

Herausgegeben vom Bundesministerium der Justiz

Bundesanzeiger

ISSN 0720-6100

G 1990

Jahrgang 63

Ausgegeben am Mittwoch, dem 27. Juli 2011

Nummer 111a

Bekanntmachung von Neufassungen bzw. Änderungen bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 30. Mai 2011

**Bekanntmachung
von Neufassungen bzw. Änderungen
bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches**

Vom 30. Mai 2011

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 26. Plenarsitzung am 9. Februar 2011 folgende Neufassungen bzw. Änderungen von Leitsätzen beschlossen:

- Neufassung der Leitsätze für Honig,
- Neufassung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle und
- Änderung der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus.

Diese Änderungen der Leitsätze werden hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Juli 2009 (BGBl. I S. 2205) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie veröffentlicht.

Bonn, den 30. Mai 2011
314-20301/0003

Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Im Auftrag
B. Kühnle

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Neufassung der Leitsätze für Honig	5
Neufassung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle	12
Änderung der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus	20

Neufassung der Leitsätze für Honig

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

Honig im Sinne dieser Leitsätze ist das in der Honigverordnung¹⁾ beschriebene Erzeugnis mit Ausnahme von gefiltertem Honig und von Backhonig.

1.2 Herstellung

Die Gewinnung und Bearbeitung von Honig erfolgt wie in der Honigverordnung beschrieben. Honig wird aus gedeckelten, brutfreien Waben als reifer Honig durch Schleudern, Pressen oder Austropfen und mit Ausnahme des Presshonigs ohne Wärmezufuhr gewonnen. Dem Honig werden keine honigeigenen Stoffe entzogen, er wird ggf.

- durch Sieben gereinigt,
- gerührt,
- gemischt

und in Lager- bzw. Transportbehälter oder als Fertigpackung abgefüllt. Eine darüber hinausgehende Bearbeitung erfolgt nicht, insbesondere werden keine honigfremden Stoffe zugesetzt.

Lagerung, Transport und ggf. weitere Abfüllungen erfolgen nur so, dass die charakteristischen Eigenschaften des Honigs nicht verändert werden; insbesondere darf keine Wärmeschädigung eintreten.

Wabenhonig wird in ganzen oder geteilten Waben in Verkehr gebracht.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Honig weist die charakteristischen Eigenschaften auf, die in der Honigverordnung beschrieben sind.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

In den Leitsätzen sind die Verkehrsbezeichnungen kursiv gedruckt.

Für Honig werden die Verkehrsbezeichnungen verwendet, die in der Honigverordnung aufgeführt sind, z. B. *Honig*, *Blütenhonig*, *Honigtau*, *Wabenhonig*.

Hinweise auf eine besondere Auswahl in Bezug auf einzelne Merkmale (z. B. Geschmack, Konsistenz, Farbe, regionale Herkunft) sind üblich.

Werden Angaben zum Erntezeitpunkt wie z. B. Frühtracht, Sommertracht, Frühjahrsblüte, Sommerblüte gemacht, setzt dies voraus, dass die Bienen den Honig in der entsprechenden Jahreszeit erzeugt haben und der Honig auch zu diesem Zeitpunkt geerntet wurde. Frühtracht und Sommertracht enthalten je nach Trachtangebot Nektar und Honigtau in variablen Anteilen. Bei der Frühtracht überwiegt der Nektaranteil. Honige mit der Angabe Frühjahrsblüte oder Sommerblüte sind Blütenhonige.

Vom Menschen hergestellte Mischungen monofloraler Honige tragen die Verkehrsbezeichnung *Honig*. Sofern die botanische Herkunft der verwendeten Honige angegeben werden soll, werden sie als *Mischung von ...* wie z. B. *Mischung von Akazien- und Lindenhonig* bezeichnet.

Für Honig, der unmittelbar vom Imker, der den Honig erzeugt hat, in Endverbrauchergeräten abgefüllt wird, bzw. Honig, der direkt vom erzeugenden Imker an den Verbraucher abgegeben wird, können Angaben wie „vom Imker abgefüllt“ bzw. „aus eigener Imkerei“ gemacht werden.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität

Bei besonders sorgfältiger Auswahl, Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und Abfüllung des Honigs werden die nachfolgenden Angaben zur Bezeichnung einer besonderen Qualität

verwendet. Diese Honige weisen in der Regel eine homogene Konsistenz auf.

Wird die Angabe „Auslese“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 15 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 10 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 60 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.

Werden Angaben wie „feine Auslese“, „feinste Auslese“, „extra feine Auslese“ oder „Premium“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 10 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 5 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 85 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.

3 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Honige

Sortenhonige müssen insbesondere die für die jeweilige spezifische botanische Herkunft charakteristischen organoleptischen Merkmale aufweisen.

Der jeweils angegebene Pollengehalt ist die relative Pollenhäufigkeit in Prozent (bestimmt gemäß Methode L 40.00-11 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10760).

Die Beurteilung von Qualität und Authentizität einer Probe erfolgt durch Prüfung auf die für die einzelnen Honige angegebenen Parameter und deren sachkundige Bewertung. Letztere bleibt Experten überlassen, die anhand ihrer Erfahrung die Vielfalt der natürlich bedingten und ggf. technisch unvermeidbaren Schwankungsbreiten kennen und beurteilen können.

Generell wird die Beurteilung der Qualität und Authentizität nicht nur auf die Berücksichtigung eines einzelnen abweichenden Parameters beschränkt, sondern schließt eine kritische Betrachtung aller Merkmale (organoleptische, mikroskopische und physikalisch-chemische) gemäß Honigverordnung ein.

3.1 Honige spezifischer botanischer Herkunft

Honige spezifischer botanischer Herkunft entstammen vollständig bis überwiegend – unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite – den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebene Herkunft typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

3.1.1 Blütenhonige

3.1.1.1 Akazienblütenhonig (Robinienblütenhonig)

Akazienblütenhonig, Akazienhonig, Robinienblütenhonig, Robinienhonig ist der Honig aus Nektar von Scheinakazienblüten (*Robinia pseudoacacia*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	klar, wasserhell bis hellgelb
Geruch	mild, schwach aromatisch
Geschmack	schwach blumig, mild, schwach aromatisch
Konsistenz/Struktur	flüssig, ohne Kristallisation

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Robinienpollen in %	mindestens 20 (Robinienpollen sind natürlicherweise unterrepräsentiert.)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,55
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 15
Sonstiges	in der Regel mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt

3.1.1.2 Heideblütenhonig

Heideblütenhonig, Heidehonig ist der Honig aus Nektar von Blüten der Heidekrautarten *Calluna vulgaris* und/oder *Erica* spp. Die Verkehrsbezeichnung kann durch die weitergehende botanische Herkunft wie *Heideblütenhonig* von Besenheide, *Heidehonig* von Besenheide oder *Heideblütenhonig* von *Erica*, *Heidehonig* von *Erica* ergänzt werden.

In Deutschland wird *Heideblütenhonig, Heidehonig* nahezu ausschließlich von Besenheide (*Calluna vulgaris*) gewonnen.

3.1.1.2.1 Calluna (Besenheide)

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hellbraun, rötlich-braun
Geruch	kräftig-aromatisch, herb
Geschmack	kräftig-aromatisch, herb, manchmal mit Bitternote
Konsistenz/Struktur	geleeartig, einzelne hagelkornartige Kristalle sind möglich

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Callunapollen in %	bedingt durch die Gewinnungsart große Schwankungsbreite (2 bis 90)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,70
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,20
Farbe in mm Pfund-Graden	bedingt durch geleeartige Konsistenz schwer messbar
Sonstiges	thixotrop, Proteingehalt mindestens 1,15 %; hohe Diastaseaktivität

3.1.1.2.2 Erica

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	würzig, aromatisch
Geschmack	würzig, aromatisch, herb
Konsistenz/Struktur	kristallin oder flüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Erica-Pollen in %	mindestens 45
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,50, kann je nach Ericaart schwanken
Verhältnis Fructose zu Glucose	1,00 bis 1,30, ist von der Ericaart abhängig
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 50
Sonstiges	--

3.1.1.3 Kleeblütenhonig

Kleeblütenhonig, KleeHonig ist Honig aus Nektar von Kleeblü-
ten der Gattungen Trifolium, Melilotus und/oder Lotus.

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	weiß bis hellgelb
Geruch	schwach aromatisch
Geschmack	blumig, schwach aromatisch
Konsistenz/Struktur	kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Kleepollen in %	mindestens 70, bei Lotushonig mindestens 80
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20, bei neuseeländischer Herkunft bis 0,30
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,30, ist von der Kleeart abhängig
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 35
Sonstiges	--

3.1.1.4 Orangenblütenhonig

Orangenblütenhonig, Orangenhonig ist Honig aus Nektar von
Orangenblüten (*Citrus sinensis*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	weiß bis dunkelorange
Geruch	aromatisch, blumig, nach Orangenblüten
Geschmack	intensiv, aromatisch, blumig
Konsistenz/Struktur	flüssig oder kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Citruspollen in %	mindestens 20 (Pollen sind unterrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,10 bis 0,30
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	10 bis 60
Sonstiges	mindestens 2 mg/kg Methylantranilat; in der Regel mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt

3.1.1.5 Rapsblütenhonig

Rapsblütenhonig, Rapshonig ist Honig aus Nektar von Raps-
blüten (*Brassica napus*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	weiß bis hellbeige
Geruch	mild, schwach blumig bis kohlantig
Geschmack	mild, schwach blumig, Mundgefühl: leicht kühlend
Konsistenz/Struktur	fest oder in der Regel durch Bearbeitung feinkristallin, cremig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Rapspollen in %	mindestens 80
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,22
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,00
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 30
Sonstiges	--

3.1.1.6 Sonnenblumenblütenhonig

Sonnenblumenblütenhonig, Sonnenblumenhonig ist Honig aus Nektar von Sonnenblumenblüten (*Helianthus annuus*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	dottergelb
Geruch	mild, fruchtig, aromatisch
Geschmack	fruchtig, aromatisch
Konsistenz/Struktur	kristallin, neigt zur Entmischung

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Sonnenblumenpollen in %	mindestens 50
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,20 bis 0,40
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	40 bis 60
Sonstiges	--

3.1.2 Honige aus Nektar und Honigtau

Die folgenden Honige enthalten Nektar und Honigtau derselben botanischen Herkunft in variablen Anteilen, abhängig von Nektar- und Honigtauverfügbarkeit. Im Einzelfall kann der Honig nahezu vollständig aus Nektar oder nahezu vollständig aus Honigtau bestehen.

3.1.2.1 Eukalyptushonig

Eukalyptushonig ist Honig aus Nektar und Honigtau von Eukalyptusarten (*Eucalyptus* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hellbernsteinfarben bis dunkel
Geruch	karamellartig, manchmal würzig
Geschmack	malzig, karamellartig, manchmal würzig
Konsistenz/Struktur	flüssig bis kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Eukalyptuspollen in %	mindestens 85; bei überwiegend Honigtau-honig mindestens 70
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	von 0,30 bis deutlich über 1,00
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,05
Farbe in mm Pfund-Graden	20 bis 100
Sonstiges	--

3.1.2.2 Kastanienhonig/Edelkastanienhonig

Kastanienhonig/Edelkastanienhonig ist Honig aus Nektar und Honigtau der Edelkastanie (*Castanea sativa*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	herb, kräftig, mit penetranter Note
Geschmack	kräftig herb, deutlich bitter, adstringierend
Konsistenz/Struktur	flüssig bis zähflüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Edelkastanienpollen in %	mindestens 90 (Pollen stark überrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,80 bis 2,00)
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,45
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 70
Sonstiges	pH-Wert 4,5 bis 6,3; hohe Enzymaktivität

3.1.2.3 Lindenhonig

Lindenhonig ist Honig aus Nektar und Honigtau von Lindenarten (*Tilia* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	beige/gelblich mit Grünstich, je nach Honigtauanteil auch dunkler
Geruch	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig
Geschmack	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig, leicht bitter, lang anhaltend
Konsistenz/Struktur	flüssig oder kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Lindenpollen in %	mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,30 bis 0,90)
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (11 bis 55)
Sonstiges	--

3.1.3 Honigtauhonige

Honigtauhonige zeichnen sich gegenüber Blütenhonigen insbesondere durch folgende Charakteristika aus:

- höhere elektrische Leitfähigkeit
- höhere pH-Werte
- die Summe aus Fructose und Glucose ist niedriger
- Zuckerspektrum mit deutlichen Anteilen an höhermolekularen Zuckern
- mikroskopisch sichtbare charakteristische Honigtaubebestandteile (insbesondere Pilzelemente, Algen, kristalline Masse, Wachswolle, Wachsröhren)

3.1.3.1 Fichtenhonigtauhonig

Fichtenhonigtauhonig, Fichtenhonig, Rottannenhonigtauhonig, Rottannenhonig ist Honigtauhonig von Fichtenarten (*Picea* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	rotbraun
Geruch	malzig-würzig
Geschmack	malzig-würzig mit säuerlicher Komponente
Konsistenz/Struktur	zähflüssig bis kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Honigtauelemente	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; mittlere bis große Menge kristalliner Masse; Wachsröhren; evtl. Wachswolle
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,80
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,00
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 70
Sonstiges	in der Regel u. a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität

3.1.3.2 Pinienhonigtauhonig

Pinienhonigtauhonig, *Pinienhonig* ist Honigtauhonig von Kiefernarten (*Pinus* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	würzig, harzig (terpenähnlich)
Geschmack	intensiv malzig-würzig und harzig (terpenähnlich)
Konsistenz/Struktur	zähflüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Honigtauelemente	sehr hohe Anteile an charakteristischen Pilzelementen, Wachswolle und kristalliner Masse; Algen
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,00
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,20
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 60
Sonstiges	--

3.1.3.3 Tannenhonigtauhonig

Tannenhonigtauhonig, *Tannenhonig*, *Weißtannenhonigtauhonig*, *Weißtannenhonig* ist Honigtauhonig der Weißtanne (*Abies alba*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	grünlich-braun, rotbraun, tiefbraun
Geruch	harzig-malzig
Geschmack	intensiv harzig-malzig, erinnert an Trockenpflaumen
Konsistenz/Struktur	zähflüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Honigtauelemente	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachsröhren
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,10
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,15
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 80
Sonstiges	in der Regel u. a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität

3.1.4 Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft

Honige können mit mehr als einer botanischen Herkunftsangabe wie z. B. *Raps-Klee-Honig* oder *Fichten- u. Tannenhonig* in Verkehr gebracht werden, wenn der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Ein derartig bezeichneter Honig entstammt vollständig bis überwiegend – unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite – den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebenen botanischen Herkünfte typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

3.2 Honige mit regionaler, territorialer oder topografischer Herkunftsangabe

3.2.1 Gebirgsblütenhonig, Bergblütenhonig

Honige mit topografischen Herkunftsangaben wie *Gebirgsblütenhonig*, *Bergblütenhonig* entstammen dem Nektar und/oder Honigtau von Pflanzen aus Gebirgs- oder Berglandschaften.

Je nach regionaler, territorialer oder topografischer Herkunft können Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften unterschiedliche organoleptische, chemisch-physikalische oder mikroskopische Eigenschaften aufweisen. Eine Festlegung auf bestimmte Pflanzenarten oder Charakteristika ist aufgrund der möglichen Vielfalt nicht sinnvoll.

3.2.2 Waldhonig

Waldhonig ist Honigtau Honig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt. Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald.

3.3 Honige mit unspezifischer botanischer Herkunft

3.3.1 Wildblütenhonig

Wildblütenhonig ist der Blütenhonig, der vollständig vom Nektar nicht kultivierter Wildpflanzen stammt. Wildpflanzen sind dabei alle in dem Herkunftsgebiet vom Menschen nicht kultivierte Arten. Wildblütenhonig hat nicht den Charakter eines Sortenhonigs.

Aufgrund der möglichen Vielfalt in der Zusammensetzung sind spezifische Angaben zu organoleptischen und chemisch-physikalischen Merkmalen nicht sinnvoll.

3.4 Sonstige Honige

3.4.1 Honige mit Angabe einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunft

Honige können mit einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunftsangabe (z. B. *Akazienhonig mit Frühjahrsblüte*, *Lindenhonig mit Sommertracht*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Derartige Honige weichen in der Regel geringfügig von den typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmalen des Honigs mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft ab.

3.4.2 Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunft

Honige können mit einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunftsangabe (z. B. *Frühjahrsblüte mit Akazienhonig*, *Sommertracht mit Lindenhonig*, *Sommertracht mit Heidehonig*, *Waldhonig mit Edelkastanienhonig*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Bei derartigen Honigen sind die typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Anteils mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft noch erkennbar.

1) Honigverordnung (HonigV) vom 16. Januar 2004 (BGBl. I S. 92) in der jeweils geltenden Fassung

Neufassung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle

Butter, MilCHFett-, Margarine- und Mischfetterzeugnisse sowie Olivenöl und Kakaobutter sind keine Speisefette bzw. Speiseöle im Sinne dieser Leitsätze. Für sie gelten besondere Bestimmungen.

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen

- 1 Speisefette und Speiseöle stammen aus den Samen, Keimen oder Früchten von Pflanzen oder aus dem tauglich beurteilten Fettgewebe von Schlachttieren einschließlich Geflügel und Fischen. Speisefette und Speiseöle bestehen fast ausschließlich aus den Triglyceriden von Fettsäuren und sind praktisch wasserfrei. Sie können geringe Mengen anderer Stoffe aus dem Ausgangsmaterial wie Phosphatide, Wachse, unverseifbare Bestandteile, Mono- und Diglyceride und freie Fettsäuren enthalten.
- 2 Speisefette sind bei 20 °C fest oder halbfest. Speiseöle sind bei 20 °C flüssig.
- 3 Speisefette und Speiseöle sind von art- und sortentypischer Farbe. Speiseöle sind im Allgemeinen klar. Kalt gepresste Öle können Sediment (pflanzeigene Bestandteile) enthalten.
- 4 Speisefette und -öle werden allein oder in Mischungen mit anderen Speisefetten oder Speiseölen in Verkehr gebracht.
- 5 Zur Verarbeitung bestimmte Fettgewebe von Rindern und Schweinen umfassen ausschließlich:
 - von Rindern: das beim Schlachten gewonnene Nierenfettgewebe (Nierenstollen) und das beim Zerlegen des Schlachtkörpers nach dem Auskühlen anfallende Fettgewebe (Zerlegefett);
 - von Schweinen: das beim Schlachten gewonnene Nierenfettgewebe (Flomen) sowie den beim Zerlegen des Schlachttierkörpers nach dem Auskühlen anfallenden Rückenspeck, Deckelspeck (Hinterbacken), Schwarzen und weiteres Fettgewebe (Zerlegefett).
- 6 Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

B. Herstellung

- 1 Kalt gepresste Speiseöle werden aus geeigneten und sorgfältig behandelten Samen, Keimen oder Früchten hergestellt. Sie werden ohne Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen. 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.
Auf zusätzliche Vorbehandlungsverfahren wie z. B. Schälen der Saat wird ebenfalls hingewiesen.
Kaltgepresste native Speiseöle
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.
- 2 Raffinierte Speisefette und -öle sind entschleimt, entsäuert und desodoriert. Sie können gebleicht und/oder fraktioniert (winterisiert) sein. Als teilraffiniert werden Speisefette und -öle bezeichnet, die nur einzelnen der genannten Verarbeitungsschritten unterzogen wurden (z. B. ent-

schleimt). Angaben, die zu einer Verwechslung mit kaltgepressten Ölen führen können, werden nicht verwendet.

- 3 Gehärtete Speisefette sind raffinierte Speisefette und -öle oder Mischungen, deren Fettsäuren durch Anlagerung von Wasserstoff in Gegenwart von Katalysatoren (Hydrierung) verändert werden. Dabei werden physikalische und ernährungsphysiologische Eigenschaften verändert.
- 4 Umgeesterte Speisefette sind raffinierte Speisefette und -öle oder Mischungen, die unter Einwirkung von Katalysatoren/Enzymen hergestellt werden. Dabei werden das Schmelzverhalten und die Anordnung der Fettsäuren in den Triglyceriden verändert.
- 5 Fraktionierte Speisefette und -öle werden aus raffinierten Speisefetten und -ölen durch Abkühlen und anschließendes Abtrennen der höher (Stearine) von niedriger (Oleine) schmelzenden Anteilen, auch unter Verwendung von Extraktionslösungsmitteln¹⁾, hergestellt.
- 6 Konfektionierte Speisefette und -öle werden unter Anwendung der in den Nummern 3, 4 und 5 beschriebenen Verfahren, auch in Kombination miteinander, hergestellt.
- 7 Kältebeständige Speiseöle werden aus raffinierten Speiseölen durch Abkühlen und anschließendes Abtrennen auskristallisierter Anteile (Winterisieren) hergestellt. Dabei wird die Fettsäurezusammensetzung in der Regel nicht wesentlich verändert. Sie scheiden beim Aufbewahren im Kühlschrank keine festen Bestandteile ab.
- 8 In Formen erstarrte Speisefette können während des Erstarrens mit Stickstoff, Kohlendioxid oder Luft versetzt werden, um ein spezifisches Volumen oder bestimmte Verwendungseigenschaften zu erzielen.
- 9 Kaltgepresste Speiseöle enthalten keine Zusatzstoffe.
- 10 Bei Verwendung von Zutaten wie z. B. Gewürzen, Pflanzenteilen, Aromen usw. wird in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen.
- 11 Zur Gewinnung tierischer Fette wird das Fettgewebe auf 80 bis 100 °C über einen Zeitraum von 15 bis 20 Minuten erhitzt.

C. Beschaffenheitsmerkmale

Die Beurteilung von Qualität und Authentizität einer Probe erfolgt durch Prüfung auf die für die einzelnen Speisefette und Speiseöle angegebenen Parameter und deren sachkundige Bewertung. Letztere bleibt Experten überlassen, die anhand ihrer Erfahrung die Vielfalt der natürlich bedingten und ggf. technisch unvermeidbaren Schwankungsbreiten kennen und die Einhaltung der guten Herstellungspraxis beurteilen können.

- 1 Sensorische Parameter:
Geruch und Geschmack sind neutral bis arteigen. Fehlerhafte Ausprägungen wie z. B. bitter, tranig, ranzig, metallisch oder fischig kommen nicht vor. Kaltgepresste Speiseöle weisen einen deutlichen, artspezifischen Saat- oder Fruchtgeruch und -geschmack auf²⁾.
- 2 Chemische Parameter:
 - 2.1 Die Säurezahl³⁾ (mg Kaliumhydroxid pro Gramm Fett oder Öl) als Maß für den Gehalt an freien Fettsäuren. Sie beträgt bei
 - nativen und nicht raffinierten Speisefetten und -ölen bis zu 4,0
 - raffinierten Speisefetten und -ölen bis zu 0,6
 - 2.2 Die Peroxidzahl⁴⁾ (Milliäquivalente aktiver Sauerstoff pro Kilogramm Fett oder Öl) als Maß für die beginnenden oxidativen Fettveränderungen. Sie beträgt bei
 - nativen und nicht raffinierten Speisefetten und -ölen bis zu 10,0
 - raffinierten Speisefetten und -ölen bis zu 5,0

- 2.3 Die Totox-Zahl (Anisidinzahl³⁾) + 2 x Peroxidzahl (in O₂ meq/kg)⁴⁾ als Maß für den Oxidationszustand. Sie beträgt für:
- raffinierte Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft maximal 10
 - kaltgepresste Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft maximal 20
- 2.4 Der Gehalt an polymeren (di- und oligomeren) Triglyceriden⁵⁾ zum Nachweis einer Erhitzung. Er beträgt für:
- kaltgepresste native Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft maximal 0,1 %
- 2.5 Die Summe der trans-Isomeren von C18:1, C18:2 und C18:3⁶⁾ zum Nachweis einer Erhitzung beträgt für:
- kaltgepresste native Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft maximal 0,2 %
- 2.6 Die Fettsäuren- und Sterinverteilung entspricht den in der Anlage 1 dieser Leitsätze aufgeführten Werten.
- 3 Für tierische Speisefette gelten besondere Kennzahlen⁷⁾ und sensorische Merkmale.

D. Bezeichnung und Aufmachung

- 1 Pflanzliche Speisefette werden in der Regel nach ihrer botanischen Herkunft bezeichnet, z. B. *Kokosfett*. Die botanischen Bezeichnungen sind auch dann üblich, wenn das pflanzliche Speisefett technologisch bedingt maximal 2 % pflanzliche Speisefette anderer botanischer Herkunft enthält.
- 2 Pflanzliche Speiseöle werden in der Regel nach ihrer botanischen Herkunft bezeichnet, z. B. *Rapsöl*. Diese botanischen Bezeichnungen sind auch dann üblich, wenn das pflanzliche Speiseöl technologisch bedingt maximal 2 % pflanzliche Speiseöle anderer botanischer Herkunft enthält.
- 3 Mischungen aus pflanzlichen Speisefetten und/oder pflanzlichen Speiseölen unterschiedlicher botanischer Herkunft werden als *Pflanzenfett* oder *Pflanzenöl* bezeichnet. Sie können auch unter Nennung ihrer botanischen Herkünfte bzw. ihres Verwendungszweckes bezeichnet werden.
- 4 Tierische Speisefette werden nach der Art des Schlachtieres oder Schlachtgeflügels bezeichnet, z. B. *Schweineschmalz*, *Gänseschmalz*, *Rinderfett (Rindertalg)*, *Hammelfett (Hammeltalg)*, *Pferdefett*. Diese Bezeichnungen sind auch dann üblich, wenn das tierische Speisefett technologisch bedingt maximal 2 % tierische Speisefette anderer Herkunft enthält. Bei Mischungen aus tierischen Speisefetten wird darauf hingewiesen, welche tierischen Speisefette enthalten sind.
- 5 Fischöl wird als *Fischöl*, *Fischtran* oder durch Angabe der Fischart bezeichnet, z. B. *Lachsöl*.

1) Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln vom 8. November 1991 (BGBl. I S. 2100) in der jeweils geltenden Fassung.
2) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-II 1 (DGF-Einheitmethoden, herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft, Münster, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart).
3) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 6e.
4) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 6a – Teil 1.
5) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-III 3d.
6) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 10a.
7) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Bei gehärteten Fischölen sind die vorgenannten Bezeichnungen nur üblich, wenn bei der Härtung die sinnfälligen Eigenschaften des Geruchs und Geschmacks des unbehandelten Öls erhalten geblieben sind.

- 6 Die Verkehrsbezeichnung kann durch die Angabe des Verwendungszwecks ergänzt werden, z. B. zum Braten, zum Frittieren.
- 7 Bei raffinierten Fetten und Ölen mit Anteilen an gehärteten Fetten und/oder Ölen wird darauf im Zutatenverzeichnis mit der Angabe „gehärtet“ hingewiesen.

II.

Besondere Beurteilungsmerkmale

- A. Besonderheiten bei einzelnen Speisefetten und -ölen
- 1 Der Erukasäuregehalt für *Rapsöl* ist in der Verordnung über den Höchstgehalt an Erukasäure in Lebensmitteln festgelegt⁸⁾.
- 2 Bei Mischungen von Leinöl mit anderen Speiseölen wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf den Gehalt an Leinöl hingewiesen, z. B. *öl mit 20 % Leinöl*.
- 3 *Gänseschmalz* kann zur Konsistenzverbesserung einen gekennzeichneten Anteil von bis zu 10 % Schweineschmalz enthalten.
- 4 *Griebenschmalz* ist Schweineschmalz mit Grieben aus frischem Rückenspeck und/oder Flomen mit oder ohne Zusatz von Äpfeln, Zwiebeln oder Gewürzen.
- 5 *Premier Jus* ist Rindertalg von besonders hoher Qualität, der sorgfältig gereinigt wurde⁹⁾.
- B. Hinweise auf besondere Zusammensetzung
- 1 Wenn ein gemischtes Pflanzenfett oder Pflanzenöl als „rein“ bezeichnet wird, so besteht es zu 100 % aus Speisefetten oder Speiseölen pflanzlicher Herkunft.
- 2 Wenn ein nach seiner botanischen Herkunft bezeichnetes pflanzliches Speisefett oder Speiseöl als „rein“ oder „sortenrein“ bezeichnet wird, so besteht es zu 100 % aus dem Speisefett oder Speiseöl der bezeichneten Herkunft.

8) Erukasäure-Verordnung vom 24. Mai 1977 (BGBl. I S. 782) in der jeweils geltenden Fassung.
9) Anhang III Abschnitt XII Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Fettsäurezusammensetzung wichtiger pflanzlicher und tierischer Speisefette und Speiseöle
(Gewichtsprozent, bezogen auf Gesamtfettsäuren)

Anlage 1
zu Abschnitt I Teil C
Nr. 2.6

Fettsäure	Kokosfett*	Palmkernfett*	Baumwollsaatöl*	Erdnussöl* (1)	Haselnussöl	Leinöl Europa (2)	Fettsäure
6:0	NN - 0,7	NN - 0,8	NN	NN	NN	NN	6:0
8:0	4,6 - 10,0	2,4 - 6,2	NN	NN	NN	NN	8:0
10:0	5,0 - 8,0	2,6 - 5,0	NN	NN	NN	NN	10:0
12:0	45,1 - 53,2	45,0 - 55,0	NN - 0,2	NN - 0,1	NN	NN	12:0
14:0	16,8 - 21,0	14,0 - 18,0	0,6 - 1,0	NN - 0,1	NN - 0,1	NN	14:0
16:0	7,5 - 10,2	6,5 - 10,0	21,4 - 26,4	8,0 - 14,0	5,0 - 9,0	4,0 - 6,0	16:0
16:1	NN	NN - 0,2	NN - 1,2	NN - 0,2	NN - 0,3	NN - 0,5	16:1
17:0	NN	NN	NN - 0,1	NN - 0,1	NN - 0,1	NN	17:0
17:1	NN	NN	NN - 0,1	NN - 0,1	NN	NN	17:1
18:0	2,0 - 4,0	1,0 - 3,0	2,1 - 3,3	1,0 - 4,5	1,0 - 4,0	2,0 - 3,0	18:0
18:1	5,0 - 10,0	12,0 - 19,0	14,7 - 21,7	35,0 - 69,0	66,0 - 83,0	10,0 - 22,0	18:1
18:2	1,0 - 2,5	1,0 - 3,5	46,7 - 58,2	12,0 - 43,0	8,0 - 25,0	12,0 - 18,0	18:2
18:3	NN - 0,2	NN - 0,2	NN - 0,4	NN - 0,3	NN - 0,6	56,0 - 71,0	18:3
20:0	NN - 0,2	NN - 0,2	0,2 - 0,5	1,0 - 2,0	NN - 0,3	NN - 0,5	20:0
20:1	NN - 0,2	NN - 0,2	NN - 0,1	0,7 - 1,7	NN	NN - 0,6	20:1
20:2	NN	NN	NN - 0,1	NN	NN	NN	20:2
22:0	NN	NN - 0,2	NN - 0,6	1,5 - 4,5	NN	NN	22:0
22:1	NN	NN	NN - 0,3	NN - 0,3	NN	NN	22:1
22:2	NN	NN	NN - 0,1	NN	NN	NN	22:2
24:0	NN	NN	NN - 0,1	0,5 - 2,5	NN	NN	24:0
24:1	NN	NN	NN	NN - 0,3	NN	NN	24:1

* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210-1999 (Amendments 2010)

NN = nicht nachweisbar, definiert als $\leq 0,05$ %

- 1) Die Fettsäurezusammensetzung von Erdnussöl hängt stark von der Herkunft (Afrika, Südamerika) ab.
- 2) Die Fettsäurezusammensetzung von Leinöl hängt stark von der Herkunft (Europa, Kanada, Argentinien, Indien) ab.
- 3) Die Fettsäurezusammensetzung von Maiskeimöl hängt stark von der Herkunft (nördliche oder südliche Hemisphäre) ab.

Fettsäure	Maiskeimöl* (3)	Mandelöl	Mohnöl	Palmöl*	Rapsöl, erukasäurearm*	Saflor- (Distel-)öl*	Saflor- (Distel-)öl*, ölsäurereich	Fettsäure
6:0	NN	NN	NN	NN	NN	NN	NN	6:0
8:0	NN	NN	NN	NN	NN	NN	NN	8:0
10:0	NN	NN	NN	NN	NN	NN	NN	10:0
12:0	NN - 0,3	NN	NN	NN - 0,5	NN	NN	NN - 0,2	12:0
14:0	NN - 0,3	NN	NN	0,5 - 2,0	NN - 0,2	NN - 0,2	NN - 0,2	14:0
16:0	8,6 - 16,5	6,0 - 8,0	9,0 - 11,0	39,3 - 47,5	2,5 - 7,0	5,3 - 8,0	3,6 - 6,0	16:0
16:1	NN - 0,5	NN - 1,0	NN - 0,2	NN - 0,6	NN - 0,6	NN - 0,2	NN - 0,2	16:1
17:0	NN - 0,1	NN	NN	NN - 0,2	NN - 0,3	NN - 0,1	NN - 0,1	17:0
17:1	NN - 0,1	NN	NN - 0,1	NN	NN - 0,3	NN - 0,1	NN - 0,1	17:1
18:0	NN - 3,3	1,0 - 2,0	1,0 - 2,0	3,5 - 6,0	0,8 - 3,0	1,9 - 2,9	1,5 - 2,4	18:0
18:1	20,0 - 42,2	64,0 - 82,0	13,0 - 18,0	36,0 - 44,0	51,0 - 70,0	8,4 - 21,3	70,0 - 83,7	18:1
18:2	34,0 - 65,6	8,0 - 28,0	69,0 - 77,0	9,0 - 12,0	15,0 - 30,0	67,8 - 83,2	9,0 - 19,9	18:2
18:3	NN - 2,0	NN - 0,2	NN - 3,5	NN - 0,5	5,0 - 14,0	NN - 0,1	NN - 1,2	18:3
20:0	0,3 - 1,0	NN - 0,1	NN - 0,1	NN - 1,0	0,2 - 1,2	0,2 - 0,4	0,3 - 0,6	20:0
20:1	0,2 - 0,6	NN - 0,1	NN - 0,1	NN - 0,4	0,1 - 4,3	0,1 - 0,3	0,1 - 0,5	20:1
20:2	NN - 0,1	NN	NN	NN	NN - 0,1	NN	NN	20:2
22:0	NN - 0,5	NN - 0,2	NN	NN - 0,2	NN - 0,6	NN - 1,0	NN - 0,4	22:0
22:1	NN - 0,3	NN	NN	NN	NN - 2***	NN - 1,8	NN - 0,3	22:1
22:2	NN	NN	NN	NN	NN - 0,1	NN	NN	22:2
24:0	NN - 0,5	NN	NN	NN	NN - 0,3	NN - 0,2	NN - 0,3	24:0
24:1	NN	NN	NN	NN	NN - 0,4	NN - 0,2	NN - 0,3	24:1

* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210 (Amendments 2010)

** (entfallen)

*** Gemäß Erukasäureverordnung sind 5 % zulässig

NN = nicht nachweisbar, definiert als ≤ 0,05 %

Fettsäure	Sesamöl*	Sojaöl*	Sonnen- blumenöl*	Sonnen- blumenöl*, mittlerer Ölsäure- gehalt	Sonnen- blumenöl*, ölsäurereich	Trauben- kernöl*	Walnussöl	Fettsäure
6:0	NN	NN	NN	NN	NN	NN	NN	6:0
8:0	NN	NN	NN	NN	NN	NN	NN	8:0
10:0	NN	NN	NN	NN	NN	NN	NN	10:0
12:0	NN	NN - 0,1	NN - 0,1	NN	NN	NN	NN	12:0
14:0	NN - 0,1	NN - 0,2	NN - 0,2	NN - 1,0	NN - 0,1	NN - 0,3	NN - 0,1	14:0
16:0	7,9 - 12,0	8,0 - 13,5	5,0 - 7,6	4,0 - 5,5	2,6 - 5,0	5,5 - 11,0	6,0 - 8,0	16:0
16:1	NN - 0,2	NN - 0,2	NN - 0,3	NN - 0,05	NN - 0,1	NN - 1,2	NN - 0,2	16:1
17:0	NN - 0,2	NN - 0,1	NN - 0,2	NN - 0,05	NN - 0,1	NN - 0,2	NN - 0,1	17:0
17:1	NN - 0,1	NN - 0,1	NN - 0,1	NN - 0,06	NN - 0,1	NN - 0,1	NN	17:1
18:0	4,5 - 6,7	2,0 - 5,4	2,7 - 6,5	2,1 - 5,0	2,9 - 6,2	3,0 - 6,5	1,0 - 3,0	18:0
18:1	34,4 - 42,3	17,0 - 30,0	14,0 - 39,4	43,1 - 71,8	75,0 - 90,7	12,0 - 28,0	14,0 - 21,0	18:1
18:2	36,9 - 45,5	48,0 - 59,0	48,3 - 74,0	18,7 - 45,3	2,1 - 17,0	58,0 - 78,0	54,0 - 65,0	18:2
18:3	0,2 - 1,0	4,5 - 11,0	NN - 0,3	NN - 0,5	NN - 0,3	NN - 1,0	9,0 - 15,0	18:3
20:0	0,3 - 0,7	0,1 - 0,6	0,1 - 0,5	0,2 - 0,4	0,2 - 0,5	NN - 1,0	NN - 0,3	20:0
20:1	NN - 0,3	NN - 0,5	NN - 0,3	0,2 - 0,3	0,1 - 0,5	NN - 0,3	NN - 0,3	20:1
20:2	NN	NN - 0,1	NN	NN	NN	NN	NN	20:2
22:0	NN - 1,1	NN - 0,7	0,3 - 1,5	0,6 - 1,1	0,5 - 1,6	NN - 0,5	NN - 0,2	22:0
22:1	NN	NN - 0,3	NN - 0,3	NN	NN - 0,3	NN - 0,3	NN	22:1
22:2	NN	NN	NN - 0,3	NN - 0,09	NN	NN	NN	22:2
24:0	NN - 0,3	NN - 0,5	NN - 0,5	0,3 - 0,4	NN - 0,5	NN - 0,4	NN	24:0
24:1	NN	NN	NN	NN	NN	NN	NN	24:1

* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210 (Amendments 2010)

NN = nicht nachweisbar, definiert als ≤ 0,05 %

Fettsäure	Weizenkeimöl	Reiskleieöl*	Babassfett*	Palmolein*	Palmstearin*	Palm Superolein*	Fettsäure
6:0	NN	NN	NN	NN	NN	NN	6:0
8:0	NN	NN	2,6 - 7,3	NN	NN	NN	8:0
10:0	NN	NN	1,2 - 7,6	NN	NN	NN	10:0
12:0	NN	NN - 0,2	40,0 - 55,0	0,1 - 0,5	0,1 - 0,5	0,1 - 0,5	12:0
14:0	NN - 0,1	0,1 - 0,7	11,0 - 27,0	0,5 - 1,5	1,0 - 2,0	0,5 - 1,5	14:0
16:0	13,0 - 20,0	14,0 - 23,0	5,2 - 11,0	38,0 - 43,5	48,0 - 74,0	30,0 - 39,0	16:0
16:1	NN - 0,1	NN - 0,5	NN	NN - 0,6	NN - 0,2	NN - 0,5	16:1
17:0	NN	NN	NN	NN - 0,2	NN - 0,2	NN - 0,1	17:0
17:1	NN	NN	NN	NN - 0,1	NN - 0,1	NN	17:1
18:0	NN - 2,0	0,9 - 4,0	1,8 - 7,4	3,5 - 5,0	3,9 - 6,0	2,8 - 4,5	18:0
18:1	13,0 - 21,0	38,0 - 48,0	9,0 - 20,0	39,8 - 46,0	15,5 - 36,0	43,0 - 49,5	18:1
18:2	55,0 - 60,0	29,0 - 40,0	1,4 - 6,6	10,0 - 13,5	3,0 - 10,0	10,5 - 15,0	18:2
18:3	4,0 - 10,0	0,1 - 2,9	NN	NN - 0,6	NN - 0,5	0,2 - 1,0	18:3
20:0	NN - 0,2	NN - 0,9	NN	NN - 1,0	NN - 1,0	NN - 0,4	20:0
20:1	NN - 0,2	NN - 0,8	NN	NN - 0,4	NN - 0,4	NN - 0,2	20:1
20:2	NN - 0,1	NN	NN	NN	NN	NN	20:2
22:0	NN - 0,1	NN - 0,5	NN	NN - 0,2	NN - 0,2	NN - 0,2	22:0
22:1	NN - 0,2	NN	NN	NN	NN	NN	22:1
22:2	NN	NN	NN	NN	NN	NN	22:2
24:0	NN	NN - 0,6	NN	NN	NN	NN	24:0
24:1	NN	NN	NN	NN	NN	NN	24:1

* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210 (Amendments)

NN = nicht nachweisbar, definiert als ≤ 0,05 %

Fettsäure	Schweineschmalz*	Rindertalg*	Gäneschmalz	Fettsäure
6:0			NN	6:0
8:0	} < 0,5	} < 0,5	NN	8:0
10:0			NN	10:0
12:0			NN	12:0
14:0	1,0 - 2,5	2,0 - 6,0	< 0,5	14:0
14:0 (iso)	< 0,1	< 0,3	NN	14:0 (iso)
14:1	< 0,2	0,5 - 1,5	NN	14:1
15:0	< 0,2	0,2 - 1,0	NN	15:0
15:0 (iso)	< 0,1	} < 1,5	NN	15:0 (iso)
15:0 (anteiso)	< 0,1		NN	15:0 (anteiso)
16:0	20,0 - 30,0	20,0 - 30,0	22,0 - 25,0	16:0
16:0 (iso)	< 0,1	< 0,5	NN	16:0 (iso)
16:1	2,0 - 4,0	1,0 - 5,0	3,0 - 3,7	16:1
16:2	< 0,1	< 1,0	NN	16:2
17:0	< 1,0	0,5 - 2,0	< 0,2	17:0
17:0 (iso)	< 0,1	} < 1,5	NN	17:0 (iso)
17:0 (anteiso)	< 0,1		NN	17:0 (anteiso)
17:1	< 1,0	< 1,0	< 0,2	17:1
18:0	8,0 - 22,0	15,0 - 30,0	6,5 - 9,5	18:0
18:1	35,0 - 55,0	30,0 - 45,0	51,0 - 57,0	18:1
18:2	4,0 - 12,0	1,0 - 6,0	9,1 - 10,0	18:2
18:3	< 1,5	< 1,5	0,3 - 0,5	18:3
20:0	< 1,0	< 0,5	NN	20:0
20:1	< 1,5	< 0,5	NN	20:1
20:2	< 1,0	< 0,1	NN	20:2
20:4	< 1,0	< 0,5	NN	20:4
22:0	< 0,1	< 0,1	NN	22:0
22:1	< 0,5	NN	NN	22:1

* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Animal Fats CODEX STAN 211-1999

NN = nicht nachweisbar, definiert als ≤ 0,05 %

Sterinzusammensetzung wichtiger pflanzlicher Rohöle

(Gewichtsprozent, bezogen auf Gesamtsteringehalt)

Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210 (Amendments 2010)

Sterine	Erdnussöl	Babassufett	Kokosnussöl	Baumwoll- saatöl	Trauben- kernöl	Maiskeimöl	Palmöl
Cholesterin	NN - 3,8	1,2 - 1,7	NN - 3,0	0,7 - 2,3	NN - 0,5	0,2 - 0,6	2,6 - 6,7
Brassicasterin	NN - 0,2	NN - 0,3	NN - 0,3	0,1 - 0,3	NN - 0,2	NN - 0,2	NN
Campesterin	12,0 - 19,8	17,7 - 18,7	6,0 - 11,2	6,4 - 14,5	7,5 - 14,0	16,0 - 24,1	18,7 - 27,5
Stigmasterin	5,4 - 13,2	8,7 - 9,2	11,4 - 15,6	2,1 - 6,8	7,5 - 12,0	4,3 - 8,0	8,5 - 13,9
Beta-Sitosterin	47,4 - 69,0	48,2 - 53,9	32,6 - 50,7	76,0 - 87,1	64,0 - 70,0	54,8 - 66,6	50,2 - 62,1
Delta-5-Avenasterol	5,0 - 18,8	16,9 - 20,4	20,0 - 40,7	1,8 - 7,3	1,0 - 3,5	1,5 - 8,2	NN - 2,8
Delta-7-Stigmasterin	NN - 5,1	NN	NN - 3,0	NN - 1,4	0,5 - 3,5	0,2 - 4,2	NN - 2,4
Delta-7-Avenasterol	NN - 5,5	0,4 - 1,0	NN - 3,0	0,8 - 3,3	0,5 - 1,5	0,3 - 2,7	NN - 5,1
Andere	NN - 1,4	NN	NN - 3,6	NN - 1,5	NN - 5,1	NN - 2,4	NN
Gesamtsterine (mg/kg)	900 - 2900	500 - 800	400 - 1200	2700 - 6400	2000 - 7000	7000 - 22100	300 - 700

Sterine	Palmolein	Palmkernöl	Palmstearin	Palm Superolein	Rapsöl, erukasäurearm	Reiskleieöl
Cholesterin	2,6 - 7,0	0,6 - 3,7	2,5 - 5,0	2,0 - 3,5	NN - 1,3	NN - 0,5
Brassicasterin	NN	NN - 0,8	NN	NN	5,0 - 13,0	NN
Campesterin	12,5 - 39,0	8,4 - 12,7	15,0 - 26,0	22,0 - 26,0	24,7 - 38,6	11,0 - 35,0
Stigmasterin	7,0 - 18,9	12,0 - 16,6	9,0 - 15,0	18,2 - 20,0	0,2 - 1,0	6,0 - 40,0
Beta-Sitosterin	45,0 - 71,0	62,6 - 73,1	50,0 - 60,0	55,0 - 70,0	45,1 - 57,9	25,0 - 67,0
Delta-5-Avenasterol	NN - 3,0	1,4 - 9,0	NN - 3,0	0,0 - 1,0	2,5 - 6,6	NN - 9,9
Delta-7-Stigmasterin	NN - 3,0	NN - 2,1	NN - 3,0	0,0 - 0,3	NN - 1,3	NN - 14,1
Delta-7-Avenasterol	NN - 6,0	NN - 1,4	NN - 3,0	0,0 - 0,3	NN - 0,8	NN - 4,4
Andere	NN - 10,4	NN - 2,7	NN - 5,0	0,0 - 2,0	NN - 4,2	NN
Gesamtsterine (mg/kg)	270 - 800	700 - 1400	250 - 500	100	4500 - 11300	10500 - 31000

NN = nicht nachweisbar, definiert als ≤ 0,05 %

Sterine	Saflor- (Distel-)öl	Saflor- (Distel-)öl, (ölsäurereich)	Sesamöl	Sojaöl	Sonnenblumenöl	Sonnen- blumenöl (ölsäurereich)	Sonnen- blumenöl (mittlerer Öl- säuregehalt)
Cholesterin	NN - 0,7	NN - 0,5	0,1 - 0,5	0,2 - 1,4	NN - 0,7	NN - 0,5	0,1 - 0,2
Brassicasterin	NN - 0,4	NN - 2,2	0,1 - 0,2	NN - 0,3	NN - 0,2	NN - 0,3	NN - 0,1
Campesterin	9,2 - 13,3	8,9 - 19,9	10,1 - 20,0	15,8 - 24,2	6,5 - 13,0	5,0 - 13,0	9,1 - 9,6
Stigmasterin	4,5 - 9,6	2,9 - 8,9	3,4 - 12,0	14,9 - 19,1	6,0 - 13,0	4,5 - 13,0	9,0 - 9,3
Beta-Sitosterin	40,2 - 50,6	40,1 - 66,9	57,7 - 61,9	47,0 - 60,0	50,0 - 70,0	42,0 - 70,0	56,0 - 58,0
Delta-5-Avenasterol	0,8 - 4,8	0,2 - 8,9	6,2 - 7,8	1,5 - 3,7	NN - 6,9	1,5 - 6,9	4,8 - 5,3
Delta-7-Stigmasterin	13,7 - 24,6	3,4 - 16,4	0,5 - 7,6	1,4 - 5,2	6,5 - 24,0	6,5 - 24,0	7,7 - 7,9
Delta-7-Avenasterol	2,2 - 6,3	NN - 8,3	1,2 - 5,6	1,0 - 4,6	3,0 - 7,5	NN - 9,0	4,3 - 4,4
Andere	0,5 - 6,4	4,4 - 11,9	0,7 - 9,2	NN - 1,8	NN - 5,3	3,5 - 9,5	5,4 - 5,8
Gesamtsterine (mg/kg)	2100 - 4600	2000 - 4100	4500 - 19000	1800 - 4500	2400 - 5000	1700 - 5200	

NN = nicht nachweisbar, definiert als ≤ 0,05 %

Fettsäuren

Symbol*	Chemische Bezeichnung	Familie	Trivialname
6:0	Hexansäure		Capronsäure
8:0	Octansäure		Caprylsäure
10:0	Decansäure		Caprinsäure
12:0	Dodecansäure		Laurinsäure
14:0	Tetradecansäure		Myristinsäure
14:0 (iso)	12-Methyltridecansäure		Iso-Myristinsäure
14:1	Δ^9 cis - Tetradecensäure		Myristoleinsäure
15:0	Pentadecansäure		
15:0 (iso)	13-Methyltetradecansäure		
15:0 (anteiso)	12-Methyltetradecansäure		
16:0	Hexadecansäure		Palmitinsäure
16:0 (iso)	14-Methylpentadecansäure		Iso-Palmitinsäure
16:1	Δ^9 cis - Hexadecensäure		Palmitoleinsäure
16:2	$\Delta^{7cis,10cis}$ - Hexadecadiensäure	$\omega 6$	
17:0	Heptadecansäure		Margarinsäure
17:0 (iso)	15-Methylhexadecansäure		15-Methyl-Palmitinsäure
17:0 (anteiso)	14-Methylhexadecansäure		14-Methyl-Palmitinsäure
17:1	Δ^9 cis - Heptadecensäure		
18:0	Octadecansäure		Stearinsäure
18:1	Δ^9 cis - Octadecensäure	$\omega 9$	Ölsäure
18:1	Δ^6 cis - Octadecensäure		Petroselinensäure
18:1	Δ^{11} cis - Octadecensäure		cis-Vaccensäure
18:2	Δ^9 cis,12cis - Octadecadiensäure	$\omega 6$	Linolsäure
18:3	Δ^9 cis,12cis,15cis - Octadecatriensäure	$\omega 3$	α -Linolensäure
18:3	Δ^6 cis,9cis,12cis - Octadecatriensäure	$\omega 6$	γ -Linolensäure
20:0	Eicosan-/Icosansäure		Arachinsäure
20:1	Δ^9 cis - Eicosen-/Icosensäure		Gadoleinsäure
20:1	Δ^{11} cis - Eicosen-/Icosensäure	$\omega 9$	Gondosäure
20:2	Δ^{11} cis,14cis - Eicosa-/Icosadiensäure	$\omega 6$	
20:4	$\Delta^{5cis,8cis,11cis,14cis}$ - Eicosa-/Icosatetraensäure	$\omega 6$	Arachidonsäure
22:0	Docosansäure		Behensäure
22:1	Δ^{11} cis - Docosensäure		Cetoleinsäure
22:1	Δ^{13} cis - Docosensäure	$\omega 9$	Erucasäure
22:2	Δ^{13} cis,16cis - Docosadiensäure	$\omega 6$	
24:0	Tetracosansäure		Lignocerinsäure
24:1	Δ^{15} cis - Tetracosensäure	$\omega 9$	Nervensäure

* Zahl der C-Atome und Zahl der Doppelbindungen

Wichtige Speisefette und Speiseöle und ihre Rohstoffe

Anlage 2
zu Abschnitt II

Pflanzliche Speisefette

Babassufett	Samen der Babassupalme (<i>Orbignya speciosa</i> MART.)
Kokosfett	Endosperm der Steinfrüchte der Kokospalme (<i>Cocos nucifera</i> L.)
Palmkernfett	Samen der Ölpalme (<i>Elaeis guineensis</i> JACQ)
Palmöl	Fruchtfleisch (Mesokarp) der Ölpalme (<i>Elaeis guineensis</i> JACQ)

Pflanzliche Speiseöle

Baumwollsaatöl	Samen der Baumwollsträucher (<i>Gossypium</i> -Arten)
Erdnussöl	Samen der Erdnusspflanze (<i>Arachis hypogaea</i> L.)
Haselnussöl	Samen des Haselnussstrauchs (<i>Corylus avellana</i> L.)
Leinöl	Samen von Lein oder Flachs (<i>Linum usitatissimum</i> L.)
Maiskeimöl	Keimlinge des Mais (<i>Zea mays</i> L.)
Mandelöl	Samen des Mandelbaumes (<i>Prunus amygdalus</i> BATSCH = <i>Amygdalus communis</i> L.)
Mohnöl	Samen des Schlafmohns (<i>Papaver somniferum</i> L.)
Rapsöl	Samen von Raps oder Rübsen (<i>Brassica napus</i> L. oder <i>Brassica rapa</i> L.)
Reiskleieöl	Schalen der Reissamen (<i>Oryza sativa</i> L.)
Safloröl (Distelöl)	Früchte (Achänen) der Färberdistel (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)
Sesamöl	Samen des Sesams (<i>Sesamum indicum</i> L.)
Sojaöl	Samen der Sojapflanze (<i>Glycine max</i> (L.) MEER.)
Sonnenblumenöl	Früchte (Achänen) der Sonnenblumenpflanze (<i>Helianthus annuus</i> L.)
Traubenkernöl	Samen der Weinrebe (<i>Vitis vinifera</i> L.)
Walnussöl	Samen (Kotyledonen) des Walnussbaums (<i>Juglans regia</i> L.)
Weizenkeimöl	Keimlinge des Weizens (<i>Triticum aestivum</i> L.)

Speisefette von Schlachttieren und Schlachtgeflügel

Rindertalg	Fettgewebe des Rindes
Schweineschmalz	Fettgewebe des Schweines
Gänseschmalz	Fettgewebe der Gans

Öle von Seetieren

Fischöl	alle Teile von Heringen, Sardinen und anderen Fischen
---------	---

Änderung der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Die Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus vom 27. November 2002 (BAnz. Nr. 46b vom 7. März 2003, GMBI 2003, S. 157), zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 14. April 2008 (BAnz. Nr. 89a vom 18. Juni 2008, GMBI 2008, S. 451), werden wie folgt geändert:

Abschnitt I wird wie folgt geändert:

In Teil A Nummer 4 Buchstabe b werden im letzten Satz nach den Wörtern „Filets von“ die Wörter „größeren Süßwasserfischen wie Viktoriaseebarsch und Pangasius gelangen auch mit Bauchlappen, Filets von“ und nach dem Wort „Makrelen“ das Wort „, Forellen“ eingefügt.

In Teil E wird die Überschrift um die Wörter „und Aufmachung“ ergänzt.

In Teil E Nummer 4 werden im zweiten Satz nach dem Wort „Wird“ die Wörter „wörtlich oder durch bildliche Darstellung“ eingefügt. Nach dem Wort „angegeben“ werden die Wörter „oder dargestellten“ eingefügt.

In Teil E Nummer 6 wird der letzte Satz gestrichen.

In Teil E Nummer 7 wird nach dem Satz 2 folgender Satz angefügt: „Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken sind in der Anlage zu Abschnitt IV aufgeführt.“

Abschnitt II wird wie folgt geändert:

In Teil A Nummer 3 Buchstabe b werden unter Doppelbuchstabe aa die Wörter „gemäß den Verkehrsbezeichnungen im Verzeichnis der Fische (Anlage zu Abschnitt II)“ durch die Wörter „gemäß den angegebenen Bezeichnungen im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur¹⁴⁾“ ersetzt.

In Teil D Nummer 2 Buchstabe a werden unter Doppelbuchstabe ee die Wörter „(Portions Forellen)“ gestrichen. Nach dem Wort „,Räucher-Forelle“ wird das Wort „,Räucherlachsforelle“ eingefügt. Unter Doppelbuchstabe ff wird nach dem Wort „,Stremellachsforelle“ das Wort „,Räucherlachsforelle“ eingefügt. Unter Doppelbuchstabe mm wird die Angabe „Nr. 5“ durch die Angabe „Nummer 4“ ersetzt.

In Teil D Nummer 2 Buchstabe b wird der Doppelbuchstabe cc gestrichen. Die nachfolgenden Doppelbuchstaben dd und ee werden in Doppelbuchstaben cc und dd umbenannt.

In Teil F Nummer 1 Buchstabe b wird der letzte Absatz wie folgt gefasst:

„Sardellenbutter, gesalzen:

ausschließlich aus zerkleinerten Salzsardellen – in geschmacklich hervortretender Menge – und Butter.“

In Teil L Nummer 1 wird folgender Absatz angefügt: „Thunfisch- und Bonitokonserven werden in der Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven geregelt¹⁵⁾.“

In Teil L Nummer 2 Buchstabe k wird das Wort „Thunfisch“ gestrichen.

In Teil L Nummer 3 wird im letzten Spiegelstrich das Wort „Thunfisch“ durch das Wort „Lachs“ ersetzt.

In Teil L Nummer 4 Buchstabe c werden die Wörter „Thunfisch, Thunfisch (Bonito) und“ gestrichen.

In Teil L Nummer 5 wird der gesamte Abschnitt unter Buchstabe c gestrichen und der nachfolgende Buchstabe d in Buchstabe c umbenannt.

In Teil N Nummer 2 wird die Angabe „Surimi... -Imitat“ geändert in „Surimi, ...-Imitat“.

Abschnitt III wird wie folgt geändert:

In Teil A Nummer 3 Buchstabe b werden die Wörter „gemäß den Verkehrsbezeichnungen im Verzeichnis der Krebstiere (Anlage zu Abschnitt III)“ durch die Wörter „gemäß den angegebenen Bezeichnungen im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur¹⁴⁾“ ersetzt.

In Teil F Nummer 1 wird das Wort „Krebsbutter:“ durch die Wörter „Krebsbutter, Krebsbutter, gewürzt:“ ersetzt. Die Wörter „mindestens 70 Prozent reinem“ werden gestrichen. Das Wort „Butterfett,“ wird durch die Wörter „Butter¹⁶⁾, ggf.“ ersetzt. Die Wörter „Pflanzenfett und“ werden gestrichen.

In Teil F Nummer 2 wird unter der Angabe „Krebsbutter“ der zweite Spiegelstrich „– Konsistenz: streichfähig“ und der vierte Spiegelstrich „– Wassergehalt: höchstens 2 Prozent“ gestrichen.

Abschnitt IV wird wie folgt geändert:

In Teil C Nummer 3 Buchstabe b werden die Wörter „gemäß den Verkehrsbezeichnungen im Verzeichnis der Weichtiere (Anlage zu Abschnitt IV)“ durch die Wörter „gemäß den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7“ ersetzt.

In Teil D Nummer 2 werden im ersten Satz die Wörter „Spalte 2 des Verzeichnisses der Weichtiere“ durch die Wörter „den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7“ ersetzt.

In Teil E Nummer 2 werden im ersten Spiegelstrich die Wörter „Spalte 2 des Verzeichnisses der Weichtiere“ durch die Wörter „den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7“ ersetzt.

In Teil F Nummer 2 werden im ersten Satz die Wörter „Spalte 2 des Verzeichnisses der Weichtiere“ durch die Wörter „den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7“ ersetzt.

Anlage:

Die Anlage erhält anstelle der Überschrift „Verzeichnis der Weichtiere (Anlage zu Abschnitt IV)“ die Überschrift „Verzeichnis der Lungenschnecken (Anlage zu Abschnitt IV)“.

Die Nummern 1 bis 1.7.1 werden gestrichen und die folgenden Nummern entsprechend angepasst.

Fußnoten:

Folgende Fußnoten werden angefügt:

15) Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven (ABl. Nr. L 163 vom 17.06.1992, S. 1-4)

16) Verordnung (EG) Nr. 445/2007 der Kommission vom 23. April 2007 mit bestimmten Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates mit Normen für Streichfette und zur Verordnung (EWG) Nr. 1898/87 des Rates über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milchzeugnisse bei ihrer Vermarktung

