

8.6. Öle und Fette

8.6.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung von Demeter-Produkten sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Öle und Fette finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.6.2. Allgemeine Grundlagen Öle und Fette

Ziele der Verarbeitung von Speiseölen und Speisefetten im Sinne dieser Richtlinien sind der weitgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile und das Erreichen hoher sensorischer Qualität und gesundheitlicher Sicherheit. Es sind nur Geräte und Verfahren zu verwenden, die in den Lebensmitteln keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen, einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten und die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Alle Verarbeitungsprozesse sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

Die vorliegende Richtlinie gilt für Speiseöle und -fette gemäß den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches, für Olivenöl und Kakaofett sowie Margarine.

Unter Ölen und Fetten zur Weiterverarbeitung werden alle Produkte im Geltungsbereich dieser Richtlinie verstanden, die als Zutat oder Medium zum Braten und Backen eingesetzt werden oder als Zutat in einem anderen Produkt eingesetzt werden (z.B. Mayonnaise).

8.6.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Als Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung sind pflanzliche Öle und Fette sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- (2) Als Zutaten aus tierischer Erzeugung sind tierische Öle und Fette zugelassen.
- (3) Das zur Verarbeitung von Margarine eingesetzte *Lecithin* muss Bio-zertifiziert sein. Der Einsatz von gehärteten (hydrogenierten) Fetten ist nicht zulässig.
- (4) Als *Verarbeitungshilfsstoffe* für Öle und Fette sind asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, Kieselgur, Stickstoff (N₂), Zitronensäure/Bentonit (nur zur Entschleimung für Öle zur Weiterverarbeitung) und Aktivkohle zugelassen.

8.6.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle

- (1) Der Begriff kaltgepresst wird gemäß der entsprechenden Leitsätze verwendet. Werden Kaltgepresste Öle zusätzlich als nativ bezeichnet, so erfolgt eine Vorbehandlung der Saat ausschließlich durch mechanische Verfahren.
- (2) Zugelassen sind alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das *Konditionieren/Vorwärmen* nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt.
- (3) Mechanisches Pressen mit einer *Auslauftemperatur* von max. 60° C. Vorgaben zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen kaltgepressten Öle:
 - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
 - Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C.
 - Bei kaltgepressten Olivenölen darf eine Prozesstemperatur von 27° C nicht überschritten werden
- (4) *Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren* sind zugelassene Verfahren.
- (5) Das *Rösten* der Saat bei Kürbiskernöl, Sesamöl und Nussölen vor der Pressung ist zulässig, diese sind als »kaltgepresstes Öl aus gerösteter Saat« zu deklarieren.

8.6.5. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung

- (1) Alle üblichen mechanischen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, einschließlich Aufbereiten und Trocknen durch Wärme sind zugelassen.
- (2) Bei der *Verarbeitung von Ölen* sind Mechanisches Pressen, Zentrifugieren, Dekantieren, Filtrieren, die Entschleimung mit Zitronensäure, Vakuumtrocknen, Desodorieren (Wasserdampfbehandlung bis 230° C), physikalische Entsäuerung und Winterisieren (Entfernen der Wachskristalle durch Filtrieren, die bei Lagerung unterhalb von Zimmertemperatur auftreten können) zugelassen.
- (3) Bei der Verarbeitung von Ölen sind ausgeschlossen:
 - Extraktion mit organischen Lösungsmitteln
 - Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)
 - Chemische Entsäuerung
 - Entfärbung/Bleichung
 - Entschleimung mit mineralischen und anderen organischen Säuren außer Zitronensäure
 - Trocknungsverfahren mit Mikrowellen
- (4) In der Verarbeitung von Margarine zulässige Verarbeitungsverfahren:
 - Emulgieren
 - Pasteurisieren
 - Kristallisieren
- (5) Zur Herstellung von tierischen Fetten kann das Ausschmelzverfahren eingesetzt werden.