



Leitfaden zur Interpretation der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)* in Bezug auf pflanzliche Öle und Fette

* LMIV – Verordnung EU Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011



Der Backzutatenverband
Berlin · Wien



OVID

VERBAND DER ÖLSAATEN-
VERARBEITENDEN INDUSTRIE
IN DEUTSCHLAND



Vorwort

Zum 13. Dezember 2014 erlangt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 1169/2011 europaweite Geltung. Das EU-Parlament stimmte nach einer Vielzahl von Änderungen am 06.07.2011 dem ausgehandelten Kompromiss in zweiter Lesung zu.

Um das umfangreiche Regelwerk zu verstehen und richtig anzuwenden, wurde bereits eine allgemein gehaltene und nicht alle spezifischen Fragestellungen behandelnde Leitlinie vorgelegt, mit dem Titel „Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“.

Im Hinblick auf die Kennzeichnung von Pflanzenölen und -fetten haben die Hersteller, die Bereitsteller und Anwender dieser Pflanzenöle und -fette in den vergangenen Monaten praxisnahe Lösungsansätze erarbeitet und in Form dieses Interpretationsleitfadens zusammengefasst. Die Arbeiten zielen darauf ab, eine bundesweit einheitliche Umsetzung der LMIV im Hinblick auf Pflanzenöle zu erreichen.

Inhalt

| | |
|--|----|
| Härtungskennzeichnung | 3 |
| Zuordnung zu Stoffklassen Öl bzw. Fett | 4 |
| Angabe der botanischen Herkunft | 5 |
| Zusammenfassung in Zutatenklassen | 6 |
| Veränderliche Gewichtsanteile | 8 |
| Zusammenfassende Beispiele | 10 |
| Impressum | 11 |

Härtungskennzeichnung

Die Angabe der Härtung („ganz gehärtet“ oder „teilweise gehärtet“) sollte im unmittelbaren Zusammenhang mit der Angabe der Sorte des pflanzlichen Öles bzw. Fettes erfolgen, sodass deutlich wird, welche Zutat gehärtet wurde. Dies kann sowohl vor als auch nach der Sortenbezeichnung erfolgen.

Da die Härtungskennzeichnung zwingend vorgeschrieben ist, sind alle übrigen Öle bzw. Fette folglich ungehärtet. **Eine Deklaration im Zutatenverzeichnis, die angibt, dass keine Härtung vorgenommen wurde könnte als selbstverständliche Aussage angesehen werden und sollte daher nicht erfolgen.**

Härtungsangaben auf Ebene der Zutatenklassen sollten nur dann erfolgen, wenn alle in diese Stoffklasse zusammengefassten Öle oder Fette gleichermaßen behandelt wurden. Die Bezeichnung des teilweise oder ganz gehärteten Produktes sollte sich am Ausgangsstoff orientieren.

Beispiele für Härtungskennzeichnung

im Produkt enthalten: ganz gehärtetes Rapsöl, teilweise gehärtetes Palmfett, ganz gehärtetes Palmfett, Kokosfett

Deklarationsoption 1:

Rapsöl, ganz gehärtet,
Palmfett, teilweise gehärtet,
Palmfett, ganz gehärtet,
Kokosfett

Deklarationsoption 2:

ganz gehärtetes Rapsöl,
teilweise gehärtetes Palmfett,
ganz gehärtetes Palmfett,
Kokosfett

Deklarationsoption 3:

ganz gehärtetes Rapsöl,
teilweise und ganz gehärtetes
Palmfett, Kokosfett

Zuordnung zu Stoffklassen Öl bzw. Fett

Unter **pflanzlichen Ölen** versteht man in Deutschland typischerweise Öle, die **bei 20 °C flüssig** sind.

Unter **pflanzlichen Fetten** versteht man in Deutschland typischerweise Fette, die **bei 20 °C halbflüssig oder fest** sind.

In den verschiedenen europäischen Ländern existieren unterschiedliche Auffassungen zur Unterscheidung zwischen Ölen und Fetten – darunter unterschiedliche Temperaturen für die Unterscheidung von Ölen und Fetten, oder aber Ausnahmen einzelner Produkte von dieser Unterscheidung.

Im allgemeinen Sprachgebrauch haben sich für einzelne Produkte – unabhängig von ihrer Konsistenz – alternative Bezeichnungen etabliert; Beispiele hierfür sind: Kakaobutter, Sheabutter, Palmöl, Palmkernöl, Kokosöl.

Angabe der botanischen Herkunft

ausreichend für

- a) Palm- & Palmkernfett,
- b) Fraktionen und
- c) hoch ölsäurereiche Sorten

Eine Differenzierung zwischen Palmfett und Palmkernfett findet nur in Expertenkreisen statt und ist auf Verbraucherebene unüblich. Ziel der LMIV ist die Angabe der botanischen Herkunft (vergleiche LMIV Anhang VII Teil A Nr. 8 und 9). Wie Palmfett stammt Palmkernfett von derselben Pflanze, der Ölpalme. Die botanische Herkunft ist damit bereits durch den Begriff Palm, Palmöl oder Palmfett abgedeckt. Eine separate Ausweisung von Palmfett und Palmkernfett ist dennoch weiterhin möglich.

Die Angabe der botanischen Herkunft genügt auch für Fraktionen pflanzlicher Öle und Fette.

Die Angabe der botanischen Herkunft genügt auch für spezielle Züchtungen, wie hoch ölsäurereiche Sorten (high oleic-Sorten bzw. HO-Sorten).

Beispiel Angabe botanischer Herkunft:

im Produkt enthalten: Palmfett, Rapsöl, Palmkernfett, HO-Sonnenblumenöl, HO-Rapsöl

Deklarationsoption 1:

Palmfett, Rapsöl,
Sonnenblumenöl

Deklarationsoption 2:

Palmfett, Rapsöl, Palmkernfett,
hoch ölsäurereiches Sonnen-
blumenöl, hoch ölsäurereiches
Rapsöl

Deklarationsoption 3:

Palmöl, Rapsöl, Palmkernfett,
hoch ölsäurereiches Sonnen-
blumenöl, hoch ölsäurereiches
Rapsöl

Zusammenfassung in Zutatenklassen

Bei Vorhandensein von mindestens zwei pflanzlichen Ölen oder pflanzlichen Fetten sind folgende Zusammenfassungen möglich:

- Sofern pflanzliche Öle enthalten sind, können diese unter anschließender Angabe ihrer botanischen Herkunft zur Zutatenklasse „Pflanzliche Öle“ zusammengefasst werden.
- Sofern pflanzliche Fette enthalten sind, können diese unter anschließender Angabe ihrer botanischen Herkunft zur Zutatenklasse „Pflanzliche Fette“ zusammengefasst werden.

In der Praxis kommen pflanzliche Öle und Fette oftmals in Mischung zum Einsatz. Die Verbände empfehlen diese unter anschließender Angabe ihrer botanischen Herkunft in der gemeinsamen Zutatenklasse „Pflanzliche Öle und Fette“ zusammenzufassen.

Dies ist aus mehreren Gründen:

- **verbrauchernah** – da die Zusammenfassung in die Zutatenklasse „pflanzliche Öle und Fette“ im Zusammenhang mit der Angabe der botanischen Herkunft und der künftig verpflichtenden Nährwertkennzeichnung dem Informationsbedürfnis des Verbrauchers gerecht wird; das Erkennen der ernährungsphysiologischen Wertigkeit durch den Verbraucher ist durch die verpflichtenden Angaben zum Nährwert ebenso möglich.
- **sinnvoll** – da Öle und Fette zur selben chemischen Stoffklasse der Triglyceride gehören;
- **praxisgerecht** – da zum Beispiel aus Gründen „veränderlicher Gewichtsanteile“ andernfalls die Position der Einträge der Zutatenklassen „pflanzliche Öle“ und „pflanzliche Fette“ im Zutatenverzeichnis häufig verändert werden müsste und eine Änderung der Produktverpackungen nur mit entsprechendem zeitlichen Vorlauf realistisch ist (siehe Abschnitt Rezepturänderungen bzw. Wechsel der Rohwaren).

Werden Öle oder Fette zu einer Zutatenklasse zusammengefasst, so ist die Summe der Gewichte der einzelnen Öle und Fette maßgeblich für die Position dieser Zutatenklasse in der Zutatenliste.

Im Falle einer Zusammenfassung von Ölen bzw. Fetten in eine Zutatenklasse ist „für die Liste der pflanzlichen Herkünfte ist keine spezielle Ordnung vorgeschrieben“ [[Hagenmeyer: LMIV Kommentar, Behrs Verlag 2012](#)]. Aus Gründen der Klarheit wird von den Verbänden dennoch die Einhaltung einer absteigenden Reihenfolge empfohlen; sofern der Hinweis „veränderliche Gewichtsanteile“ unterbleibt (*siehe nächster Abschnitt*).

Ein gesonderter Hinweis auf einzelne Öle oder Fette außerhalb der Zusammenfassung ist möglich.

Die Zusammenfassung in Zutatenklassen ist nicht verpflichtend.
Auf sie darf auch verzichtet werden.

Beispiel 1: Zusammenfassung in Zutatenklassen

im Produkt enthalten: Rapsöl, ...*, Palmfett, Sonnenblumenöl, (*...: andere Zutaten)

Deklarationsoption 1:

Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Sonnenblume), ...

Deklarationsoption 2:

Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), ..., Palmfett

Deklarationsoption 3:

Rapsöl, ..., Palmfett, Sonnenblumenöl

Beispiel 2: Zusammenfassung in Zutatenklassen

im Produkt enthalten: Rapsöl, Kokosfett, Sonnenblumenöl, Palmfett

Deklarationsoption 1:

Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Kokos, Sonnenblume, Palm)

Deklarationsoption 2:

Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Pflanzliche Fette (Kokos, Palm)

Deklarationsoption 3:

Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, Kokos, Palm)

Deklarationsoption 4:

Rapsöl, Sonnenblumenöl, Pflanzliche Fette (Kokos, Palm)

Deklarationsoption 5:

Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Kokosfett, Palmfett

Deklarationsoption 6:

Rapsöl, Kokosfett, Sonnenblumenöl, Palmfett

Die Verwendung von Klammern stellt nur eine Möglichkeit dar, die botanische Herkunft der einzelnen Öle bzw. Fette einer Zutatenklasse anzugeben; andere Gestaltungsmöglichkeiten sind ebenfalls möglich. Hierbei muss die Zugehörigkeit der Komponenten zur Zutatenklasse erkennbar sein.

Veränderliche Gewichtsanteile

Sofern die Mischungsverhältnisse der eingesetzten Öle und Fette variieren, kann eine Zusammenfassung in Zutatenklassen erfolgen. In diesem Falle ist nach Angabe der pflanzlichen Herkunft der Hinweis „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ möglich.

Der Hinweis „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ ist nur in Kombination mit der Zusammenfassung in Zutatenklassen zulässig.

Beispiel veränderliche Gewichtsanteile:

im Produkt enthalten: 40 – 90 % Kokosfett, 10 – 60 % Rapsöl

Deklaration:

Pflanzliche Öle und Fette
(Kokos, Raps, in veränderlichen
Gewichtsanteilen)

Rezepturänderungen bzw. Wechsel der Rohwaren

Die Angaben der verwendeten Zutaten müssen den tatsächlich im Produkt enthaltenen Ölen und Fetten entsprechen.

Sofern im jahreszeitlichen Verlauf oder aufgrund der Marktgegebenheiten variierende Rohwarenzusammensetzungen erforderlich sind sollte bei einem Wunsch nach gleichbleibender Deklaration sichergestellt werden, dass eine gewisse Menge des betreffenden Rohstoffes in der Mischung enthalten bleibt. Hierbei muss die Deklaration den Zusatz „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ enthalten. **Im Falle eines 0 %-Anteiles kann die Deklaration „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ nicht verwendet werden.**

Für den Fall, dass mindestens eine von höchstens zwei ähnlichen und untereinander austauschbaren Zutaten mit weniger als 2 % im Enderzeugnis enthalten sind, kann die Formulierung „Enthält ... und/oder ...“ (gemäß LMIV Anhang VII Teil A Nr. 7) Anwendung finden. In diesem Fall sollte der Hinweis „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ nicht erfolgen.

Beispiel 1: Wechsel der Rohwaren

im Produkt enthalten: 80 % Rapsöl, 20 % Palmstearin, 0 % Sheabutter

Deklarationsoption 1:

Pflanzliche Öle und Fette
(Raps, Palm)

Deklarationsoption 2:

Rapsöl, Palmfett

Beispiel 2: Jahreszeitlich unterschiedlicher Rohwareneinsatz

im Produkt enthalten: 78 % Rapsöl, 2–20 % Kokosfett, 2–20 % Sheabutter

Deklaration:

Pflanzliche Öle und Fette (Raps,
Kokos, Shea, in veränderlichen
Gewichtsanteilen)

Zusammenfassende Beispiele

Im Produkt enthalten: 20 % HO-Rapsöl, 20 % Palmolein, 20 % teilweise gehärtetes Palmfett, 20 % durchgehärtetes Rapsöl, 10 % Sheabutter, 10 % durchgehärtetes Palmkernfett, 0 % Sonnenblumenöl

Deklarationsoption 1:

Pflanzliche Öle und Fette (Raps; Palm; Palm, teilweise gehärtet; Raps, ganz gehärtet; Sheabutter; Palm, ganz gehärtet)

Deklarationsoption 2:

Pflanzliche Fette (Palm; Palm, teilweise gehärtet; Shea; Palm, ganz gehärtet), Pflanzliche Öle (Rapsöl; Raps, ganz gehärtet)

Deklarationsoption 3:

Rapsöl, Palmfett, teilweise gehärtetes Palmfett, ganz gehärtetes Rapsöl, Sheabutter, ganz gehärtetes Palmfett

Deklarationsoption 4:

hoch ölsäurereiches Rapsöl, Palmfett, teilweise gehärtetes Palmfett, ganz gehärtetes Rapsöl, Sheabutter, ganz gehärtetes Palmkernfett

Im Produkt enthalten: HO-Rapsöl, Palmfett, HO-Sonnenblumenöl, Rapsöl, Kokosöl, durchgehärtetes Palmfett

Deklarationsoption 1:

Pflanzliche Öle und Fette (Raps; Palm; Sonnenblume; Kokos; Palm, ganz gehärtet)

Deklarationsoption 2:

Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Sonnenblume, Kokos), ..., ganz gehärtetes Palmfett

Deklarationsoption 3:

Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Pflanzliche Fette (Palm; Kokos; Palm, ganz gehärtet)

Deklarationsoption 4:

hoch ölsäurereiches Rapsöl, hoch ölsäurereiches Sonnenblumenöl, Rapsöl, pflanzliche Fette (Palm; Kokos; Palm, ganz gehärtet)

Deklarationsoption 5:

Rapsöl, Sonnenblumenöl, pflanzliche Fette (Palm; Kokos; Palm, ganz gehärtet)

Deklarationsoption 6:

Rapsöl, Palmfett, Sonnenblumenöl, Kokosfett, ganz gehärtetes Palmfett

Deklarationsoption 7:

hoch ölsäurereiches Rapsöl, Palmfett, hoch ölsäurereiches Sonnenblumenöl, Rapsöl, Kokosfett, ganz gehärtetes Palmfett

Impressum

Dieser Leitfaden wird getragen von folgenden Verbänden:

Der Backzutatenverband e. V.

Christof Crone (Geschäftsführer) Neustädtische Kirchstr. 7 A, 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30/6 80 72 23-10, E-Mail: info@backzutatenverband.de
www.backzutatenverband.de

IMACE Margarine Office Germany

Karl-Heinz Legendre (Geschäftsführer) Von-der-Heydt-Str. 9, 53177 Bonn
Tel.: +49 (0)2 28/39 15 87 70, E-Mail: IMACE-Margarine-Office-Germany@t-online.de

OVID Verband der Ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V.

Petra Sprick (Geschäftsführerin) Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Tel.: +49(0)30/72 62 59 00, E-Mail: info@ovid-verband.de
www.ovid-verband.de

Verband Deutscher Großbäckereien e. V.

Alexander Meyer-Kretschmer (Geschäftsführer) In den Diken 33, 40472 Düsseldorf
Tel.: +49(0)2 11/65 30 86, E-Mail: info@grossbaecker.de
www.grossbaecker.de

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerkes e. V.

Amin Werner (Hauptgeschäftsführer) Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin
Tel.: +49(0)30/20 64 550, E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Inhaltlich beteiligter Verband:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.

Stand: 12.12.2014

Foto Titel: ©Caster-Fotolia