

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

vom 23. November 2005 (Stand am 12. Dezember 2006)

---

*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, Milchlaktose 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.

### Schlussbestimmung der Änderungen vom 15. Nov. 2006<sup>4</sup>

Die von den Änderungen nach Ziffer I betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>4</sup> AS 2006 4941

*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<sup>5</sup>  
(Art. 7 Abs. 4 und 9 Abs. 1)

## Anforderungen an tierische Fette

	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			
ffa <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 %			max. 0,5 %	
Geruch, Geschmack, Farbe	Normal			Normal			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							

<sup>5</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4941).