



Verordnung des WBF über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (HasLV-WBF)

vom 15. November 2016

Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF), gestützt auf die Artikel 8 und 9 Absatz 1 der Verordnung vom 2. September 2015¹ über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (HasLV)

verordnet:

Art. 1 Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

Die Naturprodukte nach Artikel 8 HasLV und die Dauer, während der sie von der Berechnung des für die Herkunftsangabe massgeblichen Mindestanteils ausgeschlossen sind, sind in Anhang 1 festgelegt.

Art. 2 Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte

Die Naturprodukte, die auf Begehren nach Artikel 9 HasLV von der Berechnung des für die Herkunftsangabe massgeblichen Mindestanteils ausgeschlossen sind, und die Dauer, während der sie davon ausgeschlossen sind, sind in Anhang 2 festgelegt.

Art. 3 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2017 in Kraft.

15. November 2016

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung:
Johann N. Schneider-Ammann

SR ...

¹ SR 232.112.1

Anhang I
(Art. 1)

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Beurre noisette	Für die Verwendung in Mürbeteig	31.12.2018
Bio-Weisszucker aus Zuckerrüben	Bio-Kristallzucker aus Zuckerrüben, für die Verwendung in Bio-Produkten	31.12.2018
Calcium-Kaseinat-Pulver	Trockensubstanz 94 %, Protein 90 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitung, Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen	31.12.2018
Cassonade hell	Heller Kandiszucker aus Zuckerrüben. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2018
Cassonade dunkel	Dunkler Kandiszucker aus Zuckerrüben. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2018
Eipulver	Eiweisspulver, Volleipulver und Eigelbpulver für die Verwendung im Teig (zur Stabilisierung, als Überzug, in der Füllung) und in Eiweiss-Gebäcken.	31.12.2018
Fruchtkonzentrat aus Brombeeren, Erdbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren	Fruchtpulpe- und Fruchtsaftkonzentrate. Konzentrationsfaktor: 3–12 Brix-Wert: 60°–75° Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure Fruchtzutaten sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.	31.12.2018
Fruchtpulver 0,5–1,5 mm Partikelgrösse	Walzen-, vakuum- oder sprühgetrocknetes Fruchtpulver. Partikelgrösse: 0,5 mm–1,5 mm. Wassergehalt: < 5,0 %, Titrierbare Säure (Zitronensäure Monohydrat): 0,7–28,0 %, Trägerstoffe: Glukose, Saccharose, Maltodextrin oder Stärke. Zur Färbung und Aromatisierung von Instant-Getränken, Traubenzuckern, Sorbittabletten, Xylittabletten und weiteren Süsswaren.	31.12.2018
Fruchtsaftkonzentrat aus schwarzen Johannisbeeren	Verhältnis Konzentrat : Frucht = ca. 1 : 7 Brix-Wert 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	31.12.2018
Fruchtzubereitung aus schwarzen Johannisbeeren mit Stückchen	Brix-Wert: 40°, Stückchen: 45 %. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 5. Kap. der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ² über Zuckerarten, süsses Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse.	31.12.2018
Fructose	Fructosegehalt: min. 99,5 %, Wassergehalt: max. 0,2 %, Asche: max. 0,1 %. Für die Verwendung in Glasur-Gels (Konditoreiware).	31.12.2018

2 SR 817.022.101

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln	Speisegelatine aus Rohmaterial vom Rind und Schwein gemäss den Art. 10 und 11 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ³ über Lebensmittel tierischer Herkunft. Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 5–10 %.	31.12.2018
Glacierpulver Pflanzenfett	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Pflanzenfett, Malzextrakt, Rahmpulver, Magermilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2018
Glacierpulver Butter	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Butter, Honig, Vollmilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2018
Himbeerpüree	Himbeerpüree mit und ohne Kerne. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 5. Kap. der Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse, Bäckereimarmeladen, Glasur-Gels und Dessert-Saucen.	31.12.2018
Himbeerpüree-konzentrat	Konzentrat aus Himbeerpüree mit und ohne Kerne. Brix-Wert 27°–30°. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 5. Kap. der Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse, Bäckereimarmeladen, Glasur-Gels und Dessert-Saucen.	31.12.2018
Himbeersaft-konzentrat	Unter Vakuum eingedampftes Konzentrat aus Himbeersaft. Brix-Wert 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	31.12.2018
Industriewein zur Herstellung von Essig	Industriewein rot und weiss zur Herstellung von Essig, der bei der Produktion von Essiggemüse eingesetzt wird.	31.12.2018
Industriewein zur Herstellung von Fonduezubereitungen	Industriewein in gleichbleibender Qualität für die Verwendung in Fonduezubereitungen gemäss den Art. 43 und 44 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft.	31.12.2018
Industrie-Waffeln für Speiseeis-Cornets	Industriell gefertigte Waffeln für Speiseeis-Cornets.	31.12.2018
Isomaltulose	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Fructose. Für die Verwendung in Instant-Getränken und Süsswaren.	31.12.2018
Karamellzucker in Pulverform	Hellbraunes, hygroskopisches Pulver mit süssem Geschmack und typischem Geruch nach karamellisiertem Zucker. Trockensubstanz 99 %, pH-Wert: 3,0–4,5. Für die Verwendung in hellen Milchsokoladmassen.	31.12.2018
Kartoffelstärke	Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feingebäck und zur Herstellung von Brotaufstrichen.	31.12.2018
Käsepulver	Für die Verwendung als Füllung bei Gebäcken und als Geschmacksgeber.	31.12.2018

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Knusprige Gebäckflocken	Trockene, gebrochene feine Flakes auf Basis von Weizenmehl und Zucker. Knusprige Textur. Süsser Gebäck-Geschmack. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	31.12.2018
Labkasein Pulver	Labkasein in Pulverform, clostridienfrei, laktosefrei. Trockensubstanz min. 89,5 %, Protein 82 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Streichschmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen.	31.12.2018
Laktose	Laktose in kristalliner Form, min. 99 % Trockensubstanzgehalt. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Milchbackmitteln, Süsswaren und Füllmassen in Backwaren.	
Mandelkaramellplättchen, hauchdünn	Hauchdünne Mandelkaramellplättchen auf Basis von Zucker und Mandeln. Leichtes Röstaroma, schmeckt nach Mandel und Karamell. Schichtdicke < 1 mm. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	31.12.2018
Molkenprotein Pulver, 35 % Proteingehalt, 52 % Laktosegehalt	Molkenprotein in Pulverform Trockensubstanz 96 %, Protein 35 %, Laktose 52 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Füllmassen für Backwaren, Käsezubereitungen.	31.12.2018
Molkenprotein Pulver, 50 % Proteingehalt, 35 % Laktosegehalt	Molkenprotein in Pulverform Trockensubstanz max. 85 %, Protein 50 %, Laktose 35 %. Für die Verwendung in Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen.	31.12.2018
Natrium-Kaseinat Pulver	Natrium-Kaseinat sprühgetrocknet min. 93 % Protein. Für die Verwendung in Pulverprodukten (sog. Butterpulver aus Milchfett/Magermilch-Emulsionen), Butterzopf-mischungen.	31.12.2018
Schwarze Johannisbeerpüree	Püree aus schwarzen Johannisbeeren mit max. 10 % Saccharose. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 5. Kap. der Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse.	31.12.2018
Soja-Weizen-Flakes	Soja-Weizen-Flakes bestehend aus Weizenmehl, Sojamehl, Rohrzucker, Fruktose, Salz, Gerstenmalzmehl. Hergestellt mittels extrudieren, walzen und rösten. Wassergehalt: 4 %. Für die Verwendung in Cerealien-Mischungen.	30.06.2017
Trockeneiweiss	Hoch aufschlagfähiges Hühnereiweisspulver für die Verwendung in Meringue- und Schaum-Feingebäck.	31.12.2018
Weisse Bohnen	Für die Verwendung in Backwaren.	31.12.2018
Weizenfasern	Ballaststoffgehalt: ca. 97 % in der Trockenmasse, glutenfrei. Für die Verwendung in Füllungen in Backwaren.	31.12.2018
Weizengluten	Protein (N x 6,25) min. 82 % in der Trockenmasse. Für die Verwendung in Mehl und vegetarischen Lebensmitteln.	31.12.2018

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Weizenkeime	Weizenkeime zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln, hergestellt mittels Extrusion. Wassergehalt: max. 5 %, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei. Für die Verwendung in Cerealien-Mischungen.	31.12.2018
Weizenkeimgranulat	Zusammensetzung: Weizenkeime, Weizenstärke, Weizenvollkornmehl, Weizenkleber, Honig, Fruchtsaftkonzentrat, Gerstenmalzmehl. Hergestellt mittels Extrusion, zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln. Wassergehalt: max. 5–7 %, Granulation: 3,5–5,5 mm, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei. Für die Verwendung in Cerealien-Mischungen.	31.12.2018
Weizenmalzflocken	Wassergehalt: max. 12 %, Fremdgetreide: max. 5 St. / 100 g, Schüttgewicht: 420–450 g/l, Grösse: 4–10 mm. Zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei. Für die Verwendung in Cerealien-Mischungen.	31.12.2018
Weizenproteinisolat	Protein (N x 6,25) min. 85,0 %. Für die Verwendung in Füllungen in Backwaren.	31.12.2018
Weizenstärke	Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2018

Anhang 2
(Art. 2)

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Galactooligosaccharide	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss den Art. 17, 18, 19 und 20a der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁴ über Speziallebensmittel bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Galactooligosaccharide > 57 % TS Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI vom 26. Juni 1995 ⁵ und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005. ⁶	31.12.2018
Honig	Industrielle Verarbeitung in Lebensmitteln	Honig gemäss Art. 76 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁷ über Lebensmittel tierischer Herkunft. Homogen in der Konsistenz und im Geschmack. Industrielle Verarbeitbarkeit (z. B. Pumpfähigkeit).	31.12.2018
Kaliumcaseinat	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss Art. 17, 18, 19 und 20a der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 88 % Laktose < 0,3 %. Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018
Laktose für Speziallebensmittel	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss den Art. 17, 18, 19 und 20a der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	min. 99 % m/m wasserfreie Laktose in der Trockenmasse Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 sowie Art. 58d Abs. 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018
Molkenprotein 80 %	Fermentierte Proteindrinks	Protein min. 76 %, max. 80 % Fett < 9 % Mineralien < 3,5 %	31.12.2018

4 SR 817.022.104

5 SR 817.021.23

6 SR 817.024.1

7 SR 817.022.108

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Molkenproteinhydrolysat, hypoallergen	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten gemäss den Art. 17 und 18 der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Protein min. 82,5 % Laktose < 2,0 % Fett < 5,5 %. Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018
Molkenproteinisolat mind. 92 % Proteingehalt	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Art. 20a der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 92 % in der Trockenmasse Laktose < 0,2 %.	31.12.2018
Molkenproteinisolat mind. 94 % Proteingehalt	Speziallebensmittel gemäss Art. 5 Abs. 2 und Art. 20 der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel.	Protein (N x 6,38) min. 94 % in der Trockenmasse Laktose < 0,1 % Fett < 0,3 %	31.12.2018
Molkenprotein-konzentrat mind. 43 % Proteingehalt	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss Art. 17, 18, 19 und 20a der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 43 % Laktose < 45,5 % Fett < 4 %. Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018
Molkenprotein-konzentrat, mind. 48 % Proteingehalt	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss den Art. 17, 18, 19 und 20a der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel, bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 48 % Laktose 35 % Fett < 6 %. Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Molkenproteinpulver mind. 95 % Proteingehalt	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss den Art. 17 und 18 der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel, bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Molkenproteinpulver aus chromatographisch aufgetrennter Molke (aus Kuhmilch). Rohproteingehalt min. 95 g/100 g Asche < 3 g/100 g Rückstände gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018
Molkenproteinpulver mind. 87 % Proteingehalt	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss den Art. 17 und 18 der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel, bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Durch Ultrafiltration und Sprühtrocknung gewonnenes Molkenproteinpulver aus pasteurisierter, frischer Süssmolke (aus Kuhmilch). Rohproteingehalt min. 87 g/100 g Laktose < 2 % in der Trockenmasse, als wasserfreie Laktose Protein Denaturierung < 70 % Asche < 3,5 g/100 g Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018
Molkenpulver mind. 10,5 % Proteingehalt, demineralisiert	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss den Art. 17 und 18 der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel bzw. entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 10,5 % Laktose 80 % Fett < 1,5 % Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018
Molkenpulver demineralisiert, sprühgetrocknet	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss den Art. 17 und 18 der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel.	Partiell demineralisiertes Molkenpulver sprühgetrocknet (aus Kuhmilch) Rohproteingehalt 27,5–30,0 g/100 g Asche < 2 g/100 g Gehalt an Rückständen gemäss Anhang der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung des EDI und mikrobiologische Parameter gemäss den Anh. 1 und 3 der Hygieneverordnung.	31.12.2018

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Sterol-Ester und freies Sterol	Margarinen mit cholesterinsenkenden Eigenschaften	Pflanzensterole und Pflanzensterol-Ester: min. 99 %, Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %, Ascorbylpalmitat (E304): max. 0,1 %	31.12.2018
Weichweizen mit hohem Proteingehalt	Mehle für Tiefkühlbackwaren und Spezialitäten, inkl. der dabei anfallenden Zweitmehle (Koppelprodukte)	Protein min. 14 % Feuchtkleber mind. 32 %	31.12.2018

