

## **Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 3 „Fette/Öle, Feinkostsalate, Gewürze“**

**Das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) hat sich darauf verständigt, über den Fortschritt der Beratungen zu den Leitsätzen, die im Fachausschuss zur Bearbeitung anstehen, auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wie folgt zu berichten:**

### **Ausgangssituation**

Der Fachausschuss Nr. 3 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist zuständig für die

- Leitsätze für Speisefette und Speiseöle
- Leitsätze für Feinkostsalate
- Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten.

Die Leitsätze für Speisefette und Speiseöle wurden vom Fachausschuss neu gefasst. Dabei wurden sowohl eingegangene Änderungsanträge als auch Meldungen aus dem Portal *lebensmittelklarheit.de* und von den Fachausschussmitgliedern selbst vorgetragene Hinweise berücksichtigt. Die Veröffentlichung der Neufassung erfolgte am 18. August 2020 im Bundesanzeiger und am 3. September 2020 im Gemeinsamen Ministerialblatt.

In seinen vier letzten Sitzungen hat sich der Fachausschuss mit den Leitsätzen für Feinkostsalate befasst. Es lagen sowohl Änderungsanträge vor als auch Hinweise aus dem Portal *lebensmittelklarheit.de*. Gleichzeitig sahen auch die Fachausschussmitglieder und die hinzugezogenen Sachkundigen Bedarf für Änderungen in den bestehenden Leitsätzen. Darüber hinaus befasste sich der Fachausschuss in seiner Sitzung im November 2021 mit den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten.

### **Ziele**

1. Leitsätze für Speisefette und Speiseöle

Zu den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle beriet der Fachausschuss über neun Änderungsanträge. Diese fokussierten neben detaillierteren Beschreibungen von Begriffen, die in den Leitsätzen verwendet werden, auch auf genauere Beschreibungen von Eigenschaften und Herstellungsverfahren sowie deren Nachweismöglichkeiten in den Speisefetten und Speiseölen. Gemeinsam mit Sachkundigen wurden alle Änderungsansätze diskutiert. Insbesondere die Unterschiede, die sich gegenüber den Codex Standards für Fette und Öle ergeben, wurden eingehend erörtert. Wichtig war unter anderem auch zu prüfen, inwieweit Anpassungen an bestehende Begriffsbestimmungen aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

sowie den Leitsätzen für Fische und Fischerzeugnisse sowie den Leitsätzen für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus erforderlich waren. Anders als ursprünglich beabsichtigt sprachen sich die Fachausschussmitglieder nach eingehender Beratung dafür aus, weitere Speisefette und Speiseöle erst in die Leitsätze aufzunehmen, wenn sie Eingang in die Codex Standards gefunden haben, um eine Vergleichbarkeit der Daten zu gewährleisten. Hinsichtlich Bezeichnung und Aufmachung diskutierten die Fachausschussmitglieder intensiv über eine mögliche Verwechslungsgefahr von nativen und raffinierten Speisefetten und Speiseölen aufgrund der im Laufe der letzten 10 bis 15 Jahre geänderten Angebots- und Verkaufssituation. Für die Unterscheidung unterschiedlich hergestellter Speisefette und Speiseöle sah der Fachausschuss die Nennung des/der angewandten Herstellungsverfahrens(s) zwar als sinnvoll an, zum Beispiel mit Begriffen wie kaltgepresst, nativ oder raffiniert. Allerdings zeigte die Art der Kenntlichmachung auf den Produkten im Markt kein einheitliches Bild: Während die Begriffe nativ und kaltgepresst i.d.R. im Hauptsichtfeld werblich herausgestellt werden, erfolgt die Angabe, dass es sich um ein raffiniertes Produkt handelt, meist im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels auf dem Rückenetikett. Dieser Unterschied wurde anschließend im Plenum beraten und im Leitsatzentwurf berücksichtigt – mit der Absicht, die diesbezügliche Marktentwicklung im Blick zu behalten. In Bezug auf den Stellenwert der einzelnen Prüfkriterien sprachen sich die Fachausschussmitglieder für eine sachkundige Gesamtbetrachtung zur Qualitäts- und Authentizitätsprüfung aus.

## 2. Leitsätze für Feinkostsalate

Zu den Leitsätzen für Feinkostsalate diskutierte der Fachausschuss über drei Anträge auf Leitsatzänderung. In dem Zusammenhang wurde auch die Frage der Beschreibung von Fisch-Dauerkonserven erörtert. Über die genannten Schritte der Herstellung kann abgelesen werden, dass der Fachausschuss diese Produktgruppe nicht in die Leitsätze aufnehmen wird, d. h., Verfahren zur Konservierung werden nicht beschrieben. Ein wichtiges Ziel der neu abzufassenden Leitsätze sollte die Vereinheitlichung der Bezeichnungen mit Blick auf andere Leitsätze sein. Hierbei geht es vor allem um Salate, die mit Fleisch von Fischen, Krebs- und/oder Weichtieren hergestellt werden. Der Verbraucherwunsch nach einer zusätzlichen Kenntlichmachung bei eventuellem Aromazusatz wurde genauso erörtert wie die Beschreibung eines höheren Anteils einer charaktergebenden Fisch-Zutat.

Insgesamt hat sich gezeigt, wie wichtig es ist, die tatsächliche Beschaffenheit der im Markt angetroffenen Produkte zu kennen und auf viele Produktbeispiele zurückgreifen zu können. Dazu wurden Hunderte von Erzeugnissen gesichtet und über 350 Produktbeispiele tabellarisch erfasst. Marktbedeutende Feinkostsalate wie z. B. Fleischsalate, Geflügelsalate, Heringssalate, Salate mit anderem Fisch und solche mit Krebs- und Weichtieren wurden hinsichtlich ihrer Anteile an wertgebenden Zutaten separat ausgewertet. In diesem

Zusammenhang konnte mit Unterstützung der Sachkundigen und durch die Zusammenarbeit mit dem Fachausschuss 1, der für die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse zuständig ist, geklärt werden, dass z. B. bei Fleischsalaten die Bezeichnungen „Fleischsalatgrundlage“ und „Fleischbrät“ synonym für dieselbe Zutat verwendet werden.

Das Gremium hatte sich auch mit der Frage zu befassen, worin sich beispielsweise Heringssalat und Heringstopf bzw. Heringshappen unterscheiden. Da der Unterschied nicht im Heringsanteil zu finden war, entschied sich der Fachausschuss, die Abgrenzung über die Bezeichnung des Lebensmittels zu treffen: Nur Heringssalat ist den Feinkostsalaten zuzurechnen, die anderen Erzeugnisse sind Fischerzeugnisse und fallen unter die Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse.

Einig war sich der Fachausschuss nach Befragung mehrerer Hersteller darüber, dass geografische Hinweise bei Feinkostsalaten in der Regel keine Angabe über die Herkunft des Produktes oder dessen Zutaten sind. Geografische Hinweise können, müssen aber auch nicht zwingend verknüpft sein mit einer bestimmten (regionalen) Rezeptur.

Der Fachausschuss sah die Notwendigkeit, weitere Erzeugnisse aus dem Segment der Feinkostsalate, die inzwischen an Marktbedeutung gewonnen haben, in die Leitsätze aufzunehmen. So enthält der Leitsatzentwurf jetzt auch Beschreibungen für weitere Feinkostsalate wie z. B. Kartoffel-, Eier-, Kraut- und Nudelsalat, die auf Basis der dazu vorgenommenen Produktsichtungen ermittelt wurden. Verschiedene Zutaten für die Herstellung von Feinkostsalaten wurden in den Leitsätzen ergänzt, detaillierter beschrieben oder wie z. B. bei den typischen Soßen den Marktentwicklungen angepasst. Zusätzlich sichtete der Fachausschuss Beschreibungen zu Anteilen wertgebender Zutaten bei einzelnen Feinkostsalaten und aktualisierte die inzwischen üblichen Anteile in den Leitsätzen.

Beschreibungen von Feinkostsalaten, deren Marktbedeutung im Laufe der Zeit deutlich abgenommen hat oder die ggf. nur noch regional von Interesse sind, wurden gestrichen. Darüber hinaus wurden auch diese Leitsätze in ihrer Struktur an die aktuellen Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches angepasst.

Nachdem der Leitsatzentwurf das öffentliche Anhörungsverfahren durchlaufen hatte, wurden unter Berücksichtigung der eingegangenen Einwendungen insbesondere die quantitativen Angaben zu einzelnen Anteilen wertgebender Zutaten in der finalen Fachausschusssitzung diskutiert und gegebenenfalls noch einmal überarbeitet.

Gegenstand der letzten Fachausschusssitzung war darüber hinaus auch die Frage nach der korrekten Bezeichnung von pflanzlichen Speisefetten und Speiseölen. Beispielhaft wurde über Sonnenblumenöl diskutiert, das als ölsäurereiche Variante eine Besonderheit darstellt. Wenngleich alle in den Leitsätzen beschriebenen Kriterien als zutreffend eingeschätzt wurden, ergab sich im Hinblick auf die Bezeichnungen zum Teil der Wunsch nach einer engeren Anlehnung an den Codex Alimentarius.

### 3. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten

Der Fachausschuss hat die Änderungsanträge zu den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten gesichtet und geklärt, dass Handlungsbedarf zur Aktualisierung dieser Leitsätze besteht. Mit der Bearbeitung wird sich der Fachausschuss nach Beginn der neuen Berufenungsperiode der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission befassen.

#### **Weitere Schritte**

Die Neufassung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle wurde am 18. August 2020 im Bundesanzeiger und am 3. September im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Der Fachausschuss hat in seiner Sitzung im März 2022 die Leitsätze für Feinkostsalate abschließend beraten und den Leitsatzentwurf einstimmig verabschiedet. Das Plenum kam bei seiner Sitzung im Juni 2022 der Leitsatzempfehlung des Fachausschusses ebenfalls nach. Nun wird die rechtliche und fachliche Prüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) erfolgen sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK). Die Neufassungen werden dann im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand: 27.06.2022