

Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 3

Speisefette/-öle, Feinkostsalate, Gewürze

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 Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) wie folgt zu berichten:

Ausgangssituation

Der Fachausschuss Nr. 3 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist zuständig für die

- Leitsätze für Speisefette und Speiseöle
- Leitsätze für Feinkostsalate
- Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten.

Das Präsidium der DLMBK hat beschlossen, dass die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in dieser Berufungsperiode prioritär bearbeitet werden, da die aktuelle Fassung aus dem Jahr 1998 stammt und einer Aktualisierung bedarf. Die Leitsätze für Speisefette und Speiseöle sowie die Leitsätze für Feinkostsalate wurden bereits in der vergangenen Berufungsperiode neu gefasst und veröffentlicht.

Ziele

Der Fachausschuss für „Speisefette/-öle, Feinkostsalate, Gewürze“ der DLMBK hat sich zum Ziel gesetzt, zuerst die noch nicht überarbeiteten Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in dieser Berufungsperiode zu aktualisieren und gleichzeitig neue Änderungsanträge zu den zuletzt aktualisierten Leitsätzen zu prüfen. Ebenso werden verbliebene, noch nicht abgearbeitete Aufgaben aus der vorigen Berufungsperiode der DLMBK berücksichtigt.

1. Leitsätze für Speisefette und Speiseöle

Die letzten Änderungen der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle wurden im Frühling 2024 veröffentlicht. Weitere Änderungsanträge werden beraten, wenn die inhaltliche Überarbeitung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle in dieser Berufungsperiode ansteht.

2. Leitsätze für Feinkostsalate

Die Leitsätze für Feinkostsalate wurden in der vergangenen Berufungsperiode neu gefasst und veröffentlicht. Hier liegt ein Änderungsantrag vor zur Aufnahme von bestimmten Matjeszubereitungen, die aufgrund eines Fischanteils kleiner 50% nicht als Fischerzeugnis in die Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse aufgenommen werden können. Dieser Änderungsantrag soll in der aktuellen Berufungsperiode beraten werden.

3. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten

In insgesamt fünf Sitzungen zwischen September 2023 und Mai 2025 hat der Fachausschuss zur Überarbeitung der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten unter Hinzuziehung von Sachkundigen beraten. In der Plenumsitzung im Juni 2025 wurden die Empfehlungen des Fachausschusses zur Neufassung angenommen.

Folgend eine Darstellung der wesentlichen Neuerungen:

Der Titel der Leitsätze wurde geändert in „Leitsätze für Gewürze und andere würzende Erzeugnisse“. Die bisherige Formulierung „... würzende Zutaten“ wurde im Leitsatz bisher zum einen in zwei verschiedenen Bedeutungen verwendet und beschreibt zum anderen nach Einschätzung des Fachausschusses die Leitsätze nicht so treffend wie der neue Titel, da sie nicht nur einzelne Zutaten, sondern Erzeugnisse beschreiben.

Die Überarbeitung bezog sich auch auf die Aufnahme von Speisepilzen, die zur Würzung eingesetzt werden, in die Begriffsbestimmung unter Leitsatznummer 1.1. Zudem wird neu klargestellt, dass die Begriffe „Gewürze“ bzw. „Gewürz...“ im Kontext der würzenden Erzeugnisse Gewürze inkl. Kräuter und Speisepilze einschließen. Dies dient allein der Klarstellung ohne inhaltliche Änderung.

Auch wurde intensiv zu „Würzen“, in Abgrenzung zu „hydrolysiertem Pflanzeneiweiß“ beraten. Zur Klarstellung wurden die Werte für das spezifische Gewicht, Kochsalz, Aminostickstoff und Gesamtstickstoff aus den Europäischen Beurteilungsmerkmalen für Brühen (Bouillons) und Consommés in die Leitsätze übernommen. Neben einer Beschreibung von Sojasoße wurde auch eine Beschreibung von Würzmarinaden neu aufgenommen. Die Beschreibung der Sojasoße soll u. a. die Vielfalt unterschiedlicher Rezepturen und kulinarischer Traditionen abbilden und „Shoyu“ und „Tamari“ als besondere Herstellungsweisen aufführen.

Neu aufgenommen wurden auch „Würzmarinaden“. Die Beschreibung so zu erstellen wurde so erstellt, dass sie für alle Lebensmittel gilt, die mariniert werden, und abgegrenzt ist gegenüber dem Begriff „Marinade“ im Bereich der Fischerzeugnisse, auch zur Übereinstimmung mit den rechtlichen Vorgaben.

Zu „Gewürzmischungen“ gab es Fragen zum Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen. Hier ist die Neufassung der Leitsätze in Verbindung mit der neuen Fassung der Hinweise zur Anwendung der Leitsätze so zu verstehen, dass die Leitsätze keine eigene Aussage zur Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen treffen, sondern hier die rechtlichen Vorgaben maßgeblich sind.

Entsprechend der neuen Struktur der Leitsätze wurde ein Kapitel zur Herstellungspraxis erstellt.

Die Beschaffenheitsmerkmale für Gewürze hinsichtlich des Aussehens in Leitsatznummer 1.3.2 wurden ergänzt um eine Aussage zu pflanzeeigenen Bestandteilen ohne Würzwert (andere Pflanzenteile als die für das jeweilige Gewürz in Leitsatznummer 2 beschriebenen). Zur Klarstellung wurde zudem aufgenommen, dass zur Vermahlung eingesetzte Gewürze ebenfalls den Beschaffenheitsmerkmalen unter Leitsatznummer 1.3.2 „Aussehen“ entsprechen.

Der Hinweis auf die in manchen würzenden Erzeugnissen eingesetzten Aromen wurde an das neue Aromenrecht angepasst.

Weiterhin wurden die Liste der „Würzsoßen“ geprüft und verschiedene dort aufgeführte Soßen gestrichen, da sie entweder als Beilagensoße eingeordnet wurden, wie z. B. „Pfeffersoße“, oder da sie keine Marktrelevanz (mehr) haben, wie „Ketchupsoße“. Für die Würzsoßen „Worcestersoße“ und „Sambal Oelek“ wurden Beschreibungen erarbeitet.

Zudem wurden die „Besonderen Beurteilungsmerkmale“ überarbeitet, u. a. hinsichtlich der Aufnahme weiterer Erzeugnisse (u.a. „Bärlauch“, „Orangenschalen“, „Zitronenschalen“) und Prüfung auf Differenzierung zwischen Blättern und Saat („Bockshornklee“, „Dill“). Des Weiteren wurden Beschreibungen für weitere Gewürzmischungen und -zubereitungen erarbeitet (u. a. „Suppengewürz“, „Kräuter der Provence“). Die Beschreibung von „Zimt“ wurde insbesondere aufgrund der rechtlichen Anforderungen zu Ceylon-Zimt aktualisiert.

Weiterhin fand eine Überarbeitung der Gehalte säureunlöslicher Asche für „Bohnenkraut“ und „Majoran“ statt, aufgrund von Hinweisen einiger Sachkundiger, dass sich die klimatischen Bedingungen verändert hätten und somit eine Erhöhung der Werte notwendig sei. Für „Bärlauch“ wurde ein Gehalt für säureunlösliche Asche neu aufgenommen. Ein systematischer Abgleich der Gehalte an säureunlöslicher Asche in den Leitsätzen mit den Werten des Codex Alimentarius, der ISO-Normen und des ESA Quality Minima Document soll zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

Neben den genannten Punkten ging es auch um Aktualisierungen z. B. der lateinischen Bezeichnungen für Pflanzenfamilien, der Fußnoten sowie um die Anpassung an die neue, einheitliche und barrierefreie Struktur der Leitsätze im Deutschen Lebensmittelbuch. Nach Abschluss der umfassenden Beratungen hat der Fachausschuss dem finalen Leitsatzentwurf im Mai 2025 einstimmig zugestimmt. Das Plenum stimmte einstimmig bei seiner Sitzung im Juni 2025 zu.

Im nächsten Schritt werden die Fachausschuss-Mitglieder prüfen, ob und ggf. in welchem Konzept Gehalte von ätherischen Ölen für einige Gewürze aufgenommen werden können. Dies erfordert noch weitere Beratungen. Um die anderen Aktualisierungen nicht aufzuschieben, erfolgt die Beratung zu den ätherischen Ölen zu einem späteren Zeitpunkt in der Berufsungsperiode.

Weitere Schritte

Nach der erfolgreichen Beschlussfassung durch die Kommission im Juni 2025 erfolgt jeweils die Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWE). Die Neufassungen werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand 06.08.2025