

# Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse

vom 23. November 2005 (Stand am 27. Dezember 2005)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),*

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3  
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005<sup>1</sup>  
(LGV),

*verordnet:*

## 1. Abschnitt: Gegenstand und Geltungsbereich

### Art. 1

<sup>1</sup> Diese Verordnung umschreibt die folgenden Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie sowie an die daraus hergestellten Erzeugnisse fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. Speiseöl;
- b. Speisefett und Grieben;
- c. Margarine, Minarine und Streichfette;
- d. Mayonnaise und Salatmayonnaise;
- e. Salatsauce.

<sup>2</sup> Sie gilt nicht für Milchfette und daraus hergestellte Erzeugnisse; für sie gilt die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>2</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft.

## 2. Abschnitt: Speiseöl

### Art. 2 Definition

Speiseöl ist Öl tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, dessen vorwiegende Bestandteile die Glycerinester der natürlichen Fettsäuren sind. Es ist bei Raumtemperatur flüssig.

AS 2005 6009

<sup>1</sup> SR 817.02

<sup>2</sup> SR 817.022.108

**Art. 3** Anforderungen

<sup>1</sup> Speiseöl muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

<sup>2</sup> Speiseöl darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.

<sup>3</sup> Speiseöl gilt als:

- a. «kaltgepresst» (bzw. «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen» oder «unraffiniert»), wenn:
  1. es durch Pressung oder Zentrifugierung aus zuvor nicht erhitzten Rohstoffen gewonnen wurde,
  2. die Temperatur bei der Pressung 50 °C nicht überstiegen hat, und
  3. es keiner Raffination, d. h. keiner Neutralisation, keiner Behandlung mit Adsorbentien, Bleicherde und keiner Ausdämpfung unterworfen wurde;
- b. «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdämpfung beschränkt hat und dabei 130 °C nicht überschritten worden sind;
- c. «kaltgepresst, schonend gedämpft», wenn:
  1. es nach Buchstabe a Ziffern 1 und 2 erzeugt wurde, und
  2. nach Buchstabe b gedämpft wurde;
- d. «schonend raffiniert», wenn das Öl unter milden Bedingungen raffiniert wurde.

**Art. 4** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Speiseölmischungen müssen als «Speiseöl» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von pflanzlichen Ölen ist die Bezeichnung «Pflanzenöl» zulässig.

<sup>2</sup> Die Sachbezeichnung kann bei Speiseölmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, z. B. «Olivenöl mit 15 Prozent Sesamöl».

<sup>3</sup> Aromatisierte Speiseöle müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten (z. B. «mit Kräutern» oder «mit Trüffel-Aroma»).

**Art. 5** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Speiseöl darf gekennzeichnet werden als:

- a. «kaltgepresst», «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen», «unraffiniert», «schonend gedämpft» oder «schonend raffiniert», wenn es die entsprechenden Anforderungen nach Artikel 3 Absatz 3 erfüllt;
- b. «vierge» oder «extra vierge», wenn es die entsprechenden Anforderungen nach Anhang 1 erfüllt.

<sup>2</sup> Ganz oder teilweise gehärtetes Öl muss als solches bezeichnet werden (z. B. «Sonnenblumenöl gehärtet» oder «Speiseöl, teilweise gehärtet»).

<sup>3</sup> Für Öl, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 2 sinngemäss.

### 3. Abschnitt: Speisefette und Grieben

#### Art. 6 Definition

<sup>1</sup> Speisefett ist Fett tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, dessen vorwiegende Bestandteile die Glycerinester der natürlichen Fettsäuren sind. Es ist bei Raumtemperatur fest.

<sup>2</sup> Ausgelassene tierische Fette sind Fette für den menschlichen Genuss, die durch Ausschmelzen von Fleisch, einschliesslich Knochen, gewonnen werden.

<sup>3</sup> Grieben sind eiweisshaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfettes nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen.

#### Art. 7 Anforderungen

<sup>1</sup> In Kokosnussfett, Palmkernfett und in gehärteten Fetten darf der Säuregrad 2 ml NaOH (1 mol/l) je 100 g Fett nicht übersteigen.

<sup>2</sup> Die Rohmaterialien für tierische Fette und Grieben müssen:

- a. von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und die nach der Schlachtier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; und
- b. aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind.

<sup>3</sup> Beim Ausschmelzen ist der Gebrauch von Lösungsmitteln verboten.

<sup>4</sup> Ausgeschmolzene tierische Fette müssen die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

<sup>5</sup> Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.

#### Art. 8 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Speisefettmischungen müssen als «Kochfett» oder «Speisefett» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von pflanzlichen oder tierischen Fetten ist die Bezeichnung «Pflanzenfett» bzw. «tierisches Fett» zulässig.

<sup>2</sup> Für tierisches Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wurde, ist die Bezeichnung «Schmalz» zu lässig.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung kann bei Speisefettmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden.

<sup>4</sup> Aromatisierte Speisefette müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten.

#### **Art. 9**            Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Speisefett, das den Anforderungen nach Anhang 2 entspricht, kann entsprechend gekennzeichnet werden.

<sup>2</sup> Ganz oder teilweise gehärtetes Fett muss als solches bezeichnet werden.

<sup>3</sup> Für Fett, das als Zutat verwendet wird, gelten die Absätze 1 und 2 sinngemäss.

### **4. Abschnitt: Margarine, Minarine, Streichfette**

#### **Art. 10**            Definitionen

<sup>1</sup> Margarine, Minarine und Streichfette sind durch Emulgieren gewonnene wasserhaltige Mischungen von pflanzlichen oder tierischen Speisefetten oder Speiseölen.

<sup>2</sup> Sie können weitere Zutaten enthalten wie Milch, MilCHFett oder Milchprodukte (gegebenenfalls durch Milchsäurebakterien angesäuert), EiProdukte, Proteine, Stärke, Speisesalz oder Zuckerarten.

#### **Art. 11**            Anforderungen

<sup>1</sup> Der Fettgehalt muss betragen:

- a. in Margarine: mindestens 800 g pro Kilogramm;
- b. in Dreiviertelfettmargarine: mindestens 600 und höchstens 620 g pro Kilogramm;
- c. in Minarine oder Halbfettmargarine: mindestens 390 und höchstens 410 g pro Kilogramm;
- d. in Streichfetten:
  1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
  2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
  3. mehr als 620 und weniger als 800 g pro Kilogramm.

<sup>2</sup> Der Säuregrad des Fettes darf höchstens 5 ml NaOH (1 mol/l) je 100 g Fett betragen.

<sup>3</sup> Der Anteil an Speisesalz darf, ausser bei gesalzener Margarine, Minarine und gesalzenen Streichfetten, höchstens 0,5 Massenprozent betragen.

#### **Art. 12**            Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnungen «Margarine», «Dreiviertelfettmargarine», «Halbfettmargarine», «Minarine» oder «Streichfett» sind entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 11 Absatz 1 zu verwenden.

<sup>2</sup> Bei Streichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen («Streichfett X %»). An Stelle dieser Sachbezeichnung darf auch «Margarine X % Fett» verwendet werden.

<sup>3</sup> Margarine und Minarine mit einem MilCHFettanteil zwischen 10 und 80 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes kann auch als «Mischfett», «Dreiviertelmischfett» usw. bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Dreiviertelfettmargarine kann auch als «Margarine, fettreduziert», Halbfettmargarine und Minarine als «Margarine, fettarm», «Margarine, leicht» oder «Margarine light» bezeichnet werden.

<sup>5</sup> Margarine, Minarine und Streichfette können als «Pflanzenmargarine», «Pflanzenminarine», «Pflanzenstreichfett» oder als «pflanzlich» bezeichnet werden, sofern sie nur aus Fetten pflanzlichen Ursprungs hergestellt worden sind; dabei gilt eine fabrikationstechnisch bedingte Toleranz für Fett tierischen Ursprungs von höchstens 2 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes.

#### **Art. 13**      Übrige Kennzeichnung

<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 ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.

<sup>2</sup> Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles (z.B. Sonnenblumenöl) darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.

<sup>3</sup> Margarine, Minarine und Streichfett mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben.

## **5. Abschnitt: Mayonnaise, Salatmayonnaise**

#### **Art. 14**      Definition

Mayonnaise und Salatmayonnaise sind Zubereitungen aus Speiseöl, Hühnereiern (Vollei oder Eigelb) und Gärungsessig; ihnen können Speisesalz, Gewürze, Senf, und andere Zutaten wie Zuckerarten oder Zitronensaft zugegeben werden.

#### **Art. 15**      Anforderungen

Der Anteil Speiseöl muss mindestens betragen:

- a. in Mayonnaise: 70 Massenprozent;
- b. in Salatmayonnaise: 50 Massenprozent.

<sup>3</sup> SR 817.022.21

## **6. Abschnitt: Salatsauce**

### **Art. 16** Definition

<sup>1</sup> Salatsauce ist eine Mischung aus Speiseöl, Gärungsessig oder organischen Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure) sowie allenfalls weiteren Zutaten.

<sup>2</sup> Ölfreie Salatsauce ist eine Mischung nach Absatz 1, die jedoch kein Speiseöl enthält.

### **Art. 17** Anforderungen

Salatsaucen müssen mindestens 1 Massenprozent Essigsäure in Form von Gärungsessig oder mindestens 1 Massenprozent organische Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure), bezogen auf die wässrige Phase, enthalten.

## **7. Abschnitt: Anpassung der Anhänge**

### **Art. 18**

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

## **8. Abschnitt: Inkrafttreten**

### **Art. 19**

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

*Anhang 1*  
(Art. 3 Abs. 1 und Art. 5 Abs. 1 Bst. b)

## **Anforderungen an Speiseöl**

Der Säuregrad darf je 100 g Öl nicht übersteigen:

- a. in Speiseöl: 10 ml NaOH (1 mol/l);
- b. bei als «vierge» bezeichnetem Olivenöl: 7,10 ml NaOH (1 mol/l);
- c. bei als «extra vierge» bezeichnetem Olivenöl: 3,55 ml NaOH (1 mol/l).

*Anhang 2*  
(Art. 7 Abs. 4 und Art. 9 Abs. 1)

	Wiederkäuerfett			Schweinefett			Andere tierische Fette	
	Speisetalg	Talg zum Verfeinern		Speisefett	Schmalz und anderes Schweinefett zum Verfeinern		Speisefette (Speisefettmischungen)	Fette zum Verfeinern
	Feintalg (Premierjus) <sup>1</sup>	anderer		Schmalz	anderes			
ffä <sup>2</sup> (m/m Ölsäure in %) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
POZ <sup>3</sup> max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Unlösliche Unreinheiten insgesamt	max. 0,15 %			max. 0,5 %				
Geruch, Geschmack, Farbe	Normal							
<sup>1</sup> Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz- und Nierenfett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird. <sup>2</sup> freie Fettsäuren <sup>3</sup> Peroxidzahl in meq O <sub>2</sub> /kg								