

Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 7 "Honig, Speiseeis, 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 „Honig, Speiseeis, 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 möchte der Fachausschuss die marktbedeutenden Produktgruppen in den Leitsätzen aktuell beschreiben und in diesem Zusammenhang die Orientierung und Lesbarkeit der Leitsätze verbessern und an die Struktur aktueller Leitsätze anpassen.

Um die Verkehrsauffassung der recht heterogenen Erzeugnis-Gruppen besser beschreiben zu können, ist es nötig, sich jeweils ein Bild der tatsächlich am Markt anzutreffenden Produkte zu machen. Dazu möchte der Fachausschuss möglichst viele Erzeugnisse ansehen und deren Gemeinsamkeiten herausfinden. Gerade für diese Aufgabe stellen die Fachausschussmitglieder nicht nur eigene Beobachtungen und Recherchen an, sondern setzen auf die Unterstützung der Sachkundigen. Deren Expertise ist auch gefragt, wenn es um die Beschreibung von industrieller und eher handwerklicher Produktion in Kleinbetrieben wie

zum Beispiel Restaurants oder Konditoreien geht, um die Unterschiede herausarbeiten und in den Beschreibungen der Erzeugnisse berücksichtigen zu können. Für ein besseres Verständnis in Bezug auf diese Problematik haben die Fachausschussmitglieder am Beispiel Mousse au chocolat hierfür unterschiedlich zubereitete Produkte vergleichend verkostet.

Eine andere zu klärende Frage ist, ob es gelingen wird, Bezugsgrößen auf 100 Gramm bzw. 1 Kilogramm für betroffene Lebensmittel zu schaffen, um eine bessere Vergleichbarkeit zu erzielen.

Auch hinsichtlich der Geschmacksgebung durch Vanille, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma hat der Fachausschuss intensiv zu diskutieren. Einerseits soll die bisher beschriebene Produktqualität nicht vermindert werden, andererseits ist es schwierig, für alle Rezepturen Mindestgehalte der wertgebenden Zutaten zu beschreiben.

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

Der Fachausschuss spricht 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.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

In seiner 10. Sitzung, die im Juli 2019 stattfand, wurde der bis dahin entwickelte Leitsatzentwurf für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse unter Beteiligung von Sachkundigen weiter beraten. Die Fachausschussmitglieder waren sich einig, dass kein passenderer Titel für die Leitsätze zu finden ist.

In der Juli-Sitzung erfolgte zwar wie geplant die zeitnahe Überarbeitung des Leitsatzentwurfs, doch da der Fachausschuss nicht beschlussfähig war, erfolgte die Abstimmung über den Leitsatzentwurf im Nachgang im schriftlichen Verfahren. Der Entwurf wurde einstimmig angenommen und kann nun ins Anhörungsverfahren gegeben werden. Die beteiligten Kreise erhalten dabei die Möglichkeit, Einwendungen mitzuteilen. Anschließend wird sich der Fachausschuss mit den Einwendungen befassen und eine Beschlussvorlage vorbereiten, die dem Plenum zur Beschlussfassung vorgelegt wird. Angestrebt wird dafür die nächst erreichbare Plenarsitzung.

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.

Stand: 11.09.2019