4 Fette und Öle

4.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Speiseöle und Speisefette gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarine.

4.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Pflanzliche Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden
- Kräuter und Gewürze

Zutaten aus tierischer Erzeugung

- Tierische Öle und Fette, die mit den zulässigen Verfahren hergestellt wurden.

4.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.
Wasser und Salz	• Der Einsatz von Wasser und Salz ist nicht zulässig.
Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	• Der Einsatz von Mikroorganismenkulturen und Enzymen ist nicht zulässig.
Lebensmittelzusatzstoffe	• Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.
Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stoffilter, nicht aktiviertes Kieselgur • Aktivkohle (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett) • Zitronensäure E 330 (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett) • Stickstoff (N_2) E 941 • Ethanol (gilt nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten von 5 bis 10 %)

4.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Pflanzliche Fette und Öle

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren / Vorwärmen nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt
- Mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60° C; Empfehlungen zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen Öle:

  - Olivenöl: 40° C; Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
  - Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C
- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren
- Wasserdampfbehandlung bis zu einer Temperatur von max. 160° C (nur in Ausnahmefällen nach vorheriger Genehmigung durch den Verband zulässig)
- Desodorieren (gilt nur für Fette und Öle, die einer Weiterverarbeitung zugeführt werden)
- Entschleimung mit Zitronensäure (gilt nur für desodoriertes Palm- und Kokosfett)

Tierische Fette

- Ausschmelzen

4.5 Unzulässige Verfahren

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen
- Desodorieren (über 160° C), gilt nicht für Fette und Öle, die einer Weiterverarbeitung zugeführt werden
- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Chemische Modifikation (Hydrieren / Härten, Umestern)

4.6 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Flaschen, Gläser
- Papier, Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephtalat (PET)
- Blech, Weißblech; wenn mehr als ein Packstoff, müssen diese trennbar sein; Verschluss: PE

4.7 Kennzeichnung

Mit „nativ“ dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt – auch keiner Wasserdampfbehandlung – unterzogen wurden. Öle, die mit Hilfe von Ethanol gewonnen wurden (mit dem sog. Friolex-Verfahren) dürfen nicht als „nativ“ bezeichnet werden.