



Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse (SR 817.022.105)

Erläuterungen

Einleitung

Die Verordnung über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse wurde bezüglich den Qualitätsmerkmalen für Olivenöl aktualisiert und den entsprechenden Bestimmungen der EU angepasst. Zudem sind in den letzten Jahren in der EU verschiedene spezifische Öle als Novelfood beurteilt und zugelassen worden. Damit diese Öle, die sich von den klassischen pflanzlichen und tierischen Ölen unterscheiden, in der Schweiz nicht mehr bewilligungspflichtig sind, wurden sie in dieser Verordnung umschrieben.

Zu den Änderungen

Art. 1 Abs. 1 Bst. g

Da sich die neuartigen Speiseöle in ihrer spezifischen Zusammensetzung und Verwendung von den traditionellen Speiseölen deutlich unterscheiden, wurde für sie ein neuer Buchstabe eingeführt.

Art. 2-5 und Anhang 1a

Die bisherigen Bestimmungen zu Olivenöl waren veraltet und wenig präzise. Eine Aktualisierung und Anpassung der schweizerischen Bestimmungen an diejenigen der EU wurde nötig, um zu verhindern, dass weiterhin qualitative Differenzen bestehen. Die Einführung detaillierter Bestimmungen zu Olivenöl hat zur Folge, dass die Artikel 2-5 angepasst und zum Teil neu formuliert werden mussten. Auf die Aufnahme der maximalen Verpackungsgrösse bei der Abgabe von Olivenölen an Endverbraucher wurde verzichtet.

Die Anpassungen erfolgten auf Basis der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007¹, der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012² und der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91³.

Die Begriffe "schonend gedämpft", "kaltgepresst, schonend gedämpft" und "schonend raffiniert" aus Artikel 3 Absatz 3 und in Artikel 5 Absatz 1 wurden aufgehoben, da mit diesen Ausdrücken keine Qualitätskriterien gekoppelt sind. Es war somit nicht klar, welche Bedeutung diesen Angaben zukam.

Abschnitt 2a und Anhänge 3-11

In der EU können bisher in unserem Kulturkreis nicht bekannte Lebensmittel nach wissenschaftlicher Prüfung, basierend auf den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 258/97⁴, unter definierten Bedin-

¹ Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse; ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

² Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl; ABl. L 12 vom 14.1.2012, S. 14.

³ Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission über die Merkmale von Olivenölen und Olivenresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung; ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1.

gungen zugelassen werden. Nach einer erstmaligen Zulassung können die Erzeugnisse entsprechend den Bedingungen verwendet werden. Viele dieser neuartigen Lebensmittel und neuartigen Lebensmittelzutaten werden auch in der Schweiz vertrieben. Um die aufwendige Bewilligungspflicht für diese Produkte abzuschaffen, wurden die gemäss Verordnung (EG) Nr. 258/97 zugelassenen Öle in dieser Verordnung umschrieben.

Es sind dies:

- Lipidextrakt aus antarktischem Krill *Euphausia superba* (2009/752/EG sowie die Beurteilung der EVIRA vom 2. Februar 2012);
- raffiniertes Echiumöl (2008/558/EG);
- Allanblackia-Saatöl (2008/559/EG);
- Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs (2006/720/EG), welches hauptsächlich aus Sojabohnenöl (*Glycine max*) oder Rapssamenöl (*Brassica campestris*, *Brassica napus*) gewonnen wird;
- Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen (2006/722/EG);
- Algenöl aus der Mikroalge *Ulkenia sp.* (2009/777/EG);
- Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen (2006/723/EG); und
- arachidonsäurereiches Öl aus *Mortierella alpina* (2008/968/EG).

Im Abschnitt 2a wurden die neuartigen Speiseöle umschrieben. In den Anhängen 3-11 sind die in den Entscheidungen der Kommission festgelegten Kriterien aufgeführt.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 258/97 des europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten; ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.