

FAQ primäre Zutat

Primäre Zutat(en) bei Speisefetten und –ölen, Streichfetten und Margarinstreichkäse

Bei Speisefetten und -ölen gemäß Definition des ÖLMB, IV. Auflage, Codexkapitel B 30 kann nach Meinung der Unterkommission durch eine Angabe der Herkunft der Ölsaaten das Risiko einer Irreführung in Bezug auf die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts der primären Zutat in der Regel minimiert werden.

Als primäre Zutat bei pflanzlichen Ölen ist in der Regel jene Zutat anzusehen, die zur Pressung, oder, wenn keine Pressung erfolgt (anstelle der Pressung), zur Extraktion gelangt.

Bei Streichfetten und Margarinstreichkäse gelten die allgemeinen Regeln für aus mehreren Zutaten zusammengesetzte Lebensmittel.

Produkte – B 30	Primäre Zutat(en)	Angabe der Herkunft der Zutat oder des landwirtschaftlichen Rohstoffs
Pflanzliche Öle und Fette (z. B. Sonnenblumenöl); nicht raffiniert oder raffiniert, auch angereichert oder mit Zusätzen (z. B. Vitamine, Aromen, Zusatzstoffe) und Mischungen davon	Ölsaaten (z. B. Sonnenblumenkerne)	Informationen wie beispielsweise „hergestellt in“, „made in“, „erzeugt in“, Abbildung der Ö-Fahne, „Erzeugnis aus Ö“, „Genusland Oberösterreich“ werden als Herkunftsangaben gesehen. Die Angabe der Herkunft der Ölsaaten ist erforderlich. Angaben wie beispielsweise „gepresst in“, „veredelt in“, „gereinigt in“, „raffiniert in“ oder auch Kombinationen wie „gepresst und raffiniert in“ werden nicht als Herkunftsangaben gesehen. Kombinationen von Informationen: Der Gesamteindruck ist ausschlaggebend (welche Angabe oder Abbildung dominiert, was wird blickfangmäßig wahrgenommen)
Getreidekeimöle (z. B. Maiskeimöl, Weizenkeimöl)*	Getreidekeime	Angabe der Herkunft der Getreidekeime oder des Getreidekorns (z. B. Maiskeim oder Maiskorn) Hinsichtlich Kombinationen von Informationen gelten die oben angeführten Regelungen (Gesamteindruck). So ist beispielsweise bei einer Abbildung des Rohstoffes (z. B. Maiskolben, Weizenähre) die Angabe der Herkunft des Rohstoffes (Getreidekorn) erforderlich.
Margarine, Streichfette	pflanzliche Öle/Fette, die über 50 % im Produkt enthalten sind oder speziell ausgelobt werden und somit vom Kunden mit dem Produkt in Verbindung gebracht werden (QUID)	Angabe der Herkunft der pflanzlichen Öle/Fette
Margarinstreichkäse	Frischkäse, Margarine, weitere Zutaten, die speziell ausgelobt werden und somit vom Kunden mit	Angabe der Herkunft von Frischkäse oder der Herkunft der Rohmilch; Angabe der Herkunft der Margarine Angabe der Herkunft der weiteren Zutaten

	dem Produkt in Verbindung gebracht werden (QUID)	
Tierische Fette (Schweine-schmalz, Rindertalg, etc.)**	Jeweiliges Fettgewebe (z. B. Rückenspeck, Bauchfilz)	Angabe der Herkunft des Tieres

* Zur Gewinnung von Getreidekeimen sind zusätzliche aufwendige Prozesse nötig, welche z. B. bei Raps- oder Sonnenblumenöl nicht nötig sind. Ein Maiskeim macht z. B. nur etwa 7 % des Gewichts des Maiskorns aus und wird in mehreren Schritten „Quellung, Separation, Trocknung“ vom restlichen Korn getrennt. Die Öle werden als Maiskeimöl oder Weizenkeimöl bezeichnet und nicht als Maisöl oder Weizenöl. Bei Getreidekeimölen sind daher die Getreidekeime eine primäre Zutat.

** Butter siehe Codexkapitel B 32 Milch und Milchprodukte