



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Deutsche
Lebensmittelbuch-
Kommission

Im Konsens

Über Sinn und Wirken der
Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission



Liebe Verbraucherinnen und liebe Verbraucher,



eine ausgewogene, gesunde und bewusste Ernährung in den Alltag zu integrieren, ist gar nicht so einfach. In einigen Fällen wird die Aufgabe dadurch erschwert, dass nicht klar erkennbar ist, was in den Lebensmitteln steckt. Was drin ist, muss auch draufstehen – das wünschen sich zu Recht viele Verbraucherinnen und Verbraucher.

Mein Ministerium hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine gesunde Ernährung zu einer Selbstverständlichkeit zu machen. Die gesunde Wahl soll zur leichten Wahl werden. Dieses Ziel wollen wir erreichen, indem wir uns für eine klare und verständliche Kennzeichnung von Lebensmitteln einsetzen. Dabei spielt die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) eine wichtige Rolle. Sie beschließt Leitsätze, die für Klarheit und Wahrheit bei der Lebensmittelkennzeichnung sorgen sollen.

Die DLMBK ist ein gesetzlich verankertes, unabhängiges Gremium, das am Markt befindliche Lebensmittel umfassend und genau in ihrer Verkaufsauffassung beschreibt. Ziel ist es, den redlichen Herstellungs- oder Handelsbrauch ebenso abzubilden wie die berechnete Verbrauchererwartung.

Wie hoch ist der Erdbeeranteil in einem Erdbeereis?
Wie viel Schokolade enthält ein Schokoladenpudding?
Und von welchem Tier stammt das Wiener Schnitzel?
Fragen wie diese beantworten die Leitsätze der DLMBK.

Die Beschreibungen der Lebensmittel in den Leitsätzen werden im Deutschen Lebensmittelbuch gesammelt und stetig durch die Kommission aktualisiert. Die Ergebnisse der Kommissionsarbeit geben Verbraucherinnen und Verbrauchern damit die Sicherheit, dass Lebensmittel auch ihren berechtigten Erwartungen hinsichtlich Zusammensetzung und Herstellungsweise entsprechen.

Unter www.bmel.de und www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de können Sie sich jederzeit über den aktuellen Stand der Leitsätze informieren.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission leistet mit ihrer ehrenamtlichen Arbeit einen wichtigen Beitrag für Verbrauchertransparenz – sie trägt dazu bei, Sie, liebe Verbraucherinnen und Verbraucher, vor Täuschung bei Lebensmitteln zu schützen.

Ihre

Julia Klöckner

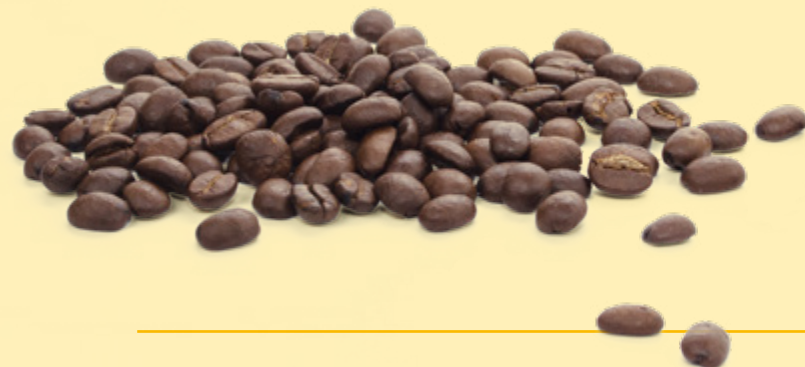
*Bundesministerin für Ernährung
und Landwirtschaft*

Honig währt am längsten

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

... Honig ein Lebensmittel ist, das von allein nie verdirbt, also praktisch ewig haltbar ist?

Die Ursache liegt in seinem hohen Gehalt an Zucker – der, wenn er mehr als 60 % eines Lebensmittels ausmacht, eine konservierende Wirkung hat und das Entstehen von Schimmelpilzen verhindert.



...eine Entdeckung von 1912 durch L. C. Maillard bis heute in Lebensmitteln eine entscheidende Rolle spielt?

Denn die so genannte „Maillard-Reaktion“ entsteht durch das Zusammenspiel von Kohlenhydraten und Eiweißen bei Erhitzungsprozessen und verleiht Brot beim Backen, Kaffee beim Rösten oder Fleisch beim Braten eine Braunfärbung.

... Bockwurstchen beim Erhitzen immer der Länge nach aufplatzen, weil sich das Fleisch unter ihrer Haut ausdehnt?

Genauer gesagt: mit einer Spannung, die in Querrichtung doppelt so hoch ist wie in Längsrichtung. Dadurch erfolgt der Riss zwangsläufig längs.



... tiefgekühlte Gemüseerzeugnisse manchmal mehr Vitamine enthalten können als frisches Gemüse?

Denn sie werden nur wenige Stunden nach der Ernte schockgefrostet, wodurch Vitamine und Mineralstoffe bewahrt werden. Frischgemüse dagegen hat manchmal lange Transporte vor sich, bevor es auf dem Tisch landet.



Gute Nachricht für alle Verbraucherinnen und Verbraucher:

Es gibt ihn, den Konsens über Lebensmittel

Alle Lebensmittel, die in Deutschland in den Verkehr gebracht werden, müssen sicher und gesundheitlich unbedenklich sein. Aber ist eine Schwarzwälder Kirschtorte in Flensburg vergleichbar mit einer Schwarzwälder Kirschtorte in Freiburg? Kann man sich bei einem Vollkornbrot darauf verlassen, dass genügend Vollkornerzeugnisse darin verarbeitet wurden? Ist es so, dass alle am Lebensmittelmarkt Beteiligten, also die Hersteller, der Handel, die Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch die Überwachungsbehörden und die Wissenschaft das gleiche unter bestimmten Lebensmitteln verstehen? Wonach urteilen Gerichte, ob ein konkretes Lebensmittel und seine Bezeichnung irreführend sind oder nicht?

Es gibt ein unabhängiges Gremium, das möglichst im Konsens eine Vielzahl von Lebensmitteln beschreibt und in dem alle beteiligten Kreise aus Verbraucherschaft, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung gleichberechtigt vertreten sind – die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, die beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft angesiedelt ist. Das Ergebnis des Konsenses über Lebensmittel sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Die Leitsätze beschreiben die Wert bildenden Merkmale am Markt befindlicher Lebensmittel und was die Verkehrskreise berechtigterweise darunter verstehen, die so genannte Verkehrsauffassung. Bei der Ermittlung und Beschreibung der Verkehrsauffassung sind der redliche Herstellungs- und Handelsbrauch sowie die berechnete Verbrauchererwartung zu berücksichtigen. Die Verkehrsauffassung trifft Aussagen zur Zusammensetzung und Beschaffenheit von Lebensmitteln und auch zu Fragen der Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung.

Das Deutsche Lebensmittelbuch und seine Leitsätze erfüllen eine wichtige Aufgabe, indem sie als so genanntes Sachverständigengutachten von besonderer Qualität eine Vermutung dafür begründen, was die Verbraucherinnen und Verbraucher nach Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmalen von einem in den Leitsätzen beschriebenen Lebensmittel erwarten und ordnen ihm eine zutreffende Bezeichnung zu. Von den Beschreibungen der Leitsätze kann auch abgewichen werden, sofern die Abweichung hinreichend kenntlich gemacht wird.

So, wie sich der Lebensmittelmarkt ändert, so verändern sich auch die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, und das seit über 50 Jahren. Der grundsätzliche Konsens über die Leitsätze durch alle beteiligten Kreise verleiht den Leitsätzen eine besondere Akzeptanz und Wertschätzung. Deshalb enthält ein Würstchen Frankfurter Art nach dem Deutschen Lebensmittelbuch üblicherweise weder in Rendsburg noch in Rosenheim Rindfleisch – das kontrollieren die Lebensmittelüberwachungsbehörden. Freuen Sie sich auf Einblicke in die Vielfalt deutscher Lebensmittel und die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.

Nicht rechtsverbindlich und doch von Bedeutung

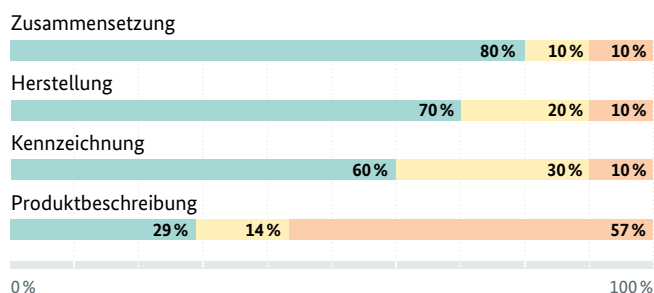
Eine interessante Frage ist, was die Leitsätze eigentlich bezwecken und welchen Nutzen sie für die Marktbeteiligten und für die Verbraucherinnen und Verbraucher haben. Der Zweck der Leitsätze ist in der Präambel der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission eindeutig definiert: Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches stellen nach § 15 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit von Bedeutung sind, dar. Damit dienen sie dem Zweck des Artikels 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Verbraucherinnen und Verbraucher vor Irreführung zu schützen.

Um die eigenen Ansprüche aus der Präambel zu erfüllen, ist eine breite Akzeptanz der Leitsätze quer durch alle Interessengruppen erforderlich. Diese belegt unter anderem eine 2014 durchgeführte Umfrage zur Evaluierung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Wie in den Diagrammen zu sehen, wird das Deutsche Lebensmittelbuch von allen relevanten Gruppen konsultiert, wann immer es um Fragen der Zusammensetzung, Herstellung, Bezeichnung und Kennzeichnung der beschriebenen Lebensmittel geht.

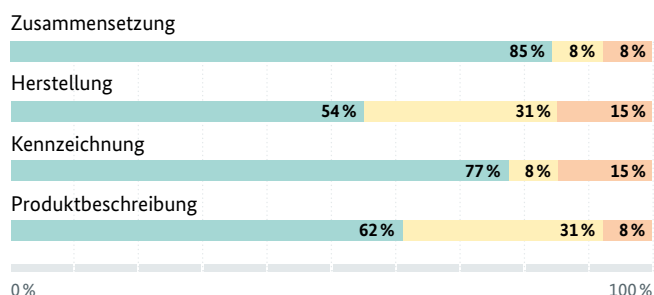
Die Leitsätze stellen ein „untergesetzliches Regelwerk“ dar, sie sind rechtlich nicht verbindlich. Da sie von allen am Markt beteiligten Gruppen beraten und beschlossen werden, üben die Leitsätze jedoch eine Leitfunktion aus und geben den Verbrauchern, den Herstellern, dem Handel, den Behörden und der Wissenschaft als auch der Justiz ein unverzichtbares Instrument der Orientierung an die Hand. Von den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches dürfen Hersteller und Handel abweichen. Allerdings müssen diese Abweichungen für die Verbraucherinnen und Verbraucher ausreichend kenntlich gemacht werden, um Irreführung und Täuschung zu vermeiden.

Häufigkeit und Zweck der Anwendung von Leitsätzen des DLMB durch...

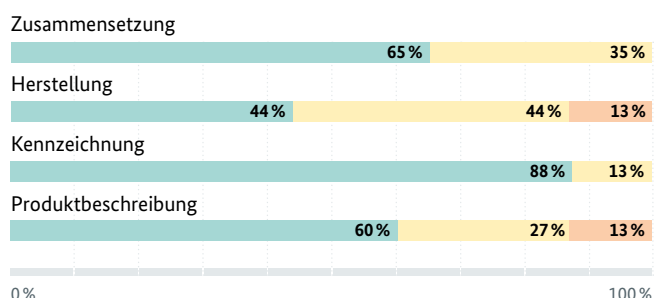
...Rechtsprechung



...Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Länderministerien, LM-Überwachung, Wissenschaft



...Hersteller, Handel



■ häufig ■ gelegentlich ■ niemals

Quelle: AFC Public Services GmbH, Endbericht Evaluierung des DLMB und der DLMBK (2014)

Die paritätisch besetzte Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission:

Ein Kleeblatt für faire Entscheidungen

Zusammensetzung, Herstellung, Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln sind komplexe Themen, die von vielen Faktoren, wie der Qualität der Rohware, den Verarbeitungsschritten (z. B. Zerkleinern oder Gefriertrocknen zur Haltbarmachung) und der Qualitätsprüfung, bestimmt werden. Diese Zusammenhänge über Lebensmittel und ihre Bedeutung für die Verkehrsfähigkeit werden von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ermittelt, strukturiert, beraten und beschrieben.

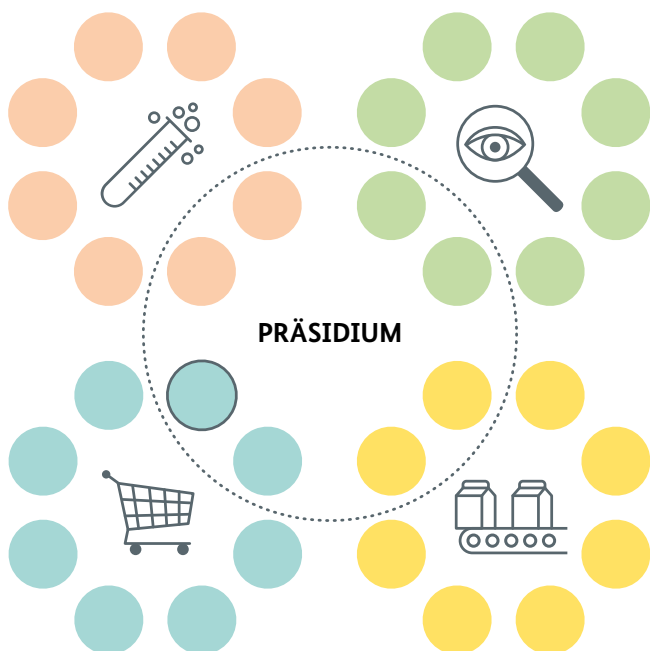
Die Kommission setzt sich aus 32 ehrenamtlich tätigen Expertinnen und Experten zusammen, die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für einen Zeitraum von fünf Jahren berufen werden. Dabei gilt das paritätische Prinzip, dass jeder der vier im Folgenden genannten Kreise gleichberechtigt durch

jeweils acht Vertreterinnen und Vertreter repräsentiert werden muss: Verbraucherschaft, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung. Alle Kommissionsmitglieder sollen zum Zeitpunkt ihrer Berufung im aktiven Berufsleben stehen und über besondere Kenntnisse und Erfahrungen auf den für die Kommission wesentlichen Fachgebieten verfügen.

Aus dem Kreis der Kommission bestellt das BMEL acht Personen – je zwei Mitglieder jeder Gruppe – in das Präsidium, unter ihnen auch die Vorsitzende oder der Vorsitzende. Des Weiteren soll jedes Kommissionsmitglied mindestens zwei der sieben ständigen Fachausschüsse angehören, die grundsätzlich mit jeweils höchstens zwölf Personen paritätisch besetzt werden. Außerdem gibt es seit der Reform der Kommission im Jahr 2016 die Möglichkeit, einen temporären Fachausschuss aus den Präsidiumsmitgliedern zu bilden, der leitsatzübergreifende allgemeine und grundsätzliche Themen berät. Die Mitglieder der Kommission haben sich zur Verschwiegenheit über laufende Beratungen sowie zu der gewissenhaften, unparteiischen Erfüllung der Aufgaben in der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission verpflichtet.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission berücksichtigt in ihren regelmäßigen Sitzungen Änderungsanträge zu Leitsätzen, Entwicklungen am Lebensmittelmarkt und Verbrauchererwartungen; dies alles fließt in die Leitsatzarbeit ein.

Die Beratungen in den Gremien der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sind vertraulich, damit ohne äußeren Zwang gehandelt werden kann und damit auch unkonventionelle Lösungsansätze konstruktiv und offen diskutiert werden können. So bleibt die Unabhängigkeit des Gremiums gewahrt. Die Öffentlichkeit wird durch Sachstandsberichte über die wichtigsten Ergebnisse der Beratungen unterrichtet.



So funktionieren die Leitsätze

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission beschreibt in Leitsätzen über 2.000 Lebensmittel. Die Leitsätze legen dar, wie Lebensmittel zusammengesetzt sind und nach welcher Art und Weise sie üblicherweise von redlichen Herstellern derartiger Produkte hergestellt und aufgemacht werden. Dabei kommt den berechtigten Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher an diese Lebensmittel besonderes Gewicht zu.

Wie werden die Leitsätze erstellt?

In dem jeweiligen Fachausschuss wird darüber beraten, wie am Markt befindliche Lebensmittel beschaffen und bezeichnet sind und was Verbraucherinnen und Verbraucher von einem Lebensmittel mit einer bestimmten Bezeichnung erwarten können: etwa einen bestimmten Vollkornanteil in einem Vollkornbrot. Neben der Frage, wie hoch z. B. die Anteile der Zutaten in einem Vollkornbrot sind, werden auch die Ansprüche der Verbraucherinnen und Verbraucher an das jeweilige Lebensmittel, also die berechnete Verbrauchererwartung besonders

berücksichtigt. Inwiefern diese und weitere besondere Aspekte wie beispielsweise Herstellungsarten oder Bezeichnungen der Lebensmittel in den Leitsätzen festgehalten werden, berät der Fachausschuss. Alle notwendigen Beschreibungen, die die aktuelle Verkehrsauffassung der Lebensmittel wiedergeben, werden in einem Leitsatzentwurf zusammengefasst ①.

Die erste Hürde der Leitsatzentstehung ist genommen, wenn alle anwesenden Fachausschussmitglieder einer Sitzung den Entwurf mit mindestens einer Dreiviertelmehrheit annehmen oder alle anwesenden Mitglieder aus drei der vier beteiligten Kreise zustimmen ②. Anschließend wird die Empfehlung des Fachausschusses für einen Leitsatzentwurf grundsätzlich der Öffentlichkeit vorgestellt und alle Marktbeteiligten und das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie können Stellungnahmen zu diesem Entwurf abgeben ③. Über die eingegangenen Einwendungen berät der Fachausschuss in einer oder mehreren weiteren Sitzungen oder im schriftlichen Verfahren ④. Nun folgt die nächste Hürde,

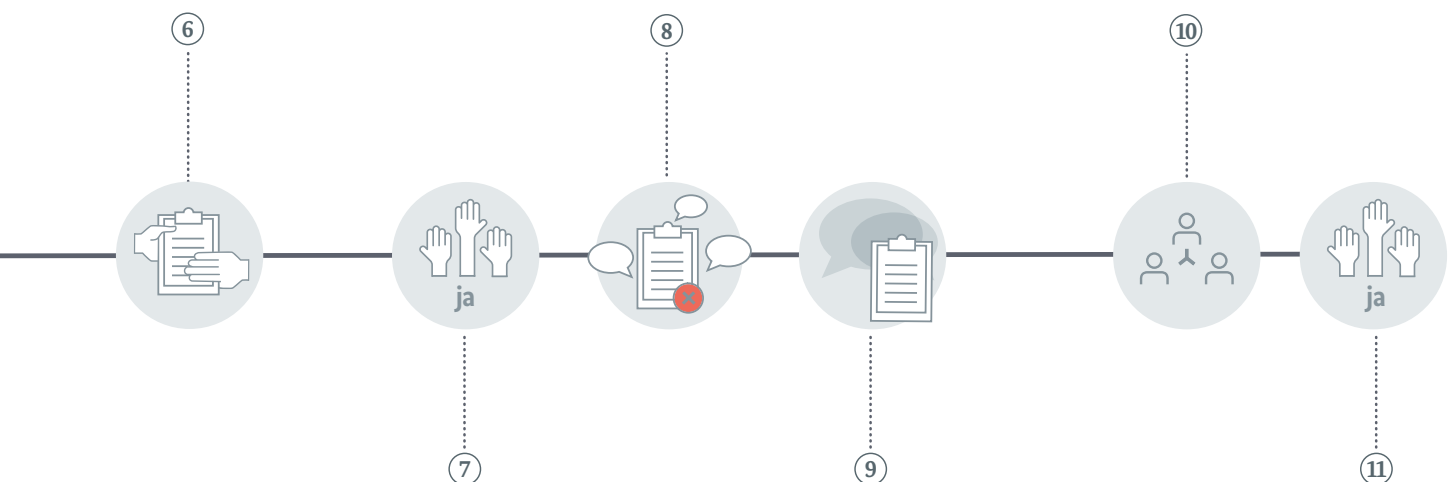


denn dem überarbeiteten Leitsatzentwurf müssen, wie schon bei der ersten Hürde, mindestens drei Viertel der anwesenden Mitglieder oder alle anwesenden Mitglieder aus drei der vier Kreise im Fachausschuss zustimmen ⑤, damit die endgültige Empfehlung des Fachausschusses für den Leitsatzentwurf dem Plenum der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission zur Beratung und Beschlussfassung in einer Sitzung der Kommission oder im schriftlichen Verfahren zugeleitet werden kann ⑥.

Das ist die letzte und wahrscheinlich höchste Hürde für die Annahme des Leitsatzentwurfs durch die Kommission: Die Kommission soll über einen Leitsatzentwurf grundsätzlich einstimmig beschließen. In der ersten Runde genügt hierfür ein einstimmiges „Ja“ aller anwesenden oder durch ein anwesendes Mitglied vertretenen Mitglieder, sofern dabei mehr als drei Viertel der 32 Mitglieder der Kommission, d.h. also mindestens 25 anwesende oder vertretene Mitglieder, zugestimmt haben ⑦. Wird dieses Quorum nicht erreicht, werden die übrigen Mitglieder durch das Sekretariat unter Fristsetzung zur schriftlichen

Stimmabgabe aufgefordert: Bei der dann erfolgenden Auszählung gilt ein Leitsatzentwurf als verabschiedet, wenn eine Mehrheit von mehr als drei Viertel aller Mitglieder der Kommission zu Stande gekommen ist und keine Gegenstimme vorliegt; dabei werden Stimmenthaltungen nicht gezählt ⑧.

Wird keine Einstimmigkeit im oben dargestellten Sinne erreicht, müssen die Mitglieder, die gegen den Leitsatzentwurf gestimmt haben, ihre Gegenstimme begründen und einen Änderungsvorschlag einbringen ⑨. Anschließend wird eine zweite Abstimmung notwendig, bei der die Zustimmung von mehr als drei Viertel aller Mitglieder der Kommission erforderlich ist; Gegenstimmen bleiben jetzt unberücksichtigt. Deutet sich an, dass diese Hürde nicht genommen werden kann, können weitere Beratungsschritte erfolgen. Auch die Einberufung eines Schlichtungsverfahrens ist möglich ⑩, um für den Leitsatzentwurf einen Konsens zu finden und um anschließend den Entwurf mit der nötigen „mehr als drei Viertel“-Mehrheit der Mitglieder der Kommission verabschieden zu können ⑪.

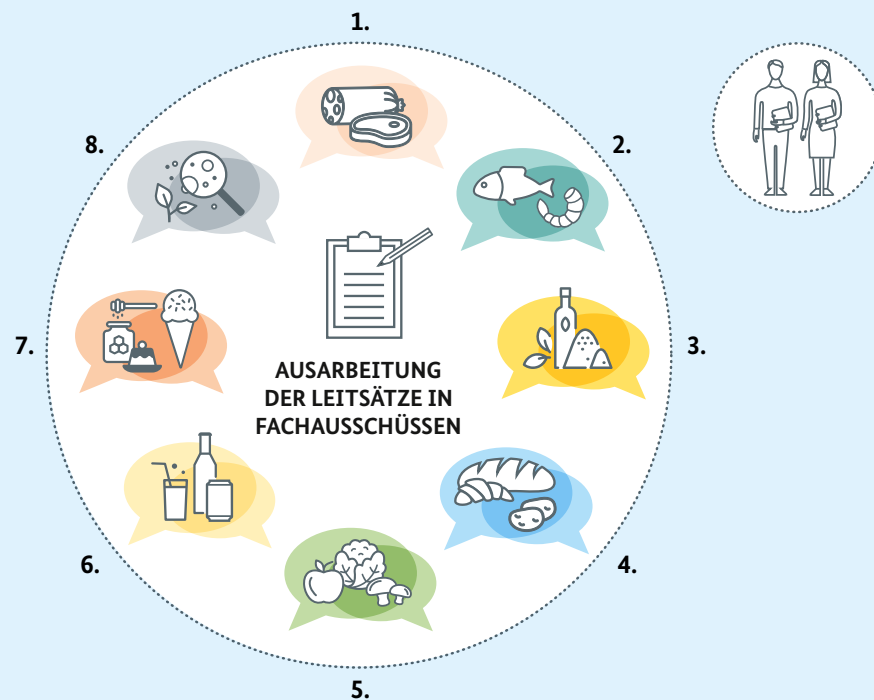


Warum sind so viele Abstimmungen, sowohl in dem Fachausschuss wie auch in der gesamten Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, notwendig? Durch dieses Verfahren wird sichergestellt, dass auf der einen Seite alle Gruppen hinter den Beschlüssen stehen und die Inhalte der Leitsätze vertreten und dass auf der anderen Seite nicht einzelne Mitglieder Entscheidungen permanent blockieren können.

Ist der Leitsatzentwurf von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission verabschiedet, wird im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine rechtliche und fachliche Prüfung vorgenommen und

auch das Einvernehmen des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie zur Veröffentlichung eingeholt. Anschließend ersetzt der neue Leitsatz seinen Vorgänger im Deutschen Lebensmittelbuch oder er wird als neuer Leitsatz aufgenommen. Die neuen Leitsätze werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht, das BMEL veröffentlicht die Leitsätze auf seiner Homepage. Zudem sind die Leitsätze in Form von Loseblattsammlungen oder als gebundene Ausgaben im Buchhandel erhältlich.

Die Fachausschüsse der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission



1. Fleisch und Fleischerzeugnisse
2. Fisch und Fischerzeugnisse
3. Fette, Öle, Feinkostsalate, Gewürze
4. Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse
5. Obst, Gemüse, Pilze
6. Getränke
7. Speiseeis, Honig, Puddinge/Desserts
8. Mit dem Fachausschuss 8 gibt es die Möglichkeit, einen temporären Fachausschuss aus den Präsidiumsmitgliedern zu bilden, der leitsatzübergreifende allgemeine und grundsätzliche Themen berät.

Sachkundige: Jeder Fachausschuss hat die Möglichkeit, sich von externen Sachkundigen beraten zu lassen. Das Fachwissen der Sachkundigen ergänzt themenspezifisch, zusätzlich zu den besonderen Kenntnissen und Erfahrungen der Fachausschussmitglieder, den Sachverstand des entsprechenden Fachausschusses. Jedes Fachausschussmitglied kann Sachkundige für den entsprechenden Fachausschuss vorschlagen. Die Sachkundigen nehmen nur in dem Umfang an Sitzungen teil, in dem ihre Expertise erforderlich ist. Wie die Kommissionsmitglieder sind sie zur Verschwiegenheit verpflichtet. Zudem werden in ihrer Gegenwart keine Beschlüsse über Empfehlungen gefasst.

Interview mit der Vorsitzenden der DLMBK Frau Dr. Birgit Rehlender:

„Die Leitsätze sind eine seriöse Informationsquelle.“

Worin unterscheiden sich die Verbraucherinnen und Verbraucher von 1962 von den heutigen?

Damals wurden Mahlzeiten meist selbst zubereitet. Man wusste aus eigener Erfahrung, wie Obst und Gemüse angebaut, Tiere gehalten und Lebensmittel hergestellt werden. Regionale Aspekte waren selbstverständlich, Convenience-Produkte noch etwas Besonderes. Heute ist Kochen für manche Lifestyle – und der Griff zu Bio- und Gourmet-Produkten mehr als nur Ernährung. Andere bevorzugen Fertigprodukte oder „lassen kochen“. Insgesamt ist das Lebensmittelwissen geringer. Trotz umfassender Informationen: Produkte sind gekennzeichnet, klassische Medien berichten, Koch-Shows boomen und das Internet liefert Antworten. Allerdings ist nicht jeder Beitrag seriös.

Was kann man mit Leitsätzen erreichen, was man mit Rechtsnormen nicht erreichen kann?

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind eine seriöse Informationsquelle. Sie basieren auf einem von allen Gruppen erarbeiteten Konsens, der sowohl die berechnigte Verbrauchererwartung widerspiegelt als auch den redlichen Herstellungs- und Handelsbrauch. Wer sich daran orientiert, ist gut beraten – Verbraucherinnen und Verbraucher ebenso wie Hersteller, Lebensmittelüberwacher und Richter. Die Leitsätze sind keine Rechtsnormen, doch gerade deshalb können sie schneller geändert werden und dem dynamischen Markt Rechnung tragen.

Inwiefern wurden die Empfehlungen der Evaluation zur Reformierung umgesetzt?

Mehr Effizienz, Akzeptanz, Transparenz und Kommunikation mag etwas abstrakt klingen. Doch wir füllen diese Ziele mit Leben. Gemeinsam ringen wir um verbrauchergerechte Produktbeschreibungen, ohne das bewährte Konsensprinzip zu verlassen, das die Akzeptanz am Markt garantiert. Diese profitiert auch von der in der Reform beschlossenen Verbesserung der

Aktualität. Dank laufend aktualisierter Sachstandsberichte kann sich jeder Interessierte informieren. Wir machen transparent, womit wir uns befassen, warum wir es tun und wie wir vorgehen. Und jeder ist aufgerufen, uns seine Anregungen zu geben, damit das Deutsche Lebensmittelbuch zu einem Standard-Nachschlagewerk für jedermann wird.

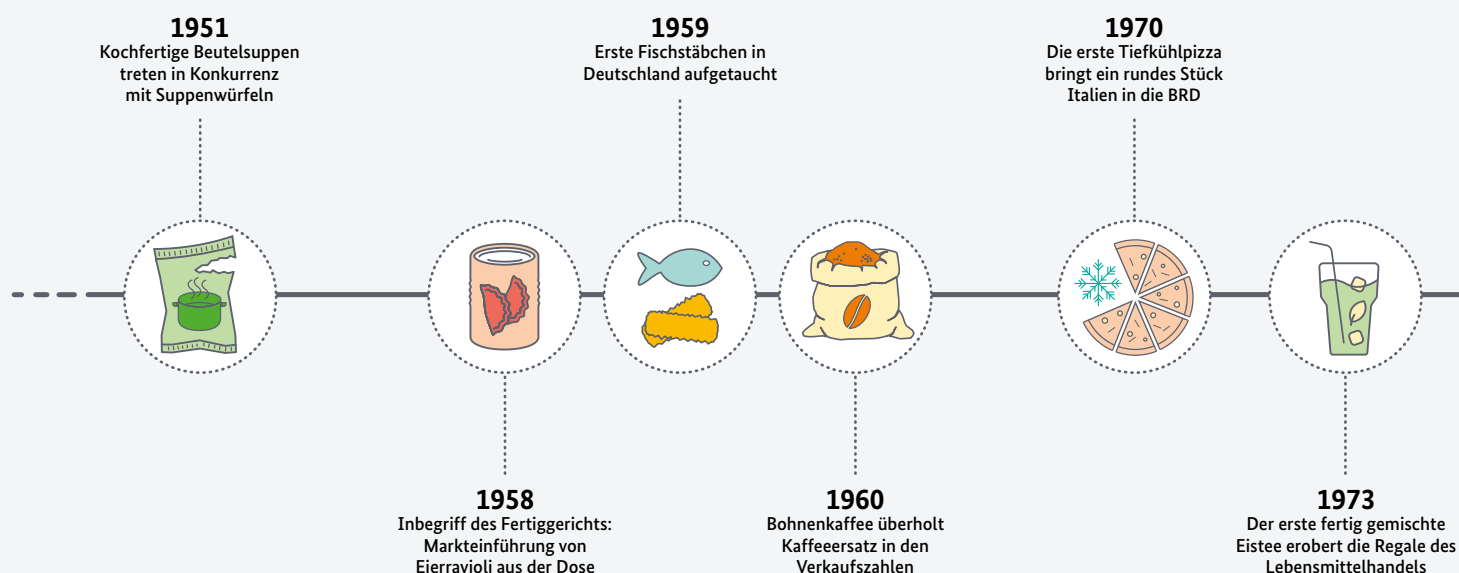
Sehen Sie Lebensmittel mit anderen Augen, seitdem Sie Vorsitzende sind?

In meinen nun mehr als 30 Jahren als Projektleiterin in der Stiftung Warentest hatte ich schon mit etlichen Lebensmitteln zu tun. Davon profitiere ich auch beim Kommissions-Vorsitz. Über viele Lebensmittel lerne ich aber – gerade durch den Input hinzugezogener Sachkundiger in den Fachausschüssen – ständig hinzu und bin immer wieder überrascht, wie verschieden die Lebensmittelproduktion sein kann. Das, was global und großtechnisch hergestellt wird, hat mitunter nur noch wenig Ähnlichkeit mit dem, was aus kleinen Betrieben oder vom Handwerk kommt. Selbstverständlich sind die Unterschiede für mich nachvollziehbar.

Sie sind die Vorsitzende. Macht Ihnen diese Arbeit Spaß und lohnt sich aus Ihrer Sicht die Mühe?

Die Arbeit macht mir viel Spaß, wobei es neben dem Vorsitz auch um die Leitung von zwei Fachausschüssen geht. Denn nur wenn man sich aktiv an der Leitsatzarbeit beteiligt, weiß man den Einsatz der Kommissionsmitglieder richtig zu schätzen. Die Aufgabe vereint mein Engagement für den Verbraucherschutz und meine Qualifikation als Lebensmittelchemikerin. Ich muss genau unterscheiden, inwieweit Verbraucherswünsche von den Lebensmittelproduzenten umgesetzt werden können. Dabei die Arbeit der anderen anzuerkennen, gegenteilige Positionen zu respektieren und zwischen allen Beteiligten zu vermitteln, ist eine Herausforderung, die keine Langeweile aufkommen lässt. Das liegt mir persönlich sehr.

Lebensmittel im Wandel der Zeit

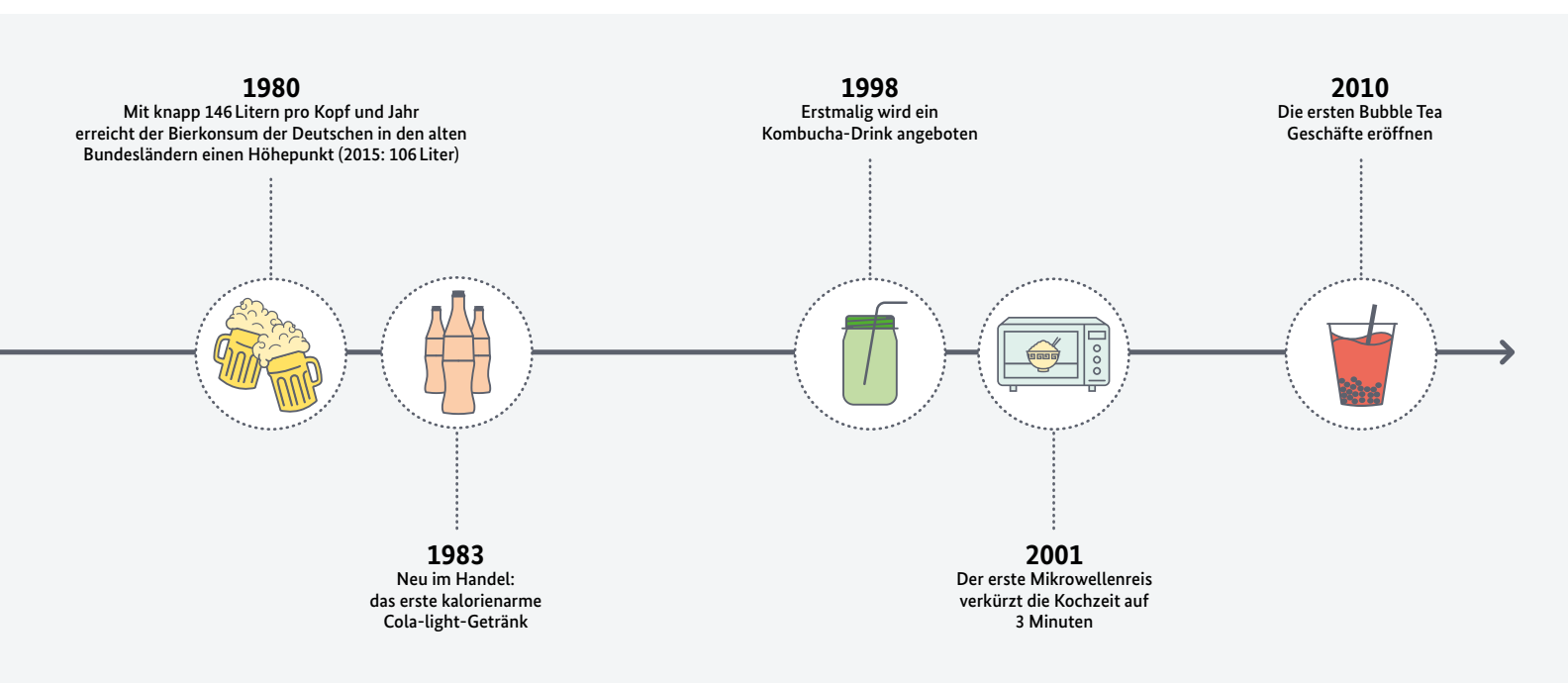


Was genau in der Zukunft gegessen wird, wissen wir nicht, aber wir wissen immerhin so viel: Die Wahrscheinlichkeit, dass es seinen Eingang in das Deutsche Lebensmittelbuch finden wird, ist hoch.

Anhand unseres Zeitstrahls haben Sie bereits einen Eindruck davon bekommen: Die Entwicklungen im Lebensmittelmarkt sind mitunter rasant, oft unvorhersehbar und werden auch von äußeren Faktoren wie zum Beispiel neuen Angeboten oder veränderten Technologien beeinflusst. Wer von unseren Urgroßeltern hätte es für

möglich gehalten, dass es nicht ungewöhnlich ist, aus Gemüse eine kühle Erfrischung wie Sorbet herzustellen, oder dass es Fischstäbchen geben wird, die später in aller Munde sind. Und kaum jemand kann vorhersagen, welche Einflüsse zu neuen Vorlieben und Ernährungsgewohnheiten führen werden.

Doch eines ist sicher: Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission stellt sich, wie seit über 50 Jahren, den kommenden Entwicklungen des Lebensmittelmarktes, um die Verkehrsauffassung von Lebensmitteln aktuell



zu beschreiben. Damit die Leitsätze noch regelmäßiger überarbeitet und aktualisiert werden können, wurden durch die neue Geschäftsordnung, die zum 1. Juli 2016 in Kraft getreten ist, die Sitzungsfrequenzen erhöht und Abläufe effizienter gestaltet.

So viel sich auch auf Deutschlands Esstischen ändern mag – die Leitsätze und die darin reflektierte Verkehrsauffassung werden beständig Klarheit und Orientierung für alle Beteiligten bieten. Wir hoffen, dass Ihnen der kleine Ausflug in die Welt der Deutschen Lebensmittel-

buch-Kommission gefallen hat und Sie die Abläufe hinter den Kulissen ein wenig besser einschätzen können. Es ist unsere Überzeugung, dass ein zuweilen auch hart erarbeiteter Konsens zwischen allen Beteiligten immer eine konstruktive Lösung verspricht. Dies haben die Erfahrungen, die wir bei unserer Arbeit gesammelt haben, bestätigt. Falls Sie an weiteren Informationen zum Thema interessiert sind, freuen wir uns, wenn Sie unsere Website besuchen:

→ www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de

Das Deutsche
Lebensmittelbuch in Zahlen:

Von tausendfach bis einmalig

über

2.000 Lebens-
mittel

1962 erste Sitzung der
Deutschen Lebensmittel-
buch-Kommission

5 Jahre
Berufungs-
periode

23
Leitsätze

32
Mitglieder

7 feste Fachaus-
schüsse

1 temporärer
Fachausschuss

4 Kompetenz-
gruppen

1965 die ersten Leitsätze
werden veröffentlicht

1 Werk: das Deutsche
Lebensmittelbuch

Impressum

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 215 – Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung
Sekretariat der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin
www.bmel.de

BEZUGSQUELLE | ANSPRECHPARTNER

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
– Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) –
Referat STL – Strategieumsetzung, Transparenz und
Lebensmittelkennzeichnung
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon +49 (0)228 6845-3743
E-Mail DLMBK-Geschaeftsstelle@ble.de

STAND

Juli 2021

DRUCK

BMEL

GESTALTUNG

ressourcenmangel GmbH, Berlin

BILDNACHWEIS

Titel: fotolia/womue; fotolia/M.studio; fotolia/Yeko Photo Studio;
istock/fcafotodigital; fotolia/nerudol; fotolia/imagesab; fotolia/
laplateresca; Seite 3: Bundesregierung/Steffen Kugler;
Seite 4: istock/KMNPhoto; fotolia/Vittaya_25; fotolia/rdnzl;
fotolia/bravissimos

**Diese Broschüre wird vom BMEL kostenlos herausgegeben.
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien
oder Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter

www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de