

Qualitätskriterien für kaltgepresste Speiseöle

(Nicht gültig für native Olivenöle)

*Positionspapier der DGF-Fachgruppe Analytik und Qualitätssicherung in Zusammenarbeit mit UFOP, CMA, VDOe und BDOel**

I. Begriffsbestimmungen und Herstellung:

1. **Raffinierte Speisefette und -öle** sind entschleimt, entsäuert und desodoriert. Sie können gebleicht, fraktioniert (winterisiert) und/oder wiederverestert sein. Als **teilraffiniert** werden Speisefette und -öle bezeichnet, die nur einzelnen der oben genannten Verarbeitungsschritten unterzogen wurden (z.B. entschleimt). Angaben, die zu einer Verwechslung mit kaltgepressten Ölen führen können, dürfen nicht verwendet werden.

2. **Kalt gepresste Speiseöle** werden nur aus ausgesuchten und sorgfältig behandelten Samen/Keimen/Früchten hergestellt. Sie werden ohne Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen. Sie sind weder entschleimt, (teil-)entsäuert, gebleicht, desodoriert und/oder fraktioniert.

Vor- bzw. Nachbehandlungsverfahren wie Vorwärmen und/oder Rösten der Rohware und/oder Dämpfen des Öles sind erlaubt, müssen aber durch entsprechende Hinweise kenntlich gemacht werden.

Zusätzliche Vorbehandlungsverfahren der Saat wie z. B. Schälen sind ebenfalls kenntlich zu machen.

Zur Entfernung der Trübstoffe sind als Verfahren zulässig: Filtration, Dekantierung und/oder Zentrifugation. Die Filtration darf nur mit Papier- oder Stofffiltern oder anderen inerten Filterhilfsstoffen durchgeführt werden.

Werden **kaltgepresste Öle** zusätzlich als **nativ** bezeichnet, so schließt dies eine Vor- oder Nachbehandlung der Saat und des Öles unter Zufuhr von Wärme aus.

3. Bei der Herstellung von **raffinierten Speisefetten und -ölen** können üblicherweise als Zutaten bzw. Zusatzstoffe verwendet¹:

a) β -Carotin und Palmöl in einer Menge, die keine stärkere Färbung bewirkt als die des nicht raffinierten Speisefettes oder -öles

b) Tocopherole

c) Palmitinsäureester der Ascorbinsäure und Citronensäure

d) Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

* Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (ufop)
Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA)
Verband Deutscher Oelmühlen e.V. (VDOe)
Bundesverband Dezentraler Ölmühlen e. V. (BDOel)

¹ Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29. Januar 1998, BGBl. I S. 230, i.d.j.g.F.

e) Lecithine.

Kaltgepresste Speisefette und -öle enthalten keine Zusatzstoffe. Bei Verwendung von Zutaten (z.B. Gewürze, Pflanzenteile etc.) ist die Verkehrsbezeichnung nur unter Angabe der Zutat in der Bezeichnung möglich (z.B. Gewürzöl mit kaltgepresstem Rapsöl und Rosmarin).

II. Beschaffenheitsmerkmale

1. **Geruch und Geschmack** sind neutral bis arteigen, jedoch nicht bitter, tranig, ranzig oder fischig. Native und nicht raffinierte Kaltgepresste Speiseöle weisen allerdings einen deutlichen, artspezifischen Saat- oder Fruchtgeschmack auf²⁾.

Zur Objektivierung eines abweichenden sensorischen Befundes werden ergänzend herangezogen:

- 1.1 Die **Säurezahl**³⁾ (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 |
| - Schweineschmalz | bis zu 1,3. |

- 1.2 Die **Totox-Zahl** (Anisidinzahl⁴⁾ + 2 x Peroxidzahl⁵⁾ (in O₂ meq/kg) als Maß für den Oxidationszustand. Sie beträgt für:

- | | |
|--|--------|
| - raffinierte Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft | ≤ 20,0 |
| - kaltgepresste Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft | ≤ 20,0 |

2. Zur weiteren Beurteilung werden die nachfolgenden Parameter herangezogen:

- 2.1 Der Gehalt an **di- und polymeren Triglyceriden**⁶⁾ zum Nachweis einer Erhitzung. Er beträgt für:

- | | |
|--|----------|
| - kaltgepresste Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft | ≤ 0,10 % |
|--|----------|

- 2.2 Die Summe der **isomeren C18:1, C18:2 und C18:3-trans-Fettsäuren**⁷⁾ zum Nachweis einer Erhitzung beträgt für:

- | | |
|--|---------|
| - kaltgepresste Speisefette und -öle pflanzlicher Herkunft | ≤ 0,2 % |
|--|---------|

- 2.3 Die **Fettsäurezusammensetzung** richtet sich nach den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle des Deutschen Lebensmittelbuchs⁸⁾.

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 DGF-Einheitmethode C-V 2.

⁴⁾ Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 6e.

⁵⁾ Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 6a – Teil 1.

⁶⁾ Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-III 3d.

⁷⁾ Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 10a.

⁸⁾ Leitsätze für Speisefette und Speiseöle des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils aktuellen Fassung.

III. Besondere Zusammensetzung

1. Wenn ein Pflanzenfett oder Pflanzenöl als rein bezeichnet wird, so besteht es zu 100 Prozent aus Speisefetten oder Speiseölen pflanzlicher Herkunft.
2. Wenn ein pflanzliches Speisefett oder Speiseöl nach seiner botanischen Herkunft (z.B. Kokosfett, Maiskeimöl) und zusätzlich als rein oder als sortenrein bezeichnet wird, so besteht es zu 100 Prozent aus dem Speisefett oder Speiseöl der bezeichneten Herkunft.
3. Speiseöle mit einem Hinweis auf einen *hohen Anteil an einer einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren* enthalten mehr als 50 Prozent dieser einfach oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren (vor allem Linolsäure und Linolensäure), jeweils berechnet als Triglycerid in 100 g Fett.
4. Speiseöle mit einem Hinweis auf *Cholesterin-Freiheit* enthalten nicht mehr als 5 mg Cholesterin pro 100 g.