

Sachstandsbericht: Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse

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 zuständige Fachausschuss 4 "Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse" hat sich im Juni 2017 erstmalig in der derzeitigen Zusammensetzung getroffen und einen groben internen Arbeitsplan erstellt. Der Fachausschuss ist für folgende Leitsätze zuständig:

- Leitsätze für Brot und Kleingebäck (Neufassung 2021)
- Leitsätze für Feine Backwaren aus dem Jahre 1991 (zuletzt aktualisiert 2010)
- Leitsätze für Teigwaren aus dem Jahre 1998
- Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse aus dem Jahre 1997 (zuletzt aktualisiert 2010)
- Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren aus dem Jahre 1965 (zuletzt aktualisiert 2010).

Dem Fachausschuss lagen mehrere Änderungsanträge zu allen Leitsätzen mit Ausnahme des Leitsatzes für Teigwaren vor. Die Anträge wurden gesichtet, nach Priorität gewichtet sowie in die Gesamtarbeit des Fachausschusses eingepasst.

Ziele

Der Fachausschuss für "Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse" der DLMBK hat sich zum Ziel gesetzt, unter Berücksichtigung der vorliegenden Anträge, bestehender Positionspapiere unterschiedlicher Verbände und unter Beteiligung von Sachkundigen die Leitsätze zum Teil parallel zu bearbeiten.

In sieben Sitzungen wurde die Neufassung der **Leitsätze für Brot und Kleingebäck** beraten. Sie fand ihren Abschluss in der Veröffentlichung im April 2021. Bei der Aktualisierung wurden sowohl die bestehenden Leitsätze an die neuen Strukturen der Leitsätze angepasst, als auch beschriebene Leitsätze auf Aktualität geprüft. Bewährtes soll Bestand haben und aktuelle Fragestellungen zu innovativen und/oder funktionalen Erzeugnissen, welche sich auf dem Markt befinden, wurden diskutiert und soweit überzeugend, in die Neufassung der Leitsätze eingepflegt. Ziel war hierbei, den Bedürfnissen aller Marktbeteiligten soweit wie möglich gerecht zu werden. Eine Klarstellung im Rahmen der Getreidesystematik sollte Licht in Bezeichnungsmöglichkeiten bringen. Auch neuartige Produktbeschreibungen, insbesondere zunehmend vertretene ausländische Bezeichnungen wie Ciabatta, Bagel oder Baguette fanden Einzug in die Leitsätze. Zudem wurden Erzeugnisse mit einer hohen regionalen Bedeutung (z. B. Ausgehobenes Brot bzw. Genetztes Brot, Schinkenbrot, Gersterbrot) neu beschrieben bzw. beibehalten. Bei Holzofenbrot grenzt man zwischen der traditionellen Herstellungsweise und modernen Ofenlösungen ab. In manchen Bereichen ist es das Ziel, durch eindeutige Bezeichnungen mehr Licht in die verwendeten Mehllarten zu bringen (z. B. bei Vollkorn) und Sammelbezeichnungen etwas einzugrenzen bzw. zu spezifizieren (z. B. bei Knäckebrot). Im Zuge des Anhörungsverfahrens gingen uns viele Anmerkungen zu, welche im Rahmen der letzten Sitzungen besprochen und durchaus diskutiert wurden. Einzug in die Leitsätze fanden nach vielen Diskussionen auch Auslobungsmöglichkeiten in Form von „*traditioneller Herstellung*“ bzw. „*traditionelle Rezeptur*“. Dabei zielt die „*traditionelle Herstellung*“ vor allem auf eine Herstellung ohne den Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und eine direkte Verarbeitung ohne zwischenzeitliche Tiefkühlung ab. Nach Veröffentlichung kam es zu einem Antrag zu Knäckebrot bezüglich des darin beschriebenen Zeitpunktes des Schneidens, vor oder nach dem Backen. Wobei es hier Unterschiede

insbesondere zwischen der handwerklichen Produktion und einer großtechnischen Herstellung gibt.

Im daran anschließenden Anhörungsverfahren gab es diesbezüglich keine konkreten Einwände, so dass dieser Passus im Fachausschuss einstimmig abgestimmt werden konnte. Auch das Plenum kam der vorgelegten Empfehlung nach.

Des Weiteren gab es neue Anträge, welche im Fachausschuss in seiner zehnten Sitzung beraten wurden. Zum einen ging es um die Frage, ob Toastbrötchen generell in einer runden Form oder auch freigeschoben gebacken werden können. Diese Alternative wurde im Fachausschuss als nicht problematisch erachtet, so dass dieser Passus in das Anhörungsverfahren gegeben werden kann. Zum anderen wurde ein Antrag an den Fachausschuss herangetragen, die Beschreibung von Baguette bezüglich der Porung und den Einschnitten in die Kruste zu erweitern. Hier ging die Diskussion aber tatsächlich eher dahingehend, was unter einem charakteristischen Baguette zu verstehen ist, wie die Abgrenzung zu einem Stangenweißbrot/-brötchen aussehen müsste und inwiefern eine Bezeichnung oder ein Produktname „Baguette“ jeweils diese Erwartungen erfüllen kann oder gar bei der Kaufentscheidung eine Rolle spielt. Auch unter Beachtung, dass angestrebt wird, das französische Baguette zum UNESCO-Weltkulturerbe werden zu lassen, konnte dieser Punkt nicht abschließend beraten werden und wurde vertagt.

Zuletzt wurden die **Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren** intensiv bearbeitet. Diese Leitsätze wurden in die neue Form bzw. Struktur der Leitsätze allgemein gebracht. Dabei wurden insbesondere charakteristische Beschaffenheitsmerkmale und Grundzüge der Herstellung neu eingebracht. Inhaltlich konnten die bisherigen Leitsätze bis auf wenige Änderungen aus langjährigen Änderungsanträgen beibehalten werden. Aufgrund unterschiedlicher Mandelqualitäten auf dem Weltmarkt wurden Kennzahlen für Mindestanteile in Marzipan im Konsens angepasst, wodurch der Mindestanteil an Mandeln nicht betroffen ist. Im Bereich von Nougat wurden Mindestanteile an Schalenfrüchten eingefügt und der Herstellungsprozess, bei dem seit jeher kein „Anwirken“ (Versatz mit Zucker in den ersten Herstellungsschritten) erfolgt, sprachlich korrekt erfasst. Bei Persipan wurde der Stärkeanteil gestrichen, da heutzutage eine Unterscheidung zu Marzipan mit anderen analytischen Möglichkeiten erfolgt und somit der Zusatz von Stärke nicht mehr üblich und notwendig ist. Auch qualitative Hervorhebungen bei Marzipan wurden berücksichtigt, inklusive der Darstellung, dass es sich bei Marzipanrohmasse um die höchste Qualitätsstufe für Marzipan handelt.

Zwischenzeitlich durchliefen die Leitsätze bereits das Anhörungsverfahren, so dass in der letzten Sitzung die Anmerkungen aus dem Anhörungsverfahren zusammen mit den Sachkundigen besprochen werden konnten.

Im Rahmen der Begrifflichkeiten wurden weitere Schalenfrüchte und Sesam ergänzt. Ölsamen, welche üblicherweise als Saaten bzw. überwiegend zur Ölgewinnung zur Anwendung kommen, wurden nicht aufgenommen, da diese im Rahmen der beschriebenen Leitsätze keine Rolle spielen. Unter Beschaffenheitsmerkmale werden allgemeine, charakteristische Merkmale aufgeführt, wodurch Ölsamenmassen sich auszeichnen können, ohne die verschiedenen Massen hier konkret einzeln zu beschreiben. Es sollen lediglich Punkte für mögliche Qualitätskriterien oder Anwendungsmöglichkeiten dargelegt werden. Auch die botanisch korrekte Unterscheidung der Begrifflichkeiten „Nüsse“ und „Kerne“ oder „Samen“ wurde diskutiert und versucht, nachvollziehbar darzustellen, zuweilen umgangssprachlich und auch im Handelsbrauch bei durchaus üblichen Bezeichnungen nicht immer die botanisch korrekte Wortwahl zur Anwendung kommt. Ebenso wurde den Anmerkungen bzgl. „blanchiert“ und „geschält“ versucht, Rechnung zu tragen, da es sich i. d. R. um gleiche Sachverhalte dreht, auch wenn es sich technisch betrachtet um unterschiedliche Sachverhalte handelt. Im Handel werden die Begrifflichkeiten jedoch im gleichen Sinnzusammenhang verwendet. Zudem wurde versucht, die teilweise verwirrenden Begriffsbestimmungen bezüglich süßen, bitteren oder entbitterten bitteren Kernen und evtl. Mischungen oder zufälligen Kontaminationen insbesondere bezüglich Aprikosen- und Pfirsichkernen deutlicher zu machen. Und letztendlich kam man der Bitte nach, den bei Marzipan gängigen Industriestandards M0 und M1, welche im B2B-Bereich üblich sind, in den Leitsätzen beizubehalten bzw. zu spezifizieren, da diese Leitsätze einen hohen Stellenwert im B2B-Bereich haben.

Diese Neufassung wurde bereits im Plenum besprochen und abgestimmt. Schließlich wurde sie Ende 2021 veröffentlicht.

In der neunten Sitzung wurden die **Leitsätze für Teigwaren** in einer Neufassung beraten. Diese Leitsätze wurden ebenfalls in die neue Grundstruktur der Leitsätze gebracht. Dabei wurden insbesondere charakteristische Beschaffenheitsmerkmale und Grundzüge der Herstellung neu beschrieben und Rechts- sowie Textverweise aktualisiert. Inhaltlich konnten die bisherigen Leitsätze in großen Teilen beibehalten werden. Bezüglich der üblichen Zutaten gab es geringfügige Anpassungen in der Getreidesystematik, die Reihenfolge der Zutaten wurde an die Marktbedeutung angepasst, und neue Begrifflichkeiten wurden eingeführt. Die klassische Gruppierung im Rahmen der zur Herstellung verwendeten Anzahl an Eiern bei Eierteigwaren wurde beibehalten. Gleichzeitig wurde der Verwendung anderer Zutaten mehr Bedeutung beigemessen, da diese Produkte zunehmend auf dem Markt zu finden sind (beispielsweise Teigwaren auf Hülsenfruchtbasis oder Reisbasis sowie Produkte auf Konjakbasis). Darüber hinaus wurde der Begriff „Frischei“ konkretisiert, ohne dabei die Anforderungen abzuändern. Es wurde lediglich auf neue Rechtsgrundlagen Bezug genommen und die kurzfristige Verarbeitung näher dargelegt.

Die Soja-Teigwaren wurden der allgemeinen Beschreibung der Teigwaren auf Hülsenfruchtbasis zugeordnet und somit auch bezüglich ihrer Zusammensetzung angepasst. Als neu beschriebene Lebensmittel fanden glutenfreie Teigwaren und Glasnudeln Eingang in den Leitsatzentwurf. Nachdem für diesen Entwurf das Anhörungsverfahren beendet war, konnte nun in der zehnten Sitzung über die Einwände bzw. Anmerkungen beraten werden. So wurde in der einführenden Definition klargestellt, dass bei Teigwaren kein Gär- oder Backverfahren zur Anwendung kommt, um sie von anderen Getreideerzeugnissen bzw. Backwaren abzugrenzen. Bezüglich der Trockenmassegehalte von Vollei und Eigelb wurden die bislang bewährten Gehalte beibehalten. Ebenso zur Diskussion stand, ob die Darstellung von färbenden Lebensmitteln als charakteristische Zutaten eventuell einen falschen Eindruck beim Verbraucher erweckt, dass Teigwaren gefärbt würden und schließlich derartige Zutaten ja auch einen entsprechenden Geschmack erzeugen. Allerdings konnte dies in konstruktiven Diskussionen klargestellt werden, und letztendlich wird auch ein aufgeklärter und mündiger Verbraucher die Unterscheidung zwischen einem Zusatzstoff „Farbstoff“ und einer regulären Zutat „Lebensmittel“ treffen können. Diskutiert wurde über die Aufnahme von Insekten als charakteristische Zutaten und Teigwaren auf Konjakbasis als eigenständige Leitsatznummer. Hier war man jedoch einstimmig der Meinung, dass diese Produkte auch unter dem Gesichtspunkt der Neuartigkeit von Insekten auf dem Markt derzeit noch keine wesentliche Marktbedeutung haben. Derartige Produkte sollen bei einer erneuten Evaluierung der Leitsätze geprüft werden. Im Zuge der Beratungen wurde die Diskrepanz mengenmäßiger Ei-Angaben in den Leitsätzen und den Quidangaben auf vorverpackten Lebensmitteln thematisiert. Es wurde erläutert, dass es sich bei den Leitsätzen um verkehrsübliche Beschreibungen beispielsweise von Zusammensetzungen bzw. um Mindestgehalte wertgebender Zutaten (z. B. Ei) bezogen auf den Getreideanteil handelt. Dies muss von einer Pflichtkennzeichnung der mengenmäßigen Angabe bestimmter Zutaten (Quid) getrennt betrachtet werden, da hier die Bezugsgröße (i. d. R. Gesamtprodukt) eine andere ist. Abschließend wurde der Leitsatzentwurf vom FA einstimmig an das Plenum überwiesen. Das Plenum kam der Leitsatzempfehlung des FA ebenfalls nach.

Bei den **Leitsätzen für Kartoffelerzeugnisse** wurden die Anträge gesichtet und eingeschätzt. Hierzu wurden bereits parallel weitere Hintergrundinformationen erfragt, um baldmöglichst mit weiteren Aktualisierungen fortfahren zu können. Allerdings wird eine Überarbeitung dieser Leitsätze erst in der kommenden Berufsperiode der DLMBK stattfinden können.

Ebenso werden die **Leitsätze für Feine Backwaren**, inhaltlich die umfassendsten Leitsätze, zunächst zurückgestellt. Änderungsanträge dazu sind bereits eingegangen und wurden auch gesichtet. Ein Start der aktiven Bearbeitung wird ebenfalls erst in der neuen Legislaturperiode der DLMBK begonnen werden können. Nichtsdestotrotz werden Änderungsanträge gesammelt, um beim Start der Bearbeitung konkrete Interessen berücksichtigen zu können.

Weitere Schritte

Bei den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck wurde der abgestimmte Passus zum Knäckebrot dem Plenum zur Abstimmung vorgelegt. Das Plenum kam der Empfehlung einstimmig nach. Zu der Frage, inwiefern Toastbrötchen auch freigeschoben gebacken werden können wurde ein Anhörungsverfahren gestartet. Die Beschreibung zu Baguette wird weiterhin im Fachausschuss diskutiert. Die Rückmeldungen zum Anhörungsverfahren werden in der nächsten Sitzung des Fachausschusses beraten und abgestimmt und schließlich ans Plenum weitergeleitet. Die Leitsätze für Teigwaren wurden in Form einer Neufassung erfolgreich vom Plenum verabschiedet. Im Anschluss daran erfolgt die Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK). Wurden diese Schritte erfolgreich abgeschlossen, können die Leitsätze veröffentlicht werden.

Die Neufassungen bzw. Änderungen werden bei entsprechender Annahme im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand: 29.06.2022