

---

# Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte

## Änderung vom ...

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern  
verordnet:*

### I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>1</sup> über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte wird wie folgt geändert:

*Art. 2 Abs. 2 Bst. f.*

<sup>2</sup> Es werden folgende Obstarten unterschieden:

- f. Hartschalenobst: Edelkastanien, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien, Baumnüsse (Walnüsse) usw.

*Art. 5 Abs. 2 Bst. e und Abs. 4*

<sup>2</sup> Es werden folgende Gemüsearten unterschieden:

- e. Hülsenfrüchte und Hülsengemüse (frisch): Bohnen, Erbsen, Erdnüsse, Kefen, Soja, Linsen usw.;

<sup>4</sup> Gemüse sind auch die essbaren grünen Austriebe des gekeimten Kornes von Getreide wie Weizen, Gersten und Luzerne, welche üblicherweise wie Küchenkräuter oder Salate verzehrt werden.

*Art. 7a Fehltoleranzen*

Für Obst und Gemüse gelten die Fehltoleranzen nach dem Anhang.

*Art. 10a Fehltoleranzen*

Für Obst- und Gemüsekonserven gelten die Fehltoleranzen nach dem Anhang.

SR .....

<sup>1</sup> SR 817.022.107

*Art. 11 Definitionen*

<sup>1</sup> Konfitüre ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe oder Fruchtmarm aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

<sup>2</sup> Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtarten sowie Wasser.

<sup>3</sup> Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtarten.

<sup>4</sup> Als Frucht im Sinne dieses Kapitels wird verstanden:

- a. die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, die sich im geeigneten Reifezustand befindet und gereinigt und geputzt ist;
- b. für die Erzeugnisse nach Artikel 11 auch Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen;
- c. bei Ingwer die (frischen oder haltbar gemachten) geniessbaren Wurzeln der Ingwerpflanze.

<sup>5</sup> Pulpe (Fruchtpulpe) ist der geniessbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht; dieser kann in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Mark verarbeitet sein.

<sup>6</sup> Fruchtmarm bezeichnet den geniessbaren Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Mark verarbeitet ist.

<sup>7</sup> Ein wässriger Auszug von Früchten enthält, abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten, alle in Wasser löslichen Teile der Früchte.

*Art. 12 Abs. 2, 3, 8, 9-11**<sup>2</sup> Aufgehoben*

<sup>3</sup> Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre oder Gelée müssen mindestens 350 g Pulpe oder Fruchtmarm beziehungsweise Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

<sup>8</sup> Bei der Berechnung der Mengen nach den Absätzen 3–6 wird bei Gelée und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendet wurde.

<sup>9</sup> Konfitüre und Konfitüre extra von Zitrusfrüchten dürfen aus der in Streifen oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

<sup>10</sup> Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süssungsmittel ersetzt wurde.

<sup>11</sup> Bei Mischungen wird der in den Absätzen 3-6 vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.

*Art. 13 Abs. 1*

<sup>1</sup> Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pulpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale.

*Art. 14 Anforderungen*

<sup>1</sup> Für die Herstellung von 1000 g Marmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

<sup>2</sup> Marmelade und Gelée-Marmelade müssen mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen davon sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

*Art. 15 Definition*

Maronencreme (Maronenkrem, Maronenpüree oder Kastanienpüree) ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser und Zuckerarten mit dem Mark der Edelkastanie (*Castanea sativa*).

*Art. 16 Abs. 2*

<sup>2</sup> Maronencreme muss mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen davon sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

*Art. 20*

Folgende Zutaten sind erlaubt:

- a. zu den Lebensmitteln nach den Artikeln 11, 13 und 15:
  1. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung,
  2. Honig als Ersatz für einen Teil des Zuckers oder den gesamten Zucker,
  3. Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze;
- b. zu den Lebensmitteln nach den Artikeln 11, 13 und 15: flüssiges Pektin gemäss Artikel 1 Absatz 6 Buchstabe b der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005<sup>2</sup>;
- c. zu den Lebensmitteln nach den Artikeln 11, 13 und 15: Vanille und Vanilleauszüge;
- d. zu Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée: Schalen von Zitrusfrüchten;

<sup>2</sup> SR 817.022.31

- e. zu Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die nicht aus Zitrusfrüchten hergestellt sind: Zitrusaft;
- f. zu Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die aus Quitten hergestellt sind: Blätter von *Pelargonium odoratissimum*;
- g. zu Konfitüre und Gelée, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randensaft;
- h. zu Konfitüre extra und Konfitüre, die aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten;
- i. zu Konfitüre: Fruchtsäfte;
- j. zu Marmelade und Gelée-Marmelade: ätherische Öle aus Zitrusfrüchten.

#### *Gliederungstitel vor Art. 21*

### **6. Abschnitt: Ausgangserzeugnisse**

#### *Art. 21 Sachüberschrift und Abs. 1 Einleitungssatz*

##### Behandlung und Aufbewahrung

<sup>1</sup> Früchte, Fruchtpulpe, Fruchtmarm sowie wässrige Auszüge von Früchten, welche zur Herstellung der Lebensmittel nach den Artikeln 11, 13 und 15 bestimmt sind, dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden, sofern sie sich technisch dafür eignen:

#### *Art. 22*

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>3</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln sind bei den Erzeugnissen nach Art. 11, 13 und 15 anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern erforderlich nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers;
- b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von  $\pm 3$  Massenprozent zulässig.

<sup>2</sup> Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten

<sup>3</sup> SR 817.022.21

Erzeugnissen durch den Hinweis «Mehrfrucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

*Gliederungstitel vor Art. 22a*

## **5a. Kapitel: Anpassung des Anhanges**

*Art. 22a*

Das Bundesamt für Gesundheit passt den Anhang dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

II

Diese Verordnung erhält einen Anhang gemäss Beilage.

III

*Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...*

<sup>1</sup> Lebensmittel, die den geänderten Bestimmungen nach Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe f, Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe e und Absatz 4, Artikel 7a und Artikel 10a dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>2</sup> Lebensmittel, die den geänderten Bestimmungen nach Artikel 11, Artikel 12 Absatz 2, 3, 8, 9, 10 und 11, Artikel 13 Absatz 1, Artikel 14 und 15, Artikel 16 Absatz 2, Artikel 20, Artikel 21 Absatz 1 und Artikel 22 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum ... (2 Jahre nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

IV

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Didier Burkhalter

## Fehlertoleranzen für Obst und Gemüse sowie Obst- und Gemüsekonserven

Anmerkung: Alle Angaben gelten als Höchstwerte in Massenprozent basieren auf der Anzahl oder dem Gewicht

	Art der Fehler																	Fehler Total	
	Fremdobst	ungenügend entwickelt	unbestäubt	Obst beschädigt	freie Schalen, Schalenfragmente, Kernfragmente	Fremdbestandteile	lebende Parasiten, / Insekten:	fermentiert	angeschimmelt	faulig	ranzig	verdorben	beschädigt durch Schädlinge	Flecken	ausgetrocknet	geteilt oder auseinandergerissen	leichte Keimung		von aussen sichtbare Kerndefekte
<b>Baumnuss</b> (Walnuss) <sup>A)</sup> , mit Schale, frisch und getrocknet	-	-	-	15 <sup>1)</sup>	-	-	0	-	6	8 <sup>2)</sup>	-	8 <sup>2)</sup>	-	-	-	-	-	-	15 <sup>3)</sup>
<b>Haselnuss</b> <sup>B)</sup> (), ganz, mit Schale	10	12 <sup>4)</sup>	-	-	2 <sup>5)</sup>	0	-	6			-	-	-	-	-	-	-	-	20 <sup>6)</sup>
<b>Datteln</b> <sup>C)</sup> , ganz, frisch, getrocknet, gewaschen oder pasteurisiert	-	-	6	-	-	6 <sup>7)</sup>	-	0	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	20
<b>Feigen</b> <sup>D)</sup> , getrocknet	-	-	-	-	-	0,5	0	5	-	-	-	-	25 <sup>8)</sup>			-	-	-	16
<b>Edelkastanie</b> <sup>E)</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	7	15 <sup>9)</sup>

A) *Juglans regia* L.

B) *Corylus avellana* L., *Corylus maxima* Mill. und ihre Hybride

C) *Phoenix dactylifera* L.

D) *Ficus carica domestica* L.

E) *Castanea vulgaris* Lam., *Castanea sativa* Miller

1) Fehler der Schale

2) faulig, ranzig und beschädigt durch Schädlinge, einzeln oder insgesamt

3) Fehler des essbaren Teils, total

4) inkl. leere Schalen

5) inkl. Staub

6) ohne Fremdbestandteile, freie Schalen, Schalenfragmente, Kernfragmente und Fremdobst

7) Befall von Insekten und Milben von Auge sichtbar (lebend, tot, Teile davon) oder Exkremente von diesen Parasiten

8) Unter Flecken sind bei diesem Obst Veränderung zu verstehen, welche durch das Verbrennen durch die Sonne entstanden sind

9) oberflächliche Fehler oder Kerndefekte (bereits die Präsenz toter Maden zählt)