



# Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel

## Änderung vom 8. Dezember 2023

---

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen,  
gestützt auf Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup>  
über neuartige Lebensmittel,  
verordnet:*

### I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über neuartige Lebensmittel wird wie folgt geändert:

*Art. 7a* Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Lebensmittel, die der Änderung vom 8. Dezember 2023 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2025 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

### II

Der Anhang erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

<sup>1</sup> SR 817.022.2

III

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 2024 in Kraft.

8. Dezember 2023

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit  
und Veterinärwesen:

Hans Wyss

*Anhang*  
(Art. 6 Abs. 1)

## Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige und neuartige traditionelle Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen und neuartigen traditionellen Lebensmittel bedürfen keiner Bewilligung für das Inverkehrbringen in der Schweiz, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Sämtliche Lebensmittel, die nach der Verordnung (EU) 2015/2283 <sup>2</sup> in Verkehr gebracht werden dürfen.	Die Vorschriften gemäss den einzelnen Durchführungsbeschlüssen und Meldungen sind einzuhalten.
Insekten der folgenden Arten: <i>Tenebrio molitor</i> im Larvenstadium (Mehlwurm) <i>Acheta domestica</i> , adulte Form (Heimchen, Grille) <i>Locusta migratoria</i> , adulte Form (Europäische Wanderheuschrecke)	<p><b>Sachbezeichnung</b></p> <p>Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Mehlwurm (<i>Tenebrio molitor</i>)», «Heimchen (<i>Acheta domestica</i>)» oder «Grille (<i>Acheta domestica</i>)» und «Europäische Wanderheuschrecke (<i>Locusta migratoria</i>)».</p> <p>Werden Insekten als Zutat verwendet, so muss in der Sachbezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen werden.</p> <p><b>Kennzeichnung</b></p> <p>Lebensmittel, die Insekten als Zutat enthalten, müssen analog zu Artikel 11 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>3</sup> betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet werden.</p> <p><b>Anforderungen</b></p> <p>Die Insekten müssen aus einer Zucht stammen.</p> <p>Sie dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung oder einem anderen geeigneten Verfahren unterzogen wurden, das gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden.</p> <p>Sie dürfen als Ganzes oder in zerkleinerter, gemahlener Form abgegeben werden.</p>

<sup>2</sup> Siehe Fussnote zu Art. 7 Abs. 3.

<sup>3</sup> SR 817.022.16

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften												
<i>Salvia hispanica</i> , Pflanzenteil: Samen (Chiasamen)	<p data-bbox="454 220 636 236"><b>Verwendungszweck</b></p> <p data-bbox="454 248 964 354">Chiasamen gemäss der untenstehenden Spezifikation dürfen ganz, gestampft oder gemahlen als Zutat in allen Lebensmitteln verwendet werden. Zudem dürfen Chiasamen auch unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</p> <p data-bbox="454 363 594 379"><b>Kennzeichnung</b></p> <p data-bbox="454 392 949 453">Chiasamen sind in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als «Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)» zu bezeichnen.</p> <p data-bbox="454 466 958 571">Zusätzlich ist für Chiasamen, die unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, eine Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.</p> <p data-bbox="454 580 960 641">Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so kann mündlich auf die tägliche Höchstmenge hingewiesen werden, wenn:</p> <ol data-bbox="454 644 964 791" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="454 644 958 727">1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen betreffend die Einschränkung der täglichen Aufnahmen mündlich eingeholt werden können, und</li> <li data-bbox="454 730 938 791">2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.</li> </ol> <p data-bbox="454 801 572 817"><b>Höchstgehalt</b></p> <p data-bbox="454 829 960 912">Die Tagesportion eines Lebensmittels darf nicht mehr als 15 g Chiasamen als Zutat enthalten. Zusätzlich dürfen folgende Höchstgehalte an Chiasamen als Zutat in Lebensmitteln nicht überschritten werden:</p> <ul data-bbox="454 916 799 957" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="454 916 799 932">– Lebensmittel, ausser Getränke: 10 %</li> <li data-bbox="454 935 605 951">– Getränke: 3 %</li> </ul> <p data-bbox="454 967 714 983"><b>Spezifikation der Chiasamen</b></p> <p data-bbox="454 995 938 1037">Chia (<i>Salvia hispanica</i>) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der <i>Labiatae</i>.</p> <p data-bbox="454 1046 938 1088">Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.</p> <p data-bbox="454 1098 893 1114">Chiasamen weisen folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="454 1123 826 1294"> <tbody> <tr> <td data-bbox="454 1123 598 1139">Trockensubstanz</td> <td data-bbox="717 1123 796 1139">91–96 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1155 519 1171">Eiweiss</td> <td data-bbox="717 1155 810 1171">19–25,6 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1187 486 1203">Fett</td> <td data-bbox="717 1187 796 1203">28–34 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1219 586 1235">Kohlenhydrate<sup>4</sup></td> <td data-bbox="717 1219 826 1235">24,6–41,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1251 676 1267">Ballaststoffe (Rohfasern<sup>5</sup>)</td> <td data-bbox="717 1251 796 1267">20–32 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1283 508 1299">Asche</td> <td data-bbox="717 1283 773 1299">4–6 %</td> </tr> </tbody> </table>	Trockensubstanz	91–96 %	Eiweiss	19–25,6 %	Fett	28–34 %	Kohlenhydrate <sup>4</sup>	24,6–41,5 %	Ballaststoffe (Rohfasern <sup>5</sup> )	20–32 %	Asche	4–6 %
Trockensubstanz	91–96 %												
Eiweiss	19–25,6 %												
Fett	28–34 %												
Kohlenhydrate <sup>4</sup>	24,6–41,5 %												
Ballaststoffe (Rohfasern <sup>5</sup> )	20–32 %												
Asche	4–6 %												

<sup>4</sup> Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt (EU: verfügbare Kohlenhydrate = Zucker + Stärke).

<sup>5</sup> Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften												
<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua, Cañihua, Kañiwa oder Kaniwa), Korn	<p><b>Verwendungszweck</b></p> <p>Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen nur das Korn als Ganzes oder gemahlen, roh oder geröstet, in Verkehr gebracht werden.</p> <p><b>Herkunftsland</b></p> <p><i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen muss in Bolivien oder Peru auf traditionelle Weise angebaut worden sein.</p> <p><b>Kennzeichnung</b></p> <p>Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Canihua», «Cañihua», «Kañiwa» oder «Kaniwa» gefolgt von «(<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)».</p> <p>Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form in Verkehr gebracht, so ist zusätzlich darauf hinzuweisen, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden muss.</p> <p><b>Spezifikation des Korns</b></p> <p>Die Körner von <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="454 699 781 868"> <tbody> <tr> <td>Wasser</td> <td>11 %</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>13 %</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>7 %</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate (hydrolysierbar)</td> <td>60 %</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe (Rohfasern)</td> <td>6 %</td> </tr> <tr> <td>Asche</td> <td>3 %</td> </tr> </tbody> </table>	Wasser	11 %	Eiweiss	13 %	Fett	7 %	Kohlenhydrate (hydrolysierbar)	60 %	Ballaststoffe (Rohfasern)	6 %	Asche	3 %
Wasser	11 %												
Eiweiss	13 %												
Fett	7 %												
Kohlenhydrate (hydrolysierbar)	60 %												
Ballaststoffe (Rohfasern)	6 %												
Asche	3 %												

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften										
<i>Lilium davidii</i> L., Knolle (Lilienknolle)	<p data-bbox="453 220 636 240"><b>Verwendungszweck</b></p> <p data-bbox="453 248 967 355">Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze <i>Lilium davidii</i> L. nur die Knolle (frische Knolle, gehobelt in Schuppen, Spalten oder dünne Scheiben ähnlich wie Trüffel oder als Pulver aus den getrockneten Knollen) verwendet werden.</p> <p data-bbox="453 363 586 384"><b>Herkunftsland</b></p> <p data-bbox="453 392 958 434">Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss in China auf traditionelle Weise angebaut worden sein.</p> <p data-bbox="453 442 596 462"><b>Kennzeichnung</b></p> <p data-bbox="453 470 953 512">Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)».</p> <p data-bbox="453 520 958 588">Es ist darauf hinzuweisen, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf.</p> <p data-bbox="453 596 676 617"><b>Spezifikation der Knolle</b></p> <p data-bbox="453 625 953 667">Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. weist typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="453 675 779 817"> <tbody> <tr> <td data-bbox="453 675 516 695">Wasser</td> <td data-bbox="717 675 759 695">74%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="453 703 519 724">Eiweiss</td> <td data-bbox="717 703 751 724">4 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="453 732 490 753">Fett</td> <td data-bbox="717 732 770 753">0,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="453 761 580 782">Kohlenhydrate</td> <td data-bbox="717 761 781 782">19,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="453 790 508 810">Asche</td> <td data-bbox="717 790 751 810">2 %</td> </tr> </tbody> </table>	Wasser	74%	Eiweiss	4 %	Fett	0,5 %	Kohlenhydrate	19,5 %	Asche	2 %
Wasser	74%										
Eiweiss	4 %										
Fett	0,5 %										
Kohlenhydrate	19,5 %										
Asche	2 %										

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften												
<i>Dipteryx alata</i> V., geröstete Samen (Baru Nuss)	<p data-bbox="452 220 636 240"><b>Verwendungszweck</b></p> <p data-bbox="452 248 936 312">Für den menschlichen Konsum dürfen von der Pflanze <i>Dipteryx alata</i> V. (Baru Nuss) nur die gerösteten Samen verwendet werden.</p> <p data-bbox="452 320 586 341"><b>Herkunftsland</b></p> <p data-bbox="452 349 819 370">Die Samen müssen aus Brasilien stammen.</p> <p data-bbox="452 378 595 399"><b>Kennzeichnung</b></p> <p data-bbox="452 406 952 454">Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «geröstete Samen der Baru Nuss (<i>Dipteryx alata</i> V.)».</p> <p data-bbox="452 462 966 542">Werden die Samen von <i>Dipteryx alata</i> V. (Baru Nuss) in roher Form in Verkehr gebracht, so ist zusätzlich darauf hinzuweisen, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgeröstet oder geröstet werden muss.</p> <p data-bbox="452 550 956 662">Es ist darauf hinzuweisen, dass Personen, die bereits auf Leguminosen allergisch reagieren, Kreuz-Reaktionen entwickeln können. Dieser Hinweis ist auch bei offen in Verkehr gebrachten Samen von <i>Dipteryx alata</i> V. (Baru Nuss) schriftlich anzubringen.</p> <p data-bbox="452 670 963 750">Lebensmittel, die <i>Dipteryx alata</i> V. (Baru Nuss) als Zutat enthalten, müssen analog zu Artikel 11 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>6</sup> betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet werden.</p> <p data-bbox="452 758 775 778"><b>Spezifikation der gerösteten Samen</b></p> <p data-bbox="452 786 944 834">Die gerösteten Samen von <i>Dipteryx alata</i> V. (Baru Nuss) weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="452 842 795 1010"> <tbody> <tr> <td data-bbox="452 842 516 863">Wasser</td> <td data-bbox="717 842 770 863">2–7%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 871 519 892">Eiweiss</td> <td data-bbox="717 871 792 892">23–31 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 900 488 920">Fett</td> <td data-bbox="717 900 792 920">24–46 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 928 580 949">Kohlenhydrate</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 957 620 978">(ohne Ballaststoffe)</td> <td data-bbox="717 957 785 978">9–29 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 986 508 1007">Asche</td> <td data-bbox="717 986 748 1007">3%</td> </tr> </tbody> </table>	Wasser	2–7%	Eiweiss	23–31 %	Fett	24–46 %	Kohlenhydrate		(ohne Ballaststoffe)	9–29 %	Asche	3%
Wasser	2–7%												
Eiweiss	23–31 %												
Fett	24–46 %												
Kohlenhydrate													
(ohne Ballaststoffe)	9–29 %												
Asche	3%												