



Der rechtliche Rahmen für die Kennzeichnung von Olivenölen: Möglichkeiten und Grenzen

Evelyn Kirchsteiger-Meier
Dozentin Qualitätsmanagement,
Lebensmittelsicherheit,
Lebensmittelrecht
Homepage: www.iqfs.ch

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 1

Aufbau des Referats



Rechtliche Rahmenbedingungen gemäss Schweizer Lebensmittelrecht

- Speiseöl: Definition und Anforderungen
- Anforderungen an die Kennzeichnung und Deklaration



➤ Legal Framework according to EU Law

- Olive Oil: Definitions, Classifications
- Commission Regulation (EC) No. 1019/2002 on marketing standards for olive oil
- Optional health and nutrition claims according to Regulation (EC) No. 1924/2006



Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 2



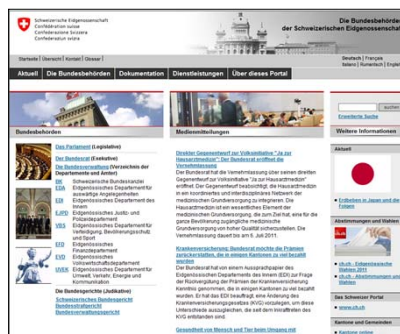
Wichtigste Rechtsgrundlagen

- **817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 (LGV)**
- **817.022.21 Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)**
- **817.022.105 Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- **817.022.31 Verordnung des EDI vom 22. Juni 2007 über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV)**

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 3



Fundstelle des schweizerischen Lebensmittelrechts: www.admin.ch



www.admin.ch → Dokumentation → System. Sammlung → Inhaltsverzeichnis des Landesrechts → 8 Gesundheit – Arbeit – Soziale Sicherheit → 81 Gesundheit

→ 817 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 4

Definitionen und Anforderungen gemäss Schweizer Lebensmittelrecht



817.022.105 Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse:

- **Art. 2, Definition:** Speiseöl ist Öl tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, dessen vorwiegende Bestandteile die Glycerinester der natürlichen Fettsäuren sind. Es ist bei Raumtemperatur flüssig.
- **Art. 3, Anforderungen:**
 - Speiseöl darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.
(Beispiel: Olivenöl extra vergine, weisses Trüffelaroma 1%).
 - Speiseöl gilt als «kaltgepresst» (bzw. «kaltgeschlagen», «nativ», «extra nativ», «naturbelassen» oder «unraffiniert»), wenn
 1. es durch Pressung oder Zentrifugierung aus zuvor nicht erhitzten Rohstoffen gewonnen wurde;
 2. die Temperatur bei der Pressung 50°C nicht überstiegen hat; und
 3. es keiner Raffination, d.h. keiner Neutralisation, keiner Behandlung mit Adsorbentien, Bleicherde und keiner Ausdämpfung unterworfen wurde.

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 5

[...]

Definitionen und Anforderungen gemäss Schweizer Lebensmittelrecht



817.022.105 Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse:

- **Anhang 1: Anforderungen an Speiseöl:**

Der Säuregrad darf je 100 g Oel nicht übersteigen:

 - a. In **Speiseöl**: 10 ml NaOH (1 mol/l);
 - b. Bei als «vierge» bezeichnetem Olivenöl: 7.10 ml NaOH (1 mol/l);
 - c. Bei als «extra vierge» bezeichnetem Olivenöl: 3.55 ml NaOH (1 mol/l).



Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 6

Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln (Art. 2 LKV)



- Sachbezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten
- Hinweise auf allergene und andere Stoffen, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (notwendig bei Mischung mit anderen Ölen, die Allergene sind, z.B. Sesamöl)
- Gegebenenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (QUID) => notwendig z.B. wenn Öl aromatisiert ist (Olivenöl extra vergine, weisses Trüffelaroma 1%).
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- Namen (z.B. Firmenname)
- Produktionsland
- Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken
- Besondere Hinweise bei alkoholischen Süssgetränken
- Hinweis auf physikalischen Zustand
- Hinweis rückverdünnt bei der Anwendung eines entsprechenden Verfahrens
- Hinweise gekühlte oder tiefgekühlte Lebensmittel
- Mit ionisierenden Strahlen behandelt
- Gentechnisch veränderte Organismen
- Gebrauchsanleitung
- Warenlos
- Gegebenenfalls Nährwertkennzeichnung
- Gegebenenfalls Identitätskennzeichen
- Weitere Hinweise (wie vegetarisch, vegan, etc.)
- Mengenabgaben (Deklarationsverordnung)

- zwingend bei Olivenöl
- optional

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 7

Sachbezeichnung



817.022.105 Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse:

- **Art. 4:**
 - [...]
 - Abs. 2: Die Sachbezeichnung kann bei Speiseölmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, z.B. «Olivenöl mit 15% Sesamöl»
 - Abs. 3: Aromatisierte Speiseöle müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung erhalten (z.B. «mit Kräutern» oder «mit Trüffel-Aroma»)



Hinweis: Es sind in Speiseöl (= Olivenöl) nur **Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe und naturidentische Aromastoffe** zugelassen. Künstliche Aromen sind nicht zugelassen (gemäss Zusatzstoffverordnung, ZuV) .

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 8

Nährwertkennzeichnung Art. 22 - 29 LKV



Art. 23 Grundsatz

¹ Die Nährwertkennzeichnung erfolgt freiwillig. Vorbehalten bleiben Artikel 29i Absatz 4 sowie die Bestimmungen der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel.

² Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels auf dessen besondere Nährwert-eigenschaften hingewiesen, so ist die Nährwertkennzeichnung obligatorisch; ausgenommen sind produktübergreifende Werbekampagnen. Nicht als Hinweis auf besondere Nährwerteigenschaften gelten Angaben, die vorgeschrieben sind, wie «gezuckert» bei Fruchtsäften.

100 ml enthalten ca./cont. env./contengono circa:	
Energie/énergie/ energia	3400 kJ (813 kcal)
Eiweiss/protéines/ proteine	0 g
Kohlenhydrate/glucides/ carboidrati	0 g
- davon Zucker/dont sucres/ di cui zuccheri	0 g
Fett/lipides/grassi	92 g
davon/dont/di cui	
- gesättigte Fettsäuren/ acides gras saturés/ acidi grassi saturi	13 g
- einfach ungesättigte Fett- säuren/acides gras mono- insaturés/acidi grassi monoinsaturi	64 g
- mehrfach ungesättigte Fett- säuren/acides gras poly- insaturés/acidi grassi polinsaturi	10 g
Nahrungsfasern/fibres ali- mentaires/fibre alimentari	0 g
Natrium/sodium/sodio	0 g
Freie Fettsäuren (ffa) <0,6 g/ 100 ml, Acides gras libres (AGL) <0,6 g/100 ml, Acidi grassi liberi (AGL) <0,6 g/ 100 ml	

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 9

Relevant regulations and directives



- Council Regulation (EC) No. 865/2004 of 29 April 2004 on the common organisation of the market in olive oil and table olives and amending Regulation (EEC) No. 827/68
- Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)
- Commission Regulation (EC) No. 1019/2002 of 13 June 2002 on marketing standards for olive oil
- Commission Regulation (EEC) No. 2568/91 of 11 July 1991 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis
- Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs
- Council Regulation (EC) No 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs
- Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods

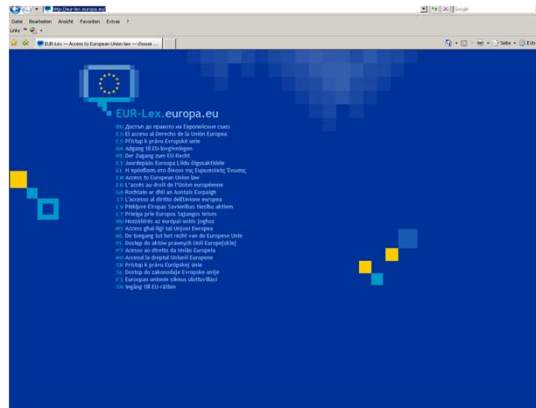
Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 10

Advice: Consult the newest consolidated versions via [Eur-Lex](#).

Access to European Union Law



<http://eur-lex.europa.eu>



Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 11

Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)



Annex XVI gives descriptions and definitions of olive oil
(see *handout*):

1. Virgin olive oils
 - a. Extra virgin olive oil
 - b. Virgin olive oil
 - c. Lampante olive oil
2. Refined olive oil
3. Olive Oil – composed of refined olive oils and virgin olive oils
4. Crude Olive-Pomace Oil
5. Refined Olive-Pomace Oil
6. Olive-Pomace Oil

See also Council Regulation (EC) No. 865/2004, Annex I.

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 12

Commission Regulation (EC) No. 1019/2002 of 13 June 2002 on marketing standards for olive oil

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften



Without prejudice to Directive 2000/13/EC on approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs (“general labelling directive”)

- Article 2: Packaging size: max. 5 liters when presented to the final consumer.
- Article 3:
 - Description according to Regulation No. 1234/2007 is considered as the name under which the product is sold.
 - Labelling shall bear, in addition to the description mentioned above, additional information on the category of oil.

Example: Extra virgin olive oil: “Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means”



Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 13

Commission Regulation (EC) No. 1019/2002 of 13 June 2002 on marketing standards for olive oil

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften



- Article 4:
 - Extra virgin olive oils and virgin olive oils (points 1(a) and (b) of Annex XVI to Regulation No. 1234/2007) shall bear a designation of origin on the labelling.
 - Products defined in points 3 and 6 of Annex XVI to Regulation 1234/2007 shall not bear any designation of origin on the labelling.
 - “**Designation of origin**”: reference to a geographical area on the packaging or the label attached to the packaging.

Zutaten: Bio Olivenöl (Italien).
Ingrédients: huile d'olive bio (Italie).
Ingredienti: olio d'oliva bio (Italia).

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 14

Commission Regulation (EC) No. 1019/2002 of 13 June 2002 on marketing standards for olive oil

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



- Art. 4(2) gives more information about the designations of origin and also refers to Regulation No. 510/2006 on protected geographical indications.
- Olive oil originating from one Member State or third country: a reference to the Member State, to the Community or to the third country
- Blends of olive oils, to be applied as appropriate:
 - “blend of Community olive oils” or a reference to the Community
 - “blend of non-Community olive oils” or reference to non-Community origin
 - “blend of Community and non-Community olive oils” or a reference to Community and non-Community origin



Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 15

Commission Regulation (EC) No. 1019/2002 of 13 June 2002 on marketing standards for olive oil

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



- Art. 5c: Indications on organoleptic properties referring to taste and/or smell are allowed only for extra virgin and virgin olive oils.
 - Reference to Annex XII of Regulation No. 2568/91.
 - Annex XII: The international olive council's method for the organoleptic assessment of virgin olive oil

3. SPECIFIC VOCABULARY

3.1. Positive attributes

Fruity: range of smells (dependent on variety) characteristic of oil from healthy fresh fruit, green or ripe, perceived directly and/or retronasally.

Fruitiness is qualified as *green* if the range of smells is reminiscent of green fruit and is characteristic of oil from green fruit.

Fruitiness is qualified as *ripe* if the range of smells is reminiscent of ripe fruit and is characteristic of oil from green and ripe fruit.

Bitter: characteristic primary taste of oil from green olives or olives turning colour. It is detected by the circumvallate papillae in the ‘V’ region of the tongue.

Pungent: tingling sensation characteristic of oil made at the beginning of the season mainly from olives that are still green. It can be perceived throughout the mouth cavity, particularly in the throat.

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 16

Optional health and nutrition claims - “Nutrition and Health Claims”

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



- Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods

Taken over by Swiss labelling regulation 817.022.21 in articles 29a – 29i (with exceptions)



- Main objective: to ensure that all nutrition and health claims on labels are **based on scientific evidence**.
- The **EFSA** (European Food Safety Agency) is responsible for evaluating the scientific substantiation of the claims. Based on the scientific opinion of the EFSA, the EU Commission decides whether the claims are to be authorised or rejected.

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 17

Nutrition claims

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



- Regulation 1924/2006, Art. 2(2):

Nutrition claim means any claim which states, suggests or implies that a food has particular beneficial nutritional properties due to:

(a) the energy (calorific value) it

(i) provides,

(ii) provides at a reduced or increased rate, or

(iii) does not provide; and/or

(b) the nutrients or other substances it

(i) contains,

(ii) contains in reduced or increased proportions, or

(iii) does not contain

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 18

Nutrition claims

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



Positive list in the annex of Regulation 1924/2006.

Examples:

- Source of [name of vitamin/s] and/or [name of mineral/s]
- High [name of vitamin/s] and/or [name of mineral/s]
- High monounsaturated fat
- High polyunsaturated fat
- High unsaturated fat
- Etc.

Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 19

Health claims

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



- Regulation 1924/2006, Art. 2(2):

Health claim means any claim that states, suggests or implies that a relationship exists between a food category, a food or one of its constituents and health.

- There are several categories of health claims (described in articles 13 and 14)
- Example (authorised by the Commission):
 - Plant sterols and plant stanol esters have been shown to lower/reduce blood cholesterol. High cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease.



(www.gesundesabnehmen.at)

(List of rejected and authorised claims on:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/health_claims_en.htm)

14.04.2011
Seite 20

Health claim applications related to olives and olive oil

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



- To be viewed on the EFSA home page

<http://www.efsa.europa.eu/en/ndaclaims/ndaclaims13.htm>

- Applications related to **maintaining cardiovascular health, antioxidant properties, improvement of blood lipid profile**
- **No authorisations yet (as of April 7, 2011).**



Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 21

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw

Thank you very much!



Olive Oil Congress,
14.04.2011
Seite 22