

# 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 Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) 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 Obsterzeugnisse

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. Dabei sollte insbesondere geprüft werden, für welche Heidelbeerarten die Bezeichnungen „Wildheidelbeeren“ und „Waldheidelbeeren“ verwendet werden können. Bei der 13. Fachausschuss-Sitzung berieten die Fachausschuss-Mitglieder unter Einbindung von Sachkundigen dazu. Die bei der Plenarsitzung im Juni 2025 diskutierte Unterscheidung der Heidelbeeren, zwischen kultivierten Heidelbeeren und Heidelbeeren aus wilder Sammlung wurde erneut aufgegriffen, ebenso wie der Vorschlag zu ergänzen, dass die Bezeichnungen für Heidelbeeren keinen Hinweis auf die Anbauform geben. Folgende Sachverhalte wurden bei der Sitzung festgehalten:

Die Heidelbeerart Vaccinium angustifolium Aiton wird in großer Menge für tiefgefrorene Heidelbeer-Erzeugnisse und Heidelbeer-Konserven eingesetzt. Sie wächst nicht in kultivierter Form und kann deswegen als „Wildheidelbeeren“ bezeichnet werden. Aus wissenschaftlicher Sicht ist die Bezeichnung „Waldheidelbeeren“ nur für Vaccinium myrtillus L. zutreffend und die Heidelbeerart Vaccinium angustifolium Aiton ist näher verwandt mit der u. a. als „Kulturheidelbeeren“ bezeichneten Art Vaccinium corymbosum L. Bekräftigt wird diese Unterscheidung zwischen den „Waldheidelbeeren“ (Vaccinium myrtillus L.) und den anderen genannten Arten auch durch internationale Vermarktungsnormen (Codex Alimentarius Standard CXS 349-2022 und UNECE Standard FFV-57 für „Berry Fruits“). Zudem sind auch

Kreuzungen zwischen den Arten *Vaccinium angustifolium* Aiton und *Vaccinium corymbosum* L. möglich.

Der Fachausschuss hat versucht, dies entsprechend in seinem Entwurf abzubilden.

Der Fachausschuss hat unter Einbindung von Sachkundigen die Einwendungen aus dem Anhörungsverfahren zu einer **Beschreibung von tiefgefrorenen Cranberries** beraten. Es wurde eine formale Änderung aufgenommen. Eine Einwendung mit Änderungsvorschlägen zur Anlage 1 der Leitsätze für Obsterzeugnisse, die sich nicht auf die Änderungen des Anhörungsverfahrens bezogen hat, wird bei einer der nächsten Sitzungen beraten werden.

Die Einwendungen aus dem Anhörungsverfahren zu der **Beschreibung von Smoothies** wurden zusammen mit Sachkundigen weiter erörtert. Insbesondere wurde zu den Zutaten diskutiert, die üblicherweise nicht in einem Smoothie enthalten sind. Es wurde festgehalten, dass der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 zu erfolgen hat und üblicherweise keine Aromen in Smoothies eingesetzt werden, die Frucht- bzw. Gemüsearten nachbilden.

Neben den formalen Änderungen der Leitsätze für Obsterzeugnisse, die sich aufgrund der Umstellung auf ein barrierefreies Format der Leitsätze ergeben, und den Änderungen zum Geltungsbereich der Leitsätze, die in der 12. Sitzung beraten wurden, wurden zudem die Fußnoten in den Leitsätzen und die Anlage 2 mit den geschützten Herkunftsangaben aktualisiert

Die Beschreibung zu den **Cranberries**, zu den **Smoothies**, die formalen Änderungen sowie die genannten Aktualisierungen wurden vom Fachausschuss einstimmig beschlossen.

#### 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.

#### Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse

Unter Einbindung von Sachkundigen wurden alle Änderungsanträge und Merkposten, die zu den Leitsätzen für Speisepilze und Speisepilzerzeugnissen vorlagen, bei der 12. und 13. Sitzung gesichtet und beraten. In den Leitsätzen für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse wurden unter den „*Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen*“ Vorschläge aus den Änderungsanträgen eingearbeitet, wie die Änderung der **Beschaffenheit von Speisepilzen** von „fest“ in „*arttypische Konsistenz*“. Es wurde zudem ergänzt, dass die Stiellänge und Hutgröße bei Speisepilzen aufgrund der Wachstumsbedingungen variieren kann. Da die Deutsche Lebensmittelbuchkommission eine Vereinheitlichung der Leitsätze hinsichtlich bestimmter Formulierungen anstrebt, die übergreifend in den Leitsätzen verwendet werden, wie die Bedeutung des Kursivdrucks in den Leitsätzen, wurde die Formulierung unter der Leitsatznummer 1.4.1 angepasst.

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. Bei den getrockneten Speisepilzen wurde ergänzt, dass diese nicht mehr als 2 Gewichtsprozent verkohlte Stücke enthalten sollten, entsprechend dem Codex Alimentarius-Standard. Hinsichtlich einer Unterscheidung der Anforderungen an tiefgefrorene Speisepilze und Speisepilzkonserven, wie in einem Änderungsantrag gefordert, wurden keine Änderungen vorgenommen.

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.

Der Fachausschuss hat die Änderungen einstimmig beschlossen. Es wird ein öffentliches Anhörungsverfahren gestartet, mit der Möglichkeit Einwendungen einzureichen.

### Weitere Schritte

Es wird ein öffentliches Anhörungsverfahren gestartet zu den **Leitsätzen für Obsterzeugnisse** mit der Beschreibung von tiefgefrorenen Heidelbeeren und Heidelbeer-Konserven. Während des Anhörungsverfahrens können Einwendungen zu den Änderungen eingereicht werden.

Die formalen Änderungen zu den **Leitsätzen für Obsterzeugnisse**, die Beschreibung von tiefgefrorenen Cranberries und die Beschreibung von Smoothies werden als Beschlussvorlage an das Plenum gegeben und voraussichtlich im 1. Halbjahr 2026 beraten.

Die Änderungen zu den **Leitsätzen für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse** werden in ein öffentliches Anhörungsverfahren gegeben, mit der Möglichkeit Einwendungen zu den Änderungen einzureichen.

Stand: 12.12.2025