

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 beiden letzten Sitzungen im September 2020 und im März 2021 hat sich der Fachausschuss mit den Leitsätzen für Feinkostsalate befasst. Es lagen sowohl Änderungsanträge vor als auch Hinweise aus dem Portal *lebensmittelklarheit.de*. Darüber hinaus sahen auch die Fachausschussmitglieder und die hinzugezogenen Sachkundigen Bedarf für Änderungen in den bestehenden Leitsätzen. Deshalb wird sich der Fachausschuss in mehreren weiteren Sitzungen kontinuierlich mit der Überarbeitung dieser Leitsätze befassen. Im Rahmen der aktuellen Berufenungsperiode sollen auch die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten überprüft und gegebenenfalls aktualisiert werden.

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 unmittelbar vor der Veröffentlichung stehenden Leitsätzen für Fische und den Leitsätzen für Krebs- und Weichtiere 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 wird 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 soll 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. Bislang wurden über 300 Produktbeispiele tabellarisch erfasst. Marktbedeutende Feinkostsalate wie Fleischsalate, Heringssalate, Salate mit anderem Fisch und solche mit

Krebs- und Weichtieren wurden hinsichtlich ihrer Anteile an wertgebenden Zutaten separat ausgewertet. In diesem Zusammenhang wurde auch die Frage erörtert, welche Arten fleishaltiger Zutaten eingesetzt werden. Zu klären ist zum Beispiel mit Unterstützung der Sachkundigen noch, welche Zusammensetzung die oft verwendete Zutat „Fleischbrät“ hat und ob Salatmayonnaise nach wie vor bei Delikatess-Fleischsalaten zum Einsatz kommt. 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 sieht die Notwendigkeit, weitere Erzeugnisse aus dem Segment der Feinkostsalate, die inzwischen an Marktbedeutung gewonnen haben, in die Leitsätze aufzunehmen. Auch dazu bedarf es ergänzender Produktsichtungen, die rechtzeitig vor der nächsten Fachausschuss-Sitzung ausgewertet werden sollen. Verschiedene Zutaten für die Herstellung von Feinkostsalaten wurden in den Leitsätzen bereits ergänzt und detaillierter beschrieben als das bislang der Fall war. Zusätzlich plant der Fachausschuss, Beschreibungen zu Anteilen wertgebender Zutaten bei einzelnen Feinkostsalaten gezielt zu sichten und die ggf. inzwischen üblichen Anteile in den Leitsätzen anzupassen. Darüber hinaus sollen auch diese Leitsätze in ihrer Struktur an die aktuellen Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches angepasst werden.

3. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten

Der Fachausschuss wird in einer der nächsten Sitzungen – voraussichtlich im zweiten Halbjahr 2021 – die Änderungsanträge zu den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten beraten und den Handlungsbedarf zu diesen Leitsätzen klären.

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 wird die Leitsätze für Feinkostsalate unter Beteiligung von Sachkundigen voraussichtlich im dritten Quartal 2021 weiter beraten. Die kommende Sitzungsabfolge wird den Ergebnissen entsprechend angepasst, und die jeweiligen Sachkundigen werden themenspezifisch zu diesen Sitzungen hinzugezogen.

Grundsätzlich gilt: Der Fachausschuss verabschiedet einen Leitsatzentwurf, der dann in einem öffentlichen Verfahren zur Anhörung gebracht wird. Nachdem sich der Fachausschuss unter Beteiligung der Sachkundigen anschließend mit den im Rahmen des Anhörungsverfahrens

eingehenden Einwendungen der beteiligten Kreise detailliert befasst hat, wird er eine Beschlussvorlage für die Abstimmung im Plenum vorbereiten. Nach der Beschlussfassung durch die Kommission erfolgt die rechtliche und fachliche Prüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi). Die Neufassungen werden dann im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand: 03.05.2021