



# 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="454 220 636 240"><b>Verwendungszweck</b></p> <p data-bbox="454 248 969 357">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="454 365 595 386"><b>Kennzeichnung</b></p> <p data-bbox="454 394 969 456">Chiasamen sind in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als «Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)» zu bezeichnen.</p> <p data-bbox="454 464 969 572">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="454 580 969 643">Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so kann mündlich auf die tägliche Höchstmenge hingewiesen werden, wenn:</p> <ol data-bbox="454 651 969 794" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="454 651 969 729">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="454 737 969 794">2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.</li> </ol> <p data-bbox="454 802 575 823"><b>Höchstgehalt</b></p> <p data-bbox="454 831 969 916">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="454 924 799 965" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="454 924 799 944">– Lebensmittel, ausser Getränke: 10 %</li> <li data-bbox="454 952 607 965">– Getränke: 3 %</li> </ul> <p data-bbox="454 973 717 994"><b>Spezifikation der Chiasamen</b></p> <p data-bbox="454 1002 969 1043">Chia (<i>Salvia hispanica</i>) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der <i>Labiatae</i>.</p> <p data-bbox="454 1051 969 1093">Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.</p> <p data-bbox="454 1101 897 1121">Chiasamen weisen folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="454 1129 829 1302"> <tbody> <tr> <td data-bbox="454 1129 598 1150">Trockensubstanz</td> <td data-bbox="717 1129 796 1150">91–96 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1158 519 1179">Eiweiss</td> <td data-bbox="717 1158 813 1179">19–25,6 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1187 486 1208">Fett</td> <td data-bbox="717 1187 796 1208">28–34 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1216 589 1236">Kohlenhydrate<sup>4</sup></td> <td data-bbox="717 1216 829 1236">24,6–41,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1244 678 1265">Ballaststoffe (Rohfasern<sup>5</sup>)</td> <td data-bbox="717 1244 796 1265">20–32 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="454 1273 508 1294">Asche</td> <td data-bbox="717 1273 773 1294">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												
<p><i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua, Cañihua, Kañiwa oder Kaniwa), Korn</p>	<p><b>Verwendungszweck</b> 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> <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen muss in Bolivien oder Peru auf traditionelle Weise angebaut worden sein.</p> <p><b>Kennzeichnung</b> Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Canihua»,«Cañihua»,«Kañiwa» oder «Kaniwa» gefolgt von «(<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)». 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> Die Körner von <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="454 699 781 866"> <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><b>Verwendungszweck</b></p> <p>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><b>Herkunftsland</b></p> <p>Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss in China auf traditionelle Weise angebaut worden sein.</p> <p><b>Kennzeichnung</b></p> <p>Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)».</p> <p>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><b>Spezifikation der Knolle</b></p> <p>Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. weist typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table><tbody><tr><td>Wasser</td><td>74%</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>4 %</td></tr><tr><td>Fett</td><td>0,5 %</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>19,5 %</td></tr><tr><td>Asche</td><td>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="452 349 820 370">Die Samen müssen aus Brasilien stammen.</p> <p data-bbox="452 378 596 399"><b>Kennzeichnung</b></p> <p data-bbox="452 406 953 454">Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «geröstete Samen der Baru Nuss (<i>Dipteryx alata</i> V.)».</p> <p data-bbox="452 459 964 544">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 durcherhitzt oder geröstet werden muss.</p> <p data-bbox="452 552 956 660">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="452 668 964 753">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="452 761 776 782"><b>Spezifikation der gerösteten Samen</b></p> <p data-bbox="452 790 945 837">Die gerösteten Samen von <i>Dipteryx alata</i> V. (Baru Nuss) weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="452 842 796 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="717 871 796 892">23–31 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 900 490 920">Fett</td> <td data-bbox="717 900 796 920">24–46 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 928 581 949">Kohlenhydrate</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="452 957 622 978">(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%												