

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

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Oktober 2015)

---

*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.<sup>2</sup> herkömmliches Speiseöl;
- a<sup>bis,3</sup>neuartiges Speiseöl;
- b. Speisefett und Grieben;
- c. Margarine, Minarine und Streichfette;
- d. Mayonnaise und Salatmayonnaise;
- e. Salatsauce;
- f.<sup>4</sup> Milch- und Rahmanalogue.

<sup>2</sup> Sie gilt nicht für Milchfette und daraus hergestellte Erzeugnisse; für sie gilt die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>5</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft.

AS 2005 6009

<sup>1</sup> SR 817.02

<sup>2</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

<sup>3</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

<sup>4</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 993).

<sup>5</sup> SR 817.022.108

## 2. Abschnitt:<sup>6</sup> Herkömmliche Speiseöle

### Art. 2 Definition herkömmlicher Speiseöle

Herkömmliche Speiseöle stammen aus den Samen, Keimen oder Früchten von Pflanzen oder aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachtkörpern und Fischen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinester der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur flüssig.

### Art. 2a Herkömmliche Speiseöle mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl: Kategorien und Anforderungen

<sup>1</sup> Herkömmliches Speiseöl, mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl, darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.

<sup>2</sup> In herkömmlichem Speiseöl, mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl, darf der Säuregrad je 100 g Öl 10 ml NaOH (1 mol/l) nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Herkömmliches Speiseöl, mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl, 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 Ausdampfung unterworfen wurde;
- b. «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdampfung 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.

<sup>6</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

**Art. 2b** Olivenöl und Oliventresteröl: Definitionen, Herstellungsverfahren, Güteklassen, zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten zugelassene Kategorien

<sup>1</sup> In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *natives Olivenöl*: aus der Frucht des Ölbaums gewonnenes Öl;
- b. *raffiniertes Olivenöl*: durch Raffinieren von nativem Olivenöl gewonnenes Öl;
- c. *Olivenöl*: Verschnitt von nativem und raffiniertem Olivenöl, ausser Lampantöl;
- d. *rohes Oliventresteröl*: Öl aus Oliventrester, das den für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen nach Anhang 1 entspricht und entweder durch Behandlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde oder das, mit Ausnahme bestimmter Anforderungen nach Anhang 1 Lampantöl entspricht; nicht als rohes Oliventresteröl gilt Öl, das durch Wiederveresterungsverfahren oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnen wurde;
- e. *raffiniertes Oliventresteröl*: Öl, das durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnen wurde;
- f. *Oliventresteröl*: Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit nativem Olivenöl, ausser Lampantöl.

<sup>2</sup> Zur Herstellung und Gewinnung von nativem Olivenöl sind ausschliesslich mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen zulässig, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen. Zur Reinigung und Abtrennung sind Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren zulässig. Öl, das mittels Lösungsmitteln, chemischen oder biochemischen Hilfsmitteln oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurde, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art gilt nicht als natives Olivenöl.

<sup>3</sup> Natives Olivenöl wird in folgende Güteklassen eingeteilt:

- a. natives Olivenöl extra;
- b. natives Olivenöl;
- c. Lampantöl.

<sup>4</sup> An die Konsumentinnen und Konsumenten dürfen nur abgegeben werden:

- a. Olivenöl;
- b. natives Olivenöl;
- c. natives Olivenöl extra;
- d. Oliventresteröl.

**Art. 3** Anforderungen an herkömmliche Speiseöle im Allgemeinen

Die Summe der Trans-Fettsäuren darf 2 g pro 100 g pflanzliches herkömmliches Speiseöl nicht überschreiten.

**Art. 3a** Besondere Anforderungen an Olivenöl und Oliventresteröl

<sup>1</sup> Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Artikel 3 und nach Anhang 1. Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden gemäss den Anhängen Ia und II–XX der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91<sup>7</sup>.

<sup>2</sup> Für Olivenöl gelten überdies die folgenden Anforderungen:

- a. Die Angabe «erste Kaltpressung» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.
- b. Die Angabe «Kaltextraktion» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.

**Art. 3b** Besondere Anforderungen an Fischöl

<sup>1</sup> Rohstoffe, die zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden, müssen:

- a. aus genusstauglichen Fischereierzeugnissen stammen;
- b. von Betrieben einschliesslich Fischereifahrzeugen stammen, die nach Artikel 12 LGV gemeldet oder nach Artikel 13 LGV bewilligt sind;
- c. hygienisch einwandfrei befördert und gelagert werden;
- d. so schnell wie möglich gekühlt und bei Temperaturen nach Artikel 44 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>8</sup> gelagert werden.

<sup>2</sup> Vom Abkühlen nach Absatz 1 Buchstabe d kann abgesehen werden, wenn:

- a. unzerteilte Fischereierzeugnisse unmittelbar zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden;
- b. die Rohstoffe innert 36 Stunden nach dem Aufladen verarbeitet werden;
- c. die Frischekriterien eingehalten werden; und
- d. die unverarbeiteten Fischereierzeugnisse die Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) gemäss Anhang II Abschnitt II Kapitel I Ziffer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005<sup>9</sup> nicht überschreiten.

<sup>7</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S.1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 61/2011, ABl. L 23 vom 27.1.2011, S. 1.

<sup>8</sup> SR 817.024.1

<sup>9</sup> Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dez. 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und

<sup>3</sup> Beim Verfahren zur Herstellung von rohem Fischöl muss gewährleistet sein, dass sämtliches zur Verwendung bestimmtes Rohmaterial einer Behandlung unterzogen wird, die, je nach Rohmaterial, die Schritte Erwärmen, Pressen, Trennen, Zentrifugieren, Verarbeiten, Raffinieren und Reinigen umfasst, bevor das Endprodukt in den Verkehr gebracht wird.

<sup>4</sup> Entsprechen die Rohstoffe und die Herstellungsverfahren den Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr, so können im selben Betrieb sowohl Fischöl für den menschlichen Verzehr als auch nicht für den menschlichen Verzehr bestimmtes Fischöl hergestellt und gelagert werden.

**Art. 4** Sachbezeichnung für herkömmliche Speiseöle mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl

<sup>1</sup> Für Mischungen von herkömmlichen Speiseölen, die kein Olivenöl oder Oliventresteröl enthalten, gilt Folgendes:

- a. Sie müssen als «Speiseöl» bezeichnet werden.
- b. Bei ausschliesslicher Verwendung von pflanzlichen Ölen ist die Bezeichnung «Pflanzenöl» zulässig.
- c. Die Sachbezeichnung kann auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, z. B. «Sonnenblumenöl mit 15 % Sesamöl».

<sup>2</sup> Aromatisierte herkömmliche Speiseöle, mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl, müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten (z.B. «mit Kräutern» oder «mit Trüffel-Aroma»).

**Art. 4a** Bestimmungen für die Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl und für Mischungen mit diesen Ölen

<sup>1</sup> Als Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl müssen die in Artikel 2b Absätze 1 und 3 aufgeführten Bezeichnungen verwendet werden.

<sup>2</sup> Wird bei Mischungen von Pflanzenölen mit Olivenöl, nativem Olivenöl oder nativem Olivenöl extra durch Text, Bild oder grafische Darstellung auf den Olivenölgehalt hingewiesen, so muss die Sachbezeichnung «Mischung von Pflanzenölen mit Olivenöl» lauten.

<sup>3</sup> Wird einer Mischung Oliventresteröl beigegeben, so muss die Bezeichnung «Oliventresteröl» verwendet werden.

**Art. 5** Übrige Kennzeichnung von Speiseölen mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl

<sup>1</sup> Herkömmliches Speiseöl, mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl, darf als «kaltgepresst», «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen», «unraffi-

(EG) Nr. 854/2004, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1022/2008, ABl. L 277 vom 18.10.2008, S. 18.

niert» gekennzeichnet werden, wenn es die entsprechenden Anforderungen nach Artikel 2a erfüllt.

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

<sup>3</sup> Für Öl, mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 2 sinngemäss.

#### Art. 5a Übrige Kennzeichnung von Olivenöl und Oliventresteröl

<sup>1</sup> Die folgenden Öle müssen deutlich erkennbar zusätzlich zur Sachbezeichnung, nicht aber in unmittelbarer Nähe, die folgenden Angaben tragen:

- |    |   |   |
|----|---|---|
| a. | natives Olivenöl extra:   | «erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»;   |
| b. | natives Olivenöl:   | «← direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»;  |
| c. | Olivenöl, bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl: | «← enthält ausschliesslich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»;  |
| d. | Oliventresteröl:  | «← enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»; oder<br><br>«← enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl». <sup>10</sup> |

<sup>2</sup> Auf organoleptische Eigenschaften betreffend Geschmack oder Geruch darf nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl hingewiesen werden. Die Begriffe nach Anhang XII Ziffer 3.3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91<sup>11</sup> dürfen nur zur Kennzeichnung verwendet werden, wenn sie auf den Ergebnissen einer in Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vorgesehenen organoleptischen Prüfung basieren.

<sup>3</sup> Die Angabe des Säuregehalts beziehungsweise des Säurehöchstgehalts bei Olivenöl, nativem Olivenöl, nativem Olivenöl extra und Oliventresteröl ist nur zulässig, wenn zusätzlich die nach den Anhängen III, IX und XX der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 bestimmten Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption im Ultraviolettbereich in gleicher Schriftgrösse und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.

<sup>10</sup> Berichtigung vom 9. April 2015 (AS 2015 1033).

<sup>11</sup> Siehe Fussnote zu Art. 3a Abs. 1

<sup>4</sup> Bei Mischungen nach Artikel 4a Absatz 2 darf durch Bilder oder grafische Darstellungen in der Etikettierung auf den Olivenölgehalt nur dann hingewiesen werden, wenn dieser mehr als 50 Prozent beträgt.

<sup>5</sup> Wird bei anderen Lebensmitteln als nach Artikel 4a Absatz 2 im Rahmen der Kennzeichnung, ausserhalb der Zutatenliste, durch Text, Bild oder grafische Darstellungen auf das Vorhandensein von Olivenöl oder Oliventresteröl hingewiesen, so muss der Anteil Olivenöl oder Oliventresteröl als Prozentsatz des Nettogesamtwichts unmittelbar nach der Sachbezeichnung angegeben werden. Anstelle des Anteils Olivenöl oder Oliventresteröl am Nettogesamtwicht kann der prozentuale Anteil des Olivenöls oder Oliventresteröls am Gesamtfettgewicht angegeben werden. Davon ausgenommen sind Thunfisch in Olivenöl und Sardinen in Olivenöl.

## 2a. Abschnitt:<sup>12</sup> Neuartige Speiseöle

### Art. 5b Definition

Neuartige Speiseöle sind Öle, die:

- a. nicht der Definition von herkömmlichen Speiseölen nach Artikel 2 entsprechen; oder
- b. aufgrund spezifischer Eigenschaften nur zum Verzehr in teilweise eingeschränkten Mengen vorgesehen sind.

### Art. 5c Krillöl

<sup>1</sup> Krillöl ist ein Lipidextrakt aus antarktischem Krill *Euphausia superba*. Zur Gewinnung wird tiefgefrorener antarktischer Krill zerdrückt und einer Acetonextraktion, Alkoholextraktion oder einem anderen geeigneten Verfahren unterzogen. Eiweisse und Krillmaterial werden durch Filtrierung vom Lipidextrakt entfernt. Allfällige Lösungsmittel- und Wasserrückstände werden durch Verdampfung entfernt.

<sup>2</sup> Krillöl muss die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllen.

<sup>3</sup> Es darf ausschliesslich zu den in Anhang 3 aufgeführten Verwendungszwecken und in den dort angegebenen Höchstmengen in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill *Euphausia superba*».

### Art. 5d Öl der Mikroalge *Schizochytrium* sp.

<sup>1</sup> Öl der Mikroalge *Schizochytrium* sp. wird durch Hexanextraktion gewonnen. Es hat einen hohen Gehalt an Docosahexaensäure (DHA) oder an Eicosapentaensäure (EPA) und DHA.

<sup>12</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

<sup>2</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

<sup>3</sup> Es darf ausschliesslich als Lebensmittelzutat für die in Anhang 4 aufgeführten Verwendungszwecke in den dort angegebenen Höchstmengen in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden.

<sup>4</sup> Lebensmittel, die Öl von *Schizochytrium* sp. enthalten, müssen in geeigneten und anerkannten nationalen oder internationalen Testverfahren (z.B. Verfahren der «Association of Analytical Chemists» [AOAC]) oxidative Stabilität aufweisen

<sup>5</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Öl der Mikroalge *Schizochytrium* sp.».

#### **Art. 5e** Raffiniertes Echiumöl

<sup>1</sup> Raffiniertes Echiumöl wird durch Raffinieren von Öl aus den Samen von *Echium plantagineum* gewonnen.

<sup>2</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

<sup>3</sup> Es darf ausschliesslich als Lebensmittelzutat für die in Anhang 5 aufgeführten Verwendungszwecke in den dort angegebenen Höchstmengen in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung lautet «raffiniertes Echiumöl».

#### **Art. 5f** Raffiniertes Allanblackia-Saatöl

<sup>1</sup> Raffiniertes Allanblackia-Saatöl wird aus den Samen der Allanblackia-Spezies *A. floribunda* (*A. parviflora*) oder *A. stuhlmannii* gewonnen.

<sup>2</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 6 erfüllen.

<sup>3</sup> Es darf ausschliesslich als Lebensmittelzutat zur Verwendung in gelben Streichfetten und Brotaufstrichen auf Rahmbasis in Verkehr gebracht werden.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Allanblackia-Saatöl».

#### **Art. 5g** Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen

<sup>1</sup> Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt. Es unterscheidet sich von raffiniertem Rapsöl in der höheren Konzentration des unverseifbaren Anteils (1 g/100 g bei raffiniertem Rapsöl und 9 g/100 g bei Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen).

<sup>2</sup> Es muss einer Behandlung mit Aktivkohle unterzogen werden, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) angereichert werden.

<sup>3</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen.

<sup>4</sup> Es darf ausschliesslich als Lebensmittelzutat zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln und Ergänzungsnahrung in den Verkehr gebracht werden.

<sup>5</sup> Die maximale Menge an Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen in einer Tagesration gemäss Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 23. November

2005<sup>13</sup> über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln darf höchstens 1,5 g betragen.

<sup>6</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Rapsölauszug».

**Art. 5h** Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.

<sup>1</sup> Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp. wird durch Pressung oder Extraktion hergestellt.

<sup>2</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 8 erfüllen.

<sup>3</sup> Es darf ausschliesslich für die in Anhang 8 genannten Verwendungszwecke in den dort angegebenen Höchstmengen in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.».

**Art. 5i** Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen

<sup>1</sup> Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt. Es unterscheidet sich von raffiniertem Maiskeimöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1,2 g/100 g bei raffiniertem Maiskeimöl und 10 g/100 g bei Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen).

<sup>2</sup> Es muss einer Behandlung mit Aktivkohle unterzogen werden, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) angereichert werden.

<sup>3</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 9 erfüllen.

<sup>4</sup> Es darf ausschliesslich als Lebensmittelzutat zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln und Ergänzungsnahrung in Verkehr gebracht werden.

<sup>5</sup> Die maximale Menge an Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen in einer Tagesration gemäss Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>14</sup> über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln darf höchstens 2 g betragen.

<sup>6</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Maiskeimölauszug».

**Art. 5j** Pilzöl aus *Mortierella alpina*

<sup>1</sup> Pilzöl aus *Mortierella alpina* wird durch Fermentation aus dem Pilz *Mortierella alpina* gewonnen und ist reich an Arachidonsäure.

<sup>2</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

<sup>3</sup> Es darf ausschliesslich als Lebensmittelzutat zur Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäss den Artikeln 17–19 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>15</sup> über Speziallebensmittel in Verkehr gebracht werden.

<sup>13</sup> SR 817.022.32

<sup>14</sup> SR 817.022.32

<sup>15</sup> SR 817.022.104

<sup>4</sup> Die Hinzufügung von Pilzöl aus *Mortierella alpina* zu Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung wird durch seinen Gehalt an Arachidonsäure gemäss Anhang 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel beschränkt.

<sup>5</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Öl aus *Mortierella alpina*».

### 3. Abschnitt: Speisefette und Grieben

#### Art. 6 Definition

<sup>1</sup> Speisefette stammen aus den Samen, Keimen oder Früchten von Pflanzen oder aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachtkörpern und Fischen. Speisefette bestehen vorwiegend aus Glycerinester der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur fest.<sup>16</sup>

<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 der tierischen Fette ist der Gebrauch von Lösungsmitteln verboten.<sup>17</sup>

<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.

<sup>6</sup> Die Summe der Trans-Fettsäuren darf 2 g pro 100 g pflanzliches Speisefett nicht überschreiten.<sup>18</sup>

<sup>16</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

<sup>17</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 993).

<sup>18</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 993).

**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» zulässig.

<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>19</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.

<sup>19</sup> SR 817.022.21

**Art. 15** Anforderungen

Der Anteil Speiseöl muss mindestens betragen:

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

**6. Abschnitt: Salatsauce****Art. 16** Definition

<sup>1</sup> Salatsauce ist eine Mischung aus Speiseöl, Gärungssessig 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 Gärungssessig oder mindestens 1 Massenprozent organische Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure), bezogen auf die wässrige Phase, enthalten.

**6a. Abschnitt:<sup>20</sup> Milch- und Rahmanaloge****Art. 17a** Definition

<sup>1</sup> Milch- und Rahmanaloge sind Öl-in-Wasser-Emulsionen aus Wasser, Speiseölen und/oder Speisefetten mit weiteren Zutaten wie Milch, Milchprodukten, stärkehaltigen Erzeugnissen (z. B. Mehl, Stärke aus Getreide oder Kartoffeln) und Zuckerarten. Sie können mit gesundheitlich unbedenklichen geeigneten Mikroorganismen gesäuert werden.

<sup>2</sup> Kaffeeweisser sind Milchanaloge, denen das Wasser grösstenteils entzogen wurde oder die aus Zutaten gemäss Absatz 1 ohne Verwendung von Wasser hergestellt sind.

**Art. 17b** Kennzeichnung

Die Sachbezeichnung ist entsprechend der Zweckbestimmung und der Herstellungsart zu wählen.

<sup>20</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 993).

## 7. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

### Art. 18<sup>21</sup>

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen 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>22</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.

### Übergangsbestimmungen der Änderung vom 7. März 2008<sup>23</sup>

<sup>1</sup> Lebensmittel, die den Änderungen vom 7. März 2008 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. März 2009 nach bisherigem Recht abgegeben werden. Hinsichtlich der Artikel 3 Absatz 5 und 7 Absatz 6 gilt für diese Lebensmittel Folgendes:

- a. Pflanzliches Speiseöl und pflanzliches Speisefett darf noch bis zum 31. März 2009 nach bisherigem Recht als solches an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
- b. Lebensmittel, die bis zum 31. März 2009 mit pflanzlichem Speiseöl oder pflanzlichem Speisefett hergestellt worden sind, das die Anforderungen nach Artikel 3 Absatz 5 beziehungsweise Artikel 7 Absatz 6 nicht erfüllt, dürfen auch nach diesem Datum noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Bei nach diesem Datum hergestellten Lebensmitteln darf der Trans-Fettsäuren-Gehalt im Gesamtanteil der pflanzlichen Speiseöle oder Speisefette des Endprodukts die Summe von 2 g pro 100 g pflanzliches Speiseöl oder Speisefett nicht überschreiten.<sup>24</sup>

<sup>21</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

<sup>22</sup> AS 2006 4941

<sup>23</sup> AS 2008 993

<sup>24</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 5. März 2009, in Kraft seit 22. März 2009 (AS 2009 1023).

<sup>2</sup> Fischöl, das der Änderung vom 7. März 2008 dieser Verordnung nicht entspricht, darf bis 31. März 2009 aus Betrieben in Drittländern eingeführt werden, die vor Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 der Kommission vom 6. November 2006<sup>25</sup> zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Durchführungsmassnahmen für gewisse zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Aufhebung bestimmter Durchführungsmassnahmen zu diesem Zweck zugelassen wurden.

### **Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 5. März 2009<sup>26</sup>**

<sup>1</sup> Fischöl darf noch bis zum 30. April 2009 aus Betrieben in Ländern ausserhalb der EU und des Europäischen Wirtschaftsraums eingeführt werden, die von der EG-Kommission vor Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1664/2006<sup>27</sup> zu diesem Zweck zugelassen wurden.

<sup>2</sup> Aus Mitgliedstaaten der EU oder des Europäischen Wirtschaftsraums darf Fischöl noch bis zum 30. Juni 2009 mit Bescheinigungen eingeführt werden, die deren nationalen Bestimmungen vor Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005<sup>28</sup> entsprechen, sofern diese Bescheinigungen vor dem 30. April 2009 ordnungsgemäss ausgefüllt und unterzeichnet werden.

### **Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 25. November 2013<sup>29</sup>**

<sup>1</sup> Lebensmittel, die der Änderung vom 25. November 2013 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis 31. Dezember 2015 nach bisherigem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden.

<sup>2</sup> Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>25</sup> ABl L 320 vom 18.11.2006, S. 13

<sup>26</sup> AS **2009** 1023

<sup>27</sup> Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 der Kommission vom 6. Nov. 2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Durchführungsmassnahmen für gewisse zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Aufhebung bestimmter Durchführungsmassnahmen, ABl. L 320 vom 18.11.2006, S. 13.

<sup>28</sup> Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dez. 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27.

<sup>29</sup> AS **2013** 4943

**Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 14. September 2015<sup>30</sup>**

<sup>1</sup> Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse, die der Änderung vom 14. September 2015 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. September 2016 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt, gekennzeichnet und angepriesen werden.

<sup>2</sup> Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>30</sup> AS 2015 3403

Anhang 1<sup>31</sup>

(Art. 2b Abs. 1 Bst. d und 3a Abs. 1)

## Anforderungen an Olivenöle Teil 1

Kategorie	Fettsäuremethylester (FAME) und Fettsäureethylester (FAEE)	Säuregehalt (in Ölsäure) (%) (*)	Peroxidzahl (PV) meq O <sub>2</sub> /kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerinmonopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg (1)	ECN42- Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	K 232 (*)	K 270 (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
1. Natives Olivenöl extra	$\Sigma$ FAME + FAEE $\leq$ 75 mg/kg oder 75 mg/kg $<$ $\Sigma$ FAME + FAEE $\leq$ 150 mg/kg und (FAEE/FAME) $\leq$ 1,5	$\leq$ 0,8	$\leq$ 20	$\leq$ 250	$\leq$ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure $\leq$ 14 % $\leq$ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure $>$ 14 %	$\leq$ 0,10	$\leq$ 0,2	$\leq$ 2,50	$\leq$ 0,22	$\leq$ 0,01	Md = 0	Mf $>$ 0
2. Natives Olivenöl	–	$\leq$ 2,0	$\leq$ 20	$\leq$ 250	$\leq$ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure $\leq$ 14 % $\leq$ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure $>$ 14 %	$\leq$ 0,10	$\leq$ 0,2	$\leq$ 2,60	$\leq$ 0,25	$\leq$ 0,01	Md $\leq$ 3,5	Mf $>$ 0

31 Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

Kategorie	Fettsäuremethylester (FAME) und Fettsäureethylester (FAEE)	Säuregehalt (in Ölsäure) (%) (*)	Peroxidzahl (PV) meq O <sub>2</sub> /kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerinmonopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg (1)	ECN42- Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	K 232 (*)	K 270 (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
3. Lampantöl	–	> 2,0	–	≤ 300 (3)	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	–	–	–	Md > 3,5 (2)	–
4. Raffiniertes Olivenöl	–	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	–	≤ 0,3	–	≤ 1,10	≤ 0,16	–	–
5. Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	–	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	–	≤ 0,3	–	≤ 0,90	≤ 0,15	–	–
6. Rohes Oliventresteröl	–	–	–	> 350 (4)	≤ 1,4	–	≤ 0,6	–	–	–	–	–
7. Raffiniertes Oliventresteröl	–	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 1,4	–	≤ 0,5	–	≤ 2,00	≤ 0,20	–	–

Kategorie	Fettsäuremethylester (FAME) und Fettsäurethylester (FAEE)	Säuregehalt (in Ölsäure) (%) (*)	Peroxidzahl (PV) meq O <sub>2</sub> /kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerinmonopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg (1)	ECN42- Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	K 232 (*)	K 270 (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
8. Oliven- tresteröl	–	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 1,2	–	≤ 0,5	–	≤ 1,70	≤ 0,18	–	–

- (1) Summe der mittels Kapillarsäure (nicht) abtrennbaren Isomere.  
(2) Oder wenn der Fehlermedian höchstens 3,5 beträgt oder der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.  
(3) Öl mit einem Wachsegehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.  
(4) Öl mit einem Wachsegehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

*Anmerkungen:*

- Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Beträgt die nächstfolgende Dezimalstelle über 4, so ist die angegebene letzte Stelle hinter dem Komma aufzurunden.
- Stimmt ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgesehenen Grenzwert überein, so muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht-seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
- Die mit einem Stern (\*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten:
  - im Falle von Lampantöl, dass die betreffenden Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen;
  - im Falle nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung des Grenzwerts auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
- Die mit zwei Sternen (\*\*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten im Fall der betreffenden Oliventresteröle, dass die jeweiligen Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen.

## Anforderungen an Olivenöle Teil 2

Kategorie	Gehalt an Fettsäuren (1)						Summe trans-Isomere Ölsäure (%)	Summe trans-Isomere Linol- und Linolensäure (%)	Zusammensetzung der Sterine						Sterine insgesamt (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (%) (**)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachinsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocensäure (%)			Cholesterin (%)	Brassicasterin (%)	Campesterin (%)	Stigmasterin (%)	Beta-Sitosterin (%) (2)	Delta-7-Stigmasterin (%)		
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
2. Natives Olivenöl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
3. Lampantöl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5 (3)
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
5. Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2500	> 4,5 (4)
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1800	> 4,5
8. Oliventresteröl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1600	> 4,5

- (1) Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,5–20,0; Palmitoleinsäure: 0,3–3,5; Heptadecansäure:  $\leq 0,3$ ; Heptadecensäure:  $\leq 0,3$ ; Stearinsäure: 0,5–5,0; Ölsäure: 55,0–83,0; Linolsäure: 3,5–21,0
- (2) Summe aus Delta-5,23-Stigmastadienol+Clerosterin+Beta-Sitosterin+Sitostanol+Delta-5-Avenasterin+Delta-5,24-Stigmastadienol.
- (3) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.
- (4) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

*Anmerkungen:*

- a. Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Beträgt die nächstfolgende Dezimalstelle über 4, so ist die angegebene letzte Stelle hinter dem Komma aufzurunden.
- b. Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgesehenen Grenzwert übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
- c. Die mit einem Stern (\*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten:
  - im Falle von Lampantöl, dass die betreffenden Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen;
  - im Falle nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung des Grenzwerts auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
- d. Die mit zwei Sternen (\*\*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten im Fall der betreffenden Oliventresteröle, dass die jeweiligen Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen.

*Anhang 2<sup>32</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>32</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4941).

Anhang 3<sup>33</sup>  
(Art. 5c Abs. 2 und 3)

## Lipidextrakt aus antarktischem Krill *Euphausia Superba*

### 1 Anforderungen

Kriterium	Gehalt
Verseifungszahl	höchstens 185 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV) <sup>34</sup>	höchstens 0,2 meq O <sub>2</sub> /kg Öl
Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe	höchstens 0,9 %
Phospholipide	höchstens 50 %
Trans-Fettsäuren	höchstens 1 %
EPA (Eicosapentaensäure)	mindestens 15 %
DHA (Docosahexaensäure)	mindestens 7 %

### 2 Verwendungszwecke und Höchstmengen

Lebensmittelkategorie	Höchstmenge für die Summe aus DHA und EPA
Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g
Milchersatzprodukte, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseersatzerzeugnisse 600 mg/100 g
Streichfette und Salatsossen	600 mg/100 g
Frühstückscerealien, Getreideriegel	500 mg/100 g
Nahrungsergänzungsmittel und Ergänzungsnahrung	500 mg/Tagesration
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind
Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung	200 mg/Mahlzeiteinsatz

<sup>33</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013 (AS 2013 4943). Fassung gemäss Ziff. I der V des BLV vom 14. Sept. 2015, in Kraft seit 1. Okt. 2015 (AS 2015 3403).

<sup>34</sup> In Bezug auf die Peroxidzahl gelten Resultate unter der Bestimmungsgrenze, die entweder mit der Methode ISO 3960:2007 oder AOCS Cd 8b-90 erzielt wurden, als gleichwertig.

---

Lebensmittelkategorie	Höchstmenge für die Summe aus DHA und EPA
Backwaren (Brot und Brötchen)	200 mg/100 g
Nichtalkoholische Getränke, Getränke auf der Basis von Milch und Milchersatz- produkten	60 mg/100 g

---

Anhang 4<sup>35</sup>  
(Art. 5d Abs. 2 und 3)

## Öl der Mikroalge *Schizochytrium sp.*

### 1 Anforderungen an Öl mit hohem Gehalt an Docosahexaensäure (DHA)

Kriterium	Gehalt
Säurewert	höchstens 0,5 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5,0 meq O <sub>2</sub> /kg Öl
Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe	höchstens 0,05 %
Unverseifbare Stoffe	höchstens 4,5 %
Trans-Fettsäuren	höchstens 1 %
DHA-Gehalt	mindestens 32,0 %

### 2 Verwendungszwecke und Höchstmengen für Öle mit hohem Gehalt an DHA

Lebensmittelkategorie	Höchstmenge für die Verwendung von DHA
Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder bei Käseerzeugnissen 600 mg/100 g
Milchersatzprodukte, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder bei Käseersatzerzeugnissen 600 mg/100 g
Streichfett und Salatsaucen	600 mg/100 g
Frühstückscerealien, Getreideriegel	500 mg/100 g
Nahrungsergänzungsmittel und Ergänzungsnahrung	250 mg DHA/Tagesration gemäss Herstellerempfehlung für die Durchschnittsbevölkerung 450 mg DHA/Tagesration gemäss Herstellerempfehlung für schwangere und stillende Frauen
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten)	Gemäss den besonderen Ernährungsanforderungen derjenigen, für die die Produkte bestimmt sind
Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeitenersatz

<sup>35</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013 (AS 2013 4943). Fassung gemäss Ziff. I der V des BLV vom 14. Sept. 2015, in Kraft seit 1. Okt. 2015 (AS 2015 3403).

Lebensmittelkategorie	Höchstmenge für die Verwendung von DHA
Andere Lebensmittel für eine besondere Ernährung im Sinne der Richtlinie 2009/39/EG <sup>36</sup> , ohne Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	200 mg/100 g
Backwaren (Brote und Brötchen)	200 mg/100 g
Getreideriegel	500 mg/100 g
Speisefette	360 mg/100 g
Nichtalkoholische Getränke (einschliesslich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml

### 3 Anforderungen an Öl mit hohem Gehalt an Eicosapentaensäure (EPA) und DHA

Kriterium	Gehalt
Säurewert	höchstens 0,5 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5,0 meq O <sub>2</sub> /kg Öl
Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe	höchstens 0,05 %
Unverseifbare Stoffe	höchstens 4,5 %
Trans-Fettsäuren	höchstens 1 %
DHA-Gehalt	mindestens 22.5 %
EPA-Gehalt	mindestens 10 %

### 4 Verwendungszwecke für Öle mit hohem Gehalt an EPA und DHA

Lebensmittelkategorie	Höchstmenge für die Verwendung von EPA und DHA
Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder bei gereiftem Käse 600 mg/100 g
Milchersatzprodukte inkl. aus Sojamilch, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder bei Käseersatzprodukten 600 mg/100 g
Streichfett und Salatsaucen	600 mg/100 g
Speisefette	360 mg/100 g
Frühstückscerealien, Getreideriegel	500 mg/100 g

<sup>36</sup> Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. Mai 2009 über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind (Neufassung), Fassung gemäss ABl. L 124 vom 20.5.2009, S. 21.

Lebensmittelkategorie	Höchstmenge für die Verwendung von EPA und DHA
Backwaren (Brote, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g
Nicht alkoholische Getränke (einschliesslich Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml
Nahrungsergänzungsmittel und Ergänzungsnahrung	500 mg/Tagesration gemäss Herstellerempfehlung oder Anhang 3 der Verordnung vom 23. November 2005 <sup>37</sup> über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten)	Gemäss den besonderen Ernährungsanforderungen derjenigen, für die die Produkte bestimmt sind
Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeitenersatz
Andere Lebensmittel für eine besondere Ernährung (Richtlinie 2009/39/EG <sup>38</sup> ) ohne Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	200 mg/100 g

<sup>37</sup> SR 817.022.32

<sup>38</sup> Siehe Fussnote zu Ziff. 2.

Anhang 5<sup>39</sup>  
(Art. 5e)

## Raffiniertes Echiumöl

### 1 Anforderungen

Kriterium	Gehalt
Gehalt an Stearidonsäure	mindestens 10 Gew.-% der Gesamtfettsäuren
Trans-Fettsäuren	höchstens 2 Gew.-% der Gesamtfettsäuren
Säurezahl	höchstens 0,6 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5 meq O <sub>2</sub> /kg
Unverseifbare Bestandteile	höchstens 2 %
Proteingehalt (Gesamtstickstoff)	höchstens 20 µg/mL
Pyrrolizidinalkaloide	nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4 µg/kg

### 2 Verwendungszwecke und Höchstmengen

Lebensmittelkategorie	Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)
Erzeugnisse auf Milchbasis und Trinkjoghurtbasis, angeboten in Einzelportionen	250 mg/100 g; 75 mg/100 g für Getränke
Käsezubereitungen	750 mg/100 g
Streichfette und Salatsauce	750 mg/100 g
Frühstückscerealien	625 mg/100 g
Nahrungsergänzungsmittel und Ergänzungsnahrung	500 mg/Tagesration
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind
Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg je Mahlzeitersatz

<sup>39</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

Anhang 6<sup>40</sup>  
(Art. 5f)

## Raffiniertes Allanblackia-Saatöl

### Anforderungen

Kriterium	Gehalt
Laurinsäure (C12:0)	weniger als 1 %
Myristinsäure (C14:0)	weniger als 1 %
Palmitinsäure (C16:0)	weniger als 2 %
Palmitoleinsäure (C16:1)	weniger als 1 %
Stearinsäure (C18:0)	45–58 %
Ölsäure (C18:1)	40–51 %
Linolsäure (C18:2)	weniger als 1 %
γ-Linolensäure (C18:3)	weniger als 1 %
Arachinsäure (C20:0)	weniger als 1 %
Freie Fettsäuren	höchstens 0,1 %
Trans-Fettsäuren	höchstens 0,5 %
Peroxidzahl (PV)	höchstens 0,8 meq O <sub>2</sub> /kg
Jodzahl	weniger als 46 g/100 g
Unverseifbare Bestandteile	höchstens 0,1 %
Verseifungszahl	185–198 mg KOH/g

<sup>40</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

Anhang 7<sup>41</sup>  
(Art. 5g)

## Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen

### Anforderungen

Kriterium	Gehalt
Unverseifbare Bestandteile	mehr als 7 g/100 g
Tocopherole	mehr als 0,8 g/100 g
$\alpha$ -Tocopherol (%)	30–50 %
$\gamma$ -Tocopherol (%)	50–70 %
$\delta$ -Tocopherol (%)	weniger als 6 %
Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine	mehr als 5 g/100 g
Palmitinsäure	3–8 %
Stearinsäure	0,8–2,5 %
Ölsäure	50–70 %
Linolsäure	15–28 %
Linolensäure	6–14 %
Erucasäure	weniger als 2 %
Säurezahl	höchstens 6 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 10 meq O <sub>2</sub> /kg
Eisen (Fe)	weniger als 1000 µg/kg
Kupfer (Cu)	weniger als 100 µg/kg
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren	weniger als 2 µg/kg

<sup>41</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

**Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.****1 Anforderungen**

Kriterium	Gehalt
Säurezahl	höchstens 0,5 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5,0 meq O <sub>2</sub> /kg
Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe	höchstens 0,05 %
Unverseifbare Stoffe	höchstens 4,5 %
Trans-Fettsäuren	höchstens 1 %
DHA-Gehalt	mindestens 32,0 %

**2 Verwendungszwecke und Höchstmengen**

Lebensmittelkategorie	Höchstmenge für die Verwendung von DHA
Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder bei Käseerzeugnissen 600 mg/100 g
Milchersatzprodukte, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder bei Käseersatzerzeugnissen 600 mg/100 g
Streichfett und Salatsaucen	600 mg/100 g
Frühstückscerealien, Getreideriegel	500 mg/100 g
Nahrungsergänzungsmittel und Ergänzungsnahrung	200 mg/Tagesration gemäss Herstellerempfehlung oder Anhang 3 der Verordnung vom 23. November 2005 <sup>43</sup> über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten)	Gemäss den besonderen Ernährungsanforderungen derjenigen, für die die Produkte bestimmt sind
Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung	200 mg/Mahlzeitenersatz
Backwaren (Brote und Brötchen)	200 mg/100 g
Nicht alkoholische Getränke (einschliesslich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml

<sup>42</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

<sup>43</sup> SR 817.022.32

Anhang 9<sup>44</sup>  
(Art. 5i)

## Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen

### Anforderungen

Kriterium	Gehalt
Unverseifbare Bestandteile	mehr als > 9 g/100 g
Tocopherole	mindestens 1,3 g/100 g
$\alpha$ -Tocopherol (%)	10–25 %
$\beta$ -Tocopherol (%)	weniger als 3 %
$\gamma$ -Tocopherol (%)	68–89 %
$\delta$ -Tocopherol (%)	weniger als 7 %
Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine	mehr als > 6,5g/100 g
Palmitinsäure	10–20 %
Stearinsäure	weniger als 3,3 %
Ölsäure	20–42,2 %
Linolsäure	34–65,6 %
Linolensäure	weniger als 2 %
Säurezahl	höchstens 6 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 10 mEq O <sub>2</sub> /kg
Eisen (Fe)	weniger als 1500 µg/kg
Kupfer (Cu)	weniger als 100 µg/kg
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren	weniger als 2 µg/kg

<sup>44</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

Anhang 10<sup>45</sup>  
(Art. 5j)

## Pilzöl aus *Mortierella alpina*

### Anforderungen

Kriterium	Gehalt
Arachidonsäure	mindestens 38 %
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5 meq O <sub>2</sub> /kg
Säurezahl	höchstens 0,8 mg KOH/g
Anisidinzahl	höchstens 20
Freie Fettsäuren	höchstens 0,4 %
Unverseifbare Bestandteile	höchstens 3,5 %
Farbe (Lovibond, 50,8 mm-Zelle): gelb <sup>46</sup>	höchstens 50
Farbe (Lovibond, 50,8 mm-Zelle): rot <sup>47</sup>	höchstens 10

<sup>45</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4943).

<sup>46</sup> Die Bestimmungen zur Farbe gelten nur für Pilzöl aus *Mortierella alpina* gemäss Entscheidung 2008/968/EG der Kommission vom 12. Dezember 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus *Mortierella alpina* als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 344 vom 20.12.2008, S. 123.

<sup>47</sup> Die Bestimmungen zur Farbe gelten nur für Pilzöl aus *Mortierella alpina* gemäss Entscheidung 2008/968/EG der Kommission vom 12. Dezember 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus *Mortierella alpina* als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 344 vom 20.12.2008, S. 123.

