

Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 7 "Speiseeis, Honig, Puddinge/Desserts"

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 7 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist zuständig für die

- Leitsätze für Speiseeis
- Leitsätze für Honig
- Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse.

Im Dezember 2017 nahm der Fachausschuss seine Arbeit auf und beriet über alle vorliegenden Anträge auf Leitsatzänderung. Zu den Leitsätzen für Speiseeis lagen dem Fachausschuss keine Änderungsanträge vor. Der Fachausschuss sah aktuell auch keinen Handlungsbedarf, diese Leitsätze zu ändern, da sie im Rahmen einer Neufassung 2016 vollständig überarbeitet worden waren und noch aktuell sind.

In Bezug auf die Leitsätze für Honig diskutierte der Fachausschuss über einen eingereichten Antrag auf Leitsatzänderung und beschloss, mögliche Änderungen im Rahmen einer späteren Überarbeitung der Leitsätze für Honig umzusetzen.

Obwohl dem Fachausschuss zu den Leitsätzen für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse keine Anträge auf Leitsatzänderung vorlagen, kristallisierte sich bei der Beratung heraus, dass Änderungsbedarf insbesondere bei diesen Leitsätzen angezeigt ist. Die aktuell noch geltenden Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse wurden 1998 verfasst, die letzte Aktualisierung erfolgte 1999.

Ziele

Der Fachausschuss für „Speiseeis, Honig, Puddinge/Desserts“ der DLMBK hat sich zum Ziel gesetzt, die Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse nicht nur zu überarbeiten, sondern neu zu fassen. Aufgrund der Weiterentwicklung von Lebensmitteln in diesem Bereich hat der Fachausschuss die marktbedeutenden Produktgruppen in den Leitsätzen aktuell beschrieben und in diesem Zusammenhang die Orientierung und Lesbarkeit der Leitsätze verbessert und an die Struktur aktueller Leitsätze angepasst.

Um die Verkehrsauffassung der recht heterogenen Erzeugnis-Gruppen besser beschreiben zu können, war es nötig, sich jeweils ein Bild der tatsächlich am Markt anzutreffenden Produkte zu machen. Dazu hat sich der Fachausschuss sehr viele Erzeugnisse angesehen und deren Gemeinsamkeiten herausgearbeitet. Gerade für diese Aufgabe stellten die Fachausschussmitglieder nicht nur eigene Beobachtungen und Recherchen an, sondern konnten auch auf die Unterstützung der Sachkundigen setzen. Deren Expertise war auch gefragt, als es um die Beschreibung von industrieller und eher handwerklicher Produktion in

Kleinbetrieben wie zum Beispiel Restaurants oder Konditoreien ging Die Unterschiede wurden herausgearbeitet und konnten in den Beschreibungen der Erzeugnisse berücksichtigt werden. Um zu einem besseren Verständnis in Bezug auf diese Problematik – beispielsweise für eine Ergänzung der Bezeichnung des Lebensmittels hinsichtlich Herstellung, Zutaten oder Zubereitungsverfahren – zu gelangen, haben die Fachausschussmitglieder am Beispiel Mousse au chocolat praxisnah unterschiedlich zubereitete Produkte vergleichend verkostet.

Um eine bessere Vergleichbarkeit zu erzielen, wurden die Bezugsgrößen auf 100 Gramm bzw. 1 Kilogramm für betroffene Lebensmittel umgerechnet.

Auch hinsichtlich Geschmackgebung durch Vanille, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma hat der Fachausschuss intensiv diskutiert. Einerseits sollte die bisher beschriebene Produktqualität nicht vermindert werden, andererseits war es schwierig, für alle Rezepturen Mindestgehalte der wertgebenden Zutaten zu beschreiben. Die erarbeiteten Beschreibungen stehen nun auch im Einklang mit denen, die beispielsweise in den Leitsätzen für Speiseeis gelten.

Bezüglich der Aromen nahm der Fachausschuss eine Anpassung vor, die sich durch das zwischenzeitlich geänderte Aromenrecht ergab. Zusätzlich wurde die qualitative Beschreibung wertgebender Zutaten und die Verwendung von Aromen deutlicher beschrieben.

Der Fachausschuss sprach sich gegen eine weitere Auflistung einiger Produkte in den Leitsätzen für Puddinge, anderen süßen Desserts und verwandten Erzeugnissen aus, weil deren Verortung in anderen Leitsätzen treffender erscheint. Dies betrifft zum Beispiel Tortenguss. Tortenguss wird nicht als Dessert oder dergleichen verzehrt, sondern dient der Herstellung von Feinen Backwaren, für die es eigene Leitsätze gibt.

Die Fachausschussmitglieder diskutierten auch über die Bezeichnung der Leitsätze selbst. Sie waren sich einig, dass kein passenderer Titel für die Leitsätze zu finden ist.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Nachdem sich der Fachausschuss unter Beteiligung der Sachkundigen mit den im Rahmen des Anhörungsverfahrens eingegangenen Einwendungen der beteiligten Kreise detailliert befasst hatte, bereitete er die Beschlussvorlage für die Abstimmung im Plenum vor.

Nach der Beschlussfassung durch die Kommission, die die Leitsatzneufassung einstimmig annahm, erfolgt nun die Phase der Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi). Die Neufassung der Leitsätze wird danach im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht werden.

Stand: 17.07.2020