

Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 3

Speisefette/-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.

Das Präsidium der DLMBK hat beschlossen, dass die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in dieser Berufungsperiode prioritär bearbeitet werden, da die aktuelle Fassung aus dem Jahr 1998 stammt und einer Aktualisierung bedarf. Die Leitsätze für Speisefette und Speiseöle sowie die Leitsätze für Feinkostsalate wurden bereits in der vergangenen Berufungsperiode neu gefasst und veröffentlicht.

Ziele

Der Fachausschuss für „Speisefette/-öle, Feinkostsalate, Gewürze“ der DLMBK hat sich zum Ziel gesetzt, zuerst die noch nicht überarbeiteten Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in dieser Berufungsperiode zu aktualisieren und gleichzeitig neue Änderungsanträge zu den zuletzt aktualisierten Leitsätzen zu prüfen. Ebenso werden verbliebene, noch nicht abgearbeitete Aufgaben aus der vorigen Berufungsperiode der DLMBK berücksichtigt.

1. Leitsätze für Speisefette und Speiseöle

Die letzten Änderungen der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle wurden im Frühling 2024 veröffentlicht. Die Änderungen beziehen sich zum Teil auf rein formale Korrekturen, ohne inhaltliche Änderungen: So die Korrektur der Einheit in Anlage 5 zu Tocopherolgehalten in Rohölen, die Streichung der Angabe „definiert als < 0,05 %“ ebenfalls in Anlage 5 sowie die Korrektur der Einheit der Sterin-Zusammensetzung in Anlage 4. Die weitere Änderung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle bezog sich auf die Streichung des Beispiels „Sheabutter“ in den Leitsätzen. Hintergrund ist der EU-rechtlich verankerte Milchbezeichnungsschutz in Verbindung damit, dass das Erzeugnis „Sheabutter“ nicht als zulässige Bezeichnung-Ausnahme im Beschluss der EU-Kommission 2010/791/EU für Deutschland genannt ist. Weitere Änderungsanträge werden beraten, wenn die inhaltliche Überarbeitung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle in dieser Berufungsperiode ansteht.

2. Leitsätze für Feinkostsalate

Die Leitsätze für Feinkostsalate wurden in der vergangenen Berufsperiode neu gefasst und veröffentlicht. Hier lagen keine neuen Änderungsanträge vor.

3. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten

In insgesamt vier Sitzungen zwischen September 2023 und Dezember 2024 hat der Fachausschuss zur Überarbeitung der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten unter Hinzuziehung von Sachkundigen beraten.

Dabei wurden die in den Leitsätzen verwendeten Bezeichnungen und Formulierungen geprüft sowie z. T. Änderungen, Neuerungen und neue Sortierungen vorgenommen, auch unter Berücksichtigung von Marktentwicklungen und der Implikationen durch die aktuelle Gesetzgebung, z. B. bei Lebensmittelzusatzstoffen und bei Aromen.

Folgend eine Darstellung der wesentlichen Diskussionen:

Es wurde diskutiert, den Titel der Leitsätze zu ändern in „Leitsätze für Gewürze und bestimmte andere würzende Erzeugnisse“. Die bisherige Formulierung „... würzende Zutaten“ wird im Leitsatz zum einen in zwei verschiedenen Bedeutungen verwendet und beschreibt nach Einschätzung des Fachausschusses die Leitsätze nicht so treffend wie der diskutierte mögliche neue Titel, da sie nicht nur einzelne Zutaten, sondern Erzeugnisse beschreiben.

Die Überarbeitung bezog sich auch auf die Beschreibungen von Gewürzen und Kräutern unter Aufnahme von Speisepilzen, die zur Würzung eingesetzt werden, in die Begriffsbestimmung unter Leitsatznummer 1.1 und einer Differenzierung des Begriffs „Gewürze“ in „Gewürze im engeren Sinne“ (Gewürze exklusive Kräutern und zur Würzung verwendeten Speisepilzen) und „Gewürze im weiteren Sinne“ (Gewürze inklusive Kräutern und zur Würzung verwendeten Speisepilzen). Mit dieser Differenzierung soll für mehr Klarheit für die Anwender der Leitsätze gesorgt werden ohne inhaltliche Änderung. Auch wurde intensiv zu Würzen, in Abgrenzung zu hydrolisiertem Pflanzeneiweiß, beraten. Zur Klarstellung wurden die Werte für das spezifische Gewicht, Kochsalz, Aminostickstoff und Gesamtstickstoff aus den Europäischen Beurteilungsmerkmalen für Brühen (Bouillons) und Consommés in die Leitsätze übernommen. Neben einer Beschreibung von Sojasoße wurde auch eine Beschreibung von Würzmarinaden neu aufgenommen. Die Beschreibung der Sojasoße soll u. a. die Vielfalt unterschiedlicher Rezepturen und kulinarischer Traditionen abbilden und Shoyu und Tamari als besondere Herstellungsweisen aufführen. Hinsichtlich der Würzmarinaden haben es sich die Fachausschuss-Mitglieder zum Ziel gesetzt, die Beschreibung so zu erstellen, dass sie für alle Lebensmittel gilt, die mariniert werden, und abgegrenzt ist gegenüber dem Begriff „Marinade“ im Bereich der Fischerzeugnisse, auch zur Übereinstimmung mit den rechtlichen Vorgaben.

Die Fachausschuss-Mitglieder haben zudem ein Kapitel zur Herstellungspraxis erstellt. Die Beschaffenheitsmerkmale für Gewürze hinsichtlich des Aussehens in Leitsatznummer 1.3.2 werden ergänzt um eine Aussage zu pflanzeigenen Bestandteilen ohne Würzwert

(andere Pflanzenteile als die für das jeweilige Gewürz in Leitsatznummer 2 beschriebenen). Zur Klarstellung wird zudem aufgenommen, dass zur Vermahlung eingesetzte Gewürze ebenfalls den Beschaffenheitsmerkmalen unter Leitsatznummer 1.3.2 „Aussehen“ entsprechen.

Weiterhin wurden die Liste der Würzsoßen geprüft und verschiedene, dort aufgeführte Soßen gestrichen, da sie entweder als Beilagensoße eingeordnet wurden, wie z. B. Pfeffersoße, oder da sie keine Marktrelevanz (mehr) haben, wie Ketchupsoße. Für die Würzsoßen Worcestersoße und Sambal Oelek wurden Beschreibungen erarbeitet. Zudem wurden die Besonderen Beurteilungsmerkmale überarbeitet, u. a. hinsichtlich der Aufnahme weiterer Erzeugnisse (Bärlauch, Kardamom, Orangenschalen, Zitronenschalen) und Prüfung auf Differenzierung zwischen Blättern und Saat (Bockshornklee, Dill). Des Weiteren wurden Beschreibungen für weitere Gewürzmischungen und -zubereitungen erarbeitet (u. a. Suppengewürz, Kräuter der Provence). Die Beschreibung von Zimt wurde insbesondere aufgrund der rechtlichen Anforderungen zu Ceylon-Zimt aktualisiert. Weiterhin fand eine Überarbeitung der Gehalte säureunlöslicher Asche für Bohnenkraut und Majoran statt, aufgrund von Hinweisen einiger Sachkundiger, dass sich die klimatischen Bedingungen verändert hätten und somit eine Erhöhung der Werte notwendig sei. Für Bärlauch wurde ein Gehalt für säureunlösliche Asche neu aufgenommen. Ein systematischer Abgleich der Gehalte an säureunlöslicher Asche in den Leitsätzen mit den Werten des Codex Alimentarius, der ISO-Normen und des ESA Quality Minima Document soll zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

Neben den genannten Punkten ging es auch um Aktualisierungen z. B. der lateinischen Bezeichnungen für Pflanzenfamilien, der Fußnoten sowie um die Anpassung an die neue, einheitliche und barrierefreie Struktur der Leitsätze im Deutschen Lebensmittelbuch. Nach Abschluss der umfassenden Beratungen hat der Fachausschuss dem finalen Leitsatzentwurf im März 2025 einstimmig zugestimmt.

Im nächsten Schritt werden die Fachausschuss-Mitglieder prüfen, ob und ggf. in welchem Konzept Gehalte von ätherischen Ölen für einige Gewürze aufgenommen werden können. Dies erfordert noch weitere Beratungen. Um die anderen Aktualisierungen nicht aufzuschieben, erfolgt die Beratung zu den ätherischen Ölen zu einem späteren Zeitpunkt in der Berufungsperiode.

Weitere Schritte

Im nächsten Schritt wird die finale Leitsatzempfehlung des Fachausschusses für die Leitsätze für Gewürze und bestimmte andere würzende Erzeugnisse in das Anhörungsverfahren gegeben und nach erneuter Beratung der eingegangenen Stellungnahmen durch den Fachausschuss voraussichtlich noch im Jahr 2025 in einer Plenarsitzung der DLMBK zur Abstimmung gestellt. Für das Anhörungsverfahren bittet der Fachausschuss bei Einwendungen zu Würzen im B2B-Bereich um Produktbeispiele. Die Bitte um Beispiele gilt auch für Einwendungen zu anderen Produkten.

Nach der Beschlussfassung durch die Kommission erfolgt jeweils die Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK). Die Neufassungen werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand 27.03.2025