



- An die Kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 16.05.2017

## **Informationsschreiben 2017/3: Kennzeichnung und Auslobung des Zusatzstoffes Steviolglycoside (E 960)**

Steviolglycoside (E 960) ist ein zugelassener Zusatzstoff (Süssungsmittel). Dieses Informationsschreiben präzisiert Fragen zu Spezifikation und zur Kennzeichnung.

### **1 Allgemeines**

Steviolglycoside (E 960) sind seit dem 1. Januar 2014 in der Zusatzstoffverordnung (ZuV; SR 817.022.31) geregelt. Anwendungsbereiche, Höchstmengen und Spezifikationen werden hier festgelegt. Gemäss Artikel 3 ZuV dürfen nur Steviolglycoside (E 960) eingesetzt werden, welche die Spezifikationen nach Anhang 4 ZuV erfüllen. Die Überprüfung, ob ein Zusatzstoff diese Spezifikationen erfüllt, muss der Inverkehrbringer im Rahmen seiner Selbstkontrolle nach Art. 26 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) vornehmen.

Insbesondere muss der Inverkehrbringer sicherstellen, dass die von ihm verwendeten Steviolglycoside nicht mit einem Verfahren hergestellt wurden, dessen Erzeugnis ein GVO ist. Dazu ist es unabdingbar, dass die genauen Spezifikationen mit den exakt beschriebenen Produktionsverfahren für die einzelnen Bestandteile des einzusetzenden Steviolglycosides bekannt sind.

Nach Artikel 31 Absatz 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) bedürfen Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden und die zur Abgabe an Konsumenten bestimmt sind, der Bewilligung durch das BLV.

### **2 Kennzeichnung**

Die Kennzeichnungsanforderungen gemäss Anhang 2 Teil B Ziffer 2 und Anhang 5 Teil C der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) sind grundsätzlich einzuhalten.

Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung, die Werbung und Information über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung, namentlich

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV  
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern  
Tel. +41 58 463 30 33  
info@blv.admin.ch  
www.blv.admin.ch

über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben.

Nachfolgend eine Auswahl von Anpreisungen, welche unter der Berücksichtigung von Art. 12 LGV beurteilt wurden. Aussagen mit einer positiven Markierung  dürfen als Auslobung für Produkte mit Steviolglycosiden (E 960) verwendet werden. Negativ markierte Auslobungen  entsprechen nicht den gesetzlichen Anforderungen. Die Liste ist nicht abschliessend. Zudem trifft die Beurteilung auch auf Auslobungen zu, die den aufgeführten ähnlich sind.

Auslobung	Beurteilung
<p><b>Steviolglycoside (E 960)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Steviolglycosiden</li> </ul>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Diese Auslobung ist zulässig, sofern dieser Zusatzstoff eingesetzt wird.</p>
<p><b>Herkunft Stevia /pflanzlich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Steviolglycosiden aus Stevia / Steviablättern</li> <li>• mit Süssungsmittel/Süssstoff Steviolglycoside aus Stevia / Steviablättern</li> <li>• mit Steviolglycosiden aus pflanzlicher Herkunft / Ursprung / Quelle</li> </ul>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Die Auslobung entspricht den Tatsachen.</p>
<p><b>einzelne Rebaudioside</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z.B. mit Rebaudiosid A</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Zulässigkeit und Anteil einzelner Rebaudioside innerhalb des Zusatzstoffes Steviolglycoside wird mit der Spezifikation geregelt (siehe Allgemeines). Die Auslobung einzelner Bestandteile ist somit als täuschend zu beurteilen.</p>
<p><b>Stevia / Stevia-Extrakt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Stevia-Extrakt</li> <li>• enthält Extrakt aus der Steviapflanze</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Grundsätzlich erwartet man unter einem Extrakt mittels Extraktionsmittel gewonnene Auszüge aus Pflanzen, Gemüse etc. Diese können durch Anwendung weiterer physikalischen Verfahren wie zum Beispiel Filtration oder Eindampfung aufkonzentriert werden. Das Standardverfahren zur Herstellung der Steviolglycoside ist ein aufwändiges Verfahren. Dabei können Artefakte und Isomere entstehen. Bei der Gewinnung der hochgereinigten Steviolglycosiden kann somit nicht mehr von einer einfachen Extraktion gesprochen werden. Die Auslobung ist somit täuschend.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Stevia gesüsst</li> <li>• mit Stevia</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Als Süssungsmittel/Süssstoff werden aufwändig gewonnene Steviolglycoside verwendet und nicht die Pflanze als solches. Daher ist diese Anpreisung als täuschend zu erachten.</p>

Auslobung	Beurteilung
<p><b>Natürlichkeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit natürlicher Süsse</li> <li>• natürlich gesüsst</li> <li>• natürlich gesüsst mit Stevia-Extrakt</li> <li>• mit natürlichen Zutaten gesüsst</li> <li>• gesüsst mit dem Naturprodukt Stevia</li> <li>• natürlicher Süsstoff / natürliches Süsstungsmittel</li> <li>• Steviolglycoside sind natürlicherweise in den Blättern der Stevia enthalten</li> <li>• Das Süsstungsmittel Steviolglycoside ist natürlicherweise in den Blättern der Stevia enthalten</li> </ul>	<p>☒ Diese Anpreisung ist als täuschend anzusehen. "Natürlich" steht für "von Natur aus" oder "naturbelassen". "Natürlich gesüsst" bleibt Produkten vorbehalten, die entweder natürlicherweise Zucker enthalten oder die mittels Lebensmittel, die bezüglich ihrer charakteristischen Eigenschaften nicht verändert wurden (z.B. Fruchtsaftkonzentrat oder Honig), gesüsst werden. Des Weiteren werden die Steviolglycoside unter drastischen physikalischen/chemischen Bedingungen gewonnen, wobei gemäss Literatur auch stoffliche Veränderungen auftreten können.</p> <p>Die Steviolglycoside kommen nicht natürlich in Lebensmitteln vor, sondern werden "künstlich" hinzugefügt.</p> <p>Mit der Bezeichnung "natürlich" wird etwas Besseres oder Gesünderes impliziert. Dabei spielt bei der gesundheitlichen Beurteilung eines Zusatzstoffes die Quelle keine Rolle. Angaben, welche darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, welcher über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt, sind verboten.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Stevia-Extrakt aus biologischem Anbau</li> <li>• mit biologischem Süsstungsmittel/Süsstoff</li> </ul>	<p>☒ Zur Auslobung bezüglich Extrakt siehe oben. Zusatzstoffe, zu welchen auch die Steviolglycoside zählen, erfüllen die Anforderungen der Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (Bio-Verordnung; SR 910.18) nicht und können somit nicht als «Bio» ausgelobt werden. Zudem sind gemäss der Bio-Verordnung Steviolglycoside für die Herstellung verarbeiteter biologischer Lebensmittel als Zusatzstoffe nicht zugelassen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Süsstungsmittel/Süsstoff aus Stevia</li> <li>• Süsstungsmittel/Süsstoff aus der Steviapflanze</li> </ul>	<p>☒ Im Unterschied zum weiter oben genannten Beispiel (mit Süsstoff Steviolglycoside aus Stevia) entsteht der Eindruck, dass die Pflanze in ihrer Gesamtheit zum Süssen verwendet wird. Da isolierte Stoffe eingesetzt werden, ist diese Auslobung täuschend.</p>
<p><b>„clean labelling“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ohne künstliche Süsstungsmittel/Süsstoffe</li> <li>• ohne künstliche Zusatzstoffe</li> </ul>	<p>☒ Siehe oben Bemerkungen zu "natürlich". Es gibt keine Unterscheidung zwischen natürlichen oder künstlichen Zusatzstoffen. Alle Zusatzstoffe müssen denselben technologischen und toxikologischen Anforderungen genügen. Daher ist die Quelle unerheblich.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ohne Zusatzstoffe</li> </ul>	<p>☒ Diese Auslobung ist täuschend. Die Steviolglycoside werden aus technologischen Gründen absichtlich einem Lebensmittel zugesetzt (Süsstungsmittel/Süsstoff) und zählen zu den Zusatzstoffen.</p>
<p><b>Herkunft /besondere Eigenschaften</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seit Jahrhunderten bei den Ureinwohnern Brasiliens und Paraguays bekannt</li> </ul>	<p>☒ Die Ureinwohner verwendeten nicht die aufgereinigten Steviolglycoside, sondern die Steviapflanze als solches. Daher ist dieser Vergleich nicht zulässig.</p>

Auslobung	Beurteilung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wunder der Natur</li> </ul>	<p>☒ Bemerkungen bezüglich der Auslobung "Natur" siehe oben.</p> <p>Zudem ist nicht ganz klar, weshalb ein Produkt mit Steviolglycosiden ein Wunderprodukt ist. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft gar nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind, sind verboten (Art. 12 LGV).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit gesundem Süßungsmittel/Süßstoff</li> </ul>	<p>☒ Alle zugelassenen Zusatzstoffe sind unter Einhaltung der vorgeschriebenen Dosis gesundheitlich unbedenklich. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften aufweisen, sind verboten. Alle Lebensmittel dürfen die Gesundheit nicht gefährden. Massgebend für eine mögliche Gesundheitsgefährdung ist die Menge und nicht die Art des Lebensmittels.</p>

Auch bezüglich Abbildungen muss Art. 12 LGV berücksichtigt werden. Wie oben bereits erläutert, wird nicht die Pflanze als solches verwendet, sondern daraus gewonnene Steviolglycoside. Somit sind bildliche Angaben, einschliesslich grafische Elemente oder Symbole jeder Form der Steviapflanze oder -blätter, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, es sei die Pflanze enthalten, bei Lebensmitteln mit Steviolglycosiden grundsätzlich täuschend.

Nicht täuschend hingegen ist eine Abbildung, wenn ein Hinweis auf die Süßung durch den Zusatzstoff Steviolglycoside mit gleichem Auffälligkeitsgrad in unmittelbarer Nähe zur Abbildung angebracht wird.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Dr. Michael Beer  
Vizedirektor