

Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 5

Obst-, Gemüseerzeugnisse, Speisepilze

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 Bundesernährungsministeriums wie folgt zu berichten:

Ausgangssituation

Der Fachausschuss 5 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist zuständig für Leitsätze zu verschiedenen Obst-, Gemüse- und Speisepilzerzeugnissen. Dazu gehören die

- Leitsätze für Obsterzeugnisse,
- Leitsätze für Gemüseerzeugnisse,
- Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse,

Die Geschäftsordnung der DLMBK vom 20. Juni 2016 gibt vor (§ 7 Absatz 3), dass jeder Leitsatz mindestens ein Mal in jeder Berufungsperiode auf seine Aktualität überprüft und bei Bedarf aktualisiert werden soll.

Ziele

Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse

Die Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse wurden vom Fachausschuss in der letzten Berufungsperiode umfassend überarbeitet und als **Neufassung** im **August 2020** veröffentlicht.

In der letzten, der 12. Fachausschuss-Sitzung wurde ein Teil der vorliegenden **Änderungsanträge und Merkposten unter Hinzuziehung von Sachkundigen beraten**. Unter den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ wurden Vorschläge aus den Änderungsanträgen eingearbeitet, wie die Änderung der **Beschaffenheit von Speisepilzen** von „fest“ in „arttypische Konsistenz“. Es wurde zudem ergänzt, dass die Stiellänge bei Kulturpilzen aufgrund der Wachstumsbedingungen variieren kann.

Bei den „**Besonderen Beurteilungsmerkmalen für Pilzkonserven**“ wurde klargestellt, dass Speisepilzkonserven auch pasteurisiert sein können. Aus diesem Grund wurde das Wort „Hitzesterilisation“ durch das Wort „Hitzebehandlung“ ersetzt.

In der **Anlage 1** wurden u. a. veraltete Pilzbezeichnungen ersetzt, einige durch den vermehrten Einsatz von molekularbiologischen Untersuchungsmethoden bei Pilzen neue abgegrenzte Gattungen und Arten ergänzt, sowie Zitate aktualisiert. Zudem soll der mittlerweile übliche Begriff „Kulturpilz“ den Begriff „Zuchtpilz“ ersetzen. Weitere Speisepilze mit einer relevanten Marktüblichkeit wurden in Anlage 1 aufgenommen.

Die Beratungen der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse sollen bei der nächsten Fachausschuss-Sitzung fortgeführt werden mit dem Ziel, die Änderungen in ein öffentliches Anhörungsverfahren zu geben.

Leitsätze für Obsterzeugnisse

In der 12. Fachausschuss-Sitzung berieten die Fachausschuss-Mitglieder unter Einbindung von Sachkundigen zu den **Einwendungen aus dem jüngsten Anhörungsverfahren**. Die formalen Änderungen der Leitsätze für Obsterzeugnisse, die sich aufgrund der Umstellung auf ein barrierefreies Format der Leitsätze ergeben, ebenso wie die Änderungen zum Geltungsbereich der Leitsätze, wurden bis auf wenige Änderungen vom Fachausschuss bestätigt.

Zu den Beschreibungen von **tiefgefrorenen Heidelbeeren und Heidelbeer-Konserven** wurde in mehreren Einwendungen darauf hingewiesen, dass die Heidelbeer-Art *Vaccinium angustifolium* Aiton auch als „Wald-“ und „Wildheidelbeere“ bezeichnet werde. Bei der Fachausschuss-Sitzung wurde die botanisch korrekte Unterscheidung zwischen den Heidelbeer-Arten *Vaccinium angustifolium* Aiton und *Vaccinium myrtillus* L. erörtert. So wurde erläutert, dass nur die Heidelbeer-Art *Vaccinium myrtillus* L. wissenschaftlich korrekt als „Waldheidelbeere“ bezeichnet werden kann, während beide Heidelbeer-Arten *Vaccinium myrtillus* L. und *Vaccinium angustifolium* Aiton als „Wildheidelbeeren“ bezeichnet werden können. Da die Bezeichnung „Waldheidelbeeren“ aber handelsüblich auch für die Heidelbeer-Art *Vaccinium angustifolium* Aiton verwendet wird, hat der Fachausschuss sich darauf geeinigt diese wissenschaftliche Unschärfe zugunsten der Marktüblichkeit in Kauf zu nehmen. Somit ist die Bezeichnung „Blaubeeren“ nun allein der Heidelbeer-Art *Vaccinium myrtillus* L. vorbehalten.

Der Fachausschuss lehnte Änderungsvorschläge aus zwei Einwendungen aus folgenden Gründen ab: Ein Hinweis auf eine keimreduzierende Durcherhitzung insbesondere bei Beerenfrüchten an die Verbraucherschaft entspricht nicht dem Zweck der Leitsätze. Eine Präzisierung der bildlichen Darstellung, sodass die verwendeten Obstarten bei Obstmischungen dem tatsächlichen Mischungsverhältnis entsprechen, wurde als nicht praktikabel angesehen, u. a., weil z. T. auch halbe Früchte abgebildet und/oder verwendet werden.

Die bis hier genannten Änderungen wurden erfolgreich vom Fachausschuss abgestimmt. In der Plenarsitzung Mitte Juni 2025 wurde der Fachausschuss nach kontroversen Diskussionen von der Kommission gebeten, die Formulierungen zur Bezeichnung von tiefgefrorenen Heidelbeeren und Heidelbeer-Konserven im vorgelegten Leitsatzentwurf erneut zu prüfen und zu überarbeiten.

Erneut wurde der Änderungsantrag zur Aufnahme einer **Beschreibung von Smoothies** diskutiert. Dazu wurden die diesbezüglichen Einwendungen aus dem jüngsten Anhörungsverfahren beraten. Hier wurde angemerkt, dass derzeit keine verkehrübliche

Bezeichnung in kursiver Schrift mit dem Wortbestandteil „Smoothie“ aufgenommen werden soll.

Ferner wurde über die allgemeine Beschreibung hinsichtlich der Zusammensetzung und Beschaffenheit einer Produktgattung „Smoothie“ und einer Konkretisierung von verschiedenen Smoothie-Arten hinsichtlich der Verwendung von üblichen bzw. unüblichen Lebensmittelzutaten diskutiert.

In der nächsten Fachausschuss-Sitzung werden die Beratungen zur Beschreibung von Smoothies fortgesetzt.

Des Weiteren hat der Fachausschuss zusammen mit Sachkundigen zu einer **Beschreibung von tiefgefrorenen Cranberries** beraten und beschlossen, die erarbeitete Beschreibung in ein öffentliches Anhörungsverfahren zu geben.

Leitsätze für Gemüseerzeugnisse

Die **letzten Änderungen** der Leitsätze für Gemüseerzeugnisse wurden im **September 2024** veröffentlicht. Dabei wurde eine **Beschreibung von Tomatenmark** aufgenommen und formale Änderungen, die sich durch die Umstellung auf ein barrierefreies Dokument ergeben haben, umgesetzt.

Es liegen derzeit keine offenen Änderungsanträge zu den Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse vor.

Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar

Die DLMBK hat beschlossen, die Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar in den Verantwortungsbereich des Fachausschusses 6 „Getränke“ zu übertragen. Der Fachausschuss 6 soll u. a. prüfen, ob die Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar mit den Leitsätzen für Fruchtsaft und Fruchtnektar vereint werden können.

Weitere Schritte

Die von der Kommission zurück an den Fachausschuss überwiesenen Änderungen der **Leitsätze für Obsterzeugnisse** zur Beschreibung von tiefgefrorenen Heidelbeeren und Heidelbeer-Konserven werden vom Fachausschuss in seiner nächsten Sitzung weiter beraten und ggf. in überarbeiteter Form erneut in ein Anhörungsverfahren gegeben.

Ein öffentliches **Anhörungsverfahren** für die Leitsätze für Obsterzeugnisse zur vom Fachausschuss erarbeiteten **Beschreibung von tiefgefrorenen Cranberries** wird gestartet.

Stand: 18.06.2025