

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

Änderung vom 15. November 2006

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern  
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>1</sup> über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse wird wie folgt geändert:

*Art. 5 Abs. 2*

*Betrifft nur den italienischen Text.*

*Art. 9 Abs. 2*

*Betrifft nur den italienischen Text.*

*Art. 13 Abs. 2*

*Betrifft nur den italienischen Text.*

II

Anhang 2 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

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>1</sup> SR 817.022.105

IV

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

15. November 2006

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

*Anhang 2*  
(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							

