

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 aus dem Jahre 1993 (zuletzt aktualisiert 2005)
- 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.

Acht Sitzungen des Fachausschusses sind absolviert, wobei der Schwerpunkt bis zur siebten Sitzung auf der Neufassung der **Leitsätze für Brot und Kleingebäck** lag. Bei der Aktualisierung werden 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, werden diskutiert und soweit überzeugend, in die Neufassung der Leitsätze eingepflegt. Ziel ist hierbei, den Bedürfnissen aller Marktbeteiligten soweit wie möglich gerecht zu werden. Eine Klarstellung im Rahmen der Getreidesystematik soll Licht in Bezeichnungsmöglichkeiten bringen. Auch neuartige Produktbeschreibungen, insbesondere zunehmend vertretene ausländische Bezeichnungen wie Ciabatta, Bagel oder Baguette werden Einzug in die Leitsätze finden. Zudem sollen Erzeugnisse mit einer hohen regionalen Bedeutung (z. B. Ausgehobenes Brot bzw. Genetztes Brot, Schinkenbrot, Gersterbrot) neu beschrieben bzw. beibehalten werden. Bei Holzofenbrot ist eine Abgrenzung zwischen der traditionellen Herstellungsweise und modernen Ofenlösungen formuliert. 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 Knäcke Brot). Im Zuge des Anhörungsverfahrens gingen uns viele Anmerkungen zu, welche im Rahmen der letzten Sitzungen besprochen und durchaus diskutiert wurden. Einzug in die Leitsätze sollen nach vielen Diskussionen auch Auslobungsmöglichkeiten in Form von „*traditioneller Herstellung*“ bzw. „*traditionelle Rezeptur*“ finden. Dabei zielt die „*traditionelle Herstellung*“ vor allem auf eine Herstellung ohne den Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und eine direkte Verarbeitung ohne zwischenzeitliche Tiefkühlung ab.

Es wurden verschiedene Anregungen und Klarstellungen aus dem Anhörungsverfahren eingearbeitet und auch Punkte im Entwurf wieder korrigiert. Im Rahmen der siebten Sitzung wurde

der Entwurf der Leitsätze für Brot und Kleingebäck einstimmig vom anwesenden Fachausschuss abgestimmt.

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.

Bei den **Leitsätzen für Teigwaren und Kartoffelerzeugnisse** wurden die Anträge gesichtet und eingeschätzt. Hierzu wurden bereits parallel weitere Hintergrundinformationen erfragt, um baldmöglichst mit weiteren Aktualisierungen fortfahren zu können. Zeitgleich erfolgt eine Marktbeobachtung, um zu ermitteln, ob sich die Verkehrsauffassung bereits in den Leitsätzen beschriebener Erzeugnisse geändert hat und ob neue Produkte in den Handel gelangt sind, für die dann gegebenenfalls Beschreibungen in die Leitsätze aufgenommen werden (beispielsweise Teigwaren aus Hülsenfrüchten oder anderen Rohwaren).

Die **Leitsätze für Feine Backwaren**, inhaltlich die umfassendsten Leitsätze, wurden zunächst zurückgestellt, da es hier Überschneidungen mit den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck geben wird. Erste Änderungsanträge dazu sind eingegangen und wurden auch gesichtet. Ein Start der aktiven Bearbeitung ist zum derzeitigen Stand noch nicht verbindlich absehbar. U. U. wird eine konkrete Bearbeitung erst in der neuen Legislaturperiode begonnen werden können. Nichtsdestotrotz werden Änderungsanträge gesammelt, um beim Start der Bearbeitung konkrete Interessen berücksichtigen zu können.

Weitere Schritte

Die Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren wurden in Form einer Neufassung erstellt. Eine Empfehlung der Neufassung der Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren wird dem Plenum der Deutschen Lebensmittelbuchkommission zu seiner nächsten Sitzung vorgelegt. Nach der Beschlussfassung durch die Kommission erfolgt die Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi).

Eine Neufassung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck wurde im Plenum der Deutschen Lebensmittelbuchkommission verabschiedet und befindet sich derzeit zur Rechtsprüfung im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie zur Herstellung des Einvernehmens im Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi).

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

Stand: 24.03.2021