

Sachstandsbericht: Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse

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 zuständige Fachausschuss 4 „Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse“ hat sich im März 2023 erstmalig in der neuen Zusammensetzung der aktuellen Berufungsperiode (2022 bis 2027) zur 11. Sitzung des Fachausschusses getroffen. Der Fachausschuss ist für folgende Leitsätze zuständig:

- Leitsätze für Brot und Kleingebäck (Neufassung 2021)
- Leitsätze für Feine Backwaren aus dem Jahre 1991 (zuletzt aktualisiert 2010)
- Leitsätze für Teigwaren (Neufassung 2022)
- Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse aus dem Jahre 1997 (zuletzt aktualisiert 2010)
- Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren (Neufassung 2021).

Dem Fachausschuss lagen mehrere Änderungsanträge vor. Aufgrund der fachlichen Dringlichkeit, des Alters und des Umfangs wurde bereits im Vorfeld entschieden, dass die Leitsätze für Feine Backwaren in dieser Berufungsperiode zuerst bearbeitet werden.

Ziele

Der Fachausschuss für „Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse“ der DLMBK hat sich zum Ziel gesetzt, zuerst die noch nicht überarbeiteten Leitsätze in dieser Berufungsperiode zu aktualisieren und gleichzeitig neue Anträge zu den aktuelleren Leitsätzen zu prüfen.

Die **Leitsätze für Brot und Kleingebäck** wurden im April 2021 in einer Neufassung veröffentlicht. Hier gab es den Antrag zu einer erweiterten Beschreibung dahingehend, ob Toastbrötchen generell in einer runden Form oder auch freigeschoben gebacken werden können. Dies wurde im Anschluss an ein Anhörungsverfahren im Fachausschuss beraten und die vorgeschlagene Änderung vom Plenum in seiner 48. Sitzung beschlossen und im Februar 2024 veröffentlicht. Es stand ein weiterer Antrag zur Beschreibung von Baguette bezüglich der Porung und den Einschnitten in die Kruste zur Diskussion. Es wurde die Frage aufgeworfen, ob für Baguettes ein oder mehrere Einschnitte der Kruste üblich sind. Ebenso wurde die Frage gestellt, inwiefern Baguettes bzw. Baguettebrötchen eine grobe und ungleichmäßige Porung aufweisen oder auch fein und gleichmäßig geport sind. Da es in Deutschland verschiedene, übliche Varianten auf dem Markt gibt, sollte die Beschreibung in den Leitsätzen hier geöffnet werden und gleichzeitig die ursprüngliche, die an das französische Baguette anlehrende Variante, dargestellt werden. Der Fachausschuss hat sich auf eine Formulierung verständigt, welche nun in ein Anhörungsverfahren gehen wird.

Die **Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren** wurden ebenfalls bereits intensiv bearbeitet. Die Neufassung wurde Ende 2021 veröffentlicht.

In der neunten Sitzung wurden die **Leitsätze für Teigwaren** in einer Neufassung beraten. Diese Leitsätze wurden ebenfalls in die neue Grundstruktur der Leitsätze gebracht und an diversen Stellen den aktuellen Gegebenheiten angepasst. Hier wurde die Neufassung im Herbst 2022 veröffentlicht. Bereits bei Erarbeitung der aktuellen Version wurde eine Diskussion zum

Trockenmassegehalt von Eigelb angestoßen, welcher Einfluss auf die Berechnung des Eigelbes in Teigwaren hat. Der Trockenmassegehalt wäre zu hoch angesetzt und könne in der Praxis nicht bestätigt werden. Es wurden diverse Belege zu den üblichen Trockenmassegehalten eingereicht, welche nun im Fachausschuss betrachtet und bewertet werden. Inwiefern man sich im Fachausschuss auf eine Absenkung des Trockenmassegehaltes verständigt, bleibt abzuwarten. Soweit dies gelingt, würde eine angepasste Version hierzu in einem Anhörungsverfahren den beteiligten Kreisen zur Kenntnis gegeben werden.

In den letzten vier Sitzungen des Fachausschusses wurden die **Leitsätze für Feine Backwaren**, inhaltlich die umfassendsten Leitsätze dieses Fachausschusses, grundlegend überarbeitet. Mehrere Änderungsanträge dazu waren eingegangen, wurden gesichtet und nun im Rahmen der Überarbeitung entsprechend berücksichtigt.

Es wurde ein Entwurf für die Neufassung der Leitsätze erarbeitet. Dies bedeutet, dass die Leitsätze an die neue Grundstruktur der derzeit neu bearbeiteten Leitsätze angepasst wurden. Dabei werden charakteristische Beschaffenheitsmerkmale und Grundzüge der Herstellung neu beschrieben und Rechts- sowie Textverweise aktualisiert. Dabei ist zu beachten, dass auch später bei der Anwendung zwischen Beschreibungen im Abschnitt Herstellung und konkreten Definitionen bzw. Beschreibungen von Produkten unterschieden werden muss. Ersteres stellt lediglich allgemeine, möglichst verständliche und im Rahmen der vielfältigen Produkte mögliche Beschreibungen dar, ohne Anspruch auf konkrete Definitionen. Auch verschiedene Schreibweisen werden an die aktuellen Sprachanforderungen angepasst bzw. im Dokument vereinheitlicht (z. B. Creme statt Krem, Nougat statt Nugat oder Zitronat statt Citronat).

Strukturgemäß wird mit den Begriffsbestimmungen begonnen, wobei hier bereits versucht wird, zu den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck parallele Sachverhalte entsprechend anzupassen. Sei es beispielsweise die Abgrenzung Brot zu Feine Backwaren oder auch die Strukturierung und Benennung bei den verwendeten Getreiden. Hierbei wird auch eine Basis mit sonstigen Mahlerzeugnissen geschaffen, welche beispielsweise bei glutenfreien Backwaren zur Anwendung kommen können. Auch die Begrifflichkeiten Teige und Massen werden in diesem Zuge mit erläutert. Weiterhin Bestand haben die Definitionen zu den Füllungen mit diversen kleineren Anpassungen. So sind Fruchtfüllungen durch entsprechend enthaltene Fruchtanteile geprägt und werden in der Sensorik üblicherweise mit natürlichen Aromen unterstützt. Wohingegen weitere Aromen zur Geschmacksgebung möglich sind, wenn sie nicht den entsprechenden Fruchtgeschmack intensivieren sollen, sondern einer generellen Geschmacksabrundung dienen. Ebenso enthalten auch Fruchtcremefüllungen Früchte und/oder Fruchterzeugnisse, können jedoch mit entsprechenden Aromen unterstützt werden. Erweitert wird auch die Beschreibung zu Canache/Ganache bis hin zu einer weißen Canache/Ganache. Auch bei Schokoladencreme wird die Beschreibung bei entsprechender Bezeichnung auf weitere Schokoladenarten erweitert. Im Rahmen der kakaohaltigen Fettglasur wird festgehalten, dass deren Verwendung bei Qualitätsauslobungen nicht üblich ist. In diesen Fällen wird eine Schokoladenüberzugsmasse erwartet.

Im Anschluss werden einfache, allgemeine Beschreibungen zur Herstellung von Backwaren aus Teigen bzw. Massen eingeführt.

Auch im darauffolgenden neuen Abschnitt „Bezeichnung und Aufmachung“ gibt es einen weitest gehenden Abgleich zu anderen bestehenden Leitsätzen, insbesondere auch, was die Abbildungen von Zutaten und die Verwendung von Aromen anbelangt. In diesem Zuge wird versucht, die marktüblichen Zusammensetzungen und Aufmachungen von Zitronenkuchen abzubilden. Bei den besonderen Beurteilungsmerkmalen werden allgemeine Passagen, welche weiterhin Bestand haben, weitestgehend übernommen und dabei sprachlich erneuert. Gleichzeitig gibt es aber auch diverse erforderliche Anpassungen an neue Entwicklungen. Zudem ist eine übergeordnete Neustrukturierung bezüglich der Grundarten an Massen bzw. Teigen erarbeitet worden, sodass eine gewisse Systematik erkennbar wird. In diesem Zuge sind einige neue Beschreibungen zum einen bezüglich der allgemeinen Massen und Teige erfolgt, aber auch bezüglich konkreter Produkte, welche auf dem Markt etabliert sind und bislang keine Erwähnung in den Leitsätzen gefunden haben. Dazu gehören neben fremdsprachigen Bezeichnungen bzw. Produkten, welche im deutschen Markt bereits Einzug gehalten haben (z. B. Muffin, Brownie, Tiramisu), auch Produkte wie Siedegebäcke.

Der bisherige Abschnitt zum traditionellen Stollen wird ebenfalls den Marktgegebenheiten angepasst und hinsichtlich der Verwendung von Trockenfrüchten und Zitronat/Orangeat gegenüber Innovationen geöffnet.

Auch der Abschnitt zu den Dauerbackwaren wird neu strukturiert und mit weiteren, marktbedeutenden Beschreibungen (wie Macarons, Amarettini, Löffelbiskuit) ergänzt. Im Anhang werden auch, wie bereits üblich bei anderen Leitsätzen, geschützte Bezeichnungen aufgeführt, welche selbst nicht unter die Leitsätze für Feine Backwaren fallen, sondern Anforderungen aufgrund des Geoschutzes zu erfüllen haben.

Der Fachausschuss hat mit Unterstützung verschiedener Sachkundiger im Anschluss an das Anhörungsverfahren die Einwendungen und Anmerkungen aller beteiligter Kreise gesichtet und bearbeitet. An diversen Stellen erfolgten vor allem sprachliche Anpassungen, um Missverständnisse zu vermeiden, z. B. bezüglich des Zucker-/Fettgehaltes von Feinen Backwaren oder dem Honiganteil in Honigerzeugnissen. Auch im Rahmen der Auslobung von Vanille wurden bei den Abbildungen bzw. -Bezeichnungen Korrekturen vorgenommen. Verschiedene Punkte, insbesondere redaktionelle Anmerkungen, wurden aufgegriffen und umgesetzt. Diverse Punkte wurden auch zur weiteren Prüfung für die nächste Überarbeitung der Leitsätze vorgemerkt, da zum Zeitpunkt der Beratung keine verlässliche Datenlage vorlag und diese auch im Rahmen des Anhörungsverfahrens nicht belegt werden konnte bzw. ein Widerspruch erkannt wurde. Abschließend konnte sich der Fachausschuss einstimmig für einen Beschlussvorschlag entscheiden.

Bei den **Leitsätzen für Kartoffelerzeugnisse** wurden die Anträge in der zurückliegenden Berufenungsperiode gesichtet und eingeschätzt. Hierzu wurden bereits parallel weitere Hintergrundinformationen erfragt, um baldmöglichst mit weiteren Aktualisierungen fortfahren zu können. Eine Überarbeitung dieser Leitsätze wird erfolgen, sobald die Neufassung der Leitsätze für Feine Backwaren abgeschlossen ist. Dies ist für den Beginn des kommenden Jahres in Planung.

Weitere Schritte

Die im Fachausschuss verabschiedete Änderung der **Leitsätze für Brot und Kleingebäck** bezüglich der Porung und Einschnitte der Kruste von Baguette wird in das Anhörungsverfahren mit den beteiligten Kreisen gehen. Im Anschluss erfolgt eine weitere Beratung im Fachausschuss und es wird ein Beschlussvorschlag für das Plenum formuliert.

Im Fachausschuss wird die Änderung der **Leitsätze für Teigwaren** bezüglich des Trockenmassegehalts von Eigelb im Umlaufverfahren abgestimmt. Soweit eine ausreichende Zustimmung erfolgt, wird die Änderung in das Anhörungsverfahren gegeben. Im Anschluss erfolgt, soweit erforderlich, eine weitere Beratung im Fachausschuss und es wird ein Beschlussvorschlag für das Plenum erstellt.

Der vom Fachausschuss im Anschluss an das Anhörungsverfahren einstimmig verabschiedete Entwurf zur Neufassung der **Leitsätze für Feine Backwaren** wird nun als Beschlussvorlage in das Plenum der DLMBK im November 2024 gegeben. Soweit das Plenum die Leitsätze beraten und mit der erforderlichen Mehrheit verabschiedet hat, erfolgt die Rechtsprüfung durch das BMEL sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem BMWK. Wurden diese Schritte erfolgreich abgeschlossen, kann die Neufassung der Leitsätze veröffentlicht werden. Dies könnte bei erfolgreicher Annahme im Plenum gegen Anfang des zweiten Quartals 2025 erreicht werden. Neufassungen bzw. Änderungen von Leitsätzen werden bei entsprechender Annahme im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand: 08.08.2024