

Verordnung des EDI über Speziallebensmittel

817.022.104

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2012)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹
(LGV),

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

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

Art. 2 Definition

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

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

² Als Speziallebensmittel gelten:

- a. lactosearme und lactosefreie Lebensmittel (Art. 5);
- b. ...³
- c. Speisesalzersatz, Diätsalz (Art. 7);
- d. eiweissarme Lebensmittel (Art. 8);
- e. glutenfreie Lebensmittel (Art. 9);
- f.–h. ...⁴
- i. für Diabetiker verwendbare Lebensmittel (Art. 13);

AS 2005 5953

¹ SR 817.02

² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

³ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

j.–k. ...⁵

- l. Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung (Art. 16);
- m. Säuglingsanfangsnahrung (Art. 17);
- n. Folgenahrung (Art. 18);
- o. Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Art. 19);
- p. Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Art. 20);
- q.⁶ diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Art. 20a);
- r.⁷ malzextrakthaltige Nahrungsmittel (Art. 21);
- s.⁸ Nahrungsergänzungsmittel (Art. 22);
- t.⁹ Nährhefe (Art. 22a);
- u.¹⁰ Mikroalgen und kalziumhaltige Rotalgen (Maerl) (Art. 22b);
- v.¹¹ coffeinhaltige Spezialgetränke (Art. 23).

Art. 3 Anforderungen

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

² ...¹²

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

⁴ Speziallebensmittel dürfen nur vorverpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden.

⁵ Sie dürfen nicht mit alkoholischen Getränken gemischt werden.¹³

⁵ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065).

⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065).

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065).

⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065).

¹⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065).

Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

¹¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065).

¹² Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, mit Wirkung seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6035).

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

Art. 4 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁴ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) sind anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Besonderheiten der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung oder den besonderen Herstellungsprozess, durch den das Erzeugnis seine besonderen nutritiven Eigenschaften erhält;
- b.¹⁵ die Nährwertkennzeichnung nach den Artikeln 22–29 LKV; davon ausgenommen sind Nahrungsergänzungsmittel nach Artikel 22.

2 ...¹⁶

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

4 und ⁵ ...¹⁷

⁶ Allgemeine Hinweise auf die besondere Zweckbestimmung und die besonderen ernährungsphysiologischen oder physiologischen Eigenschaften eines Speziallebensmittels sind zulässig, wenn sie wissenschaftlich belegt werden können.¹⁸

2. Abschnitt: Besondere Bestimmungen**Art. 5** Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel

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

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

² Ein Lebensmittel gilt als laktosefrei, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0,1 g Laktose pro 100 g oder 100 ml enthält.¹⁹

Art. 6²⁰

¹⁴ SR **817.022.21**

¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS **2010** 4615).

¹⁶ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961).

¹⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961).

¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961).

¹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961).

²⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961).

Art. 7 Speisesalzersatz, Diätsalz

¹ Speisesalzersatz und Diätsalz sind Salzmischungen aus Kaliumsulfat, Kalium-, Magnesium-, Ammonium-, Calcium- und Cholin-salz von organischen und anorganischen Säuren wie Glutamin-, Adipin-, Kohlen-, Bernstein-, Milch-, Zitronen-, Apfel-, Wein-, Essig-, Salz- oder Orthophosphorsäure.²¹

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

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

Art. 8 Eiweissarme Lebensmittel

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

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

² Eiweissarme Teigwaren können, in Abweichung von Teigwaren gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²² über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse, auch wechselnde Anteile an Stärke enthalten.²³

Art. 9²⁴ Lebensmittel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit

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

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

³ Wird Hafer für die Herstellung dieser Lebensmittel verwendet, so muss er so hergestellt, zubereitet und verarbeitet sein, dass eine Kontamination durch Weizen

²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

²² SR 817.022.109

²³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

²⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen Gerste oder ihre Kreuzungen ausgeschlossen ist. Der Glutengehalt dieses Hafers darf höchstens 20 mg/kg betragen.

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

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

⁶ Glutenfreie Teigwaren können, in Abweichung von den Bestimmungen über Teigwaren in der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁵ über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse, ganz oder teilweise aus Stärke hergestellt sein.

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

Art. 10–12²⁶

Art. 13 Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel

Für Diabetikerinnen und Diabetiker verwendbare Lebensmittel müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an Fett darf nicht höher sein als im entsprechenden Normalerzeugnis.
- b. Sie dürfen folgende Zugaben nicht enthalten:
 1. Glucose, Glucosesirup, Invertzucker und Disaccharide,
 2. Maltodextrine, ausser wenn sie als Trägerstoff verwendet werden und der Anteil im genussfertigen Produkt höchstens 2 Massenprozent beträgt.
- c. Lactose darf nur zugegeben sein, wenn sie als Trägerstoff von Süsstoffen verwendet wird und die Mischung eine mindestens zwanzigfache Süsskraft im Verhältnis zu Zucker hat.
- d. An Stelle der Stoffe nach den Buchstaben b und c dürfen nur Fructose, Süssungsmittel sowie Polydextrose zugegeben werden.

Art. 14 und 15²⁷

²⁵ SR 817.022.109

²⁶ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

²⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

Art. 16 Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

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

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

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

³ Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

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

⁵ Die Sachbezeichnung lautet:

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

⁶ Der Energiewert und der Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Fett sowie an Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 1 sind, abweichend von Artikel 29 LKV²⁸, je angegebene Menge des genussfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben. Im Falle der Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten ist bei Vitaminen und Mineralstoffen zusätzlich zur Gehaltsangabe der prozentuale Anteil an der empfohlenen Tagesdosis nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁹ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aufzuführen.³⁰

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

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

²⁸ SR 817.022.21

²⁹ SR 817.022.32

³⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

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

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

Art. 17³¹ Säuglingsanfangsnahrung: Definition und Anforderungen

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

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

³ Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. den in Anhang 2 Ziffer 2 definierten Proteinquellen; und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.
- c. Für die Proteinquelle von Säuglingsanfangsnahrung auf der Basis von Molkenproteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt von weniger als 0,56 g/kJ (2,25 g/100 kcal) sind die Spezifikationen nach Anhang 2a zu erfüllen.
- d. Säuglingsanfangsnahrung muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- e. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 8 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 23. November 2005³² und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

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

³¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

³² SR 817.022.31

- a. Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 22 definierten Milchproteine mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);
- b. Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 23 definierten Proteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal).

Art. 17a³³ Säuglingsanfangsnahrung: Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Säuglingsanfangsnahrung lautet «Säuglingsanfangsnahrung».

² Säuglingsanfangsnahrung, die ausschliesslich aus Milchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bezeichnet werden.

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

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

⁴ Die Angabe auf der Packung oder der Etikette kann die durchschnittliche Menge der in Anhang 3 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des genussfertigen Erzeugnisses enthalten, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Artikel 17a Absatz 3 Buchstabe b erfolgt.

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

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

³³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

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

⁸ Auf der Verpackung, der Etikette und dem Beipackzettel dürfen weder Bilder noch Texte stehen, die das Erzeugnis idealisieren; insbesondere dürfen keine Säuglinge abgebildet werden.³⁴

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

Art. 17b³⁵ Säuglingsanfangsnahrung: Meldepflicht

¹ Wer als Hersteller oder Importeur eine Säuglingsanfangsnahrung in Verkehr bringen will, muss dies dem BAG melden.

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

Art. 18³⁶ Folgenahrung: Definition und Anforderungen

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

² Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. den in Anhang 5 Ziffer 2 definierten Proteinquellen, und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von über sechs Monate alten Säuglingen und Kleinkindern durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.
- c. Sie muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- d. Folgenahrung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 8 der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005³⁷ und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

³⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

³⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

³⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

³⁷ SR 817.022.31

Art. 18a³⁸ Folgenahrung: Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Folgenahrung lautet «Folgenahrung».

² Folgenahrung, die ausschliesslich aus Milchproteinen hergestellt ist, muss als «Folgemilch» bezeichnet werden.

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

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

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

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

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

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

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

³⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

Art. 19 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

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

- a. während der Entwöhnungsperiode der Säuglinge;
- b. als Beikost für Kleinkinder; oder
- c. für deren allmähliche Umstellung auf normale Kost.³⁹

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

³ Getreidebeikost darf angeboten werden als:

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

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

⁵ Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

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

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

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

- a. einen Hinweis, ab welchem Alter das Erzeugnis unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf;

³⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

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

8 ...40

⁹ Die Nährwertkennzeichnung kann den durchschnittlichen Gehalt der Nährstoffe nach Anhang 6 je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts enthalten, falls eine solche Angabe nicht unter die Bestimmungen von Absatz 7 Buchstabe c fällt.⁴¹

¹⁰ Zusätzlich zu den Zahlenangaben nach den Absätzen 7 und 9 kann im Rahmen der Nährwertkennzeichnung zu den Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 6, welche sich auf die Beikost beziehen, der prozentuale Anteil am Referenzwert angegeben werden. Die prozentuale Angabe ist nur zulässig, wenn in 100 g oder 100 ml und gegebenenfalls je festgelegte Portion des Produkts mindestens 15 Prozent des Referenzwerts nach Anhang 6 enthalten sind.⁴²

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

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

² Es werden folgende Kategorien von Ergänzungsnahrungen unterschieden:

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

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

⁴⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, mit Wirkung seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

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

⁴² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

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

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

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

⁷ Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Höchst- und Mindestmengen richten sich nach den Anhängen 12, 13 und 14.⁴³

⁸ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt in der Tagesration bis zu 300 Prozent des Gehalts nach Anhang 13 betragen. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 200 Prozent der empfohlenen Tagesdosis, bei Vitamin D bis zu 150 Prozent der empfohlenen Tagesdosis erlaubt.⁴⁴

⁹ Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Nährstoffen nur die Verbindungen nach Anhang 14 verwendet werden.⁴⁵

¹⁰ Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) kann auf Gesuch hin weitere Zusätze bewilligen. Es prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die Anpreisung der betreffenden Zusätze. Artikel 6 Absätze 1 und 4 LGV gilt sinngemäss.⁴⁶

¹¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a LKV⁴⁷.

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

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

¹³ Die Kennzeichnung und Anpreisung der Zusätze richtet sich nach Anhang 12, die Bezeichnung der Vitamine, Mineralstoffe und anderen Nährstoffe nach Anhang 13.⁴⁸

¹⁴ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS **2010** 4615).

⁴⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4919).

⁴⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4919).

⁴⁶ Fassung des zweiten und dritten Satzes gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4919).

⁴⁷ SR **817.022.21**

⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961).

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

¹⁶ Als Alternative zu den Bestimmungen der Artikel 26 Absatz 3 und 29 Absatz 3 LKV⁴⁹ können bei Ergänzungsnahrungen der Energiewert und der Gehalt an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen sowie deren prozentuale Anteile an der empfohlenen Tagesdosis pro Tagesration angegeben werden. Die empfohlene Tagesdosis richtet sich nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁵⁰ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln.⁵¹

Art. 20a⁵² Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

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

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

² Es sind drei Kategorien zu unterscheiden:

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

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

⁴⁹ SR 817.022.21

⁵⁰ SR 817.022.32

⁵¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

⁵² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

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

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

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

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

⁸ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV⁵³ sind anzugeben:

- a. der verfügbaren Brennwert in kJ und kcal, der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten sowie die durchschnittliche Menge sämtlicher in dem Erzeugnis enthaltener und in Anhang 14a aufgeführter Mineralstoffe und Vitamine je 100 g oder 100 ml bei Verkauf und gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses; diese Information kann zusätzlich pro Verabreichung angegeben werden;
- b. wahlweise der Gehalt an Bestandteilen von Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten oder an sonstigen Nährstoffen und deren Bestandteilen, sofern diese Information zur zweckentsprechenden Verwendung des Erzeugnisses erforderlich ist, je 100 g oder 100 ml bei Verkauf und gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses; diese Information kann zusätzlich pro Verabreichung angegeben werden;
- c. gegebenenfalls Angaben zur Osmolalität oder Osmolarität des Erzeugnisses;
- d. Angaben zu Ursprung und Art der in dem Erzeugnis enthaltenen Proteine oder Proteinhydrolysate;
- e. der Hinweis «für besondere Ernährungsbedürfnisse bei ...» ergänzt durch die Krankheit(en), Störung(en) oder Beschwerden, für die das Produkt bestimmt ist;

⁵³ SR 817.022.21

- f. gegebenenfalls ein Hinweis auf Vorsichtsmassnahmen und Kontraindikationen;
- g. eine Beschreibung der Eigenschaften oder Merkmale, denen das Erzeugnis seine Zweckdienlichkeit verdankt, gegebenenfalls mit Angaben zu Nährstoffen, die vermehrt, vermindert, eliminiert oder auf andere Weise verändert wurden, sowie die Begründung für die Verwendung des Erzeugnisses;
- h. gegebenenfalls eine Warnung, dass das Erzeugnis nicht parenteral verwendet werden darf.

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

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

Art. 21 Malzextrakt haltige Nahrungsmittel

¹ Malzextrakt haltige Nahrungsmittel dienen der Ergänzung der Ernährung mit Malzextrakt.

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

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

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

⁵ Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Nährstoffen nur die Verbindungen nach Anhang 14 verwendet werden.⁵⁴

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

⁵⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

Art. 22 Nahrungsergänzungsmittel

¹ Nahrungsergänzungsmittel sind Erzeugnisse, die Vitamine, Mineralstoffe oder andere Substanzen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung in konzentrierter Form enthalten und zur Ergänzung der Ernährung mit diesen Stoffen dienen.⁵⁵

² Sie werden in Darreichungsformen wie Kapseln, Tabletten, Flüssigkeiten oder Pulvern angeboten.⁵⁶

³ Sie dürfen nur enthalten:

- a. die in Anhang 13 aufgeführten Vitamine, Mineralstoffe und anderen Substanzen;
- b. umschriebene Lebensmittel.⁵⁷

⁴ In der empfohlenen Tagesration müssen mindestens 15 Prozent der für Erwachsene zugelassenen Tagesdosis nach Anhang 13 enthalten sein.⁵⁸

⁵ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt in der Tagesration bis zu 300 Prozent des Gehalts nach Anhang 13 betragen. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 200 Prozent der empfohlenen Tagesdosis, bei Vitamin D bis zu 150 Prozent der empfohlenen Tagesdosis erlaubt.⁵⁹

⁶ Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Nährstoffen nur die Verbindungen nach Anhang 14 verwendet werden.⁶⁰

^{6bis} Nahrungsergänzungsmittel mit basischen Mineralstoffen enthalten geeignete basische Salze (Bicarbonate, Carbonate und Citrate) der Mineralstoffe Magnesium, Kalium oder Calcium.⁶¹

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

- a. einen Hinweis, dass es sich beim betreffenden Erzeugnis um ein Nahrungsergänzungsmittel handelt;
- b. einen Hinweis, dass die Erzeugnisse ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern sind;

⁵⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁵⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

⁵⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁵⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

⁵⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

⁶⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

⁶¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

c.⁶² einen Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten;

d.⁶³ einen Hinweis darauf, dass Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden sollen.

⁸ Abweichend von den Artikeln 26 Absatz 3 und 29 Absatz 3 LKV⁶⁴ sind bei Nahrungsergänzungsmitteln der Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen Stoffen sowie deren prozentuale Anteile an der empfohlenen Tagesdosis pro Tagesration anzugeben. Die empfohlene Tagesdosis richtet sich nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶⁵ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln.⁶⁶

⁹ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

¹⁰ Die Menge allfälliger anderer Substanzen, die aus ernährungsphysiologischen oder physiologischen Gründen zugesetzt wurden, muss in unmittelbarer Nähe und im gleichen Sichtfeld wie die Nährwertkennzeichnung oder in der Nährwertkennzeichnung pro Tagesration angegeben werden.⁶⁷

¹¹ Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit basischen Mineralstoffen kann auf eine unterstützende Regulierung des Säure-Basen-Haushaltes hingewiesen werden.⁶⁸

Art. 22a⁶⁹ Nährhefe

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

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

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

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

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

⁶² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁶³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁶⁴ SR 817.022.21

⁶⁵ SR 817.022.32

⁶⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

⁶⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁶⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

⁶⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

Art. 22^{b70} Mikroalgen und kalziumhaltige Rotalgen⁷¹

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

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

^{2bis} Kalziumhaltige Rotalgen (Maerl) sind die verkalkten Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon.⁷²

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

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

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

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

Art. 23 Coffeinhaltige Spezialgetränke

¹ Coffeinhaltige Spezialgetränke sind alkoholfreie Getränke mit folgenden Eigenschaften:

- a. Sie weisen einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal pro 100 ml auf. Die Energie stammt überwiegend aus Kohlenhydraten.
- b. Sie weisen einen Coffeingehalt von mehr als 25 mg pro 100 ml auf.

² Die Zugabe von Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Vitaminen, Mineralstoffen und Kohlendioxid ist zulässig.

³ Es gelten die Höchstmengen nach Anhang 15. Die Höchstmengen beziehen sich auf den Gehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist.⁷³

⁴ Coffeinhaltige Spezialgetränke müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 aufweisen:

- a. einen Hinweis, dass die Getränke wegen des erhöhten Coffeingehaltes nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollten und für Kinder, schwangere Frauen und coffeempfindliche Personen ungeeignet sind;

⁷⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

⁷¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁷² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

⁷³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

- b. bei Getränken, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten: einen Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung;
- c. den Hinweis «nicht mit Alkohol mischen»;
- d. den Gehalt an Coffein, Taurin und Glucuronolacton in mg pro 100 ml oder deren prozentualen Anteil.

⁵ Bei koffeinhaltigen Spezialgetränken ist die Sachbezeichnung «Energy Drink» erlaubt.⁷⁴

⁶ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

3. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 24

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

4. Abschnitt: Inkrafttreten

Art. 25

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

⁷⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

Schlussbestimmung der Änderungen vom 15. November 2006⁷⁵

Die von den Änderungen nach den Ziffern I und II betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Schlussbestimmung der Änderungen vom 7. März 2008⁷⁶

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

² In Ergänzung zu Absatz 1 dürfen Produkte mit bereits vor dem 7. März 2008 bestehenden Handelsmarken oder Markennamen, die der Änderung vom 7. März 2008 dieser Verordnung nicht entsprechen, noch bis zum 19. Januar 2022 an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.⁷⁷

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 11. Mai 2009⁷⁸

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

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 13. Oktober 2010⁷⁹

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

² Die Geltungsdauer von Absatz 1 wird bis zum 31. Dezember 2012 verlängert.⁸⁰

⁷⁵ AS 2006 4919

⁷⁶ AS 2008 961

⁷⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 17. März 2010, in Kraft seit 1. April 2010 (AS 2010 973).

⁷⁸ AS 2009 1997

⁷⁹ AS 2010 4615

⁸⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 6. Dez. 2011, in Kraft seit 1. Jan. 2012 (AS 2011 6253).

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

Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

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

1 Energiewert

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

2 Proteine

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

Referenzprotein ⁸¹	g/100 g Protein
Cystin + Methionin	1,7
Histidin	1,6
Isoleucin	1,3
Leucin	1,9
Lysin	1,6
Phenylalanin + Tyrosin	1,9
Threonin	0,9
Tryptophan	0,5
Valin	1,3

⁸¹ Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Brennwert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

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

3 Fette

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

4 Nahrungsfasern

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

5 Vitamine und Mineralstoffe

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

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

Vitamin B ₆	(mg)	1,5
Folsäure/Folacin	(µg)	200
Vitamin B ₁₂	(µg)	1,4
Biotin	(µg)	15
Pantothensäure	(mg)	3
Calcium	(mg)	700
Phosphor	(mg)	550
Kalium	(mg)	3100
Eisen	(mg)	16
Zink	(mg)	9,5
Kupfer	(mg)	1,1
Jod	(µg)	130
Selen	(µg)	55
Natrium	(mg)	575
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	1

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

Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung

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

1 Energie

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

2 Proteine

21 Definitionen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

22 Anfangsnahrungen auf der Basis von Milchproteinen

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

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

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

82 Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

23 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

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

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

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

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

24 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Milchproteinen

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

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

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

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

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

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

3 Taurin

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

4 Cholin

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

5 Lipide

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

- 51 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:
- Sesamöl
 - Baumwollsaatöl

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

6 Phospholipide

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

7 Inositol

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

8 Kohlenhydrate

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

81 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:

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

82 Laktose

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

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

83 Saccharose

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

84 Glucose

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

85 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

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

9 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide

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

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

10 Mineralstoffe

101 Anfangsnahrungen aus Milchproteinen oder Proteinhydrolysaten

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

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

102 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinenisolaten, pur oder als Mischung mit Milchproteinen

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

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

11 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ⁸³	14	43	60	180
Vitamin D (μg) ⁸⁴	0,25	0,65	1	2,5
Vitamin B ₁ (Thiamin) (μg)	14	72	60	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (μg)	19	95	80	400
Niacin (μg) ⁸⁵	72	375	300	1500
Pantothensäure (μg)	95	475	400	2000
Vitamin B ₆ (μg)	9	42	35	175
Biotin (μg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Folsäure (μg)	2,5	12	10	50
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamin K (μg)	1	6	4	25
Vitamin E (mg- α -TE) ⁸⁶	0,5/g	1.2	0,5/g	5
	mehrfach		mehrfach	
	ungesättigte		ungesättigte	
	Fettsäuren als		Fettsäuren als	
	Linolsäure		Linolsäure	
	ausgedrückt,		ausgedrückt,	
	korrigiert um		korrigiert um	
	die Zahl der		die Zahl der	
	Doppelbin-		Doppelbin-	
	dungen ⁸⁷ , auf		dungen ⁸⁸ , auf	
	keinen Fall		keinen Fall	
	jedoch		jedoch	
	weniger als		weniger als	
	0,1 mg/100		0,5 mg/100	
	verfügbare kJ		verfügbare	
			kcal	

⁸³ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

⁸⁴ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.
⁸⁵ vorgebildetes Niacin.

⁸⁶ α -TE = d- α -Tocopheroläquivalent.

⁸⁷ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3);
 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure
 (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

⁸⁸ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3);
 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure
 (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

12 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ⁸⁹	Höchstwert ⁹⁰
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

⁸⁹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

⁹⁰ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

*Anhang 2a*⁹¹
(Art. 17 Abs. 3 Bst. c)

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

1 Proteingehalt

Proteingehalt = Stickstoffgehalt × 6,25.

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

2 Proteinquelle

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

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

3 Proteinverarbeitung

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

⁹¹ Eingefügt durch Ziff. III Abs. 1 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961). Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS **2009** 1997).

4 Proteinqualität

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

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

Anhang 3⁹²

(Art. 17 Abs. 3 Bst. e, 17a Abs. 4, 18 Abs. 2 Bst. d und 18a Abs. 4)

Zulässige Nährstoffe für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung**1. Vitamine**

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

⁹² Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

Vitamine	Vitaminzubereitung
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)

2. Mineralstoffe

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Kalzium (Ca)	Kalziumcarbonat Kalziumchlorid Kalziumcitrate Kalziumgluconat Kalziumglycerophosphat Kalziumlaktat Kalziumorthophosphate Kalziumhydroxid
Magnesium (Mg)	Magnesiumcarbonat Magnesiumchlorid Magnesiumoxid Magnesiumorthophosphate Magnesiumsulfat Magnesiumgluconat Magnesiumhydroxid Magnesiumcitrate
Eisen (Fe)	Eisencitrat Eisengluconat Eisenlaktat Eisensulfat Eisenammoniumcitrat Eisenfumarat Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat) Eisen-Bisglycinat
Kupfer (Cu)	Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupferlysinkomplex Kupfercarbonat
Iod (I)	Kaliumiodid Natriumiodid Kaliumiodat

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Zink (Zn)	Zinkacetat Zinkchlorid Zinklaktat Zinksulfat Zinkcitrat Zinkgluconat Zinkoxid
Mangan (Mn)	Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat Mangansulfat Manganguconat
Natrium (Na)	Natriumbicarbonat Natriumchlorid Natriumcitrat Natriumgluconat Natriumcarbonat Natriumlaktat Natriumorthophosphate Natriumhydroxid
Kalium (K)	Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrate Kaliumgluconat Kaliumlaktat Kaliumorthophosphate Kaliumhydroxid
Selen (Se)	Natriumselenat Natriumselenit

3. Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen

L-Arginin und sein Hydrochlorid⁹³
L-Cystin und sein Hydrochlorid
L-Histidin und sein Hydrochlorid
L-Isoleucin und sein Hydrochlorid
L-Leucin und sein Hydrochlorid
L-Lysin und sein Hydrochlorid
L-Cystein und sein Hydrochlorid
L-Methionin
L-Phenylalanin
L-Threonin
L-Tryptophan
L-Tyrosin
L-Valin
L-Carnitin und sein Hydrochlorid
L-Carnitin-L-Tartrat
Taurin
Cytidin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Uridin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Adenosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Guanosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Inosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

4. Sonstige

Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrate
Cholintartrate
Inositol

⁹³ L-Arginin und sein Hydrochlorid dürfen nur zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung im Sinne von Art. 17 Abs. 3 Bst. c verwendet werden.

Anhang 4⁹⁴
(Art. 17a Abs. 5)

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

1. Nährwertbezogene Angaben

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

⁹⁴ Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

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

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
<p>21 Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen.</p>	<p>a. Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anhang 2 Ziffer 22 genügen. Die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit anerkannten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1 Prozent der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen.</p> <p>b. Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in anerkannten klinischen Tests der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90 Prozent (Vertrauensbereich 95 Prozent) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist.</p> <p>c. Die oral verabreichte Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen.</p> <p>d. Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.</p>

Anforderungen an die Zusammensetzung von Folgenahrung

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

1 Energie

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

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

21 Folgenahrung auf der Basis von Milchproteinen

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

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

22 Folgenahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

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

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

⁹⁵ Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

- 23 Folgenahrung aus Sojaproteinisolaten, pur oder in einer Mischung mit Milchproteinen

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

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

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

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

3 Taurin

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

4 Lipide

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

- 41 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

- 42 Laurinsäure und Myristinsäure

Mindestens	Höchstens
–	einzeln oder insgesamt 20 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

- 43 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

Mindestens	Höchstens
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal):	285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal)

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

5 Phospholipide

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

6 Kohlenhydrate

- | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| | Mindestens | Höchstens |
| | 2,2 g/100 kJ
(9 g/100 kcal) | 3,4 g/100 kJ
(14 g/100 kcal) |
- 61 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.
- 62 Laktose
- | | | |
|--|----------------------------------|-----------|
| | Mindestens | Höchstens |
| | 1,1 g/100 kJ
(4,5 g/100 kcal) | – |
- Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Sojaproteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.
- 63 Saccharose, Fructose, Honig
- | | | |
|--|------------|--|
| | Mindestens | Höchstens |
| | – | einzelnen oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts |

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

64 Glucose

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

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

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

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

8 **Mineralstoffe**

81 Folgenahrung aus Milchproteinen oder Proteinhydrolysaten

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

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

82 Folgenahrung aus Soja-Proteinisolaten, pur oder in einer Mischung mit Milchproteinen

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

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

9 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A (µg-RE) ⁹⁶	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ⁹⁷	0,25	0,75	1	3
Vitamin B ₁ (Thiamin) (µg)	14	72	60	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (µg)	19	95	80	400
Niacin (µg) ⁹⁸	72	375	300	1500
Pantothensäure (µg)	95	475	400	2000
Vitamin B ₆ (µg)	9	42	35	175
Biotin (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Folsäure (µg)	2,5	12	10	50
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamin K (µg)	1	6	4	25

⁹⁶ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

⁹⁷ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

⁹⁸ Vorgebildetes Niacin

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin E (mg- α -TE) ⁹⁹	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbin- dungen ¹⁰⁰ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ	1,2	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbin- dungen ¹⁰¹ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	5

10 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ¹⁰² (mg/100 kJ)	Höchstwert ¹⁰³ (mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

⁹⁹ α -TE = d- α -Tocopheroläquivalent.

¹⁰⁰ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

¹⁰¹ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

¹⁰² Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

¹⁰³ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 6¹⁰⁴
(Art. 18a Abs. 5 und 19 Abs. 10)

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

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

¹⁰⁴ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

Anhang 7105

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

Anforderungen an die Zusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

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

1 Getreideanteil

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

2 Protein

- 21 Bei den in Artikel 19 Absatz 3 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.
- 22 Bei den in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkten muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.
- 23 Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe d genannten Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.
- 24 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins Kasein (Ziff. 25) betragen oder der Eiweisswirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 Prozent des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

¹⁰⁵ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

25 Aminosäurezusammensetzung von Kasein

(g je 100 g Protein)	
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

3 Kohlenhydrate

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

4 Fette

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

5 Mineralstoffe

- 51 Natrium
 - a. Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
 - b. Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.
- 52 Calcium
 - a. Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
 - b. Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6 Vitamine

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

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

[1] RE = Retinoläquivalent, all-trans.

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

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

Anhang 8
(Art. 19 Abs. 5 Bst. b und Abs. 7 Bst. c)

Anforderungen an die Zusammensetzung anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

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

1 Proteine

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

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

2 Kohlenhydrate

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

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

3 Fett

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

4 Natrium

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

5 Vitamine

- 51 Vitamin C
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.
- 52 Vitamin A
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)¹⁰⁶ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 53 Vitamin D
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

¹⁰⁶ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

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

Zulässige Nährstoffe für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

1. Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinyl-acetat
Retinyl-palmitat
beta-Carotin

Vitamin D

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

Vitamin B₁ (Thiamin)

Thiaminhydrochlorid
Thiaminnitrat

Vitamin B₂ (Riboflavin)

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäureamid
Nicotinsäure

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Pantothensäure

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
Dexpanthenol

Folat

Folsäure

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat
6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)
Kalium-ascorbat

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat

2. Aminosäuren

L-Arginin und sein Hydrochlorid
L-Cystin und sein Hydrochlorid
L-Histidin und sein Hydrochlorid
L-Isoleucin und sein Hydrochlorid
L-Leucin und sein Hydrochlorid
L-Lysin und sein Hydrochlorid
L-Cystein und sein Hydrochlorid
L-Methionin
L-Phenylalanin
L-Threonin
L-Tryptophan
L-Tyrosin
L-Valin

3. Mineralstoffe (Mengenelemente und Spurenelemente)

Calcium

Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitrate
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumoxid
Calciumhydroxid
Calciumorthophosphate

Magnesium

Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumcitrate
Magnesiumgluconat
Magnesiumoxid
Magnesiumhydroxid
Magnesiumorthophosphate
Magnesiumsulfat
Magnesiumlactat
Magnesiumglycerophosphat

Kalium

Kaliumchlorid
Kaliumcitrate
Kaliumgluconat
Kaliumlactat
Kaliumglycerophosphat

Eisen

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

Kupfer

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

Zink

Zinkacetat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinklactat
Zinksulfat
Zinkoxid
Zinkgluconat

Mangan

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

Iod

Natriumiodid
Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodat

4. Sonstige

Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrat
Cholinbitartrat
Inositol
L-Carnitin
L-Carnitinhydrochlorid

Anhang 10¹⁰⁷
(Art. 19 Abs. 6)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹⁰⁷ Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961).

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

Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung und an Protein- und Aminosäurepräparate

I. Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung

1. Kohlenhydrat-Konzentrate

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

2. Energiereiche Erzeugnisse

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

3. Energieliefernde Getränke

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

II. Anforderungen an Protein- und Aminosäurepräparate

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

Anhang 12¹⁰⁸
(Art. 20 Abs. 7 und 13)

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

Substanz	Salze	Deklaration	Anforderungen	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
L-Carnitin	Base, -tartrat, fumarat	in mg pro Tagesration	max 1000 mg/Tag	Dient als Transportmolekül der Fettsäuren in die Mitochondrien und ermöglicht dort deren optimale Verbrennung (Energiefreisetzung).	Darf nicht als Schlankheitsmittel oder zur Reduktion der Fettmasse angepriesen werden.	
Creatin	Monohydrat	in g pro Tagesration	Initialdosis: bis 20 g/Tag, während 7 Tagen	Leistungssteigerung bei Kurzzeitleistungen im anaeroben Bereich.	Nicht für Kinder und Jugendliche im Wachstum geeignet, nicht zur Langzeiteinnahme bestimmt.	Es ist darauf hinzuweisen, dass eine Gewichtszunahme eintreten kann.
	Pyruvat	in g pro Tagesration	Erhaltungsdosis: 2–4 g/Tag 5 g			
Cholin			max 1 g pro Tag			
Inositol			300–1000 mg/Tag			
D-Ribose		in mg pro 100 ml	max 200 mg pro 100 ml			
Glucuronolacton		in mg pro 100 ml	max. 240 mg pro 100 ml			

¹⁰⁸ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009 (AS 2009 1997). Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

Substanz	Salze	Deklaration	Anforderungen	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
Coffein		in mg pro 100 ml, mg pro 100 g, mg pro Tagesration oder prozentualer Anteil	max 160 mg pro Tag, zusätzlich zu normalem Coffeinkonsum	Kurzfristige körperliche Leistungssteigerung		Hinweise: Wegen des erhöhten Coffeingehaltes nur in begrenzten Mengen geniessen. Für Kinder, Schwangere, Stillende und coffeinempfindliche Personen nicht geeignet.
Glucuronolacton		in mg pro 100 ml	max. 240 mg pro 100 ml			
L-Arginin		in mg pro Tagesration	max 2 g/Tag			
L-Ornithin		in mg pro Tagesration	max 2 g/Tag			
L-Glutamin		in g pro Tagesration	max 10 g/Tag			
L-Glycin		in g pro Tagesration	max 5 g/Tag			
Taurin		in mg pro Tagesration	max 1000 mg/Portion			
Aminosäuren		in mg pro Tagesration oder mg/100 g Eiweiss	minimaler Tagesbedarf (optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher): L-Lysin 700 mg L-Leucin 1,1 g L-Threonin 500 mg L-Methionin 1,1 g L-Valin 800 mg L-Phenylalanin 1,1 g L-Isoleucin 700 mg			

Anhang 13¹⁰⁹

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

Vitamine, Mineralstoffe und andere Nährstoffe in den für Erwachsene zugelassenen Tagesdosen

 Vitamin/Mineralstoff/andere Nährstoffe

für Erwachsene zugelassene Tagesdosen

Vitamine

Vitamin A	800 µg
β-Carotin (Provitamin A)	4,8 mg
Vitamin D	5 µg
Vitamin E	12 mg
Vitamin C	80 mg
Vitamin K	75 µg
Vitamin B ₁ (Thiamin)	1,1 mg
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	1,4 mg
Niacin (Vitamin PP)	16 mg
Vitamin B ₆	1,4 mg
Folsäure/Folacin	200 µg
Vitamin B ₁₂	2,5 µg
Biotin	50 µg
Pantothensäure	6 mg

Mineralstoffe und Spurenelemente

Calcium	800 mg
Phosphor	700 mg
Eisen	14 mg
Magnesium	375 mg
Zink	10 mg
Jod	150 µg
Selen	55 µg
Kupfer	1 mg
Mangan	2 mg
Chrom	40 µg
Molybdän	50 µg
Kalium	2000 mg
Chlorid	800 mg
Silicium	200 mg

¹⁰⁹ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

 Vitamin/Mineralstoff/andere Nährstoffe

für Erwachsene zugelassene Tagesdosen

andere Nährstoffe

Coenzym Q 10	30 mg
Isoflavone	50 mg
Carotinoid Lutein	10 mg
Carotinoid Zeaxanthin	0,5 mg
Carotinoid Lycopin	6 mg
α -Linolensäure (n-3)	2 g
EPA + DHA (als Summe) (langkettige n-3) ^a	250 mg
Linolensäure (n-6)	10 g
Taurin	1000 mg
Astaxanthin	4 mg
Glucosamin	750 mg (berechnet als Base)
Chondroitinsulfat ^b	500 mg

^a EPA: Eicosapentaensäure; DHA: Docosahexaensäure

^b Warnhinweise: Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet

Anhang 14¹¹⁰

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

Zulässige Verbindungen der Nährstoffe**Kategorie 1: Vitamine****Vitamin A**

Retinol
 Retinylacetat
 Retinylpalmitat
 Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D3 (Cholecalciferol)
 Vitamin D2 (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
 DL-alpha-Tocopherol
 D-alpha-Tocopherylacetat
 DL-alpha-Tocopherylacetat
 D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
 D-alpha-Tocopheryl-Polyethylenglycol-1000-Succinat
 Gemischte Tocopherole¹¹¹
 Tocotrienol-Tocopherol¹¹²

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
 Menachinon¹¹³

¹¹⁰ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS **2010** 4615).

¹¹¹ α -Tocopherol < 20 %, β -Tocopherol < 10 %, γ -Tocopherol 50–70 %, und δ -Tocopherol 10–30 %

¹¹² Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:

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

¹¹³ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

Vitamin B1

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Vitamin B2

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat (Inositolniacinat)

Pantothensäure

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

Vitamin B6

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

Folate

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat

Vitamin B12

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin
5'-Desoxyadenosylcobalmin
Methylcobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

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

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

Kategorie 2: Mineralstoffe

Calcium

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

Magnesium

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

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

Calcium – Magnesium – Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver (Scleratinia)

Eisen

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

Kupfer

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

Jod

Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodid
Natriumiodat

Zink

Zinkacetat
Zink-L-ascorbat

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

Mangan

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

Natrium

Natriumbicarbonat
Natriumcarbonat
Natriumchlorid
Natriumcitrat
Natriumgluconat
Natriumlactat
Natriumhydroxid
Natriumsalze der Orthophosphorsäure

Kalium

Kalimbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kalimchlorid
Kalimcitrat
Kalimgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kalium-L-pidolat

Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

Selen

L-Selenomethionin
Selenhefe¹¹⁴
Selenige Säure
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Chrom

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

Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Kaliummolybdat
Natriummolybdat

Fluor

Calciumfluorid
Kaliumfluorid
Natriumfluorid
Natriummonofluorophosphat

Bor

Borsäure
Natriumborat

Silicium

cholinstabilisierte Orthokieselsäure
Siliciumdioxid
Kieselsäure (in Gel-Form)

¹¹⁴ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Kategorie 3: Aminosäuren

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

L-Alanin

L-Arginin

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

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

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

L-Cystein

L-Cystin

L-Histidin

L-Glutaminsäure

L-Glutamin

L-Glycin

L-Isoleucin

L-Leucin

L-Lysin

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

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

L-Lysinacetat

L-Methionin

L-Ornithin

L-Phenylalanin

L-Prolin

L-Serin

L-Threonin

L-Tryptophan

L-Tyrosin

L-Valin

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

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

Kategorie 4: Sonstige

Astaxanthin reiches Oleoresin aus *Haematococcus Pluvialis* extrahiert

L-Carnitin

L-Carnitinhydrochlorid

L-Carnitin-L-Tartrat

Creatinmonohydrat

Creatinpyruvat

Cholin

Cholinchlorid

Cholintartrate

Cholincitrat

Chondroitinsulfat (Ph. Eur.)

Coenzym Q10

Coffein

DHA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl

EPA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl

Glucosaminchlorid

Glucosaminsulfat

D-Glucurono- γ -lacton

Inositol

Isoflavone aus Soja- und/oder aus Rotkleextrakten

Lutein aus Tagetes

Lycopin aus Tomaten

Omega-3-Fettsäuren aus Pflanzenölen, Fischölen und Algenölen

Taurin

Zeaxanthin aus Tagetes

*Anhang 14a*¹¹⁵
(Art. 20a)

Wesentliche Zusammensetzung von diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke

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

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

¹¹⁵ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS **2006** 4919).
Bereinigt durch Ziff. III Abs. 3 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 961).

Tabelle 1

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

Vitamine

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

Mineralstoffe

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Natrium (mg)	5	14	20	60
Chlorid (mg)	12	29	50	125
Kalium (mg)	15	35	60	145
Kalzium (mg)	12	60	50	250
Phosphor (mg) ^a	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2
Zink (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4
Kupfer (µg)	4,8	29	20	120
Iod (µg)	1,2	8,4	5	35
Selen (µg)	0,25	0,7	1	3
Mangan (µg)	0,25	25	1	100
Chrom (µg)	–	2,5	–	10
Molybdän (µg)	–	2,5	–	10
Fluorid (mg)	–	0,05	–	0,2

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

Tabelle 2

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

Vitamine

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamin A (µg RE)	8,4	43	35	180
Vitamin D (µg)	0,12	0,65/0,75 ^a	0,5	2,5/3 ^a
Vitamin K (µg)	0,85	5	3,5	20
Vitamin C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Thiamin (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavin (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacin (mg NE)	0,22	0,75	0,9	3
Folsäure (µg)	2,5	12,5	10	50
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Pantothensäure (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotin (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamin E (mg α-TE)	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwertbare kJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwertbare kcal	3

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

Mineralstoffe

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

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

Anhang 15
(Art. 23 Abs. 3)

Höchstmengen bestimmter Stoffe in koffeinhaltigen Spezialgetränken

Stoff	Höchstmenge pro 100 ml
Coffein	32 mg
Taurin	400 mg
Glucuronolacton	240 mg
Inosit	20 mg
Niacin	8 mg
Vitamin B ₆	2 mg
Pantothensäure	2 mg
Vitamin B ₁₂	0,002 mg

