

Sachstandsbericht des Fachausschusses 3 „Fette/Öle, Feinkostsalate, Gewürze“

Das Präsidium der Deutschen Lebensmittelkommission (DLMBK) hat sich darauf verständigt, über den Fortschritt der Beratungen zu den Leitsätzen, die im Fachausschuss zur Bearbeitung anstehen, auf der Homepage des Bundesernährungsministeriums wie folgt zu berichten:

Ausgangssituation

Die im Zuge der jüngsten Reform überarbeitete Geschäftsordnung der DLMBK vom 20. Juni 2016 gibt in § 7 Absatz 3 vor, dass jeder Leitsatz mindestens einmal in jeder Beru- fungsperiode auf seine Aktualität überprüft und bei Bedarf aktualisiert wird.

Nach der Neuberufung der Mitglieder der DLMBK trat der Fachausschuss 3 „Fette/Öle, Feinkostsalate, Gewürze“ der DLMBK im Oktober 2017 das erste Mal in seiner neuen Besetzung zusammen. In einer eintägigen Sitzung beriet der Fachausschuss über die Leitsätze für Speisefette und Speiseöle sowie über die Leitsätze für Feinkostsalate.

Ziele

Der Fachausschuss hat sich zum Ziel gesetzt, den Handlungsbedarf zu den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle und den Leitsätzen für Feinkostsalate zu ermitteln. Dabei wurden sowohl eingegangene Änderungsanträge als auch Meldungen aus dem Portal *lebensmittelklarheit.de* und von den Fachausschussmitgliedern selbst vorgetragene Hinweise berücksichtigt.

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. Der Fachausschuss hat die Überarbeitung der Leitsätze prioritär in mehreren Sitzungen fortgesetzt. Gemeinsam mit Sachkundigen wurden alle Änderungsansätze diskutiert. Insbesondere die Unterschiede, die sich gegenüber den Codex Standards für Fette und Öle ergeben, wurden eingehend erörtert und im Leitsatzentwurf bewusst so formuliert. Wichtig war unter anderem auch zu prüfen, inwieweit Anpassungen an bestehende Begriffsbestimmungen aus den Leitsätzen, die sich mit Fleisch und Fisch und den jeweiligen Erzeugnissen daraus befassen, erforderlich sind oder ob Abweichungen gezielt erhalten bleiben sollen. 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 sieht 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. Diesem Unterschied wurde im Leitsatzentwurf Rechnung getragen – 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. Der Fachausschuss stellte den Leitsatzentwurf für Speisefette und Speiseöle inzwischen so weit fertig, dass über ihn abgestimmt werden konnte. Der Entwurf wurde einstimmig angenommen.

Zu den Leitsätzen für Feinkostsalate diskutierte der Fachausschuss über drei Anträge auf Leitsatzänderung. In diesem Zusammenhang sieht der Fachausschuss die Notwendigkeit, weitere Erzeugnisse aus diesem Segment, die inzwischen an Marktbedeutung gewonnen haben, in die Leitsätze aufzunehmen. Gleichzeitig sollen Zutaten für die Herstellung von Feinkostsalaten in den Leitsätzen ergänzt werden, um die aktuelle Marktsituation abzubilden. Zusätzlich plant der Fachausschuss, Beschreibungen zu Anteilen wertgebender Zutaten und zur Verwendung von Aromen zu überarbeiten. Auch diese Leitsätze sollen in ihrer Struktur an die aktuellsten Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches angepasst werden.

Weitere Schritte

Der Leitsatzentwurf für Speisefette und Speiseöle ist als Beschlussvorlage zur Abstimmung für die nächste Sitzung des Plenums der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission vorgesehen. Nach der Beschlussfassung durch die Kommission erfolgt die Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi). Die Neufassungen werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht werden.

Als nächstes plant der Fachausschuss, die Leitsätze für Feinkostsalate unter Beteiligung von Sachkundigen zu beraten. Die kommende Sitzungsabfolge wird den entsprechenden

Ergebnissen angepasst, und die jeweiligen Sachkundigen werden themenspezifisch zu diesen Sitzungen hinzugezogen.

Außerdem wird der Fachausschuss in einer der nächsten Sitzungen die Änderungsanträge zu den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten beraten und den Handlungsbedarf zu diesen Leitsätzen klären.

Stand: 31.10.2019