

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 beraten und an das Plenum zur Abstimmung weitergeleitet. Ein Antrag zur Beschreibung von Baguette bezüglich der Porung und den Einschnitten in die Kruste wurde vertagt.

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.

In den jüngsten beiden Sitzungen des Fachausschusses wurde begonnen, die **Leitsätze für Feine Backwaren**, inhaltlich die umfassendsten Leitsätze dieses Fachausschusses, zu überarbeiten. Änderungsanträge dazu waren bereits eingegangen, wurden gesichtet und werden nun im Rahmen der Überarbeitung entsprechend berücksichtigt. Es wird eine Neufassung der Leitsätze geben. Dies bedeutet, dass die Leitsätze an die neue Grundstruktur der derzeit neu bearbeiteten Leitsätze angepasst werden. Dabei werden charakteristische Beschaffenheitsmerkmale und Grundzüge der Herstellung neu beschrieben und

Rechts- sowie Textverweise aktualisiert. 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. 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 maximal 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 Fruchtkremfüllungen Früchte und/oder Fruchterzeugnisse, können jedoch mit Aromen unterstützt werden. Erweitert werden soll auch die Beschreibung zu Canache/Ganache bis hin zu einer weißen Canache/Ganache. Auch bei Schokoladenkrem wird die Beschreibung bei entsprechender Bezeichnung auf weitere Schokoladearten erweitert.

Im Anschluss sind einfache, allgemeine Beschreibungen zur Herstellung von Backwaren aus Teigen bzw. Massen geplant.

Auch im darauffolgenden neuen Abschnitt „Bezeichnung und Aufmachung“ wird es einen weitest gehenden Abgleich zu anderen bestehenden Leitsätzen geben, insbesondere auch, was die Abbildungen von Zutaten und die Verwendung von Aromen anbelangt.

Bei den besonderen Beurteilungsmerkmalen sollen allgemeine Passagen, welche weiterhin Bestand haben, möglichst übernommen werden. Gleichzeitig sind aber auch diverse Anpassungen an neue Entwicklungen erforderlich. Zudem steht eine übergeordnete Neustrukturierung bezüglich der Grundarten an Massen bzw. Teigen im Raum, sodass eine gewisse Systematik erkennbar werden soll. In diesem Zuge sind einige neue Beschreibungen zum einen bezüglich der allgemeinen Massen und Teige erforderlich, 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 auch Produkte wie Siedegebäcke. Bis hierhin hat man bereits Grundideen und zentrale Aspekte im Entwurf festgehalten, welche jedoch zum Teil noch diskutiert werden müssen. Im Anschluss stehen dann noch die Dauerbackwaren als große Leitsatz-Gruppe zur Überarbeitung und Strukturierung an.

Im Anhang sollen schließlich auch, wie bereits üblich bei anderen Leitsätzen, geschützte Bezeichnungen aufgeführt werden, welche selbst nicht unter die Leitsätze für Feine Backwaren fallen, sondern Anforderungen aufgrund des Geoschutzes zu erfüllen haben.

All die genannten Punkte wird der Fachausschuss in den kommenden Sitzungen weiter bearbeiten mit dem Ziel, einen ersten Leitsatz-Entwurf in ein Anhörungsverfahren zu geben.

Bei den **Leitsätzen für Kartoffelerzeugnisse** wurden die Anträge in der zurückliegenden Berufsperiode gesichtet und eingeschätzt. Hierzu wurden bereits parallel weitere Hintergrundinformationen erfragt, um baldmöglichst mit weiteren Aktualisierungen fortfahren zu können. Eine Überarbeitung dieser Leitsätze wird zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

Weitere Schritte

Sobald der Fachausschuss einen kompletten Entwurf zur Neufassung der Leitsätze für Feine Backwaren verabschiedet hat, erfolgt ein öffentliches Anhörungsverfahren, bei dem alle beteiligten und interessierten Kreise ihre Anmerkungen in Form von schriftlichen Stellungnahmen beim Sekretariat der DLMBK abgeben können. Diese Anmerkungen würden in einer weiteren Sitzung des Fachausschusses beraten werden und letztlich muss der Fachausschuss einen finalen Leitsatz-Entwurf als Beschlussvorlage an das Plenum weiterleiten. Sobald das Plenum die Leitsätze mit der erforderlichen Mehrheit verabschiedet, erfolgt die Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einverständnisses mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK). Wurden diese Schritte erfolgreich abgeschlossen, können die Leitsätze veröffentlicht werden.

Zu der Frage, inwiefern Toastbrötchen auch freigeschoben gebacken werden können, erfolgte eine abschließende Beratung durch den Fachausschuss und die Erstellung einer Abstimmungs-Vorlage für die kommende Plenumssitzung.

Neufassungen bzw. Änderungen von Leitsätzen werden bei entsprechender Annahme im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand: 07.11.2023