

**Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu  
Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

Neufassung vom 10. September 2024 (BAnz AT 09.10.2024 B2, GMBI 39/2024, S. 844 bis 848)

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>3</b>
1.1	Begriffsbestimmungen .....	3
1.1.1	„Vegane Lebensmittel“ .....	3
1.1.2	„Vegetarische Lebensmittel“ .....	3
1.1.3	Unbeabsichtigte Einträge .....	4
1.1.4	Ersetzende Zutaten und Basis-Zutaten .....	4
1.1.5	Sensorische Ähnlichkeit .....	4
1.2	Herstellung .....	5
1.2.1	Vegane Lebensmittel .....	5
1.2.2	Vegetarische Lebensmittel .....	5
1.3	Beschaffenheitsmerkmale .....	6
1.4	Bezeichnung und Aufmachung .....	6
<b>2</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel .....</b>	<b>8</b>
2.1	Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen .....	8
2.1.1	Übliche Anlehnungen .....	8
2.1.2	Unübliche Anlehnungen .....	8
2.2	Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus anlehnen .....	9
2.2.1	Übliche Anlehnungen .....	9
2.2.2	Unübliche Anlehnungen .....	9
2.3	Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen .....	9
	<b>Fußnoten .....</b>	<b>11</b>

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

Diese Leitsätze finden Anwendung auf vegane und vegetarische Lebensmittel,

- die als solche oder gleichbedeutend gekennzeichnet oder ausgelobt werden,
- die sich mit ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrsübliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen – insbesondere an die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches niedergelegten Bezeichnungen und
- die gleichzeitig Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs aufweisen – insbesondere in Verwendung und Zubereitung.

Diese drei Kriterien werden gleichzeitig erfüllt.

Soweit unionsrechtliche oder deutsche Bestimmungen die Zusammensetzung oder die Bezeichnung von Lebensmitteln regeln, gehen diese den Leitsätzen vor<sup>1, 2</sup>.

Verpackungsmaterialien von vegetarischen und veganen Lebensmitteln im Sinne dieser Leitsätze bleiben unberücksichtigt.

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

Vegane und vegetarische Lebensmittel im Sinne der Nummer 1 dieser Leitsätze werden im Folgenden als vegane und vegetarische Lebensmittel bezeichnet.

### **1.1.1 „Vegane Lebensmittel“**

Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungstufen keine

- Zutaten (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder
- Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden,

die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind<sup>3</sup>.

Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als „vegan“ ausgelobt werden.

### **1.1.2 „Vegetarische Lebensmittel“**

Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

- Milch
- Kolostrum
- Farmgeflügeleier
- Bienenhonig
- Bienenwachs

- Propolis oder
- Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle

oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können<sup>3</sup>.

### **1.1.3 Unbeabsichtigte Einträge**

Der Angabe „vegan oder „vegetarisch“ stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen der Begriffsbestimmungen der Leitsatznummern 1.1.1 und 1.1.2 entsprechen, nicht entgegen, soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind<sup>3</sup>.

Die Angaben „vegan“ und „vegetarisch“ sind daher nicht gleichzusetzen mit Auslobungen, die auf die Abwesenheit von Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen oder Erzeugnissen im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011<sup>4</sup> hinweisen, wie z. B. „eifrei“, „milchfrei“, „frei von Krebstieren“ oder „fischfrei“.

### **1.1.4 Ersetzende Zutaten und Basis-Zutaten**

Bei Erzeugnissen im Sinne dieser Leitsätze werden Zutaten tierischen Ursprungs durch andere Zutaten ersetzt oder die Lebensmittel werden derart hergestellt, dass andere Zutaten die Basis bilden. Als ersetzende Zutaten oder Basis-Zutaten werden insbesondere verwendet:

- Gemüse, Getreide, Pilze, Hülsenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- spezifische Erzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten sind z. B.  
*Tofu* (aus Sojabohnen und Wasser durch Koagulation z. B. mit Hilfe von Salzen gewonnene weiche bis feste Masse)  
*Seitan* (aus Weizenmehl oder anderen glutenhaltigen Getreidemehlen, durch Wässern und Kneten ausgewaschenes Protein) und  
*Tempeh* (aus Leguminosen wie z. B. Sojabohnen durch Fermentierung mit einer Pilzkultur gewonnene konsistente Masse)
- pflanzliche Speisefette und Speiseöle
- Früchte, z. B. Jackfrucht
- Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Cashewkerne
- Eiweißisolate und -konzentrate, z. B. aus Soja, Erbsen, Weizen

Für vegetarische Lebensmittel werden z. B. auch Milch und Produkte daraus, Ei und Eierzeugnisse sowie Honig verwendet.

### **1.1.5 Sensorische Ähnlichkeit**

Neben der Ähnlichkeit in Verwendung und Zubereitung sind vegane und vegetarische Lebensmittel im verzehrfertigen Zustand den in Bezug genommenen Lebensmitteln tierischen Ursprungs sensorisch ähnlich. Dies tun sie in unterschiedlichem Maße.

Zum einen ist die Anzahl der sensorischen Merkmale<sup>5</sup> wichtig, wobei vor allem folgende Merkmale Bedeutung haben:

- Aussehen: sämtliche sichtbaren Eigenschaften des Lebensmittels

- Geruch: die über die Nase durch Schnüffeln flüchtiger Substanzen wahrgenommenen Empfindungen
- Geschmack: die im Mund wahrgenommenen Empfindungen – ausgelöst durch Reize löslicher Substanzen
- Mundgefühl: gemischter Sinneseindruck, der aus der Gesamtheit der Empfindungen physikalischer und chemischer Eigenschaften des Lebensmittels resultiert und Reize im Mund auslöst
- Textur: gemischter Sinneseindruck, der aus der Gesamtheit der Empfindungen mechanischer, geometrischer, oberflächen- und körperbezogener Eigenschaften des Lebensmittels resultiert und Reize vom ersten Biss bis zum Hinunterschlucken auslöst
- Konsistenz: die durch taktile oder visuelle Rezeptoren wahrgenommenen Empfindungen – ausgelöst durch Reize mechanischer Eigenschaften des Lebensmittels

Zum anderen kommt es auf die Intensität, also den Grad der sensorischen Ähnlichkeit an. Unterschieden wird in:

- Hinreichende sensorische Ähnlichkeit: deutlich wahrnehmbare Ähnlichkeit
- Weitgehende sensorische Ähnlichkeit: nahezu umfassende Ähnlichkeit

Je sensorisch ähnlicher das vegane oder vegetarische Lebensmittel dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs ist, desto enger kann sich seine Bezeichnung an dieses Lebensmittel anlehnen.

## **1.2 Herstellung**

Die Herstellung veganer oder vegetarischer Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze erfolgt derart, dass eine Ähnlichkeit – insbesondere in Verwendung, Zubereitung und den produkttypischen sensorischen Beschaffenheitsmerkmalen des verzehrfertigen Lebensmittels - mit dem jeweils in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs erreicht wird.

### **1.2.1 Vegane Lebensmittel**

Bei der Herstellung von veganen Lebensmitteln werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder durch solche nichttierischen Ursprungs ersetzt. Dies sind:

- 1.2.1.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Fleisch Verwendung von Sojaweiß; statt Ei Verwendung von pflanzlichem Lecithin).
- 1.2.1.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Gelatine Verwendung von Agar-Agar als Verdickungsmittel).
- 1.2.1.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs (z. B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

### **1.2.2 Vegetarische Lebensmittel**

Bei der Herstellung von vegetarischen Lebensmitteln werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder nur durch solche tierischen Ursprungs ersetzt, die den Begriffsbestimmungen gemäß Leitsatznummer 1.1.2 entsprechen. Dies sind:

- 1.2.2.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Fleisch Verwendung von Milch-, Hühnerei- oder Pflanzeneiweiß).
- 1.2.2.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Schweineschmalz Verwendung von Butter oder pflanzlichem Öl zum Braten).
- 1.2.2.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs (z. B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Vegane und vegetarische Lebensmittel entsprechen in der Verwendung und Zubereitung den in Bezug genommenen Lebensmitteln.

Neben der Zusammensetzung können sich vegane und vegetarische Lebensmittel – je nach den typischen Eigenschaften der ersetzenden Zutat oder der Basiszutat auch in unterschiedlicher Ausprägung – von den in Bezug genommenen Lebensmitteln mit Zutaten tierischen Ursprungs unterscheiden. Dies ist bei der Beurteilung eines veganen oder vegetarischen Lebensmittels entsprechend zu berücksichtigen. Unterschiede können sich insbesondere in folgenden Merkmalen ergeben:

- Sensorische Beschaffenheit<sup>5</sup> (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl)
- Energie- und Nährstoffgehalt
- Gehalt an ernährungsphysiologisch relevanten Inhaltsstoffen und anderen relevanten Stoffen (z. B. Allergene)
- verwendete Zusatzstoffe, Aromen
- Haltbarkeit

Jedoch ähneln verzehrfertige vegane und vegetarische Lebensmittel insbesondere in den produkttypischen sensorischen Beschaffenheitsmerkmalen den in Bezug genommenen Lebensmitteln, wie in Leitsatznummer 1.1.5 beschrieben.

### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

In den Leitsätzen sind Bezeichnungen der Lebensmittel kursiv gedruckt.

Bei veganen und vegetarischen Lebensmitteln wird eindeutig auf den veganen oder vegetarischen Charakter an einer gut sichtbaren Stelle – üblicherweise im Hauptsichtfeld – deutlich und gut lesbar durch die Angabe „vegan“ oder „vegetarisch“ oder durch gleichbedeutende, eindeutige Informationen, z. B. auch durch entsprechende Wort-Bild-Marken, hingewiesen.

Angaben wie z. B. „fleischfrei“ oder „pflanzenbasiert“ sind keine gleichbedeutenden, eindeutigen Informationen, um auf den veganen oder vegetarischen Charakter des Lebensmittels hinzuweisen.

Bei veganen Lebensmitteln im Sinne von Leitsatznummer 1.2.1.1 und bei vegetarischen Lebensmitteln im Sinne von Leitsatznummer 1.2.2.1 wird zudem an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die maßgeblich ersetzende Zutat oder Basiszutat hingewiesen wie z. B. „mit Erbsenprotein“, „auf Sojabasis“, „mit Tofu“, „mit Tempeh“, „mit Seitan“, „Soja-...“,

„mit pflanzlichem Lecithin“, bei vegetarischen Lebensmitteln auch „mit Milcheiweiß<sup>8</sup>“, „mit Hühnerei-Eiweiß“. Gleichartige Zutaten können zusammengefasst werden z. B. „mit Pflanzenprotein“ bei gleichzeitiger Verwendung von z. B. Erbsen- und Sojaprotein. Üblicherweise erfolgt die Angabe im Hauptsichtfeld.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geographische Angaben und Bezeichnungen für garantiert traditionelle Spezialitäten (z. B. *Schwarzwälder Schinken*, *Thüringer Rostbratwurst*, *Schwarzwaldforelle* etc.) werden nicht verwendet für vegane und vegetarische Lebensmittel, bei denen verpflichtende Zutaten tierischen Ursprungs ersetzt sind, auch nicht durch Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“.

Die Bestimmungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz von Milch und Milcherzeugnissen sind zu beachten; Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“ werden nicht verwendet<sup>1,2</sup>.

Die Bestimmungen zum Bezeichnungsschutz von Rindfleisch („Kalb-“ beziehungsweise „Jungrindfleisch“) sind zu beachten<sup>1</sup>.

Bezeichnungen für Geflügelschlachtkörper und Geflügelteilstücke der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch werden nicht verwendet<sup>6</sup>.

Bezeichnungen aus dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur werden nicht verwendet<sup>7</sup>.

Eine Aufmachung von vegetarischen oder veganen Lebensmitteln – insbesondere das Aussehen und die bildliche Darstellung betreffend –, die auf Tiere oder Tierkörperteile Bezug nimmt, ist nicht üblich, sofern nicht durch die Bezeichnung oder durch eine andere hinreichende Information eine Irreführung ausgeschlossen wird.

Die Abbildung von tierischen Erzeugnissen (z. B. Milch, Quark, Eier etc.) ist möglich, wenn diese in dem vegetarischen Lebensmittel enthalten sind und eine Irreführung über die Beschaffenheit des Lebensmittels ausgeschlossen wird.

Markenrechtlich geschützte Abbildungen bleiben unberührt.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel**

### **2.1 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen**

#### **2.1.1 Übliche Anlehnungen**

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Fleischstücke sind üblich, z. B. „-Schnitzel“, „-Gulasch“, „-Geschnetzeltes“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß<sup>8</sup>“ oder „veganes Seitan-Gulasch“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch sind üblich, z. B. „-Frikadelle“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z. B. als „vegetarische Frikadellen aus Eiklar“ oder „veganes Erzeugnis nach Art einer Frikadelle auf Basis von Weizen“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Kategorien von Wurstwaren (z. B. Streichwurst, Bratwurst, Würstchen) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z. B. als „vegane Streichwurst auf Basis weißer Bohnen“, „vegetarische Lupinen-Bratwurst“ oder „vegane Sojawürstchen“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an die spezifischen Wurstwaren „Lyoner“ beziehungsweise „(Norddeutsche) Mortadella“, „Salami“ und „Wiener“ sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Produkte werden z. B. als „vegetarischer Aufschnitt auf Weizenbasis Lyoner Art“, „veganer Aufschnitt auf Basis von Soja- und Erbsenprotein Typ Lyoner“, „vegetarisches Erzeugnis nach Art einer Salami auf Basis von Weizen“ oder „vegetarisches Erzeugnis wie Wiener auf Basis von Ei“ bezeichnet.

#### **2.1.2 Unübliche Anlehnungen**

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Fleischteilstücke (z. B. „-Filet“, „-Steak“, „-Kotelett“), Innereien von Tieren (z. B. „-Niere“, „-Leber“), Koch- und Rohpökelfleischwaren oder an Tierarten sind nicht üblich, es sei denn, es besteht eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Bezeichnungen für andere als die in Leitsatznummer 2.1.1 genannten spezifischen Wurstwaren sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Produkte werden z. B. als „vegetarischer Aufschnitt auf Weizenbasis ... Art“,



„vegane Aufschnitt auf Basis von Soja- und Erbsenprotein Typ...“, „vegetarisches Erzeugnis nach Art ...auf Basis von Weizen“ bezeichnet.

## **2.2 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus anlehnen**

### **2.2.1 Übliche Anlehnungen**

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Stücke von Fischen und Weichtieren sind üblich, z. B. „-Stäbchen“ oder „-Nugget“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als „veganes Erzeugnis nach Art von Fischstäbchen auf Basis von Sojaprotein“, „vegane Fischersatz auf Sojabasis“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fisch sind üblich, z. B. „-Frikadelle“, „-Schnitzel“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegetarische Alternative zu Fischfrikadellen auf Basis von ...“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Kategorien von Fischerzeugnissen (z. B. geräucherte Fischerzeugnisse, Bratfischerzeugnisse) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl.

### **2.2.2 Unübliche Anlehnungen**

Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die auf ganze Fische, Krebs- und Weichtiere Bezug nehmen, oder Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Teilstücke dieser Tiere (z. B. „-Filet“, „-Steak“, „-Kotelett“, „-Schwänze“, „-Tuben“, „-Scheren“), anlehnen, sind nicht üblich, soweit keine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Bezeichnungen für spezifische Fischerzeugnisse (z. B. „Schillerlocken“, „Kaviar“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegane Seitan-Streifen Typ Schillerlocke“ bezeichnet.

## **2.3 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen**

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an spezifische Feinkostsalate, für deren Herstellung die Zutaten tierischen Ursprungs charakteristisch sind (z. B. „Fleischsalat“, „Geflügelsalat“), sind üblich, soweit eine hinreichende Ähnlichkeit im Hinblick auf die Zusammensetzung und die sensorische Beschaffenheit zum in Bezug genommenen Lebensmittel mit Zutaten tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in

Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden bezeichnet z. B. als „vegetarischer Salat auf Sojabasis nach Art eines Fleischsalates“, „veganer Seitan-Feinkostsalat wie Geflügelsalat“.

## Fußnoten

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671)

und

Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

und

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36)

und

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>2</sup> Käseverordnung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412),  
Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150),  
Butterverordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144),  
Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung vom 19. Juni 1974 (BGBl. I S. 1301) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>3</sup> [https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/top20\\_definition\\_vegan\\_und\\_vegetarisch\\_1510317864.pdf](https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/top20_definition_vegan_und_vegetarisch_1510317864.pdf)

<sup>4</sup> Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Anlehnung der Definitionen an DIN EN ISO 5492:2009/A1:2017 -05 Sensorische Analyse – Vokabular – Änderung 1 (ISO 5492:2008/Amd 1:2016); Mehrsprachige Fassung EN ISO 5492:2009/A1:2017.

<sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. L 157 vom 17.6.2008, S. 46) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.  
[http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Fischerei/Fischwirtschaft/Handelsbezeichnung/DLat.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=1](http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Fischerei/Fischwirtschaft/Handelsbezeichnung/DLat.pdf?__blob=publicationFile&v=1)

<sup>8</sup> In diesem Fall sind die Regelungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz zu berücksichtigen.