

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 Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 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. Die Änderungen beziehen sich zum Teil auf rein formale Korrekturen, ohne inhaltliche Änderungen: So die Korrektur der Einheit in Anlage 5 zu Tocopherolgehalten in Rohölen, die Streichung der Angabe „definiert als < 0,05 %“ ebenfalls in Anlage 5 sowie die Korrektur der Einheit der Sterin-Zusammensetzung in Anlage 4. Die weitere Änderung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle bezog sich auf die Streichung des Beispiels „Sheabutter“ in den Leitsätzen. Hintergrund ist der EU-rechtlich verankerte Milchbezeichnungsschutz in Verbindung damit, dass das Erzeugnis „Sheabutter“ nicht als zulässige Bezeichnung-Ausnahme im Beschluss der EU-Kommission 2010/791/EU für Deutschland genannt ist. 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 Berufsperiode neu gefasst und veröffentlicht. Hier lagen keine neuen Änderungsanträge vor.

3. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten

In zwei Sitzungen im April 2024 und im Juni 2024 hat der Fachausschuss seine Beratungen zu den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten unter Hinzuziehung von Sachkennern fortgesetzt.

Dabei wurden die in den Leitsätzen verwendeten Bezeichnungen und Formulierungen geprüft sowie z. T. Änderungen und neue Sortierungen vorgenommen, auch unter Berücksichtigung der Implikationen durch die aktuelle Gesetzgebung, z. B. bei Lebensmittelzusatzstoffen und bei Aromen. Die Überarbeitung bezog sich insbesondere auf die Beschreibungen von Gewürzen und Kräutern und auch auf Würzen, in Abgrenzung zu hydrolisiertem Pflanzeneiweiß. Neben einer Beschreibung von Sojasoße wurde auch eine Beschreibung von Würzmarinaden aufgenommen. Die Fachausschuss-Mitglieder haben es sich hier zum Ziel gesetzt, die Beschreibung so zu erstellen, dass sie für alle zu würzenden Lebensmittel gilt, in Abgrenzung zu den Fischmarinaden und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorgaben.

Die Fachausschuss-Mitglieder haben zudem ein Kapitel zur Herstellungspraxis erstellt. Weiterhin wurde die Liste der Würzsoßen geprüft und verschiedene Würzsoßen gestrichen, da sie entweder eher 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 wurde die Besonderen Beurteilungsmerkmale überarbeitet, u. a. hinsichtlich der Aufnahme weiterer Erzeugnisse und Prüfung auf Differenzierung zwischen Blättern und Saat. Weitere Erzeugnisse, für die Beschreibungen erarbeitet wurden, sind Orangen- und Zitronenschalen, Suppengewürz sowie fünf weitere Gewürzmischungen (u. a. Kräuter der Provence). Die Beschreibung von Zimt wurde insbesondere aufgrund der gesetzlichen Vorgaben 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.

Zudem werden die Fachausschuss-Mitglieder prüfen, ob und in welchem Konzept Gehalte von ätherischen Ölen für einige Gewürze aufgenommen werden können.

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.

Weitere Schritte

Die Beratungen zur Neufassung der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten sollen in Quartal IV/2024 unter Hinzuziehung von Sachkennern fortgesetzt werden. Nach der Beschlussfassung durch den Fachausschuss wird ein öffentliches Anhörungsverfahren folgen.

Stand 21.08.2024