

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 30 / Speisefette, Speiseöle, Streich-
fette und andere Fetterzeugnisse

Veröffentlicht mit Erlass:

BMASGK-75210/0007-IX/B/13/2019 vom 5.7.2019

Änderungen, Ergänzungen:

2021-0.789.910 vom 16.12.2021

INHALTSVERZEICHNIS

1. SPEISEFETTE, SPEISEÖLE UND ZUBEREITUNGEN	3
1.1 allgemeine Beschreibung	3
1.2 Angebotsformen für Speisefette und besondere Speisefetzzubereitungen	4
1.2.1 Speisefette	4
1.2.2 Besondere Speisefetzzubereitungen	4
1.3 Anforderungen	4
Verunreinigungen	
Wassergehalt	5
Säurezahl	5
Peroxidzahl	5
Gehalt an polymeren (di- und oligomeren) Triglyceriden	5
Summe der Transisomeren	5
1.4 Bezeichnung	6
1.5 Tierische Speisefette und Speiseöle	6
1.5.1 Speisefette von Landtieren	6
1.5.1.1 Schweineschmalz	7
1.5.1.2 Hausschmalz	7
1.5.1.3 Bratenschmalz (Bratenfett)	7
1.5.1.4 Grammschmalz	7
1.5.1.5 Rindertalg	7
1.5.1.6 Pferdefett	7
1.5.1.7 Gänsefett (Gänseschmalz)	8
1.5.2 Sonstige Speisefette von Landtieren	8
1.5.3 Grammeln (Grieben)	8
1.6 Pflanzliche Speisefette und Speiseöle (beispielhafte Aufzählung)	8
1.6.1 Kürbiskernöl	9
1.6.2 Leinöl	9
1.6.3 Mohnöl	10
1.6.4 Walnussöl	10
1.6.5 Haselnussöl	10
1.6.6 Hanfsamenöl (Hanföl)	10
1.6.7 Leindotteröl	10
1.7 Frittierfette	10
1.7.1 Beschreibung	10
1.7.2 Anforderungen	11
1.7.3 Veränderung bei der Verwendung	11
2. STREICHFETTE (MARGARINEERZEUGNISSE) UND ANDERE FETTERZEUGNISSE	11
2.1 Beschreibung	11
2.2 Herstellung	12
2.3 Besondere Bezeichnungsrichtlinien	12
3. MARGARINESTREICHKÄSE UND MARGARINEAUFSTRICHE	13
3.1 Margarinestreichkäse	13
3.2 Margarineaufstriche	13
3.3 Bezeichnung	13
4. Beurteilung	13
4.1 Allgemeine Beurteilungshinweise	13

1. SPEISEFETTE, SPEISEÖLE UND ZUBEREITUNGEN

1.1 allgemeine Beschreibung

Speisefette und Speiseöle bestehen aus Triglyceriden von Fettsäuren und können geringe Anteile an Lipoiden, wie Phosphatide, unverseifbare Bestandteile sowie freie Fettsäuren, die von Natur aus in Fetten und Ölen vorhanden sind, enthalten. Speisefette und Speiseöle sind ausschließlich natürlicher Herkunft, stammen sowohl von Pflanzen als auch von Tieren und werden durch Pressen, Extrahieren oder Ausschmelzen gewonnen.

Für Olivenöl gelten besondere Bestimmungen, es wird daher aus dem Anwendungsbereich dieses Kapitels ausgenommen.

Für Butter und Milchstreichfette gilt das Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“.

Speiseöle sind bei 20 °C flüssig, Speisefette fest oder halbfest.

Speisefette und Speiseöle kommen entweder raffiniert oder unraffiniert in Verkehr. Bei der Raffination können folgende Verfahren angewendet werden:

- Entschleimen
- Entsäuern
- Bleichen
- Dämpfen (Desodorieren)

Nicht raffinierte Speisefette und Speiseöle dürfen lediglich durch mechanische oder physikalische Prozesse (ausgenommen Extraktion) gewonnen werden und nur durch Waschen, Absetzenlassen, Filtrieren oder Zentrifugieren gereinigt und kurzfristig mit Wasserdampf/Vakuum unter 140 °C behandelt werden.

Sie enthalten keine Zusatzstoffe.

Kaltgepresste Öle sind nicht raffinierte Öle, die ohne Wärmezufuhr nur durch mechanische Verfahren gepresst werden. Sie werden nicht entschleimt, (teil-)entsäuert, gebleicht, desodoriert und/oder fraktioniert. Zur Entfernung der Trübstoffe sind Dekantieren, Filtrieren und/oder Zentrifugieren üblich. Die Filtration wird mit Papier- oder Stofffiltern oder anderen inerten Filterhilfsstoffen durchgeführt.

Thermische Verfahren wie Rösten der Ware, die die sensorischen Eigenschaften des Endproduktes beeinflussen, sind durch eine entsprechende Deklaration anzugeben.

Sie enthalten keine Zusatzstoffe.

Werden kaltgepresste Öle zusätzlich als nativ bezeichnet, so erfolgt eine Vorbehandlung der Saat ausschließlich durch mechanische Verfahren. Eine Nachbehandlung des Öles erfolgt nur durch Dekantieren, Filtrieren und /oder Zentrifugieren.

Weitere bei der Herstellung von Speisefetten und Speiseölen angewendete Verfahren sind die Fetthärtung, die Trennung der festen und flüssigen Anteile (Fraktionierung) und die Umesterung von Fetten und Ölen tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie von Mischungen solcher Fette.

Gehärtete Speisefette sind raffinierte Speisefette, die unter Einwirkung von Katalysatoren durch Anlagerung von Wasserstoff (Hydrierung) oder durch Transisomerisierung aus Speisefetten, Speiseölen oder Mischungen daraus hergestellt werden. Dabei ändern sich ihre Fettsäurezusammensetzung und ihr Schmelzverhalten.

Umgeestere Speisefette sind raffinierte, auch gehärtete Speisefette, die unter Einwirkung von Umesterungskatalysatoren aus Speisefetten und Speiseölen, meist aus Mischungen von beiden, hergestellt werden. Die Fette werden dabei in ihrem Schmelzverhalten, nicht jedoch in ihrer Fettsäurezusammensetzung, verändert.

Fraktionierte Speisefette und Speiseöle werden aus raffinierten und nicht raffinierten Fetten und Ölen, auch unter Verwendung von Lösungs- oder Netzmitteln, durch Abkühlen und anschließendes Trennen der höher (Stearine) und der niedriger schmelzenden Anteile (Oleine) hergestellt. Die festen Fraktionen werden zur Margarineherstellung, als Backfett und vor allem in der Süßwarenindustrie verwendet; die flüssigen Fraktionen dienen als Speiseöle oder als Frittieröle.

1.2 Angebotsformen für Speisefette und besondere Speisefettzubereitungen

1.2.1 Speisefette

In Formen erstarrte Speisefette können vor dem Erstarren mit Stickstoff, Kohlendioxid oder Luft versetzt werden. Sie sind in der Regel hart und wenig geschmeidig.

Geschmeidige Fette sind während der Erstarrung mit Stickstoff, Kohlendioxid oder Luft versetzte oder mechanisch behandelte Speisefette.

Halbflüssige Speisefette bestehen aus festen und flüssigen Anteilen, die sich bei Einhaltung der empfohlenen Lagerbedingungen nicht entmischen.

Rieselfähige Fette sind in Flocken- oder Pulverform überführte Speisefette.

1.2.2 Besondere Speisefettzubereitungen

Mischungen von Speisefett mit Zutaten, wobei das Fett mengenmäßig überwiegt und den Produktcharakter bestimmt. (Convenienceprodukte, z. B. fetthaltige Backmischungen, werden von diesem Kapitel nicht erfasst.)

Speisefettzubereitungen und Vormischungen (Compounds) werden für Spezialzwecke in Gewerbe, Industrie und Haushalt hergestellt (z. B. Shortening-Speisefett mit Emulgator für Backzwecke oder Bratfette zur Verbesserung der Saftigenschaften mit Zusatz von Kochsalz, Geschmacksverstärkern, Milch- und Eipulver, Lecithin, Aromastoffen, Soja und Weizenmehl, Zucker, β -Carotin u. dgl.).

1.3 Anforderungen

Geruch und Geschmack sind neutral bis arteigen und nicht kratzend, bitter, tranig, ranzig oder fischig.

- **Verunreinigungen**

Folgende Höchstmengen werden nicht überschritten:

unlösliche Verunreinigungen	0,05 %
Seifengehalt	0,005 %
Eisen	1,5 mg/kg
Kupfer in naturbelassenen Fetten und Ölen	0,4 mg/kg
Kupfer in raffinierten Fetten und Ölen	0,15 mg/kg
Arsen	0,1 mg/kg
Nickel (in raffinierten Hartfetten)	0,5 mg/kg

- **Wassergehalt**

Der Wassergehalt der Speisefette (bei 105 °C flüchtige Substanzen) übersteigt nicht 0,5 %, jener der Speiseöle nicht 0,2 %.

- **Säurezahl**

Die Säurezahl (mg KOH/g Fett oder Öl) ist ein Maß für den Gehalt an freien Säuren, sie beträgt bei

raffinierten Speisefetten und Speiseölen	bis 0,6
nicht raffinierten Speisefetten und Speiseölen	bis 4,0

- **Peroxidzahl**

Die Peroxidzahl (Milliäquivalente aktiver Sauerstoff/kg Fett oder Öl) ist ein Maß für die beginnenden oxidativen Fettveränderungen, sie beträgt bei

raffinierten Speisefetten und Speiseölen	bis 5,0
nicht raffinierten Speisefetten und Speiseölen	bis 10,0

Ausgenommen Schwarzkümmelöl (hohe Peroxidzahlen auf Grund des natürlichen Gehaltes an ätherischen Ölen möglich)

- **Gehalt an polymeren (di- und oligomeren) Triglyceriden**

Der Gehalt an polymeren (di- und oligomeren) Triglyceriden dient zum Nachweis einer Erhitzung, er beträgt für kaltgepresste und kaltgepresst native Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft maximal 0,1 %.

- **Summe der trans-Isomeren**

Die Summe der trans-Isomeren von C18:1, C18:2 und C18:3 dient zum Nachweis einer Erhitzung, sie beträgt für kaltgepresste und kaltgepresst native Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft maximal 0,2 %. (Ausnahme: Lein-, Hanfsamen- und Erdnussöl max. 0,3 %).

Zur Identifizierung unvermischter Speisefette und Speiseöle sowie zur Ermittlung der Komponenten von Speisefett- oder Speiseölmischungen werden die einschlägigen Standards des WHO/FAO Codex Alimentarius herangezogen.

1.4 Bezeichnung

Speisefette und Speiseöle, die nach einem bestimmten Ausgangsmaterial, insbesondere nach einer bestimmten Tier- oder Pflanzenart bezeichnet sind, müssen ausschließlich aus dem in der Bezeichnung angegebenen Ausgangsmaterial gewonnen worden sein. Ein technologisch unvermeidbarer Anteil von bis zu 2 % in der Bezeichnung nicht genannter genusstauglicher Speisefette oder pflanzlicher Speiseöle ist zu tolerieren. Wenn der Anteil 2 % übersteigt, können die Öle als Speiseöl, Tafelöl, Salatöl oder gleichsinnig bezeichnet werden.

Die Bezeichnung Speiseöl oder gleichsinnig ist bei tierischen Ölen nicht üblich. Fischöl oder Fischtran werden als solche oder nach der Tierart bezeichnet.

Tierische Fette werden nach der Tierart bezeichnet. Das gilt auch für Mischungen tierischer Fette.

Wenn Speisefette andere Fette enthalten, die durch Härten entstanden sind, sind sie als „ganz gehärtet“ bzw. „teilweise gehärtet“ zu kennzeichnen.

Unter der Bezeichnung „Pflanzenfett“ („Pflanzenfettmischung“) werden nur Fette (Fettmischungen) in Verkehr gebracht, die zur Gänze pflanzlicher Herkunft sind. Ein technologisch unvermeidbarer Anteil von bis zu 2 % des Fettgehaltes an tierischem Fett wird toleriert.

Speisefette und Speisefettmischungen werden als solche oder nach dem Verwendungszweck (z. B. Kochfett, Backfett, Frittierfett) bezeichnet. Der Ausdruck „Schmalz“, auch in Wortverbindungen, darf nur für die Bezeichnung von Schweinefett verwendet werden. Davon ausgenommen sind Gänseschmalz (Abs. 1.5.1.7), Margarineschmalz (Abs. 2.1) und Butterschmalz (siehe Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“).

1.5 Tierische Speisefette und Speiseöle

1.5.1 Speisefette von Landtieren

Das Ausgangsmaterial für die Gewinnung der in diesem Abschnitt behandelten tierischen Speisefette entstammt den für den menschlichen Genuss verwendbaren Teilen geschlachteter oder erlegter warmblütiger Tiere, die sich zum menschlichen Genuss eignen oder hierfür bestimmt und genusstauglich sind.

Den tierischen Speisefetten ist gemeinsam, dass sie durch Ausschmelzen gewonnen werden und dass die Trennung des ausgelassenen Fettes von dem noch fetthaltigen Bindegewebe lediglich durch physikalische Methoden und zwar durch Absetzenlassen, Pressen oder Zentrifugieren erfolgt. Weitere Verfahren (siehe Abs. 1.1) können bei tierischen Speisefetten Anwendung finden, soweit sie nicht im Folgenden ausgeschlossen werden.

1.5.1.1 Schweineschmalz

Schweinefett (Schweineschmalz) wird ausschließlich durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe hergestellt. Das fertige Produkt hinterlässt beim Schmelzen keinen Bodensatz. Der Wassergehalt übersteigt nicht 0,5 %.

1.5.1.2 Hausschmalz

Hausschmalz ist Schweineschmalz bester Qualität, das aus frischem oder höchstens kurzfristig gekühlt gelagertem Rückenspeck oder Bauchfilz durch Ausschmelzen meist kleiner Mengen in offenen, direkt beheizten Geschirren mit besonderer Sorgfalt hergestellt wurde.

Besondere Qualitätskriterien sind der reine, durch die Art der Herstellung bedingte Röstgeruch und -geschmack sowie die Frische. Es enthält keine sonstigen Zutaten.

1.5.1.3 Bratenschmalz (Bratenfett)

Bratenschmalz (Bratenfett) ist ein beim Braten von Schweinefleisch entstandenes Nebenprodukt, das Bratensaft enthält.

1.5.1.4 Grammelschmalz

Grammelschmalz ist ein Schmalz, in dem die beim Ausschmelzen anfallenden Grammeln belassen sind. Ein Wassergehalt von 2 % wird nicht überschritten.

1.5.1.5 Rindertalg

Rinderrohffette werden in Talgschmelzereien in Vakuum, im Wasserbad oder in doppelwandigen Kesseln ausgeschmolzen. Unter Anwendung dieser Verfahren oder der Trockenschmelze in offenen Kesseln wird bei Temperaturen von 60 – 65 °C Speisetalg gewonnen. Er ist mattgelb und spröde und besitzt einen typischen Talggeruch und -geschmack.

Ein besonders feiner Speisetalg, der Feintalg oder Premier jus, wird durch Ausschmelzen ausgewählten, zerkleinerten Rohkerns mit Wasser bei 50 – 55 °C gewonnen. Je niedriger die Schmelztemperatur ist, umso feiner ist das gewonnene Erzeugnis. Das sorgsam geläuterte Fett ist von weißgelber Farbe, neutralem nuss- oder butterähnlichem Geruch und Geschmack und schmilzt bei 35 – 45 °C. Premier jus unterliegt beim Lagern, wenn er vom Ausschmelzen her noch Wasser enthält, infolge seines Eiweiß- und Keimgehaltes bakteriologischem Verderb. Feintalg und Speisetalg werden in Österreich häufig nicht unterschieden und als Kernfett bezeichnet.

1.5.1.6 Pferdefett

Pferdefett hat eine salbenartige, mitunter ölige Beschaffenheit. Sein Geruch ist gänsefettähnlich, sein Geschmack an Rüböl erinnernd, seine Farbe goldgelb bis braungelb.

1.5.1.7 Gänsefett (Gänseschmalz)

Gänsefett ist ausschließlich aus dem gesamten Fettgewebe der Hausgans ausgelassenes Fett. Es wird meist in kleinem Umfang durch einfaches Auslassen und Klären gewonnen. Das Gänsefett ist je nach der herrschenden Temperatur halbflüssig bis fest, eine durchscheinende, blassgelbe, körnige Masse von angenehm mildem Geschmack.

1.5.2 Sonstige Speisefette von Landtieren

Sonstige tierische Speisefette, z. B. Talg von Schaf und Ziege sowie Fette von Ente, Pute und Huhn, werden jeweils als solche bezeichnet.

1.5.3 Grammeln (Grieben)

Grammeln sind die beim Ausschmelzen tierischer Fette zurückbleibenden Gewebsteile. Für Speisezwecke in Verkehr gebrachte Grammeln sind frei von Knochensplittern sowie von verbrannten und verunreinigten Gewebsteilen. Borsten und Schwarten dürfen nur in technisch unvermeidbarem Ausmaß in Grammeln enthalten sein. Der Fettgehalt von Grammeln beträgt mindestens 20 %. Unter „Grammeln“ versteht man nur ein aus dem Fettgewebe des Schweines hergestelltes Produkt.

1.6 Pflanzliche Speisefette und Speiseöle (beispielhafte Aufzählung)

Die im Anhang genannten pflanzlichen Speisefette und Speiseöle stellen eine offene Liste der in Österreich zulässigen Speisefette und Speiseöle dar. Ausgewählte pflanzliche Speisefette und Speiseöle werden in den folgenden Unterkapiteln beschrieben. Zusätzlich wird auf die Regelungen des Internationalen Codex verwiesen <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>.

Bezüglich Olivenöl sind die Anforderungen hinsichtlich Vermarktungsnormen, insbesondere der VO (EWG) Nr. 2568/1991¹, zu beachten.

Hinsichtlich pflanzlicher Speisefette und Speiseöle, die in der Tabelle als neuartige Lebensmittel (= Novel Food) gekennzeichnet sind, wird auf die Unionsliste sämtlicher zugelassener neuartiger Lebensmittel (Durchführungs-VO (EU) 2017/2470)² verwiesen.

Die in der Unionsliste festgelegten Bedingungen, Kennzeichnungsvorschriften und Spezifikationen sind einzuhalten.

Die Unionsliste wird laufend durch Zulassungen ergänzt – die jeweils aktuelle Version wird im Amtsblatt veröffentlicht und ist auf der Website der Europäischen Kommission zu finden https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/union-list-novel-foods_en.

¹ Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung idgF.

Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 [2] der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung idgF.

² Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel idgF.

1.6.1 Kürbiskernöl

Kürbiskerne, die Samen des gewöhnlichen Feldkürbis *Curcubita pepo* L. u. a., liefern, wenn sie geschält und gepresst werden, ein grün-gelbes Öl. Werden diese Kerne jedoch vor der Pressung geröstet, ergibt sich ein dunkleres, gelblich bräunliches bis dunkelgrün-rötliches Öl.

Das in Österreich, vor allem in der Steiermark, hergestellte Kürbiskernöl wird überwiegend aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo styriaca*) gewonnen.

Diese werden vor dem Pressen stets einem Röstvorgang unterzogen. Die dadurch entstehende Charakteristik ergibt ein dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint.

Verpresst werden nur ausgesuchte und sorgfältig behandelte Kürbiskerne.

Die Zugabe von Wasser und Salz als Presshilfe ist statthaft.

Je nach der Intensität des Röstvorganges kommt es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten Röstgeschmack.

Zur typischen Erzeugung ist ein langsames Erwärmen mittels Rührwerk vor dem Pressen üblich, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der spezifische Röstgeschmack entsteht.

Das Öl wird aus der Röstmasse ohne weitere Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren gewonnen.

Das Öl wird weder entschleimt, (teil-)entsäuert, gebleicht, desodoriert und/oder fraktioniert.

„Kernöl“ und „Kürbiskernöl“ ist immer reines, durch erste Pressung hergestelltes Kürbiskernöl.

Hinweise wie „echt“ oder „100 %ig“ werden nicht verwendet.

Die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ unterliegt der VO EU 1151/2012³ und der aktuellen Produktspezifikation für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Ein aus Kürbiskernöl durch Verschnitt mit anderem Speiseöl hergestelltes Öl wird als „Salatöl“ („Speiseöl“, „Tafelöl“) bezeichnet. Der Prozentanteil an Kürbiskernöl wird deklariert. Bei solchen durch Verschnitt von Kürbiskernöl mit anderen Speiseölen hergestellten Ölen, die sich in der dunklen Farbe von reinem Kürbiskernöl nicht unterscheiden, darf nicht der Eindruck erweckt werden, dass es sich um reines Kürbiskernöl handelt.

1.6.2 Leinöl

Leinöl wird aus dem Samen des Flachses (*Linum usitatissimum* L.) gewonnen. Als gepresstes Öl ist es hellgelb mit arteigenem Geschmack.

³ Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel idgF.

1.6.3 Mohnöl

Mohnöl wird aus dem Samen des Garten- oder Schlafmohns (*Papaver somniferum* L.) gewonnen. Es ist als gepresstes Öl hellgelb und wird zur direkten Ernährung sowie in geringem Umfang raffiniert im Küchenbereich verwendet.

1.6.4 Walnussöl

Walnussöl wird aus den Kernen der Walnuss (*Juglans regia*) gewonnen. Kaltgepresstes Walnussöl ist gelb bis gelbbraunlich mit angenehm nussigem Duft und intensiv nussigem Geschmack.

1.6.5 Haselnussöl

Haselnussöl wird aus den Kernen der Haselnuss (*Corylus avellana*) gewonnen. Kaltgepresstes Haselnussöl ist gelb bis gelbbraunlich mit zartem Aroma nach Nougat und süsslich, nussigem Geschmack.

1.6.6 Hanfsamenöl (Hanföl)

Hanfsamenöl wird aus den Samen der Hanfpflanze (*Cannabis sativa*) gewonnen. Kaltgepresstes Hanfsamenöl hat eine grüngelbliche, manchmal auch eine braun-grüne Färbung mit grasigem Duft und herb nussigem Geschmack.

Nicht zu verwechseln mit ätherischem Hanföl (gewonnen aus Blättern und Blüten) oder Haschischöl (ölartiger, stark THC-haltiger Harzextrakt).

Zur Herstellung von Hanfsamenöl werden ausschließlich Hanfsamen aus Saatgutsorten verwendet, welche den geltenden Zulassungsbedingungen entsprechen (siehe dazu auch EU Sortenregister zu Hanf:

http://ec.europa.eu/food/plant/plant_propagation_material/plant_variety_catalogues_databases/search/public/index.cfm?event=SearchVariety&ctl_type=A&species_id=240&variety_name=&listed_in=0&show_current=on&show_deleted=

Im Hinblick auf den Cannabinoidgehalt ist im Rahmen der guten Herstellungspraxis auf eine geeignete Aufbereitung der Rohstoffe zu achten.

1.6.7 Leindotteröl

Leindotteröl wird aus den Samen des Leindotters (*Camelina sativa* L.) gewonnen. Das kaltgepresste Öl ist gelb und enthält große Mengen an alpha-Linolensäure.

1.7 Frittierfette

1.7.1 Beschreibung

Frittierfette (auch Fritterfette oder Fritürefette) sind Fette oder Öle, die vorzugsweise für schwimmendes Ausbacken bei Temperaturen, die grundsätzlich 180° C nicht überschreiten, verwendet werden.

Als Frittierfette werden vorwiegend Fette und Öle verwendet, die gegenüber Hitze und Luftsauerstoff eine hohe Stabilität aufweisen.

1.7.2 Anforderungen

Ungebrauchte Frittierfette weisen eine der Fettart entsprechende Konsistenz und Farbe, neutralen Geruch und Geschmack sowie eine Säurezahl unter 0,4 und einen Rauchpunkt über 205 °C auf.

1.7.3 Veränderung bei der Verwendung

Frittierfette unterliegen beim Frittieren, aber auch bei Belassen im Frittiergerät sowohl in heißem als auch über längere Zeit hindurch in kaltem Zustand unerwünschten Veränderungen.

Hinweise auf bereits eingetretene Veränderungen eines Frittierfettes:

- wesentliche Mängel im Geruch oder Geschmack,
- blaugrauer Rauch bei 180 °C,
- beständiger zäher Schaum bei Zugabe von Frittiergut,
- Dunkelfärbung,
- Konsistenzveränderungen,
- wesentliche Anteile an verkohlten Backgutresten,
- eine durch einen geeigneten Schnelltest festgestellte Veränderung,
- 27 % polare Anteile,
- mehr als 12 % an polymeren Triglyceriden.

Das Zusetzen von für den menschlichen Verzehr ungeeignetem Frittierfett zu Lebensmitteln (auch zu genusstauglichem Frittierfett) bewirkt, dass dieses Lebensmittel für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist.

2. STREICHFETTE (MARGARINEERZEUGNISSE) UND ANDERE FETTERZEUGNISSE

2.1 Beschreibung

Es wird unterschieden zwischen Streichfetten, die von der EU-Verordnung Nr. 1308/2013⁴ vom 17.12.2013 erfasst und dort geregelt sind, und Streichfetten und anderen Fetterzeugnissen, die dieser Verordnung nicht unterliegen.

Die von der EU-Verordnung Nr. 1308/2013 erfassten Streichfette sind die in den Normen für Milchfette des KN-Codes 0405 und ex 2106, Fette des KN Codes ex 1517 und gemischte pflanzliche und/oder tierische Fette des KN Codes ex 1517 und ex 2106 genannten Produkte mit einem Fettgehalt von mindestens 10 v.H. und weniger als 90 v.H., die zum Verzehr bestimmt sind, bei einer Temperatur von 20 °C festbleibend streichfähig sind und in unverarbeiteter Form direkt oder indirekt an den Endverbraucher abgegeben werden.

⁴ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007.

Die im Anhang XV Abschnitt B und C der EU-Verordnung Nr. 1308/2013 angeführten Bezeichnungen (Verkehrsbezeichnungen) Margarine, Dreiviertelfettmargarine, Halbfettmargarine, Streichfette x v.H., Mischfette, Dreiviertelmischfette, Halbmischfette und Mischstreichfette x v.H. sind ausschließlich den dort genannten der Verordnung unterliegenden Produkten vorbehalten.

Streichfette und andere Fetterzeugnisse, die nicht von der EU-Verordnung Nr. 1308/2013 erfasst werden, sind:

- Emulgierte Nichtmilchfette, überwiegend Emulsionen nach dem Typ Wasser in Öl, deren Fettansatz aus pflanzlichen oder tierischen Fetten stammt und deren Milchfettanteil höchstens 3 v.H. des Fettgehaltes beträgt und die unverarbeitet weder direkt noch indirekt an den Endverbraucher abgegeben werden (nur für Großverbraucher zur Weiterverarbeitung bestimmt).
- Emulgierte oder nicht emulgierte Fetterzeugnisse mit mehr als 90 v.H. Fettgehalt:
 - Emulgierte Konzentrate aus Margarine oder Mischfetten (konzentrierte Margarine, konzentrierte Melange) mit mindestens 90 v.H. und höchstens 95 v.H. Fettgehalt;
 - Margarineschmalz (Schmelzmargarine) enthält mindestens 99 v.H. Fett, ist keine Emulsion, normalerweise kräftig gelb gefärbt, aromatisiert und von körniger Struktur.
- Besondere Streichfette (Margarineerzeugnisse) und Mischfetterzeugnisse:
 - Vormischungen (Compounds) aus Margarine oder Mischfetten und anderen Lebensmitteln zur Weiterverarbeitung;
 - Flüssige emulgierte Nichtmilchfette und Mischungen solcher Fette mit Milchfetten. Auf Grund einer anderen Fettsäurezusammensetzung sind diese Produkte bei Raumtemperatur (20 °C) gießfähig;
 - Zubereitungen aus Margarineschmalz, konzentrierter Margarine oder konzentriertem Mischfett (Melange) mit Zutaten wie Zucker, Kochsalz, Gewürzen.

2.2 Herstellung

Streichfette (Margarineerzeugnisse) und Mischfetterzeugnisse werden aus Fetten und Trinkwasser mit weiteren Zutaten unter Kühlung emulgiert.

2.3 Besondere Bezeichnungsrichtlinien

Streichfette (Margarineerzeugnisse), deren Fettansatz ausschließlich aus dem Ausgangsmaterial einer Pflanzenart oder der Mischung mehrerer Pflanzenarten stammt, können mit einem Hinweis auf „Pflanzen.....“ (z. B. Pflanzenmargarine) in Verkehr gebracht werden. Eine Toleranz für tierische Fette von 2 % wird von der EU-Verordnung 1308/2013 eingeräumt.

Als Milchmargarine kann eine Margarine bezeichnet werden, zu deren Herstellung mindestens 5 % Milch (Vollmilch), Magermilch oder geeignete Milchprodukte, bezogen auf das Gesamtgewicht, verwendet werden.

Als Delikatessmargarine kann eine Milchmargarine bezeichnet werden, deren Fettanteil ausschließlich pflanzlichen Ursprungs ist.

3. MARGARINESTREICHKÄSE UND MARGARINEAUFSTRICHE

3.1 Margarinestreichkäse

Bei diesem Produkt wird dem Hauptbestandteil Frischkäse (z. B. Topfen), Öl oder nicht der Milch entstammendes Fett zugesetzt.

Die Zugabe von Gemüse, anderen Lebensmitteln und würzenden Zutaten ist üblich. In der Deklaration wird der Gesamtfettgehalt in Prozenten angegeben.

3.2 Margarineaufstriche

Margarineaufstriche sind Mischungen von Margarineerzeugnissen oder Mischfetterzeugnissen mit anderen Lebensmitteln, wie Fisch, pflanzlichen Bestandteilen, Fleisch u. dgl. Käse und andere Milchprodukte werden nur zur Geschmacksgebung in untergeordneter Menge zugesetzt.

In der Deklaration wird der Gesamtfettgehalt in Prozenten angegeben.

3.3 Bezeichnung

Für die nach Abs. 3.1 hergestellten Produkte lautet die Bezeichnung „Margarinestreichkäse“.

Für die nach Abs. 3.2. hergestellten Produkte lautet die Bezeichnung Margarineaufstriche.

4. BEURTEILUNG

4.1 Allgemeine Beurteilungshinweise

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Kapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

ANHANG

pflanzliche Speisefette und Speiseöle

Bezeichnung deutsch / alternativ	Bezeichnung englisch	Bezeichnung lateinisch	Novel Food	Hinweise
Arganöl	Argan oil	<i>Argania spinosa</i>	ja	
Avocadoöl / Avocadofrucht- fleischöl	Avocado oil	<i>Persea gratissima</i>	nein	Öl aus Fruchtfleisch
Chiaöl	Chia oil	<i>Salvia hispanica</i>	ja	zu kennzeichnen als Chiaöl (<i>Salvia hispanica</i>)
Distelöl / Safloröl	Safflower oil	<i>Carthamus tinctorius</i>	nein	
Erdnussöl	Peanut Oil /Arachis oil	<i>Arachis hypogaea</i>	nein	
Hanfsamenöl / Hanföl	Hempseed oil (Hemp oil)	<i>Cannabis sativa</i>	nein	siehe Abs. 1.6.6
Haselnussöl	Hazelnut oil	<i>Corylus avellana</i>	nein	siehe Abs. 1.6.5
Kakaobutter	Cacao butter	<i>Theobroma cacao</i>	nein	
Kokosöl / Kokosnussöl / Ko- kospfett	Coconut oil	<i>Cocos nucifera</i>	nein	bei Raumtemperatur festes, weißes bis weißlich- gelbes Pflanzenöl, das aus Kopra, dem Nährgewebe der Kokosnuss (Frucht der Kokospalme), gewonnen wird
Kürbiskernöl	Pumpkin seed oil	<i>Curcubita pepo L. u.a.</i>	nein	siehe Abs. 1.6.1
Leindotteröl	False flax oil	<i>Camelina sativa</i>	nein	siehe Abs. 1.6.7
Leinöl	Flaxseed oil / lineseed oil	<i>Linum usitatissimum</i>	nein	siehe Abs. 1.6.2
Macadamianussöl / Macadamiaöl	Macadamia oil	<i>Macadamia sp.</i>	nein	
Maiskeimöl/Maisöl	Corn oil / maize oil	<i>Zea mays</i>	nein	
Mandelöl	Almond oil	<i>Prunus dulcis</i>	nein	
Mariendistelöl	Milk thistle oil	<i>Silybum marianum</i>	nein	
Marillenkernöl / Aprikosen- kernöl	Apricot oil	<i>Prunus armeniaca</i>	nein	Blausäuregehalt beachten

Bezeichnung deutsch / alternativ	Bezeichnung englisch	Bezeichnung lateinisch	Novel Food	Hinweise
Mohnöl	Poppyseed oil	<i>Papaver somniferum</i>	nein	siehe Abs. 1.6.3
Olivenöl	Olive oil	<i>Olea europaea</i>	nein	geltende Rechtsnormen beachten
Palmkernöl	Palm kernel oil	<i>Elaeis guineensis</i>	nein	
Palmöl	Palm oil	<i>Elaeis guineensis</i>	nein	aus Fruchtfleisch der Ölpalme; unraffiniertes Palmöl wird als rotes Palmöl bezeichnet
Pflaumenkernöl	Plum kernel oil	<i>Prunus domestica</i>	ja	
Pistazienöl	Pistachio oil	<i>Pistacia vera</i>	nein	
Rapsöl / Rüböl	Rapeseed oil	<i>Brassica napus</i> subsp. <i>napus</i> L., <i>Brassica rapa</i> subsp. <i>Oleifera</i> (DC.) Metzg.	nein	
Reiskeimöl / Reiskleieöl	Rice bran oil	<i>Oryza sativa</i>	nein	aus Keimlingen bzw. aus den Randschichten des Reiskorns
Sacha Inchi Öl	Sacha inchi oil	<i>Plukenetia volubilis</i>	ja	zu kennzeichnen als Sacha-Inchi-Öl (<i>Plukenetia volubilis</i>)
Schwarzkümmelöl	Black seed oil	<i>Nigella sativa</i>	nein	
Senföl / Senfsamenöl	Mustard oil / Mustard seed oil	<i>Sinapis alba</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Brassica nigra</i> L.	nein	durch Pressen der Samen; Grenzwert für E-rucasäure beachten (Verordnung (EG) Nr. 1881/2006) ⁵ ; nicht zu verwechseln mit ätherischem Senföl
Sesamöl	Sesame oil	<i>Sesamum indicum</i>	nein	
Sheafett	Shea butter	<i>Vitellaria paradoxa</i>	nein	aus den Nusskernen der Früchte des Sheabaums
Sojaöl	Soybean oil	<i>Glycine max</i>	nein	
Sonnenblumenöl	Sunflower oil	<i>Helianthus annus</i>	nein	
Tomatenkernöl	Tomato seed oil	<i>Solanum lycopersicum</i>	nein	
Traubenkernöl	Grape seed oil	<i>Vitis vinifera</i>	nein	

⁵ Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln idgF.

Bezeichnung deutsch / alternativ	Bezeichnung englisch	Bezeichnung lateinisch	Novel Food	Hinweise
Walnussöl	Walnut oil	<i>Juglans regia</i>	nein	siehe Abs. 1.6.4
Weizenkeimöl	Wheat germ oil	<i>Tritium vulgare</i>	nein	