Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln

817.022.32

vom 23. November 2005 (Stand am 1. November 2010)

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf Artikel 18 Absatz 2 der Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹ (LGV),
verordnet:*

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt die Anreicherung von Lebensmitteln mit essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen sowie deren Kennzeichnung und Anpreisung.²

² Für die Verwendung essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe als Zusatzstoffe gelten die Bestimmungen der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005³.

Art. 2⁴ Erlaubte und verbotene Zusätze

¹ Zur Erhaltung oder Verbesserung des Nährwertes oder aus Gründen der Volksgesundheit dürfen Lebensmitteln die in Anhang 1 aufgeführten Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe zugesetzt werden.

² Zulässig sind Verbindungen von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen nach Anhang 2.

³ Der Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen zu Lebensmitteln nach Anhang 4 ist verboten.

⁴ Vorbehalten bleiben die Bestimmungen zu den einzelnen Lebensmitteln.

Art. 3 Zulässige Höchstmengen

Der Zusatz der Stoffe muss so bemessen sein, dass die für Erwachsene empfohlene Tagesdosis nach Anhang 1 mit der Tagesration nach Anhang 3 nicht überschritten wird.

AS 2005 6345

¹ SR 817.02

² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).

³ [AS 2005 6191. AS 2007 2977 Art. 7]. Siehe heute: die V vom 22. Juni 2007 (SR 817.022.31).

⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).

Art. 4 Überdosierung

Damit Verluste an Vitaminen während der Lagerung ausgeglichen werden können, darf der Anfangsgehalt für jedes Vitamin in der Tagesration höchstens 300 Prozent der empfohlenen Tagesdosis 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.

Art. 5 Zusätze zu Speisesalz und Trinkwasser

¹ Dem Speisesalz dürfen Fluoride, Jodide oder Jodate zugesetzt werden, soweit dies aus Gründen der Volksgesundheit angezeigt ist.

² Speisesalz, dem Fluoride, Jodide oder Jodate zugesetzt worden sind, muss pro kg 250 mg Fluorid, berechnet als Fluor, oder 20–30 mg Jodid oder Jodat, berechnet als Jod, enthalten.

³ Dem Trinkwasser dürfen Fluoride zugesetzt werden, soweit dies aus Gründen der Volksgesundheit angezeigt ist.

⁴ Trinkwasser, dem Fluoride zugesetzt worden sind, darf pro Liter höchstens 1 mg Fluorid, berechnet als Fluor, enthalten.

Art. 6 Kennzeichnung

¹ Auf den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu einem Lebensmittel ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels hinzuweisen.

^{1bis} Werden einem Lebensmittel Vitamine, Mineralstoffe oder sonstige Stoffe zugesetzt so ist eine Nährwertkennzeichnung nach den Artikeln 22–29 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁵ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln obligatorisch. Davon ausgenommen ist die Verwendung von iodiertem oder fluoridierten Speisesalz, Kochsalz oder Salz.⁶

² Der aufgeführte Vitamingehalt darf auch bei einer Überdosierung nach Artikel 4 nicht grösser sein als die empfohlene Tagesdosis in der Tagesration.⁷

³ Bei Ergänzungsnahrungen und Nahrungsergänzungsmitteln ist der Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist anzugeben.⁸

⁴ Iodiertes oder fluoridiertes Speisesalz muss als «iodiertes Speisesalz/Kochsalz/Salz» oder «Speisesalz/Kochsalz/Salz iodiert» beziehungsweise als «fluoridiertes Speisesalz/Kochsalz/Salz» oder «Speisesalz/Kochsalz/Salz fluoridiert» bezeichnet werden.⁹

⁵ Bei Speisesalz sind folgende Hinweise zulässig:

⁵ SR 817.022.21

⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).

⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).

⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).

- a. bei jodiertem Speisesalz: «Genügende Jodversorgung verhindert Kropfbildung»;
- b. bei fluoridiertem Speisesalz: «Fluorid wirkt der Zahnkaries entgegen».

Art. 7 Bewilligung von Stoffen im Einzelfall

¹ Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) kann auf Gesuch hin zusätzlich zu den in Anhang 1 aufgeführten Stoffen weitere essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe bewilligen.

² Es prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die Anpreisung der betreffenden Zusätze.

³ Für das Bewilligungsverfahren, die Befristung und den Widerruf der Bewilligungen gelten die Artikel 5 Absätze 3 und 4 und Artikel 6 Absätze 1, 2 und 4 LGV sinngemäss.

Art. 8¹⁰ Anpassung der Anhänge

Das BAG passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an. Es berücksichtigt dabei die Entscheidungen der European Food Safety Authority (EFSA).

Art. 9 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 7. März 2008¹¹

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.

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 27. April 2009¹²

Lebensmittel, die den Bestimmungen gemäss der Änderung vom 27. April 2009 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Oktober 2012 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt, gekennzeichnet und abgegeben werden.

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).

¹¹ AS 2008 1049

¹² AS 2009 2305

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 12. Oktober 2010¹³

Lebensmittel, die der Änderung vom 12. Oktober 2010 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Oktober 2012 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt, gekennzeichnet und abgegeben werden.

¹³ AS 2010 4659

Anhang 1¹⁴
(Art. 2 Abs. 1 und Art. 3)

Zulässige Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe sowie die empfohlenen Tagesdosen für Erwachsene

Stoff	Für Erwachsene empfohlene Tagesdosis
Vitamine	
Vitamin A	800 µg
B-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	
Kalzium	800 mg
Phosphor	700 mg
Eisen	14 mg
Magnesium	375 mg
Zink	10 mg
Iod	150 µg
Selen	55 µg
Kupfer	1 mg
Mangan	2 mg
Chrom	40 µg
Molybdän	50 µg

¹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des BAG vom 12. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4659).

Stoff	Für Erwachsene empfohlene Tagesdosis
Fluorid	3,5 mg
Kalium	2000 mg
Chlorid	800 mg
Sonstige Stoffe	
Fettsäuren:	
mehrfachungesättigte Fettsäuren (n-6)	10 g
Alpha-Linolensäure (n-3)	2 g
Summe von Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure (EPA + DHA) (n-3)	250 mg

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe

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

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadiol)
Menachion¹⁶

Vitamin B₁

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat

Vitamin B₂

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid

¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des BAG vom 12. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4659).

¹⁶ Menachion kommt in erster Linie als Menachion-7 und in geringerer Masse als Menachion-6 vor

Pantothensäure

Kalzium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Folsäure

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Kalzium-L-ascorbat
Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat

Kategorie 2: Mineralstoffe**Bor**

Borsäure
Natriumborat

Chrom

Chrom(III)-chlorid und sein Hexahydrat
Chrom(III)-sulfat und sein Hexahydrat

Fluor

Natriumfluorid
Kaliumfluorid

Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

Kalzium

Kalziumcarbonat
Kalziumchlorid
Kalziumcitratmalat
Kalziumsalze der Zitronensäure
Kalziumgluconat
Kalziumglycerophosphat
Kalziumlaktat
Kalziumsalze der Orthophosphorsäure
Kalziumhydroxid
Kalziummalat
Kalziumoxid
Kalziumsulfat

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlaktat
Magnesiumhydroxid
Magnesiumoxid
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumsulfat

Molybdän

Ammoniummolybdat (Molybdän [VI])
Natriummolybdat (Molybdän [VI])

Eisen

Eisenbisglycinat
Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Fumarat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlaktat
Eisensulfat
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (elektrolytisch, carbonyl- oder wasserstoffreduziert)

Iod

Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodid
Natriumiodat

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupferlysinkomplex

Mangan

Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Mangangluconat
Manganglycerophosphat
Mangansulfat

Natrium

Natriumbicarbonat
Natriumcarbonat
Natriumcitrat
Natriumgluconat
Natriumlactat
Natriumhydroxid
Natriumsalze der Orthophosphorsäure

SelenSelenhefe¹⁷

Natriumselenat

Natriumhydrogenselenit

Natriumselenit

Zink

Zinkacetat

Zinkbisglycinat

Zinkchlorid

Zinkcitrat

Zinkcarbonat

Zinkgluconat

Zinklaktat

Zinkoxid

Zinksulfat

Kategorie 3: Sonstige Stoffe

Fettsäuren

Pflanzenöle

Fischöle

Algenöle

¹⁷ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten von 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 Selencystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Anhang 3
(Art. 3)

Tagesrationen

Lebensmittel	Tagesration in g
Milch aller Fettgehaltsstufen	500
Sauermilcharten	250
Käse, Käseerzeugnisse	100
Butter, Margarine, Minarine	50
Speiseöle und -fette	30
Hefeextrakte, Trockenhefe	10
Körnerfrüchte, Müllereiprodukte	
– zum Trockengenuss wie Weizenkeime	30
– für wasserhaltige Zubereitungen	100
Frühstücksgetränke (Trockenware)	40
Frühstückscerealien	50
Brot, Backwaren	100
Dauerbackwaren	100
Teigwaren (Trockenware)	100
Früchte und Gemüse, verarbeitet	200
Kartoffeln, verarbeitet	150
Fruchtsäfte, Nektare	300
Zitronensaft	30
Limonaden, Eistee, Tafelgetränke usw.	500
Gemüsesäfte	200
Konfitüren, Gelees, Brotaufstriche	50
Fleischwaren	150
Zuckerwaren	25
Tee, Kräuter- oder Früchtetee und ähnliche warme Getränke	300

*Anhang 4*¹⁸
(Art. 2 Abs. 3)

**Liste der Lebensmittel, denen keine Vitamine, Mineralstoffe
oder sonstige Stoffe zugesetzt werden dürfen**

Folgenden Lebensmitteln dürfen keine Vitamine, Mineralstoffe oder sonstige Stoffe zugesetzt werden:

1. Obst, Gemüse, Fleisch einschliesslich Geflügel und Fisch;
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol.

¹⁸ Eingefügt durch Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1049).