BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage
Codexkapitel / B 30 / Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse

Veröffentlicht mit Erlass:
BMG-75210/0007-II/B/13/2012 vom 24.7.2012

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1. SPEISEFETTE, SPEISEÖLE UND ZUBEREITUNGEN		**3-12**
1.1	**Beschreibung**	**3-6**
1.1.1 – 1.1.9	Allgemeines	3-5
1.1.10	Angebotsformen für Speisefette und besondere Speisefettzubereitungen	5-6
1.1.10.1	Speisefette	5-6
1.1.10.2	Besondere Speisefettzubereitungen	6
1.2	**Anforderungen**	**6-7**
1.2.1	Allgemeines	6
1.2.2	Verunreinigungen	6
1.2.3	Wassergehalt	6
1.2.4	Säuregehalt	6
1.2.5	Peroxidzahl	7
1.2.6	Gehalt an polymeren Triglyceriden	7
1.2.7	Summe der Transisomeren	7
1.3	**Bezeichnung**	**7-8**
1.4	**Tierische Speisefette und Speiseöle**	**8-10**
1.4.1	Speisefette von Landtieren	8
1.4.1.1 – 1.4.1.2	Allgemeines	8
1.4.1.3	Schweineschmalz	8
1.4.1.3.1	Hausschmalz	8
1.4.1.3.2	Bratenschmalz	9
1.4.1.3.3	Grammelschmalz	9
1.4.1.4	Rindertalg	9
1.4.1.5	Pferdefett	9
1.4.1.6	Gänsefett	9
1.4.1.7	Weitere tierische Speisefette	9
1.4.1.8	Grammeln	10
1.5	**Pflanzliche Speisefette und Speiseöle**	**10-12**
1.5.1	Kürbiskernöl	10-11
1.5.2	Leinöl	11
1.5.3	Mohnöl	11
1.5.4	Walnussöl	11
1.5.5	Haselnussöl	11
1.5.6	Hanföl	11
1.5.7	Leindotteröl	12

1.6 Frittierfette 12
1.6.1 Beschreibung 12
1.6.2 Anforderungen 12
1.6.3 Veränderung bei der Verwendung 12

2. STREICHFETTE (MARGARINEERZEUGNISSE) UND ANDERE FETTERZEUGNISSE 13-14
2.1 Beschreibung 13-14
2.2 Herstellung 14
2.3 Besondere Bezeichnungsrichtlinien 14

3. MARGARINESTREICHKÄSE UND MARGARINEAUFSTRICHE 14-15
3.1 Margarinestreichkäse 14
3.2 Margarineaufstriche 14
3.3 Sachbezeichnung 15

4. BEURTEILUNG 15

1. SPEISEFETTE, SPEISEÖLE UND ZUBEREITUNGEN

1.1 Beschreibung

1.1.1

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“.

1.1.2

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

1.1.3

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

- Entschleimen
- Entsäuern
- Bleichen
- Dämpfen (Desodorieren)

1.1.4

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

1.1.5

Kaltgepresste Öle sind nicht raffinierte Öle, die ohne Wärmezufuhr nur durch mechanische Verfahren gewonnen 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.
Vor- bzw. Nachbehandlungsverfahren wie Rösten der Rohware und/oder Waschen, Dämpfen des Öles sind möglich und werden durch entsprechende Hinweise angegeben.
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.

1.1.6
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.

1.1.7
Gehärtete Speisefette sind raffinierte Speisefette, die unter Einwirkung von Katalysatoren durch Anlagerung von Wasserstoff (Hydrierung) aus Speisefetten, Speiseölen oder Mischungen daraus hergestellt werden. Dabei ändern sich ihre Fettsäurezusammensetzung und ihr Schmelzverhalten.

1.1.8
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.

1.1.9
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.

1.1.10 Angebotsformen für Speisefette und besondere Speisefettzubereitungen
1.1.10.1 Speisefette
1.1.10.1.1
In Formen erstarrte Speisefette können vor dem Erstarren mit Stickstoff, Kohlendioxid oder Luft versetzt werden. Sie sind in der Regel hart und wenig geschmeidig.

1.1.10.1.2
Geschmeidige Fette sind während der Erstarrung mit Stickstoff, Kohlendioxid oder Luft versetzte oder mechanisch behandelte Speisefette.

1.1.10.1.3
Halbflüssige Speisefette bestehen aus festen und flüssigen Anteilen, die sich bei Einhaltung der empfohlenen Lagerbedingungen nicht entmischen.

1.1.10.1.4
Rieselfähige Fette sind in Flocken- oder Pulverform überführte Speisefette.

1.1.10.2 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 Safteigenschaften mit Zusatz von Kochsalz, Geschmacksverstärkern, Milch- und Eipulver, Lecithin, Aromastoffen, Soja und Weizenmehl, Zucker, β-Carotin u. dgl.).

1.2 Anforderungen

1.2.1
Geruch und Geschmack sind neutral bis arteigen und nicht kratzend, bitter, tranig, ranzig oder fischig. Nicht raffinierte und native Öle weisen oft einen deutlichen, artspezifischen Saat- oder Fruchtgeschmack auf.

1.2.2 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

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

1.2.4 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

1.2.5 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 raffinieren Speisefetten und Speiseölen	bis 10,0

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

1.2.7 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 native Speisefette und –öle pflanzlicher Herkunft maximal 0,2 %.

1.2.8
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.

1.3 Bezeichnung

1.3.1
Speisefette und Speiseöle, die nach einem bestimmten Ausgangsmaterial, insbesondere nach einer bestimmten Tier- oder Pflanzenart bezeichnet sind, müssen ausschließlich aus dem in der Bezeichnung angegebenem Ausgangsmaterial gewonnen worden sein. Ein technologisch unvermeidbarer Anteil von bis zu 2 % in der Sachbezeichnung 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.

1.3.2
Die Bezeichnung Speiseöl oder gleichsinnig ist bei tierischen Ölen nicht üblich. Fischöl oder Fischtran werden als solche oder nach der Tierart bezeichnet.

1.3.3
Tierische Fette werden nach der Tierart bezeichnet. Das gilt auch für Mischungen tierischer Fette.

1.3.4
Wenn Speisefette andere Fette enthalten, die durch Härten entstanden sind, sind sie als "ganz gehärtet" bzw. "teilweise gehärtet" zu kennzeichnen.

1.3.5
Unter der Bezeichnung „Pflanzenfett" („Pflanzenfettmischung“) werden nur Fette (Fettmischungen) in Verkehr gebracht, die zur Gänze pflanzlicher Herkunft sind. Ein technologisch unvermeidbarer Anteil von bis 2 % des Fettgehaltes an tierischem Fett wird toleriert.

1.3.6
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, Margarineschmalz und Butterschmalz (siehe Kapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“).

1.4 Tierische Speisefette und Speiseöle

1.4.1 Speisefette von Landtieren

1.4.1.1 Allgemeines
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.

1.4.1.2
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 Absetzen lassen, Pressen oder Zentrifugieren erfolgt. Weitere Verfahren (siehe Abs. 1.1.3 bis Abs. 1.1.4) können bei tierischen Speisefetten Anwendung finden, soweit sie nicht im Folgenden ausgeschlossen werden.

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

1.4.1.3.1 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 Zutaten.

1.4.1.3.2 Bratenschmalz (Bratenfett)

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

1.4.1.3.3 Grammelschmalz

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

1.4.1.4 Rindertalg

1.4.1.4.1

Rinderrohfette 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 matt gelb und spröde und besitzt einen typischen Talggeruch und -geschmack.

1.4.1.4.2

Ein besonders feiner Speisetalg, der Feintalg oder Premier Jus, wird durch Ausschmelzen ausgewählten, zerkleinerten Rohkerns mit Wasser bei 50 – 55 °C gewonnen. Je niederer 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.

1.4.1.5 Pferdefett

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

1.4.1.6 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.

1.4.1.7 Weitere tierische Speisefette

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

1.4.1.8 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" oder „Grammelschmalz" versteht man nur ein aus dem Fettgewebe des Schweines hergestelltes Produkt.

1.5 Pflanzliche Speisefette und Speiseöle (beispielhafte Aufzählung)

Soweit sie hier nicht aufgeführt sind, sind die Regelungen des Internationalen Codex anzuwenden.

1.5.1 Kürbiskernöl

Kürbiskerne, die Samen des gewöhnlichen Feldkürbis Curcurbita 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.

1.5.1.1

Das in Österreich, vor allem in der Steiermark, hergestellte Kürbiskernöl wird überwiegend aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbisses (Curcurbita 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.

1.5.1.2
In Verbindung mit „Kern-" oder „Kürbiskern-" in der Sachbezeichnung, z. B. „Kernöl", „Kürbiskernöl", „Bauernkernöl", „Steirisches Kürbiskernöl", mit einem Hinweis „echt" oder „100 %ig" oder mit Kürbisabbildungen in Verkehr gebrachte Erzeugnisse sind immer reines, durch erste Pressung hergestelltes Kürbiskernöl.

Die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ unterliegt der VO EG 510/2006 und der aktuellen Produktspezifikation für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

1.5.1.3
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.

1.5.2 Leinöl

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

1.5.3 Mohnöl

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

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

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

1.5.6 Hanföl
Hanföl wird aus den Früchten der Hanfpflanze (Cannabis sativa) gewonnen. Kaltgepresstes Hanföl hat eine grün-gelbliche, manchmal auch eine braun-grüne, Färbung mit grasigem Duft und herb, nussigem Geschmack.

1.5.7 Leindotteröl

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

1.6 Frittierfette

1.6.1 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.

1.6.2 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.

1.6.3 Veränderung bei der Verwendung

1.6.3.1

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

1.6.3.2

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 Trigylceriden.

Das Zusetzen von verdorbenem Frittierfett zu Lebensmitteln (auch zu unverdorbenem Frittierfett) bewirkt die Verdorbenheit dieses Lebensmittels.

2. STREICHFETTE (MARGARINEERZEUGNISSE) UND ANDERE FETTERZEUGNISSE

2.1 Beschreibung

2.1.1
Es wird unterschieden zwischen Streichfetten, die von der EG-Verordnung Nr. 1234/2007 vom 22. 10. 2007 erfasst und dort geregelt sind, und Streichfetten und anderen Fetterzeugnissen, die dieser Verordnung nicht unterliegen.

2.1.2
Die von der EG-Verordnung Nr. 1234/2007 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.

Die im Anhang XV Abschnitt B und C der EG-Verordnung Nr. 1234/2007 angeführten Sachbezeichnungen (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.

2.1.3
Streichfette und andere Fetterzeugnisse, die nicht von der EG-Verordnung Nr. 1234/2007 erfasst werden, sind:

2.1.3.1
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).

2.1.3.2
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.

2.1.4

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

2.3.1

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 VO 1234/2007 eingeräumt.

2.3.2

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

2.3.3

Als Delikatessmargarine kann eine Milchmargarine bezeichnet werden, deren Fettansatz 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.

3.1.1

In der Deklaration wird der Gesamtfettgehalt in Prozenten angegeben.

3.2 Margarineaufstriche

3.2.1

Margarineaufstrichen 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.

3.2.2

In der Deklaration wird der Gesamtfettgehalt in Prozenten angegeben.

3.3 Sachbezeichnung

3.3.1

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

3.5.2

Für die nach Abs. 3.2. hergestellten Produkte lautet die Sachbezeichnung „Margarineaufstriche“.

4. Beurteilung

4.1 Allgemeine Beurteilungshinweise

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