



Version vom 1. Oktober 2015

Leitfaden zur Prüfung der Zulässigkeit eines Zusatzstoffes in einem bestimmten Lebensmittel, mittels der Zusatzstoffverordnung (ZuV; SR 817.022.31)

Hinweis

Dieser Leitfaden hat keinen offiziellen rechtsverbindlichen Charakter und wurde lediglich als Hilfsmittel erstellt.

Aktualisierungen sind jederzeit möglich, damit die Erfahrungen und Informationen von den zuständigen Behörden, den Lebensmittelunternehmen und aus den EU-Mitgliedstaaten einbezogen werden können.

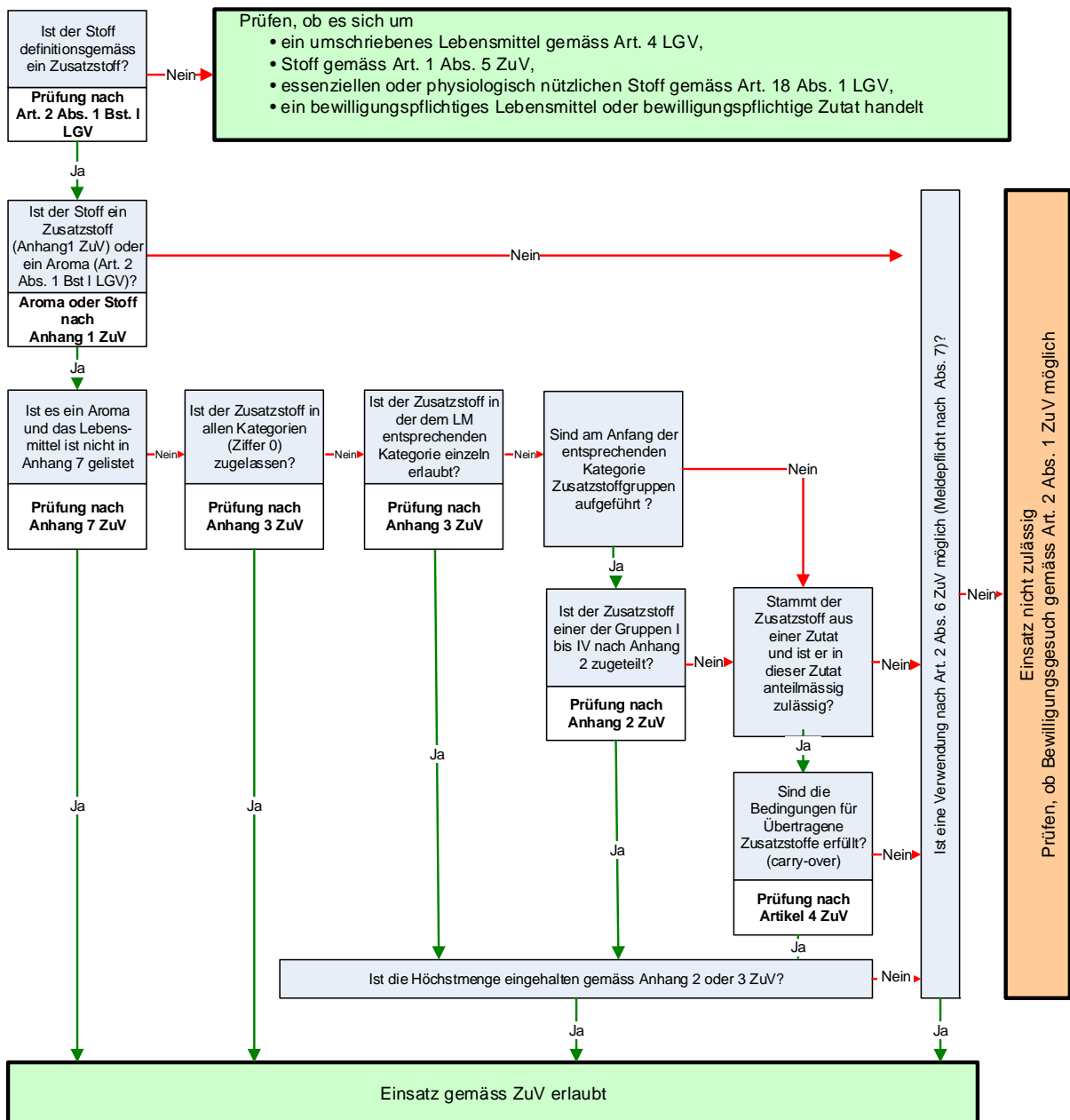
Für ergänzende Auskünfte

Abteilung Lebensmittel und Ernährung, lme-b@blv.admin.ch

1 Einleitung

Seit dem Inkrafttreten der totalrevidierten Verordnung des EDI vom 25. November 2013 über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (SR 817.022.31, ZuV) häuften sich Fragen über die Rechtmässigkeit eines Zusatzstoffes in einem Lebensmittel. Insbesondere die Zuordnung eines bestimmten Lebensmittels zu einer Anwendungskategorie nach Anhang 3 ZuV erzeugt häufig Unsicherheiten. Das folgende Schema soll bei der Prüfung der Zulässigkeit eines Zusatzstoffes in einem Lebensmittel behilflich sein. Diesem Dokument angehängt ist zudem eine erläuternde Liste welche die Anwendungskategorien des Anhangs 3 ZuV näher beschreibt. Das Schema und die erläuternde Liste sind nicht rechtsverbindlich, sie dienen als Hilfe zur Beurteilung des Einsatzes eines Zusatzstoffes in einem bestimmten Lebensmittel.

1.1 Prüfung der Zulässigkeit eines Zusatzstoffes in einem bestimmten Lebensmittel mittels der Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31, ZuV)



1.2 Erläuterung

Für die Zulässigkeit eines Zusatzstoffes müssen folgende Schritte überprüft werden:

1. Entspricht der zu verwendende Stoff der Definition eines Zusatzstoffes? Gemäss Art. 2 Abs. 1 Bst. I der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LGV, SR 817.02) sind Zusatzstoffe Stoffe, die:
 - Lebensmitteln aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, mit oder ohne Nährwert, und die als solche oder in Form von Folgeprodukten ganz oder teilweise in diesen Lebensmitteln verbleiben, oder
 - Einem Lebensmittel zugesetzt werden, um diesem einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen (Aromen).

Nicht zu den Zusatzstoffen zählen:

- Lebensmittel gemäss Art. 4 LGV,
 - Stoffe gemäss Art. 1 Abs. 5 ZuV:
 - a. Verarbeitungshilfsstoffe;
 - b. Stoffe, die für den Schutz von Pflanzen oder Pflanzenerzeugnissen verwendet werden;
 - c. Stoffe, die Lebensmitteln zu Ernährungszwecken zugefügt werden;
 - d. Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser;
 - e. Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide und wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten;
 - f. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, die bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende *Nebenwirkung* haben;
 - g. Stoffe, die zum Umhüllen oder Überziehen verwendet werden, aber nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht mit diesen verzehrt werden sollen;
 - h. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel, aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung daraus durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschliessender teilweiser Neutralisierung mit Natrium oder Kaliumsalzen gewonnen wurden (flüssiges Pektin);
 - i. Kaubasen (Kaumassen) zur Herstellung von Kaugummi;
 - j. Weiss- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;
 - k. Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiss und Gluten;
 - l. Aminosäuren sowie deren Salze (ausser Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze);
 - m. Kaseinate und Kasein;
 - n. Inulin.
 - essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe gemäss Art. 18 Abs. 1 LGV
2. Ist der Stoff gemäss obigem Schema in den Anhängen zulässig? Dabei regeln die Anhänge folgende Bestimmungen:

- **Anhang 1:** Liste der zugelassenen Zusatzstoffe: nur diese Stoffe dürfen gemäss Art. 1 Abs. 1 Bst. a als Zusatzstoffe verwendet werden. Diese müssen den spezifischen Reinheitskriterien nach Anhang 4 ZuV entsprechen.
- **Anhang 2:** Gruppen von Zusatzstoffen:
 - Gruppe I:* Zusatzstoffe, die gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) oder mit Mengenbegrenzung zulässig sind
 - Gruppe II:* Farbstoffe gemäss GHP zulässig
 - Gruppe III:* Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung
 - Gruppe IV:* Polyole
 - Gruppe V:* Andere Zusatzstoffe, die zusammen reguliert werden
- **Anhang 3:** Anwendungsliste.
 - Liste der Zusatzstoffe, die gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) oder mit Mengenbegrenzung in Lebensmitteln zulässig sind. Zu beachten ist, dass Zusatzstoffe allenfalls auch Gruppenweise geregelt sind. In diesem Fall wird dies zu Beginn einer Anwendungskategorie aufgeführt (siehe nachfolgendes Beispiel).

Zusatzstoffverordnung

817.022.31

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 943a	Butan	GHP		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
	E 943b	Isobutan	GHP		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
	E 944	Propan	GHP		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
03.	Speiseeis				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(75)	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	(25)	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		
	E 160d	Lycopin	40		
	E 338 - E 341, E 343 und E 450 - F 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate	1000	(1) (4)	

- **Anhang 7:** Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind.
- Ist ein Zusatzstoff gemäss den Anhängen der ZuV für ein bestimmtes Lebensmittel zulässig, so muss geprüft werden, ob die Höchstmenge gemäss den Vorgaben in den Anhängen eingehalten werden. Falls diese Forderung erfüllt ist, ist der Einsatz gemäss ZuV erlaubt.
 - Ist ein Zusatzstoff in einem Lebensmittel nicht zulässig, so muss geprüft werden, ob er eventuell in einer Zutat des Lebensmittels zulässig und somit auch im Endprodukt anteilmässig zulässig ist, oder ob der betreffende Zusatzstoff in einem verwendeten Zusatzstoff, Enzym oder Aroma zulässig ist, durch diesen in das Endlebensmittel übertragen wurde und dort keine technologische Wirkung mehr entfaltet. Ausgenommen sind hier jedoch Lebensmittel nach Anhang 6 ZuV. In Ausnahmefällen können auch die Bestimmungen des Anhangs 5 ZuV eine Rolle spielen.
 - Ist ein Zusatzstoff nicht zulässig oder wird die festgelegte Höchstmenge gemäss den Anhängen der ZuV überschritten, so muss geprüft werden, ob eine Meldung gemäss Art. 2 Abs. 6 ZuV möglich ist. Diese besagt, dass eine Bewilligung nicht erforderlich ist, wenn der Zusatzstoff in der Europäischen Union in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden darf. Zu beachten gilt, dass das Inverkehrbringen eines solchen Zusatzstoffes dem BLV unter Verweis auf die für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union zu melden ist.
 - Falls eine Meldung gemäss Art. 2 Abs. 6 ZuV nicht möglich ist, kann das BLV auf begründeten Antrag hin bis zur Änderung der Anhänge der ZuV weitere Zusatzstoffe be-

fristet bewilligen und für einzelne Lebensmittel ihre Höchstmenge festlegen. Hierzu müssen jedoch folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Eine hinreichende technologische oder organoleptische Notwendigkeit kann nachgewiesen werden und das angestrebte Ziel kann nicht mit anderen, wirtschaftlich und technisch brauchbareren Methoden erreicht werden,
 - Die vorgeschlagene Dosis ist gesundheitlich unbedenklich
 - Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung der Zusatzstoffe nicht irregeführt.
 - Der Zusatzstoff bringt für die Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile
7. Die angegebene Höchstmenge der zugelassenen Zusatzstoffe bezieht sich, sofern nicht anders vermerkt, auf die Lebensmittel in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht werden. Sofern ein Lebensmittel noch der Zubereitung bedarf, bezieht sich die jeweilige Höchstmenge auf das nach der Gebrauchsanleitung zubereitete Lebensmittel. Die Höchstmenge schliesst sowohl direkt zugesetzte als auch übertragene Anteile ein, nicht aber natürlich vorhandene. Bei den Höchstmengen handelt es sich um Toleranzwerte im Sinne von Art. 10 Abs. 3 Bst. a des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 (LMG, SR 817.0)

2 Zuordnung von Lebensmitteln zu den Anwendungskategorien des Anhang 3 ZuV

2.1 Einleitende Hinweise

Die einzelnen Anwendungskategorien sind in der Anwendungsliste des Anhangs 3 ZuV aufgeführt. Die Liste basiert auf dem GSFA Food Categorizing System des Codex Alimentarius¹ und dient der Systematik der Zusatzstoffzulassungen. Die Kategorien und deren Beschreibungen dienen **nicht als Sachbezeichnungen zur Kennzeichnung** einzelner Lebensmittel. Nur dort, wo explizite Verweise auf das vertikale Lebensmittelverordnungsrecht gemacht werden, können die Bezeichnungen entsprechend angewendet werden.

Die Kategorien dienen einzig dem Zweck, die zulässigen Zusatzstoffe und ihre Verwendungsbedingungen in einer Liste aufzuführen.

Das System der Anwendungskategorien führt keine zusammengesetzten Lebensmittel auf (z.B. Fertighenken, Pizza etc.) da die Anwendung von Zusatzstoffen in diesen Lebensmitteln über die einzelnen Zutaten geregelt ist und diese dann anteilmässig auf das zusammengesetzte Lebensmittel anzuwenden sind. Vorbehalten bleiben allfällige Spezialregelungen.

Grundsätzlich obliegt es dem Hersteller eines Lebensmittels im Rahmen seiner Selbstverantwortung dieses den passenden Anwendungskategorien zuzuordnen und entsprechend anzuwenden.

Um die Zuordnung einzelner Lebensmittel zu den Anwendungskategorien der ZuV zu erleichtern und um eine einheitliche Handhabung zu erreichen hat das BLV eine umfangreiche Liste mit Beschreibungen der einzelnen Kategorien verfasst:

¹ Codex General Standard For Food Additives; CODEX STAN 192-1995

2.2 Beschreibung der Anwendungskategorien

0.	Lebensmittelzusatzstoffe, die in allen Lebensmittelkategorien zugelassen sind
	Diese Anwendungskategorie ersetzt den ehemaligen Anhang 2 der ZuV vom 22. Juni 2007 (Zusatzstoffe, die ohne Einschränkung in allen Lebensmitteln zulässig sind).
01.	Milchprodukte und -analoge (sämtlicher Tiere)
	Diese Kategorie umfasst alle Arten von Milchprodukten aus Milch sämtlicher milchproduzierender Tiere (z.B., Kuh, Schaf, Ziege, Büffel, Esel, Pferd), ausgenommen sind Produkte der Kategorie 02. „Fette und Öle“; Kategorie 03. „Speiseeis“ Kategorie 14. „Getränke“ und Kategorie 16. „Dessertspeisen“ Die Kategorie umfasst auch Milchproduktanaloge (vgl. 01.8.) In dieser Kategorie gilt als „aromatisiertes“ Produkt, ein Erzeugnis, dem eine beliebige geschmacks- und/oder aromagebende Substanz zugegeben wurde (Zucker, Süßungsmittel, Aroma, Fruchtzubereitung, Gewürze, Gemüse etc.). Gegenteil von "ohne geschmacksgebende Zutaten" Die Kategorie umfasst auch entsprechende laktosefreie Produkte.
01.1.	Nicht aromatisierte, pasteurisierte und (auch durch Ultrahoherhitzung) sterilisierte Milch
	Diese Kategorie umfasst Vollmilch, entrahmte und teilentrahmte Milch. Sie umfasst auch andere flüssige Milcherzeugnisse wie z.B. Laktosefreie Milch.
01.2.	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, einschliesslich natürlicher nicht aromatisierter Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch), nicht wärmebehandelt nach der Fermentation
	Fermentierte Milchprodukte hergestellt durch Säuerung entweder spontan oder nach Inokulation mit Milchsäure oder Aroma bildenden Mikroorganismen. Buttermilch ist die nahezu milchfettfreie Flüssigkeit, die bei der Herstellung von Butter aus z.B. gesäuertem oder nicht gesäuertem Rahm anfällt Buttermilch (saure Buttermilch) kann auch mittels oben beschriebenen Säuerungsverfahren aus fettarmer Milch hergestellt worden sein. Nicht umfasst ist fermentierter Rahm (gehört zur Kategorie 01.6.).
01.3.	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, wärmebehandelt nach der Fermentation
	Beinhaltet pasteurisierte oder sterilisierte Buttermilch Nicht umfasst ist fermentierter Rahm (gehört zur Kategorie 01.6.).
01.4.	Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt
	Diese Kategorie beinhaltet wärmebehandelte und nicht wärmebehandelte Produkte. Diese Produkte können als Desserts verwendet werden. Andere Desserts, die nicht unter diese Kategorie fallen, sind in Kategorie 16. enthalten. Nicht umfasst ist aromatisierter, fermentierter Rahm (gehört zur Kategorie 01.6.3.)
01.5.	Eingedickte Milch und Trockenmilch
	Diese Kategorie umfasst teilweise und vollständig dehydrierte Milchkonserven.
01.6.	Sahne und Sahnepulver
	Rahm (Sahne) ist ein flüssiges Milchprodukt, das im Vergleich zu Milch einen erhöhten Fettgehalt aufweist. Umfasst alle flüssigen, halbflüssigen und halbfesten Rahmprodukte. Rahmpulver ist ein Erzeugnis, das durch den teilweisen Ent-

	zug des Wassers aus Rahm entsteht. Ersatzprodukte sind Produkte mit einer vergleichbaren Funktionalität wie Milchprodukte, welche jedoch weitere Zutaten enthalten können (die aber keinen Milchbestandteil ersetzen).
01.6.1.	Nicht aromatisierte pasteurisierte Sahne (ausgenommen fettreduzierte Sahne)
	Rahm der mittels geeigneter Wärmebehandlung pasteurisiert wurde.
01.6.2.	Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Sahneprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %
	Diese Kategorie umfasst nicht aromatisierte Produkte mit einem Fettgehalt von weniger als 20%. Sie umfasst verdickten, dickflüssigen Rahm, der entweder mit koagulierenden Enzymen oder aus Sauerrahm (mit Milchsäurebakterien gesäuertem Rahm) hergestellt wurde. Sie beinhaltet auch nicht aromatisierten Instant-Schlagrahm, der aus nicht aromatisiertem fermentiertem Rahm mit einem Fettgehalt von weniger als 20 % hergestellt wird.
01.6.3.	Sonstige Sahneprodukte
	Diese Kategorie umfasst sämtliche Rahmprodukte und -Pulver, die nicht in die Kategorien 01.6.1. und 01.6.2. fallen, wie beispielsweise Produkte die einer höheren Hitzebehandlung als einer Pasteurisation unterworfen wurden (z.B. sterilisierter Rahm oder UHT-Rahm. Clotted cream (eingedickter Rahm). Schlagrahm, geschlagener Rahm (Rahm, der schaumig geschlagen wurde), andere fettreduzierte Produkte welche nicht in Kategorie 01.6.2. fallen Aromatisierter geschlagener Rahm wird in Kategorie 05.4. erfasst.
01.7.	Käse und Käseprodukte
	Diese Kategorie umfasst Käse und Käseprodukte, das sind Produkte, die in der koagulierten Milchproteinstruktur Wasser und Fett enthalten.
01.7.1.	Ungereifter Käse, ausgenommen Produkte der Kategorie 16.
	Diese Kategorie umfasst Käse, die unmittelbar nach der Herstellung verzehrfertig sind, z.B. Frischkäse, ungereifter Käse in Lake. Dies sind u.a.: Mozzarella, Mascarpone.
01.7.2.	Gereifter Käse
	Diese Kategorie umfasst Käse, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrfertig sind sondern zuerst unter definierten Zeit- und Temperaturbedingungen gelagert werden müssen, damit die für die spezifischen Käse typischen biochemischen und physikalischen Veränderungen eintreten. Gereifte Käse sind: weich-, halb hart, hart oder extra hart. Beinhaltet auch Provolone, ein gereifter, halbharter bis harter Pasta filata Käse.
01.7.3.	Essbare Käserinde
	Essbare Käserinde ist die äusserste Schicht eines Käses, welche ursprünglich gleich zusammengesetzt ist wie der Käseteig, die jedoch nach dem Salzen und/oder Reifen abtrocknen kann. In der Praxis werden die zulässigen Lebensmittelfarbstoffe zur Oberflächenbehandlung verwendet.
01.7.4.	Molkenkäse
	Diese Kategorie beinhaltet feste oder halbfeste Produkte die durch Konzentration von Molke mit oder ohne Zugabe von Milch, Rahm oder anderen Milchbestandteilen und gegebenenfalls mit bis zu 5 % Zucker hergestellt sind. Das kon-

	<p>zentrierte Produkt kann ausgeformt sein.</p> <p>Diese Kategorie beinhaltet auch Molkenproteinkäse, die durch Ausfällen der koagulierten Molkenproteine aus der Molke hergestellt werden. Dazu gehören: Ricotta, Ziger (festes frisches Milchprodukt, das durch Hitze- oder Säure-Hitzefällung aus Molke gewonnen wird unter allfälliger Zugabe von Milch und/oder Süssrahm und/oder Molkenrahm).</p>
01.7.5.	Schmelzkäse
	<p>Diese Kategorie umfasst streichfähige oder feste Produkte die durch Schmelzen und Emulgieren von Käse, Käsemischungen und anderen Milchproduktzutaten wie Milchfett, Milchprotein, Milchpulver und Wasser in unterschiedlichen Mengenanteilen hergestellt werden. Schmelzkäse kann aromatisiert sein oder nicht.</p>
01.7.6.	Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16.)
	<p>Diese Kategorie umfasst Milchprodukte ausser Käse, bei deren Herstellung die Milchproteine koagulieren und/oder Produkte, die aus Milch gewonnen werden und deren physikalischen und organoleptischen Eigenschaften denen von Käse ähnlich sind.</p> <p>Unter diese Kategorie fällt auch Fertig-Fondue.</p>
01.8.	Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweisser
	<p>Diese Kategorie umfasst Produkte bei denen Milchproteine oder Milchfett teilweise oder vollständig durch Proteine, Fette oder Öle die nicht aus der Milch stammen, ersetzt wurden. Sie beinhaltet Rahm- und Käseanaloga wie auch Getränkeweisser welche Milch- und Rahmanaloga enthalten, die aus einer Emulsion von pflanzlichem Fett und Wasser in Wasser mit Milchproteinen und Laktose bestehen.</p>
02.	Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen
	<p>Diese Kategorie umfasst alle fettbasierten Produkte tierischer, pflanzlicher wie auch mariner Herkunft sowie deren Mischungen.</p>
02.1.	Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies Milchfett)
	<p>Speisefette und -Öle bestehen überwiegend aus Triglyceriden pflanzlicher oder tierischer Herkunft, wie auch mariner Quellen.</p>
02.2.	Fett- und Ölemulsionen, vorwiegend der Art Wasser-in-Öl
02.2.1.	Butter, Butterschmalz, Butterfett und wasserfreies Milchfett
	<p>Diese Kategorie umfasst Produkte die ausschliesslich aus Milch stammen und/oder aus Milch hergestellte Produkte, bei denen Wasser und fettfreie Trockenmasse mit Verfahren gemäss Artikel 115 und Anhang XV der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 fast vollständig entfernt wurden, sowie flüssige Emulsionen. Ausgenommen ist fettreduzierte Butter.</p>
02.2.2.	Andere Fett- und Ölemulsionen, einschliesslich Streichfetten und flüssige Emulsionen
	<p>Diese Kategorie umfasst andere Fett- und Ölemulsionen einschliesslich Streichfette und flüssige Emulsionen als die unter 02.2.1. beschriebenen Produkte. Dazu gehören folgende Produkte:</p> <p>- Milchfette: Produkte in Form einer festen, streichfähigen Emulsion überwiegend vom Typ Wasser-in-Öl, ausschliesslich hergestellt aus Milch und /oder gewissen Milchprodukten, bei denen das Milchfett der wertbestimmende Bestandteil ist: Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter, Milchstreichfett x %.</p>

	<p>- Fette: Produkte in Form einer festen, streichfähigen Emulsion überwiegend vom Typ Wasser-in-Öl, hergestellt aus festen und/oder flüssigen pflanzlichen und/oder tierischen Fetten, mit einem MilCHFettanteil nicht über 3 %: Margarine, Dreiviertelfettmargarine, Halbfettmargarine, Streichfett x% .</p> <p>- Fette, bestehend aus pflanzlichen und/oder tierischen Fetten, Produkte in Form einer festen, streichfähigen Emulsion überwiegend vom Typ Wasser-in-Öl, hergestellt aus festen und/oder flüssigen pflanzlichen und/oder tierischen Fetten, mit einem MilCHFettanteil zwischen 10% und 80% bezogen auf den Fettanteil: Mischfett, Dreiviertelmischfett, Halbmischfett, Mischstreichfett %</p> <p>- Flüssige Emulsionen: Flüssige Margarine, die aufgrund ihrer Eigenschaften auch bei Kühlbedingungen flüssig bleibt Alternative zu fester Margarine oder Butter.</p>
02.3.	Backspray auf Pflanzenölbasis
	Backspray ist ein sprühbares, Pflanzenölprodukt welches in Bratpfannen oder anderen Bedarfsgegenständen zur Verhinderung des Anklebens verwendet wird.
03.	Speiseeis
	Gefrorene oder halbgefrorene Zubereitungen. Die Produkte werden in gefrorenem Zustand transportiert, in Verkehr gebracht und konsumiert. Sie können sämtliche Zutaten und alle zugelassenen Zusatzstoffe enthalten.
04.	Obst und Gemüse
	Umfasst Früchte, Gemüse und Pilze gemäss Art. 2 und 5 der Verordnung über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte (SR 817. 022.107) und Art. Art. 2 Abs. 1 der Verordnung über Speisepilze und Hefe (SR 817.022.106).
04.1.	Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse
	Unter unverarbeitetem Obst und Gemüse werden Lebensmittel verstanden, welche nicht verarbeitet worden sind, die zu einer substanziellen Änderung des ursprünglichen Zustands der Lebensmittel führt; eine substanzielle Änderung liegt insbesondere nicht vor, wenn die Lebensmittel geteilt, ausgelöst, getrennt, fein zerkleinert, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, gefroren, gekühlt, verpackt oder ausgepackt worden sind.
04.1.1.	Ganzes frisches Obst und Gemüse
	Erntefrische Früchte und Gemüse.
04.1.2.	Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert
	Unverarbeitete Früchte und Gemüse, welche lediglich geschält, geschnitten oder zerkleinert worden sind.
04.1.3.	Obst und Gemüse, gefroren
	<p>Frische Früchte und Gemüse, welche gegebenenfalls vor dem tiefkühlen blanchiert, geteilt oder geschnitten wurden. Ebenso erfasst werden Produkte, welche in Saft oder Zuckersirup gefroren wurden.</p> <p>Früchte und Gemüse die in einer Weise blanchiert wurden, welche eine substantielle Änderung des Rohproduktes bewirkt, fallen unter die Kategorie 04.2.4.1.</p> <p>Beispiele: tiefgekühlter Fruchtsalat, tiefgekühlte Himbeeren</p>
04.2.	Verarbeitetes Obst und Gemüse

	Getrocknete Früchte und Gemüse, Dosen- und Glaskonserven, sowie Früchte und Gemüse in Essig, Öl oder Lake. Ebenso Frucht- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Marmeladen und ähnliche Produkte.
04.2.1.	Obst und Gemüse, getrocknet
	Früchte und Gemüse in welchen der natürliche Wassergehalt unter die für Mikroorganismenwachstum nötige Menge reduziert wurde, ohne wichtige Nährstoffe zu beeinflussen. Beispiele sind (gezuckerte) getrocknete Apfelschnitze, Weinbeeren etc. Es ist unerheblich ob die Produkte vor dem Verzehr rehydratisiert werden. Eingeschlossen sind auch Gemüsesaftpulver Z.B. Tomatenpulver, Randalpulver.
04.2.2.	Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake
	Produkte zubereitet aus rohen Früchten oder Gemüsen mit Salz oder Essiglösung oder Öl zum Zweck der Haltbarmachung des Lebensmittels. Beispiele sind Salzgurken, Oliven, Silberzwiebeln, Pilze in Öl, marinierte Artischockenherzen etc., Umfasst auch süß-saure Konserven in Essig, Öl oder Lake.
04.2.3.	Obst- und Gemüsekonserven
	Vollständig konservierte Produkte bei denen frische Früchte oder Gemüse gereinigt, eventuell blanchiert und mit Aufgussflüssigkeit in Dosen, Beuteln, Gläsern oder anderen Behältnissen verpackt und mit Hitze sterilisiert werden. Ausgenommen sind Kompotte der Kategorie 04.2.4.2. Produkte bestehend aus einem Gemüse mit Sauce fallen teilweise in diese Kategorie. Ein solches Produkt wird zu einem zusammengesetzten Lebensmittel, bei welchem das Prinzip der Übertragung (carry-over Prinzip) anwendbar ist.
04.2.4.	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Produkte der Kategorie 05.4.
	Zubereitungen wie Pulpe, Püree, Kompotte und gleichartige Produkte. Auch Ganze oder stückige Zubereitungen aus Früchten oder Gemüsen, welche in hoch konzentrierten Zuckerlösungen zubereitet wurden Ausgenommen sind Produkte in Essig, Öl oder Lake (diese fallen in die Kategorie 4.2.2.), sowie Produkte die durch Kategorie 4.2.3. erfasst werden.
04.2.4.1.	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott
	Frucht- und Gemüsezubereitungen welche nicht durch andere Unterkategorien der Anwendungskategorie 4.2. erfasst werden. Auch nach der Verarbeitung gefrorene Produkte. Der Begriff "verarbeitete Früchte und Gemüse" umfasst auch Konserven aus roten Früchten, Gemüsealgen Zubereitungen, Mikroalgen Zubereitungen, Fruchtbasierte Saucen, fruchtbasierte Sirupe, Gemüse in Aspik, zubereitete Oliven, Olivenbasierte Zubereitungen, Gemüsepürees, Pulpen und Säfte und Kokosnussmilch Umfasst auch: Senfrüchte (Mostarda di Frutta). Nicht fruchtbasierte Toppings sind der Kategorie 05.4., Zuckersirupe der Kategorie 11 zuzuordnen. Fruchtssirupe in konzentrierter Form zur Herstellung eines aromatisierten Getränkes fallen unter die Kategorie 14.1.4.
04.2.4.2.	Kompott, ausgenommen Produkte der Kategorie 16
	Durch Wärmebehandlung hergestellte Produkte der essbaren Teile einer oder mehreren Fruchtarten, ganz oder stückig, gegebenenfalls gesiebt, ohne signifikante Aufkonzentration.

	Zucker, Wasser, Most, Gewürze und Zitronensaft kann zugesetzt werden. Bekannteste Beispiele sind Apfelmus und Pfirsichkompott.
04.2.5.	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte
	Umfasst Produkte nach Kapitel 5 der Verordnung über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte (SR 817.022.107) und andere Frucht- oder Gemüseaufstriche inklusive kalorienreduzierte und zuckerarme Produkte. Der Trockenmasseanteil dieser Produkte muss mindestens 60% betragen (ausgenommen Produkte bei denen Zucker ganz oder teilweise durch Süsstoffe ersetzt wurde). Diese Kategorie umfasst auch andere Frucht- und Gemüseaufstriche wie Marmelada, Nussaufstrich, inklusive kalorienarme Varianten.
04.2.5.1.	Konfitüre extra und Gelee extra
	Konfitüre extra und Gelee extra gemäss 11 Abs. 6 und 7 der Verordnung über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte.
04.2.5.2.	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem
	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem gemäss Art. 11 Abs. 5 und 7, Art. 13 und 15 der Verordnung über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte.
04.2.5.3.	Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse
	Frucht- und Gemüsebasierten Brotaufstriche, welche weder unter Kategorie 04.2.5.1., 04.2.5.2 oder 04.2.5.4. fallen.
04.2.5.4.	Nut butters und Brotaufstriche auf Nussbasis
	Nussaufstrich ist ein Lebensmittel aus Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet. Eingeschlossen ist auch Erdnussbutter. Ausgenommen sind Maronencrème (fällt unter Kategorie 04.2.5.2.) und kakao-basierte Aufstriche (fallen unter Kategorie 05.2.).
04.2.6.	Verarbeitete Kartoffelprodukte
	Umfasst folgende Kartoffelprodukte: Pommes Frites, tiefgefrorene oder gekühlte Kartoffelspezialitäten und getrocknete Produkte (Flocken, Granulate, Pulver). Ausgenommen sind Kartoffelgnocchi (diese fallen unter Kategorie 06.4.4) und Kartoffelsnacks (diese fallen unter Kategorie 15.1).
05.	Süsswaren
	Umfasst alle Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (05.1), sonstige Süsswaren-erzeugnisse mit oder ohne Kakao (05.2), Kaugummi (05.3) sowie Verzierungen und Glasuren (05.4).
05.1.	Kakao- und Schokoladeprodukte
	Umfasst alle Arten von Kakao- und Schokoladenerzeugnissen gemäss der Anhänge 4 und 5 der Verordnung über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaowerzeugnisse (SR 817.022.101).
05.2.	Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren
	Diese Kategorie umfasst harte und weiche Süsswaren mit oder ohne Zuckerzusatz sowie Erzeugnisse wie Süsswaren auf Zucker-, Stärke- und Trockenobst-basis, Brotaufstriche auf Kakaobasis, Brotaufstriche auf Milchbasis, Brotaufstriche auf Trockenobstbasis, Brotaufstriche auf Fettbasis, kandierte, und glacierte

	tes Obst und Gemüse, Süssholz, Nugat, Marzipan, , süsses Popcorn, Snacks, Schokoladenersatz, Schokoladensubstitutionserzeugnisse und Erzeugnisse auf Kakaobasis, die nicht von den Anhängen 4 und 5 der Verordnung über Zuckerarten, süsses Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse (SR 817.022.101) erfasst werden sowie stark aromatisierte und kleine Süsswaren zur Erfrischung des Atems (Süsswaren zur Erfrischung des Atems mit einer Grösse von mehr als 1,5 cm gelten nicht als kleine Süsswaren).
05.3.	Kaugummi
	Diese Kategorie umfasst Erzeugnisse, die aus einer natürlichen oder synthetischen Gummibasis hergestellt werden, die Aromen und Geschmacksstoffe, süssenden Stoffen (mit oder ohne Nährwert) und sonstige Zusatzstoffe enthält. Darunter fallen auch Kaugummi und Gummierzeugnisse zur Erfrischung des Atems.
05.4.	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 04.2.4
	Diese Kategorie umfasst die in 05.2. definierten Süsswarenerzeugnisse, die im Allgemeinen zum Verzieren, Überziehen oder Füllen von Lebensmitteln verwendet werden z. B. für feine Backwaren, Speiseeis, Süsswaren und Konfekt. Darüber hinaus umfasst sie Garnituren ohne Früchte, Glasuren, Überzüge, Sirupe, süsses Saucen und Füllungen und aromatisierter Schlagrahm (Aufgeschlagener Rahm und Sprührahm) für das Verzieren, Überziehen und Füllen von Lebensmitteln. Nicht umfasst sind Erzeugnisse, die unter die Anwendungskategorien 08.2.3. und 11 fallen, Garnituren auf Fruchtbasis, die unter die Kategorie 04.2.4 fallen und Schokoladenerzeugnisse gemäss 6. Kapitel der Verordnung über Zuckerarten, süsses Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse (SR 817.022.101). Deren Füllungen, Verzierungen und Überzüge fallen jedoch unter diese Kategorie, wenn sie nicht selbst im 6. Kapitel der Verordnung über Zuckerarten, süsses Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse erfasst sind.
06.	Getreide und Getreideprodukte
	Diese Kategorie umfasst unverarbeitete und verarbeitete Erzeugnisse aus Getreidekörnern. Auch, wie in den Unterkategorien beschrieben, aus Wurzeln und Knollen, Sojabohnen, Hülsenfrüchten und Leguminosen, ausgeschlossen Erzeugnisse der Kategorie 07 «Backwaren». Unterkategorie 06.2.2. Stärken kann auch Stärken aus anderen pflanzlichen Quellen umfassen. Tofu und Tempeh fallen unter Eiweissprodukte (12.9.) Ausser den spezifisch zulässigen Gerinnungsmitteln sind aber keine Zusatzstoffe zugelassen.
06.1.	Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken
	Diese Kategorie umfasst ganze, geschälte, unverarbeitete Getreide und Körner, auch gefroren, geschrotet oder als Flocken, wie Gerste, Mais, Hafer, Roggen, Dinkel, Reis (einschliesslich angereichertem und Parboiled-Reis), Hirse, Soja und Weizen.
06.2.	Mehl und sonstige Müllerei- und Stärkeprodukte
	Die Grundmahlerzeugnisse aus Getreidekörnern (und in manchen Fällen Wurzeln, Knollen und Hülsenfrüchten).
06.2.1	Mehl
	Die Grundmahlerzeugnisse aus pflanzlicher Rohware wie z. B. Getreidekörner, Wurzeln, Knollen (z. B. Kartoffeln, Maniok), Hülsenfrüchte, Sojabohnen, unter Ausschluss von Stärken.

06.2.2.	Stärkeprodukte
	Bei Stärke handelt es sich um ein D-Glukose-Polymer, das in Granulatform in bestimmten Pflanzenarten vorkommt, insbesondere Samen (z. B. Getreide, Hülsenfrüchte, Mais, Weizen, Reis, Bohnen, Erbsen) und Knollen (z. B. Kartoffel). Natürliche Stärke wird durch Verfahren getrennt, die für jeden Rohstoff spezifisch sind. Diese Kategorie umfasst ebenfalls Maltodextrin.
06.3.	Frühstücksgetreidekost
	Diese Kategorie umfasst alle verzehrfertigen Frühstücksgetreideprodukte (auch Instantprodukte oder Produkte zum gekocht essen), einschliesslich gequetschtem Getreide. Zum Beispiel: müsliartige Frühstücksgetreideprodukte, Instant-Hafergrütze, Griess, Corn Flakes, Puffweizen oder -reis, Mehrkorn (z. B. Reis, Weizen und Mais)-Frühstücksgetreide, Müslis, Frühstücksgetreide aus Soja oder Kleie und extrudiertes Frühstücksgetreide aus Getreidemehl oder -pulver.
06.4.	Teigwaren
	Teigwaren bestehen aus allen Arten von geformten Erzeugnissen, die durch Extrudieren oder Formen eines Teigs aus Hartweizengriess/-mehl oder Vollkornhartweizengriess/-mehl, Wasser und/oder Eiern entstehen. Teigwaren können getrocknet oder nicht getrocknet sein. Es können auch andere Mehle verwendet werden; andere Zutaten (wie z. B. Gemüse oder Gewürze) können dem Teig zugegeben werden, um besondere Texturen, Farben, Aspekte oder ernährungsphysiologische Eigenschaften zu erzielen.
06.4.1.	FrISCHE Teigwaren
	Diese Kategorie umfasst Teigwaren, bei denen im Rahmen des Herstellungsverfahrens eine Wärmebehandlung zu Zwecken der Konservierung und Hygienisierung durchlaufen wird. Der Feuchtigkeitsgehalt frischer Teigwaren liegt bei ca. 25%. Nicht unter diese Kategorie fallen Fertiggerichte auf Teigwarenbasis.
06.4.2.	Trockene Teigwaren
	Diese Kategorie umfasst Teigwaren, deren Feuchtigkeitsgehalt in der Regel 13% Trockensubstanz nicht überschreitet. Diese Kategorie umfasst auch trockene Teigwaren, die wärmebehandelt wurden (vorgekocht). Nicht unter diese Kategorie fallen Fertiggerichte auf Teigwarenbasis.
06.4.3.	FrISCHE vorgekochte Teigwaren
	Diese Kategorie umfasst hitzebehandelte, frISCHE Teigwaren (vorgekocht). Nicht unter diese Kategorie fallen Fertiggerichte auf Teigwarenbasis.
06.4.4.	Kartoffelgnocchi
	Diese Kategorie umfasst kleine Kugeln oder zylindrische Stäbe mit oder ohne typische, geriffelte Oberflächen, die aus einem Teig aus Kartoffeln und/oder Weizenmehl und/oder Griess und/oder Salz hergestellt werden. Eier, Milch, Gemüse und eine kleine Menge Fett können ebenfalls zugegeben werden. Umfasst vorgekochte Gnocchi und tiefgekühlte Kartoffelgnocchi aus frischen Kartoffeln.
06.4.5.	Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)
	Mischung aus frischem, gekochtem oder gewürztem Fleisch, Fisch, Gemüse,

	Käse, Ricotta und anderen diversen, Zutaten, die entsprechend zerkleinert und mit Salz, Paniermehl, Kartoffelflocken und Gewürzen vermengt wird.
06.5.	Noodles (Nudeln asiatischer Art)
	Umfasst behandelte (z.B. erhitzte, gekochte, gedämpfte, vorverkleisterte oder gefrorene Produkte), welche normalerweise nach der Behandlung getrocknet werden und welche vorwiegend aus Cerealien und Wasser hergestellt werden. Umfasst auch Instantteigwaren, welche vor der Abgabe vorverkleistert, erhitzt und getrocknet wurden.
06.6.	Panaden
	Diese Kategorie umfasst Vorbemahlungen sowie die Nasskomponente einer Panade (Nassteig / Rührteig), so wie diese üblicherweise für das umhüllen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Kartoffelprodukte etc. (Tempura-Panaden) verwendet wird. Paniermehl selbst wird der Kategorie 06.2. zugeteilt.
06.7.	Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost
	Umfasst vorgekochte und verarbeitete Reisprodukte, inklusive Reiskuchen (nur Orientalischer Art) und andere vorgekochte Getreide wie Instantreis, Polenta und Semmelknödelteig.
07.	Backwaren
	Umfasst Produkte, welche hauptsächlich aus Getreidemehlen oder Cerealien hergestellt wurden und eine Behandlung wie backen, dämpfen, extrudieren durchlaufen haben. Beinhaltet Kategorien für Brot und Backwaren (07.1.), wie auch süsse oder salzige Feinbackwaren (07.2.) Fertigteig ist entsprechend des daraus entstehenden verzehrfertigen Produktes der entsprechenden Unterkategorie zuzuordnen.
07.1.	Brot und Brötchen
	Diese Kategorie umfasst alle herkömmlichen Backwaren wie Brot (z. B. Weizenbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Mehrkornbrot, Malzbrot, Pumpnickel), Brötchen (Hamburger-Brötchen, Vollkornbrötchen, Milchbrötchen), Bagels, Pita-Brot, mexikanische Tortillas und Dampfbrot. Diese Kategorie umfasst auch Erzeugnisse auf Brotbasis, z. B. Croutons, Brotfüllungen, Fertigteig auf Hefebasis (unter Ausschluss von "pre-dust" und Überzügen auf Getreidebasis und Panaden die unter Kategorie 06.6. fallen).
07.1.1.	Brot, ausschliesslich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt
	Normalbrot. Brot, welches ausschliesslich mit den folgenden Zutaten zubereitet wurde: Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig, Salz.
07.1.2.	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Französisches pain courant: Hauptsächlich mit den folgenden Zutaten zubereitetes Brot: Mehl für Brotherstellung Wasser, Hefe und/oder Sauerteig, Salz. Andere Lebensmittelzutaten können aus technologischen Gründen im Einklang mit den nationalen allgemeinen Grundsätzen zugefügt werden. fehér kenyerek: Weisses Brot, zu 100% aus Weizenmehl, das mit Hefe oder einem Hefesubstitut hergestellt und durch Kneten, Formen, Gehenlassen und Backen des Teigs hergestellt wird; félbarna kenyerek: Halbweisses Brot, zu 85% aus halbweissem Weizenmehl und 15% leichtem Roggenmehl, mit Hefe oder einem Hefesubstitut erzeugt, durch Kneten, Formen, Gehenlassen und Backen des Teigs hergestellt.

07.2.	Feine Backwaren
	Diese Kategorie umfasst süsse, salzige und pikante Erzeugnisse, einschliesslich Fertigteigen für ihre Zubereitung. Beispiele sind Kleingebäck, Kuchen, Muffins, Doughnuts, Kekse, Biskuits, Müsliriegel, Pasteten, Waffeln, ungesüsste Produkte wie Cracker, Knäckebrot und Brotsubstitute.
08.	Fleisch
	Diese Kategorie umfasst alle Arten von Fleisch-, Geflügel- und Wilderzeugnissen, in Stücken, geschnitten oder zerkleinert, tiefgefroren, frisch (8.1) und verarbeitet (8.2). Diese Kategorie umfasst zudem Schlachtnebenerzeugnisse und Umhüllungen für Fleisch. Unter «Unverarbeitet» werden Lebensmittel verstanden, die keiner Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer substantziellen Änderung des ursprünglichen Zustands der Lebensmittel führt. Sie können jedoch beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, gekühlt, gefroren, tiefgefroren, aufgetaut, verpackt oder ausgepackt worden sein.
08.1.	Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen
	Unverarbeitete(s) rohes Fleisch, Geflügel und Wildschlachttierkörper, Fleischteile zum Beispiel: Rinder- und Schweineschlachttierkörper, frisches Blut, frische, ganze Hühner und Hühnerenteile, frische Teile von z. B. Rindern, Schweinen, Schafen oder Lämmern wie z. B. Steaks, Filets, Rinderorgane (z. B. Herz, Nieren, Eingeweide), Schweinezungen und Schweinekotelettes. Hackfleisch mit weniger als 1% Salz, (siehe Artikel 3 Abs. 2 VLtH).
08.2.	Fleischzubereitungen
	Frisches Fleisch, einschliesslich Fleisch, das zerkleinert oder zerhackt wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugefügt wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, um zu einer Änderung der internen Muskelfaserstruktur des Fleisches und somit zum Auflösen der Merkmale frischen Fleisches zu führen. (siehe Artikel 3 Absatz 3 VLtH) Diese Kategorie umfasst zum Beispiel: Tartar, Carpaccio (beide Produkte wenn gewürzt, ansonsten ist es frisches Fleisch) Hackfleisch (wenn es 1% oder mehr Salz enthält) Paniertes Fleisch wie Schnitzel, Cordonbleu, etc. Mariniertes Fleisch wie Steaks, Kotelettes, Braten, Spiessli, etc. Kebab, Cevapcici, Hamburger, Adrio, rohe Würste wie Schweinsbratwurst (roh) Fleischkäse zum selber Backen (roh), Brät (roh und gekuttert), Hackbraten (roh) Engadiner (grün- nicht umgerötet) Produkte im Teig wie Filet im Teig, Steak im Teig, etc.
08.3.	Fleischerzeugnisse
	Verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder aus einer weiteren Verarbeitung dieser verarbeiteten Erzeugnisse hervorgehen, so dass das Produkt nicht mehr über die Merkmale von frischem Fleisch verfügt. Unter Verarbeitung versteht man eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.
08.3.1.	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse

	<p>Diese Kategorie umfasst diverse Verarbeitungsmethoden (z. B. Pökeln, Salzen, Räuchern, Trocknen, Fermentieren, Reifen), die die Haltbarkeit von Fleisch erhalten und verlängern, z.B.:</p> <p>Rohwurst mit abgebrochener Reifung wie Mettwurst, Teewurst, etc.</p> <p>Grundsätzlich obliegt es dem Hersteller im Rahmen seiner Selbstverantwortung zu entscheiden, ob das Produkt allenfalls der Kategorie 8.3.4 der auf traditionelle Weise gepökelten Erzeugnisse zuzuordnen ist.</p>
08.3.2.	Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
	<p>Umfasst gekochte (auch gepökelte und gekochte, geräucherte und gekochte, und getrocknete und gekochte), wärmebehandelte (auch sterilisierte) sowie Fleischkonserven. Beispiele sind:</p> <p>Kochpökelwaren im gekochten Zustand wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter-, Vorderschinken, Pizzaaufgabe, etc.</p> <p>Brühwurstwaren wie Cervela, Wienerli, Kalbsbratwurst, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweinsbratwurst (erhitzt), etc.</p> <p>Kochwurstwaren wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete, Presskopf, Streichleberwurst, etc.</p> <p>Fleischzubereitungen im gekochten, pochierten, frittierten, gebackenen, grillierten, gebratenen, etc. Zustand (nicht mehr roh).</p>
08.3.3.	Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch
	<p>Der Begriff «Umhüllungen für Fleisch» umfasst Erzeugnisse, die zur Umhüllung der Oberfläche von Fleischerzeugnissen verwendet wird. Der Begriff «Därme» bezieht sich auf essbare Wursthüllen aus Kollagen, Zellulose oder natürlichen Quellen (z. B. Schweine- oder Schafdärme), die zur Befüllung mit einer Wurstmasse bestimmt sind. Diese Kategorie umfasst ebenfalls Geleeüberzüge für Fleischerzeugnisse sowie Überzugsmittel für Fleisch.</p>
08.3.4.	Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten
	<p>Unter gepökelten Erzeugnissen werden für die Zwecke der Kategorisierung nach Anhang 3 ZuV Erzeugnisse verstanden, welche Nitrit oder Nitrat enthalten. Die Unterkategorien umfassen unter anderem: Rohpökelwaren wie Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Pancetta, Mostbröckli, Bauern-, Rohessspeck, etc.</p>
08.3.4.1.	Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)
	<p>Diese Kategorie umfasst u.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cured tongue: - Rohschinken, nassgepökelt: die Pökeldauer hängt von Form und Gewicht der Fleischstücke ab - circa 2 Tage/kg; Stabilisierung/Reifung schliesst sich an. Einschliesslich Erzeugnisse, die auf vergleichbare Weise hergestellt werden.
08.3.4.2.	Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schliesst sich an.)
	<p>Diese Kategorie umfasst u.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jambon sec, jambon sel und sonstige vergleichbare trockengepökelte Erzeugnisse: trockengepökelt für 3 Tage +1 Tag/kg, ein einwöchiger Einsalzungszeitraum und ein Alterungs-/Reifungszeitraum zwischen 45 Tagen und 18 Monaten schliessen sich an. - Rohschinken, trockengepökelt: Pökeldauer abhängig von Form und Gewicht

	der Fleischstücke, circa 10-14 Tage, eine Stabilisierung/Reifung schliesst sich an. Umfasst auch vergleichbare Produkte.
08.3.4.3.	Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)
	Diese Kategorie umfasst u.a.: - Rohschinken, trocken-/nassgepökelt: Kombination von Trockenpökellung und Nasspökellung (ohne Einspritzen von Pökellösung). Pökeldauer hängt von Form und Gewicht der Fleischstücke ab, ca. 14-35 Tage; es schliesst sich eine Stabilisierung/Reifung an. - Rohwurstwaren wie Salami, Landjäger, Bauernschübli, Salsiz, Alpenklübler, etc.: Erzeugnis mit einer Reifungsdauer von mindestens 4 Wochen und einem Wasser-Protein-Verhältnis von weniger als 1,7. - salchichón y chorizo tradicionales de larga curación: Wursterzeugnisse aus Hackfleisch und Fett vom Schwein (oder anderen Tieren), gepökelt, gewürzt mit Pfeffer, Paprika und anderen Gewürzen, in Naturdarm oder rekonstituierten Kunstdarm gefüllt, fermentiert und geräuchert; durchläuft eine mindestens 30-tägige Reifung und Trocknung bei kontrollierter Temperatur. - saucissons secs: rohe, fermentierte, getrocknete Wurst ohne Nitritzusatz. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18-22°C oder darunter (10-12°C) fermentiert und durchläuft dann eine Mindestalterungs-/Reifungszeit von 3 Wochen. Wasser-Protein-Verhältnis des Erzeugnisses beträgt weniger als 1,7. Einschliesslich vergleichbarer Erzeugnisse.
09.	Fisch und Fischereiprodukte
	Diese Kategorie umfasst Fisch und Fischereierzeugnisse, einschliesslich Weichtiere, Krustentiere und Stachelhäuter
09.1.	Fisch und Fischereiprodukte, nicht verarbeitet
	Diese Kategorie umfasst unverarbeitete Erzeugnisse nach Kapitel 4 und 5 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft. (SR 817.022.108). Die Erzeugnisse können gereinigt, ausgenommen, geköpft, filetiert, enthäutet, in Stücke geschnitten werden etc. Die Erzeugnisse können frisch, gefroren oder tiefgefroren sein
09.1.1.	Fisch, nicht verarbeitet
	Diese Kategorie umfasst die Gruppe der Fische. Diese Erzeugnisse sind unbehandelt, mit Ausnahme von Kühlung, Lagerung auf Eis oder Einfrieren nach dem Fangen auf dem Meer oder in Seen oder sonstigen Gewässern, um Verderb zu verhindern.
09.1.2.	Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet
	Diese Kategorie umfasst die Gruppe der Weich- und Krustentiere. Diese Erzeugnisse sind unbehandelt, mit Ausnahme von Kühlung, Lagerung auf Eis oder Einfrieren nach dem Fangen auf dem Meer oder in Seen oder sonstigen Gewässern, um Verderb zu verhindern.
09.2.	Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet
	Diese Kategorie umfasst geräucherte, fermentierte, getrocknete, wärmebehandelte und/oder gesalzene Fische und Fischereierzeugnisse, einschliesslich Weich- und Krustentieren. Diese Erzeugnisse können in Dosen, mit oder ohne Flüssigkeit (z. B. Wasser, Lake, Öl), oder unter Vakuum oder Schutzatmosphäre

	<p>verpackt werden. Diese Kategorie umfasst auch surimi und vergleichbare Erzeugnisse, die aus Fischproteinen gewonnen und zu unterschiedlichen Formen verarbeitet werden sowie Fischfüllungen, Fischpasten und Krustentierpasteten. Rogenerzeugnisse, die gekocht oder geräuchert werden, sind ebenfalls umfasst. Diese Erzeugnisse können nach der Verarbeitung eingefroren werden. Teilweise konservierte(r) Fisch und Fischerzeugnisse: Erzeugnisse, die mit Methoden wie Marinieren, Beizen und teilweises Kochen behandelt werden und die über eine begrenzte Haltbarkeitsdauer verfügen und kühl gelagert werden müssen (<10°C). Voll konservierte(r) Fisch und Fischerzeugnisse: Erzeugnisse mit verlängerter Haltbarkeit, die durch Pasteurisierung oder Druckerhitzung und Verpackung in vakuumversiegelten, luftdichten Behältern zur Gewährleistung der Sterilität hergestellt werden. Die Erzeugnisse können in ihrem eigenen Saft oder unter Zugabe von Öl oder Sauce verpackt werden.</p>
09.3.	Fischrogen
	<p>Rogen wird üblicherweise gewaschen, gesalzen und so lange reifen gelassen, bis er durchsichtig wird. Rogen wird dann in Glas oder in andere geeignete Behältnisse verpackt. Der Begriff «Kaviar» bezieht sich nur auf Rogen von Störarten (z. B. Beluga). Kaviarersatz wird aus Rogen aus verschiedenen Meeres- und Frischwasserfischen (z. B. Lumpfisch, Kabeljau und Hering) hergestellt, der gesalzen, gewürzt, gefärbt und eventuell mit einem Konservierungsstoff behandelt wird. Gelegentlich kann Rogen auch pasteurisiert werden. Gekochte oder geräucherte Rogenerzeugnisse und Rogenpasteten fallen unter Kategorie 9.2.; Frischfischrogen fällt unter Kategorie 9.1.</p>
10.	Eier und Eiprodukte
	<p>Diese Kategorie umfasst alle frischen Schaleneier und sonstigen Eierzeugnisse.</p>
10.1.	Eier, nicht verarbeitet
	<p>Diese Kategorie umfasst unverarbeitete Eier in ihrer Schale.</p>
10.2.	Eier und Eiprodukte, verarbeitet
	<p>Diese Kategorie umfasst Eier und Eierzeugnisse, die eingefroren, getrocknet oder konzentriert worden sein können, Trockenei sowie gekochte Eier.</p>
11.	Zucker und Siruparten, Honig und Tafelsüßen
	<p>Umfasst alle standardisierten Zucker (11.1.), nicht-standardisierten Erzeugnisse (11.2.), Honig (11.3.) und Tafelsüßen (11.4.).</p>
11.1.	Zucker- und Zuckersiruparten
	<p>Diese Kategorie umfasst Halbweisszucker, Zucker oder Weisszucker, raffinierten Zucker, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup, Glukosesirup, getrockneten Glukosesirup, Dextrose oder kristallwasserhaltige Dextrose, kristallwasserfreie Dextrose und Fruktose. Ausgenommen sind Puderzucker, Kandiszucker und Zuckerhüte.</p>
11.2.	Sonstige Zucker und Zuckersiruparten
	<p>Diese Kategorie umfasst nicht aromatisierte Zuckerarten und -sirupe, die nicht unter die Kategorie 11.1 fallen, einschliesslich Nebenerzeugnissen der Zuckerraffinierung, Ahornsirup, Puderzucker, Kandiszucker oder Würfelzucker. Ausgeschlossen sind Spezialzucker und Spezialsirupe z. B. gefärbte Zuckergarnituren für Kekse und aromatisierte Sirupe für Feinbackwaren und Eis, die unter Kategorie 05.4 fallen «Verzierungen, Überzüge und Füllungen».</p>
11.3.	Honig

	<p>Honig ist eine natürliche Süssware, die durch die Apis mellifera-Bienen aus Nektar von Pflanzen oder Absonderungen lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekreten von an Pflanzen saugenden Insekten hergestellt wird.</p> <p>Die Definition richtet sich nach Art. 76 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108).</p>
11.4.	Tafelsüssen
	Tafelsüssen gemäss Art 6 ZuV. Zubereitungen zugelassener Süssungsmittel, die andere Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelzutaten enthalten können und die als Ersatz für Zucker zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind.
11.4.1.	Tafelsüssen, flüssig
	Diese Kategorie umfasst Tafelsüssen, die in Form von Flüssigkeiten zur Verwendung in Lebensmitteln oder Getränken als Zuckerersatz vermarktet werden.
11.4.2.	Tafelsüssen in Pulverform
	Diese Kategorie umfasst Tafelsüssen, die in Form von Pulver zur Verwendung in Lebensmitteln oder Getränken als Zuckerersatz vermarktet werden.
11.4.3.	Tafelsüssen in Tablettenform
	Diese Kategorie umfasst Tafelsüssen, die in Form von Tabletten, die vor dem Verzehr in Flüssigkeiten aufzulösen sind, vermarktet werden.
12.	Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte
	Diese weitgefasste Kategorie umfasst Zutaten die Lebensmitteln wegen ihres Aromas und Geschmacks zugefügt werden (Salz und Salzersatz; Kräuter, Gewürze, Würzmittel und Gewürzmischungen, Essige und Senfe), bestimmte zubereitete Lebensmittel und Erzeugnisse, die sich hauptsächlich aus Protein zusammensetzen, das aus Sojabohnen oder anderen Quellen gewonnen wird.
12.1.	Kochsalz und Kochsalzersatz
	Diese Kategorie umfasst Speisesalze (Natriumchlorid), und Speisesalzersatz.
12.1.1.	Kochsalz
	Salz bezieht sich in erster Linie auf Natriumchlorid mit Speisesalzqualität. Umfasst ist Tafelsalz, Salz mit Zusatz von Jod, Fluorid.
12.1.2.	Kochsalzersatz
	Salzersatzstoffe sind Mischungen mit reduziertem Natriumgehalt, die zur Verwendung als Alternativen zum Salzen von Lebensmitteldienen.
12.2.	Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen
	Diese Kategorie beschreibt Lebensmittel, die der Verbesserung des Aromas und des Geschmacks von Lebensmitteln dienen.
12.2.1.	Kräuter und Gewürze
	Kräuter und Gewürze sind essbare Teile von Pflanzen, die Lebensmitteln traditionell wegen ihrer Geschmacks-, aromatischen und visuellen Eigenschaften zugefügt werden. Diese Kategorie umfasst gefrorene Kräuter und Gewürze, Mischungen, die nur aus Kräutern und Gewürzen und, soweit notwendig, zugelassenen Zusatzstoffen bestehen können. Frische Kräuter fallen unter Kategorie 04.1. (Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse).
12.2.2.	Würzmittel
	Würzmittel sind Mischungen aus Lebensmittelzutaten, die bei Bedarf zugefügt werden, um eine Verbesserung des Geschmacks, der Verzehrqualität und der

	<p>Funktionalität eines Lebensmittels zu erzielen. Es enthält typischerweise ein oder mehrere Kräuter und Gewürze sowie andere geschmacksverstärkende oder -gebende Zutaten. Ein Würzmittel wird einer Mahlzeit üblicherweise zugefügt, um einen besonderen Geschmack zu erzielen oder sein Aroma zu verstärken.</p> <p>Der Begriff «Würzmittel», so wie er in diesen Anwendungskategorien verwendet wird, umfasst Würzmittel wie Zwiebelsalz, Knoblauchsatz, orientalische Gewürzmischungen (Dashi), Garnituren zum Bestreuen von Reis (furikake, bestehend z.B. aus getrockneten Meeresalgenflocken, Sesamsamen und -würzmittel), jedoch nicht Würzsaucen wie Ketchup, Mayonnaise, Senf oder Relishes.</p>
12.3.	Speiseessig
	<p>Flüssigkeit, die entweder durch biologische, alkoholische und/oder Essigsäuregärungsverfahren von Flüssigkeiten oder anderen Stoffen landwirtschaftlicher Herkunft (z. B. Obst, Getreide, Obstwein, Apfelwein, destillierter Alkohol, Malz) oder durch das Destillieren von Malzessig hergestellt wird. Pflanzen oder Pflanzenteile, einschliesslich Kräutern und Gewürzen, Zucker, Salz, Honig, Fruchtsäfte können aus geschmacklichen Gründen zugegeben werden.</p>
12.4.	Senf
	<p>«Würzsauce aus gemahlenden, häufig entfetteten Senfsamen, die mit anderen Zutaten wie Wasser, Essig, Salz, Saft aus unreifen Trauben, Traubenmost, Fruchtsaft, alkoholischen Getränken oder anderen trinkbaren Flüssigkeiten, Öl und anderen Gewürzen zu einer cremigen Masse vermischt und verfeinert wird».</p>
12.5.	Suppen und Brühen
	<p>Diese Kategorie umfasst verzehrfertige Suppen und konzentrierte (z. B. in Pulverform oder teilweise dehydratisierte) Erzeugnisse, denen vor dem Verzehr Wasser zugefügt werden muss.</p>
12.6.	Sossen
	<p>Diese Kategorie umfasst verzehrfertige, dehydratisierte oder konzentrierte Erzeugnisse, einschliesslich Sauce, Bratensauce, Vinaigrette, Mayonnaise, Sauce auf Tomatenbasis, Remoulade, Dressing, Marinade und vergleichbaren Erzeugnissen. Emulgierte Saucen basieren zumindest teilweise auf einer Fett- oder Öl-in-Wasser-Emulsion. Nicht emulgierte Saucen umfassen unter anderem Barbecue-Saucen, Tomatenketchup, Käsesaucen, Chili-Saucen, süsse und saure Dips etc.</p> <p>Nicht unter diese Kategorie fallen Pflanzenzubereitungen, die als Saucenbasis (die unter Kategorie 04.2. fällt) dienen sowie Erzeugnisse, die unter Kategorie 05.4. fallen, z. B. Garnituren ohne Fruchtbestandteile, Glasuren, Überzüge, Sirupe, süsse Saucen zur Dekoration, zum Überziehen und/oder Füllen.</p> <p>Nicht unter diese Kategorie fallen Geleeüberzüge von Fleischerzeugnissen oder Überzugsmittel für Fleisch, die unter Kategorie 08.3.3. fallen.</p>
12.7.	Salate und würzige Brotaufstriche
	<p>Diese Kategorie umfasst zubereitete oder angemachte Salate, streichfähigen Salat, Fleischsalat oder Fischsalat. Kartoffelsalat, Auberginensalat, Zaziki, Humus und vergleichbare Erzeugnisse gelten als Salate auf Gemüsebasis oder als Brotaufstriche.</p> <p>Diese Kategorie umfasst Feinkostsalat (Traiteursalat); auf Grundlage von Fleischerzeugnissen, verarbeiteten Fisch-, Krustentier- und Weichtiererzeugnissen, Gemüse, Obst, Pilzen, Käse, Eiern, Teigwaren, Reis hergestellt werden.</p>

12.8.	Hefe und Hefeprodukte
	Diese Kategorie umfasst Backhefen und Sauerteige, die bei der Herstellung von Backwaren und alkoholischen Getränken verwendet werden. Sie umfasst zudem Hefederivate wie Hefeextrakte.
12.9.	Eiweissprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 01.8
	Diese Kategorie umfasst Proteinanaloge oder -ersatzstoffe für Standardprodukte wie z. B. Fleisch, Fisch oder Milch; einschliesslich Gelatine und nicht aromatisierten Sojagetränken. Diese Erzeugnisse können Zucker oder Aromen zur Verbesserung der geschmacklichen Akzeptanz enthalten, haben jedoch keinen ausgeprägt süssen und/oder aromatischen Geschmack. Für Tofu und Tempeh sind keine Zusatzstoffe zulässig
13.	Lebensmittel für eine besondere Ernährung
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel, die aufgrund ihrer besonderen Zusammensetzung oder ihres besonderen Produktionsverfahrens klar von Lebensmitteln zum normalen Verzehr unterscheidbar sind und die für ihren angegebenen Ernährungszweck geeignet sind und unter Angabe dieser Eignung vermarktet werden.
13.1.	Säuglings- und Kleinkindnahrung
	Diese Kategorie umfasst Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Definition in den Artikeln 17 bis 19 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104), sowie andere Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder zu besonderen medizinischen Zwecken. Im Rahmen dieser Deskriptoren gelten die folgenden Definitionen: «Säuglinge»: Kinder unter 12 Monaten; „Kleinkinder“: Kinder zwischen einem und drei Jahren.
13.1.1.	Säuglingsanfangsnahrung
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen während der ersten Lebensmonate bestimmt sind und für sich allein den Ernährungserfordernissen dieser Säuglinge bis zur Einführung angemessener Beikost genügen.
13.1.2.	Folgenahrung
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von Säuglingen, die älter als sechs Monate sind, ab Einführung einer angemessenen Beikost, und für Kleinkinder bestimmt sind und den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost für diese Säuglinge darstellen.
13.1.3.	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss Artikel 19 der Verordnung über Speziallebensmittel. Diese Kategorie umfasst Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsanforderungen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern im Alter zwischen vier Monaten und drei Jahren entsprechen und während der Entwöhnungsperiode der Säuglinge, als Beikost für Kleinkinder oder für deren allmähliche Umstellung auf normale Kost bestimmt sind.
13.1.4.	Sonstige Kleinkindnahrung
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel für Kleinkinder, die nicht durch Artikel 19 der Verordnung über Speziallebensmittel standardisiert sind, wie z. B. Milchzeugnisse für Kleinkinder.

13.1.5.	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder und besondere Säuglingsanfangsnahrung
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel für besondere Ernährung, die auf besondere Weise verarbeitet oder formuliert und für die besonderen Ernährungserfordernisse von Patienten gedacht und unter ärztlicher Aufsicht zu verwenden sind.
13.1.5.1.	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und besondere Säuglingsanfangsnahrung
	Diese Kategorie umfasst diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke wie Frühgeborenenahrung, Nahrung für die Zeit nach der Entlassung aus der Klinik, Nahrung für Kinder mit niedrigem und sehr niedrigem Geburtsgewicht und Anreicherungsmittel für Muttermilch (Human Breast Milk Fortifier).
13.1.5.2.	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel, die auf besondere Weise verarbeitet oder formuliert und für die besonderen Ernährungserfordernisse von Säuglingen und Kleinkindern und unter ärztlicher Aufsicht zu verwenden sind. Dies umfasst Produkte, die beispielsweise die besonderen Ernährungserfordernisse von Säuglingen und Kleinkindern mit Stoffwechsel- oder Magen-Darm-Störungen oder Lebensmittelallergien oder -intoleranzen auf einzelne oder mehrere Lebensmittel (z. B. Kuhmilchproteinallergie, Protein-Malabsorption) und für allgemeine Sondenernährung bestimmt sind. Unter Babynahrung versteht man Lebensmittel für Kinder im Alter von mindestens vier Monaten.
13.2.	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorie 13.1.5.)
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel, die auf besondere Weise verarbeitet oder formuliert und für die besonderen Ernährungserfordernisse von Patienten bestimmt und unter ärztlicher Aufsicht zu verwenden sind
13.3.	Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel die bei einer Verabreichung als «verzehrfertige» Nahrung oder einer Zubereitung im Einklang mit den Verwendungshinweisen auf besondere Weise als teilweiser oder vollständiger Ersatz für die tägliche Nahrungsmittelration angeboten werden.
13.4.	Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind
	Diese Kategorie umfasst Lebensmittel, die auf besondere Weise hergestellt, zubereitet und/oder verarbeitet werden, um den besonderen Nahrungsanforderungen von gluten-intoleranten Personen gerecht werden.
14.	Getränke
	Diese grosse Kategorie ist in die umfassenden Kategorien nicht-alkoholischer (14.1) und alkoholischer (14.2) Getränke unterteilt. Ausgeschlossen sind die von Kategorie 01 erfassten Erzeugnisse.
14.1.	Nichtalkoholische Getränke
	Diese Kategorie umfasst Wässer und kohlenensäurehaltige Wässer (14.1.1), Frucht- und Gemüsesäfte (14.1.2), Frucht- und Gemüseektare (14.1.3), aromatisierte, kohlenensäurehaltige und kohlenensäurefreie Getränke auf Wasser-, Milch-,

	Getreide- oder sonstiger Lebensmittelbasis (14.1.4), Kaffee, Tee und Kräutertees, die unter die Kategorie 14.1.5 fallen.
14.1.1.	Wasser, einschliesslich natürlichen Mineralwassers und Quellwasser, sowie jedes in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
	Wasser gemäss der Verordnung über Trink-, Quell- und Mineralwasser und alle anderen, in Flaschen abgefüllten oder verpackten Wässer. Bei Sodawasser gilt Natriumhydrogencarbonat, das wegen seines Sprudeleffekts zugesetzt wird, als Zutat. Diese Kategorie umfasst auch nicht aromatisiertes, gefrorenes Wasser (Eiswürfel).
14.1.2.	Fruchtsäfte und Gemüsesäfte
	Diese Kategorie umfasst Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, konzentrierten Fruchtsaft, dem das Wasser entzogen wurde und dehydratisierter Fruchtsaft und Fruchtsaft in Pulverform. Gilt sinngemäss auch für Gemüsesäfte.
14.1.3.	Fruchtnektare und Gemüsenektare und gleichartige Produkte
	Diese Kategorie umfasst Fruchtnektare als Mischungen aus: - Wasser und/oder Zucker und/oder Honig und/oder Süsstoffen - und Erzeugnissen, die unter Kategorie 14.1.2. fallen und/oder Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmarkt oder Mischungen aus diesen Produkten. Analog zu Fruchtnektaren werden auch Gemüsenektare erfasst.
14.1.4.	Aromatisierte Getränke
	Diese Kategorie umfasst aromatisierte, kohlen säurehaltige und nicht kohlen säurehaltige Getränke, Konzentrate wie beispielsweise Fruchtsirupe, und Pulver für deren Zubereitung. Sie umfasst Getränke auf Wasser-, Milch-, Getreide-, Gemüse- oder Fruchtbasis, einschliesslich sogenannter «Sport»-, «Energy»-, oder «Elektrolyt»-Drinks. Diese können «probiotische Fermente und Zutaten» enthalten. Nicht unter diese Kategorie fallen Erzeugnisse, die unter die Kategorien 14.1.1., 14.1.2., 14.1.3., 14.1.5. und 12.9. fallen.
14.1.5.	Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtete, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtete und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte
	Sie umfasst trinkfertige Erzeugnisse (z. B. Dosengetränke) und deren Mischungen und Konzentrate. Beispielsweise: Getränke auf Zichorienbasis, Reistee, Matete und Mischungen für Kaffee- und Teegetränke (z. B. Instantkaffee, Pulver für heisse Cappuccinogetränke).
14.1.5.1.	Kaffee, Kaffee-Extrakte
	Diese Kategorie umfasst behandelte Kaffeebohnen (die Samen der Kaffeepflanze, hauptsächlich bestehend aus Endosperm) für die Herstellung von Kaffeegerzeugnissen und -extrakten; diese sind das konzentrierte Produkt, das durch die Extraktion gerösteter Kaffeebohnen gewonnen wird, wobei lediglich Wasser als Extraktionsmittel Verwendung findet und alle Verfahren der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen ausgeschlossen sind. Die Anforderungen richten sich nach dem 11. Kapitels der Verordnung über alkoholfreie Getränke (SR 817.022.111). Umfasst nicht aromatisierten Instant-Kaffee.
14.1.5.2.	Sonstige
	Diese Kategorie umfasst Getränke auf Kaffeebasis, aromatisierten Instant-Kaffee, aromatisierten Röstkaffee, Kaffeersatz, Tee, Kräuter- und Früchtetees, aromatisierte, teeähnliche Erzeugnisse und sonstige heisse Getreidegetränke.

	<p>Mit Kaffee und Tee aromatisierte Getränke fallen unter Kategorie 14.1.4. Tee wird nur und ausschliesslich aus den zarten Trieben von Sorten der Art <i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze gewonnen und wird anhand von zulässigen Verfahren hergestellt, durch die ein Tee-Aufguss für den Verbrauch als Getränk geeignet gemacht wird (z.B.: schwarzer Tee, grüner Tee, etc.). Die Bestandteile von Kräuter- und Früchtetees werden aus Pflanzen oder Pflanzenteilen hergestellt, die nicht von der Teepflanze (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) stammen und dienen der Verwendung als Lebensmittel indem sie mit frischem, kochendem Wasser aufbrüht werden (z. B. Pfefferminztee, Roibusch-Tee, Mate-Tee) Umfasst sind auch Mischungen aus Kräuter- und Früchtetees mit Tee als untergeordneter Komponente. Der Begriff «Tee» bzw. «Kräuter- und Früchtetee» umfasst sowohl das Trockenprodukt als auch das Getränk (Aufguss). Es sind auch aromatisierte Tees und Kräuter- und Früchtetees wie Jasmin Tee, Reistee (genmaicha), schwarzer Tee mit Erdbeeraroma, schwarzer Tee mit Zitronenaroma etc. erhältlich.</p>
14.2.	Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt
	<p>Entsprechungen ohne Alkohol bzw. mit geringem Alkoholgehalt fallen unter dieselbe Kategorie wie alkoholische Getränke. Hiervon umfasst sind Entsprechungen ohne Alkohol bzw. mit geringem Alkoholgehalt von Bier und Malzgetränken, Wein, Apfelwein (Cider), Birnenwein (Perry) und Obstwein (Made Wine), Honigwein und aromatisierten Erzeugnissen auf Weinbasis.</p>
14.2.1.	Bier und Malzgetränke
	<p>Alkoholische Getränke, die aus (gemälztem) Getreide, anderen Stärkequellen und/oder bestimmten Zuckern, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut werden. Beispielsweise: Ale, dunkles Bier, Weissbier, Pilsner, Lagerbier, oud-bruin-bier, obergäriges Einfachbier, Leichtbier, Tafelbier, malt liquor, porter, stout und barley wine.</p>
14.2.2.	Wein und weinhaltige Produkte und die alkoholfreien Entsprechungen
	<p>Diese Kategorie umfasst Wein, teilweise vergorener Traubensaft, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, aromatischen Qualitätsschaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Traubenmost, teilweise gegorenen Traubenmost, teilweise gegorenen Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, teilweise gegorenen Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, teilweise gegorenen Traubenmost aus überreifen Trauben. Nicht unter diese Kategorie fällt Traubensaft, der von Kategorie 14.1.2. umfasst ist.</p>
14.2.3.	Apfelwein und Birnenwein
	<p>Fruchtweine aus Äpfeln (Cider) und Birnen (Perry). Diese Kategorie umfasst: - Cidre bouché: Erzeugnis, das durch die Fermentierung frischen Apfelmosts oder einer Mischung aus frischem Apfel- und Birnenmost gewonnen und mit oder ohne Zusatz von Wasser extrahiert wird. Der Kohlensäureanhydridgehalt beträgt bei cidres bouchés, die durch natürliche Fermentierung in der Flasche hergestellt werden, 3 g/l und 4 g/l bei den anderen cidres bouchés.</p>
14.2.4.	Fruchtwein und <i>made wine</i>
	<p>Umfasst Weine, die aus Früchten (mit Ausnahme der Getränke, die unter die Kategorien 14.2.2 und 14.2.3 fallen) und aus sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, einschliesslich Getreide (z. B. Reis) hergestellt werden. Diese Weine können Still- oder Schaumweine sein. Beispielsweise: Reiswein (sake) und</p>

	schäumende und stille Fruchtweine. Diese Kategorie umfasst ferner - Britischen Wein und Sherry, der üblicherweise durch importierten Traubenmost hergestellt wird.
14.2.5.	Met
	Alkoholischer Likör aus fermentiertem Honig, Malz und Gewürzen oder nur aus Honig. Umfasst Honigwein.
14.2.6.	Spirituosen
	Beispielsweise: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreide- oder Weinspirituosen, Brandy oder Weinbrand; Obstbrand, Wodka, Gin, Pastis, Likör.
14.2.7.	Aromatisierte Getränke auf Weinbasis
	Diese Kategorie umfasst die folgenden drei Unterkategorien: «aromatisierte Weine», «aromatisierte weinhaltige Getränke» und «aromatisierte weinhaltige Cocktails» im Sinne der Verordnung über alkoholische Getränke (SR 817.022.110) und umfasst auch Entsprechungen ohne Alkohol und mit geringem Alkoholgehalt.
14.2.7.1.	Aromatisierte Weine
	Ein Getränk, das aus einem oder mehreren Weinerzeugnissen im Sinne der Verordnung über alkoholische Getränke (SR 817.022.110) hergestellt wird, möglicherweise unter Zusatz von Traubenmost und/oder teilweise gegorenem Traubenmost, dem Alkohol zugefügt und das aromatisiert wurde. Verfügt über einen vorhandenen Mindestalkoholgehalt von 14,5% oder mehr und einen maximalen Alkoholgehalt von 22%.
14.2.7.2.	Aromatisierte weinhaltige Getränke
	Ein Getränk, das aus einem oder mehreren Weinen hergestellt wird, möglicherweise unter Zusatz von Traubenmost und/oder teilweise gegorenem Traubenmost, das aromatisiert wurde und das über einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7% und maximal 14,5 % verfügt.
14.2.7.3.	Aromatisierte weinhaltige Cocktails
	Ein Getränk, das aus Wein und/oder Traubenmost hergestellt wird, aromatisiert, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 7 %.
14.2.8.	Sonstige alkoholische Getränke einschliesslich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	Andere alkoholische Getränke, einschliesslich Mischungen aus alkoholischen Getränken mit nicht alkoholischen Getränken und Spirituosen mit weniger als 15% Alkohol. Umfasst alle sonstigen alkoholischen Getränke, die nicht von den Kategorien 14.2.1. bis 14.2.7. umfasst sind, wie beispielsweise Mischungen aus alkoholischen Getränken mit nicht alkoholischen Getränken und Spirituosen mit weniger als 15% Alkohol. Diese Kategorie umfasst Getränke aus gegorenem Traubenmost; ein prickelndes, alkoholisches Getränk, das durch die Fermentierung von Traubenmost hergestellt wird und über einen Alkoholgehalt (% v/v) zwischen 4,5 und 5,5 verfügt.
15.	Verzehrferetige süsse oder herzhafte Happen und Knabbereien
	Diese Kategorie umfasst Snacks auf Kartoffel-, Mehl- oder Stärkebasis und verarbeitete Nüsse.
15.1.	Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis

	In dieser Kategorie stammt die Stärke aus Getreide, Wurzeln und Knollen, Hülsenfrüchte und Leguminosen. Sie umfasst alle pikanten, üblicherweise gesalzenen Snacks mit oder ohne Zusatz von Aromen. Beispielsweise: Kartoffelchips, gesalzenes Popcorn, Salzstangen, Reiscracker.
15.2.	Verarbeitete Nüsse
	Diese Kategorie umfasst verarbeitete Nüsse und vergleichbare, verarbeitete Samen wie Sonnenblumenkerne, die als Snack verzehrt werden. Sie umfasst alle Arten von ganzen Nüssen, die beispielsweise durch Trockenrösten, Rösten, Marinieren oder Kochen verarbeitet werden, entweder in der Schale oder geschält, gesalzen oder ungesalzen. Nüsse mit Joghurt-, Getreide-, und Honigummantelung und getrocknete Obst-Nuss-und-Getreide-Snacks (z. B. «Studentenfutter») werden in dieser Kategorie erfasst.
16.	Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4
	Diese Kategorie umfasst üblicherweise aromatisierte und süss schmeckende Erzeugnisse. Umfasst sind Erzeugnisse auf Milch-, Fett-, Frucht- und Gemüse-, Getreide-, Eier- und Wasserbasis, z. B. crème brûlée, flan, panna cotta, bayrische Crème, lemon curd, Milch mit Labzusatz und Puddinge aller Arten. Nicht unter diese Kategorie fallen Erzeugnisse, die von Kategorie 1 «Milchprodukte und Analoge», Kategorie 3 «Speiseeis», Kategorie 4 «Obst und Gemüse» oder Kategorie 7.2. «Feinbackwaren» erfasst werden.
17.	Nahrungsergänzungsmittel, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder
	Nahrungsergänzungsmittel gemäss Artikel 22 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104), ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder. Diese Kategorie umfasst auch vordosierte Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, die normale Ernährung zu ergänzen und die aus Einfach- oder Mehrfachkonzentraten von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung bestehen und in dosierter Form in den Verkehr gebracht werden. In Form von z. B. Kapseln, Pastillen, Tabletten, Pillen und anderen ähnlichen Darreichungsformen, Pulverbeuteln, Flüssigampullen, Flaschen mit Tropfeinsätzen und ähnlichen Darreichungsformen von Flüssigkeiten und Pulvern zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen.
17.1.	Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschliesslich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen
	Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschliesslich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen. Diese Kategorie umfasst Nahrungsergänzungsmittel in Tabletten-, Pulver- oder Granulatform. Sie umfasst unter anderem Tabletten, die vor dem Verzehr in Flüssigkeit aufzulösen sind (Brausetabletten), Pillen, Pastillen, Flüssigkeiten enthaltende Kapseln (Nahrungsergänzungsmittel mit Fischöl) und sonstige Formen von Pulvern zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen.
17.2.	Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form
	Diese Kategorie umfasst Nahrungsergänzungsmittel, die in Form von Flüssigkeiten vermarktet und als Flüssigkeiten aufzunehmen sind, wie Ampullen mit Flüssigkeiten, Flaschen mit Tropfeinsätzen und sonstige ähnliche Formen von Flüssigkeiten.
17.3.	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form
	Diese Kategorie umfasst Nahrungsergänzungsmittel, die in Form von Sirup oder

	in kaubarer Form vermarktet (z. B. kaubare Kapseln, geleeartige Nahrungsergänzungsmittel und sonstige kaubare Formen, mit Ausnahme von kaubaren Tabletten) und zur Aufnahme als solche bestimmt sind.
18.	Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung
	Nicht von den Kategorie 1 bis 17 umfasste Erzeugnisse, ohne Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder. Grundsätzlich fällt die Zulassung von Zusatzstoffen in zusammengesetzten Lebensmitteln (z. B. Fertiggerichte oder zusammengesetzte Gerichte) unter die Regelung nach Artikel 4 ZuV (carry-over). Nur, wenn eine zusätzliche Verwendung von Zusatzstoffen erforderlich ist, fallen sie in diese Kategorie.