

Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderung vom 25. November 2013

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse wird wie folgt geändert:

Art. 1 Abs. 1 Bst. a und a^{bis}

¹ Diese Verordnung umschreibt die folgenden Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie sowie an die daraus hergestellten Erzeugnisse fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. herkömmliches Speiseöl;
- a^{bis}. neuartiges Speiseöl;

Gliederungstitel vor Art. 2

2. Abschnitt: 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

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

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

¹ SR 817.022.105

- ³ 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 Ausdämpfung unterworfen wurde;
 - b. «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdämpfung 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.

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

¹ 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.

² 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 Wieder-esterungsverfahren gewonnen wurde, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art gilt nicht als natives Olivenöl.

³ Natives Olivenöl wird in folgende Güteklassen eingeteilt:

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

⁴ 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

¹ 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. 2568/91².

² 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

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

- a. aus genusstauglichen Fischereierzeugnissen stammen;

² 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.

- 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 2005³ gelagert werden.

² 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. 2074/2005⁴ nicht überschreiten.

³ 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.

⁴ 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

¹ 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».

³ SR **817.024.1**

⁴ 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; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1022/2008, ABl. L 277 vom 18.10.2008, S. 18.

² 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

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

² 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.

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

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

¹ Herkömmliches Speiseöl, mit Ausnahme von Olivenöl und Oliventresteröl, darf als «kaltgepresst», «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen», «unraffiniert» gekennzeichnet werden, wenn es die entsprechenden Anforderungen nach Artikel 2a erfüllt.

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

³ 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

¹ 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

- e. «← enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl».

² 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. 2568/91⁵ 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.

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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 Nettogewichts unmittelbar nach der Sachbezeichnung angegeben werden. Anstelle des Anteils Olivenöl oder Oliventresteröl am Nettogewicht kann der prozentuale Anteil des Olivenöls oder Oliventresteröls am Gesamtfettgewicht angegeben werden. Davon ausgenommen sind Thunfisch in Olivenöl und Sardinen in Olivenöl.

Gliederungstitel vor Art. 5b

2a. Abschnitt: 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.

⁵ Siehe Fussnote zu Art. 3a Abs. 1

Art. 5c Krillöl

¹ 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.

² Krillöl muss die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllen.

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

⁴ Die Sachbezeichnung lautet «Lipidextrakt aus dem Krebsstier antarktischer Krill *Euphausia superba*».

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

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

² Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

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

⁴ 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

⁵ Die Sachbezeichnung lautet « Öl der Mikroalge *Schizochytrium* sp.».

Art. 5e Raffiniertes Echiumöl

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

² Es muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

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

⁴ Die Sachbezeichnung lautet «raffiniertes Echiumöl».

Art. 5f Raffiniertes Allanblackia-Saatöl

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

² Es muss die Anforderungen nach Anhang 6 erfüllen.

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

⁴ Die Sachbezeichnung lautet «Allanblackia-Saatöl».

Art. 5g Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen

¹ 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).

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

³ Es muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen.

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

⁵ Die maximale Menge an Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen in einer Tagesration gemäss Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln darf höchstens 1,5 g betragen.

⁶ Die Sachbezeichnung lautet «Rapsölauszug».

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

¹ Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp. wird durch Pressung oder Extraktion hergestellt.

² Es muss die Anforderungen nach Anhang 8 erfüllen.

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

⁴ Die Sachbezeichnung lautet «Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.».

Art. 5i Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen

¹ 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).

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

³ Es muss die Anforderungen nach Anhang 9 erfüllen.

⁶ SR 817.022.32

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

⁵ Die maximale Menge an Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen in einer Tagesration gemäss Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁷ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln darf höchstens 2 g betragen.

⁶ Die Sachbezeichnung lautet «Maiskeimölauszug».

Art. 5j Pilzöl aus *Mortierella alpina*

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

² Es muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

³ Es darf ausschliesslich als Lebensmittelzutat zur Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäss den Artikeln 17–19 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁸ über Speziallebensmittel in Verkehr gebracht werden.

⁴ 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.

⁵ Die Sachbezeichnung lautet «Öl aus *Mortierella alpina*».

Art. 6 Abs. 1

¹ 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.

Art. 18

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.

II

¹ Anhang 1 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Diese Verordnung erhält neu die Anhänge 3–10 gemäss Beilage.

⁷ SR 817.022.32

⁸ SR 817.022.104

III

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 25. November 2013

¹ 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.

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

IV

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2014 in Kraft.

25. November 2013

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang 1
(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 ₂ /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	Σ FAME + FAEE \leq 75 mg/kg oder 75 mg/kg $<$ Σ 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
3. Lampantöl	–	$>$ 2,0	–	\leq 300 (3)	\leq 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure \leq 14 % \leq 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure $>$ 14 %	\leq 0,50	\leq 0,3	–	–	–	Md $>$ 3,5 (2)	–

Kategorie	Fettsäuremethylester (FAME) und Fettsäure-ethylester (FAEE)	Säuregehalt (in Ölsäure) (%) (*)	Peroxidzahl (PV) meq O ₂ /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) (*)
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	–	–
8. Oliventresteröl	–	≤ 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 Erythrodiol 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 Erythrodiol 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. 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.
- 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.

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 (%)	Lignocerinensäure (%)			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 3
(Art. 5c)

Lipidextrakt aus antarktischem Krill *Euphausia Superba*

1 Anforderungen

Kriterium	Gehalt
Verseifungszahl	höchstens 185 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 0,2 meq O ₂ /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/Mahlzeiteratz
Backwaren (Brot und Brötchen)	200 mg/100 g
Nichtalkoholische Getränke, Getränke auf der Basis von Milch und Milchersatzprodukten	60 mg/100 g

Öl der Mikroalge *Schizochytrium sp.***1 Anforderungen an Öl mit hohem Gehalt an DHA**

Kriterium	Gehalt
Säurewert	höchstens 0,5 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5,0 meq O ₂ /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	200 mg/Tagesration gemäss Herstellerempfehlung oder Anhang 3 der Verordnung vom 23. November 2005 ⁹ 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

3 Anforderungen an Öl mit hohem Gehalt an EPA und DHA

Kriterium	Gehalt
Säurewert	höchstens 0,5 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5,0 meq O ₂ /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 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
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 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 (RL 2009/39) ohne Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	200 mg/100 g

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 ₂ /kg
Unverseifbare Bestandteile	höchstens 2 %
Proteingehalt (Gesamtstickstoff)	höchstens 20 µg/mL
Pyrrrolizidinalkaloide	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 Mahlzeiteratz

Anhang 6
(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 ₂ /kg
Jodzahl	weniger als 46 g/100 g
Unverseifbare Bestandteile	höchstens 0,1 %
Verseifungszahl	185–198 mg KOH/g

Anhang 7
(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
α -Tocopherol (%)	30–50 %
γ -Tocopherol (%)	50–70 %
δ -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 ₂ /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

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

Kriterium	Gehalt
Säurezahl	höchstens 0,5 mg KOH/g
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5,0 meq O ₂ /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 ¹⁰ 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

¹⁰ SR 817.022.32

Anhang 9
(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
α-Tocopherol (%)	10–25 %
β-Tocopherol (%)	weniger als 3 %
γ-Tocopherol (%)	68–89 %
δ-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 ₂ /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

Anhang 10
(Art. 5j)**Pilzöl aus *Mortierella alpina*****Anforderungen**

Kriterium	Gehalt
Arachidonsäure	mindestens 38 %
Peroxidzahl (PV)	höchstens 5 meq O ₂ /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 ¹¹	höchstens 50
Farbe (Lovibond, 50,8 mm-Zelle): rot ¹²	höchstens 10

¹¹ 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.

¹² 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.

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.