

Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 6 "Getränke"

Das Präsidium der Deutschen Lebensmittelkommission (DLMBK) hat sich darauf verständigt, über den Fortschritt der Beratungen zu den Leitsätzen, die im Fachausschuss zur Bearbeitung anstehen, auf der Homepage des Bundesernährungsministeriums wie folgt zu berichten:

Ausgangssituation

Der Fachausschuss 6 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist zuständig für Leitsätze verschiedener Getränkegruppen. Bislang gehören dazu die

- Leitsätze für Fruchtsäfte
- Leitsätze für Erfrischungsgetränke
- Leitsätze für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakt und Zubereitungen
- Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke.

Der Fachausschuss hat in mehreren zweitägigen Sitzungen mit der Überarbeitung dieser Leitsätze begonnen und auch darüber beraten, ob es sinnvoll und möglich ist, weitere Getränkearten in Form von Leitsätzen zu beschreiben.

Ziele

Der Fachausschuss arbeitet derzeit parallel an Änderungen der Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen sowie an Änderungen der Leitsätze für Erfrischungsgetränke.

Der Fachausschuss hat in mehreren Sitzungen einen Leitsatzentwurf für die Neufassung der **Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen** erarbeitet. Die geplante Neufassung wurde in gemeinsamer Beratung mit Sachkundigen auf der Grundlage der vorliegenden Änderungsanträge erstellt. Dabei erfolgte auch eine Anpassung der Leitsätze an die neue allgemeine Struktur der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches. Inhaltlich hat der Fachausschuss unter anderem genauere Beschreibungen zu temperaturabhängigen Zubereitungshinweisen aufgenommen sowie die Begriffsbestimmungen von Tee, teeähnlichen Erzeugnissen, deren Extrakten und Zubereitungen detailliert beschrieben, auch um eine bessere Verständlichkeit für Verbraucherinnen und Verbraucher zu gewährleisten. Zusätzlich hat der Fachausschuss die allgemeinen Beschreibungen von möglichen Herstellungsschritten aufgenommen und die Beschaffenheitsmerkmale erörtert. Gegenstand weiterer Diskussionen mit den Sachkundigen waren die einzelnen Beschreibungen häufig verwendeter Pflanzen und Pflanzenteile für Kräuter- und Früchtetee.

Mit den im Rahmen des öffentlichen Anhörungsverfahrens eingegangenen Einwendungen befassten sich die Fachausschussmitglieder gemeinsam mit den Sachkundigen in der 12. Sitzung des Fachausschusses. Dabei wurden insbesondere treffendere Bezeichnungsbeispiele für einige Produkte gewählt, Verweise auf externe Literatur verständlicher formuliert und die Beschreibungen einzelner Pflanzen und Pflanzenteile innerhalb der Besonderen Beurteilungsmerkmale präzisiert. Zudem vereinheitlichte der Fachausschuss bestimmte

Schreibweisen und ergänzte den Leitsatzentwurf zur Verbesserung der Übersichtlichkeit durch eine vorangestellte Inhaltsübersicht.

Am Ende der Sitzung stimmten alle teilnehmenden Fachausschussmitglieder dem erarbeiteten Entwurf der Leitsatzneufassung zu.

Die **Leitsätze für Erfrischungsgetränke** überarbeitete der Fachausschuss in mehreren Sitzungen unter Beteiligung von Sachkundigen. Dabei wurden eingegangene Änderungsanträge, aber auch von den Fachausschussmitgliedern und Sachkundigen selbst vorgetragene Hinweise berücksichtigt. Die Leitsätze enthalten allgemeine Beschreibungen für Erfrischungsgetränke wie auch spezielle Beschreibungen für die vier Unterkategorien Fruchtsaftgetränke, Fruchtschorlen, Limonaden und Brausen. Der Fachausschuss passte auch bei diesen Leitsätzen die Struktur an die neue allgemeine Struktur der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches an. Er ergänzte den Leitsatzentwurf beispielsweise durch die Leitsatznummer 1.2 Herstellung, um das grundsätzliche Herstellungsverfahren und die Verwendung von Zutaten zu beschreiben. Die Begriffsbestimmungen wurden überarbeitet und weitere geschmackgebende Zutaten, die mittlerweile marktüblich sind, hinzugefügt.

Die Fachausschussmitglieder, die beratenden Mitglieder der DLMBK, die Sachkundigen der Lebensmittelüberwachung, der Herstellerseite und der Verbände waren sich einig, dass Überarbeitungsbedarf auch bei den Beschaffenheitsmerkmalen sowie hinsichtlich Bezeichnung und Aufmachung besteht. Ein Ergebnis dieser Beratung war z. B. die Aufnahme der Bezeichnung „Erfrischungsgetränk“ mit verschiedenen ergänzenden Hinweisen als Bezeichnung des Lebensmittels, was in der Praxis längst in Form einer beschreibenden Bezeichnung nicht nur für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke üblich ist.

Anhand vieler Produktbeispiele konnte gezeigt werden, dass die bisher in den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke geführten Kategorien – Fruchtsaftgetränke, Fruchtschorlen, Limonaden und Brausen – unverändert ihre Daseinsberechtigung haben. Prüfungsbedarf gab es insbesondere bei den Limonaden: Mehr als 80 Limonaden-Beispiele wurden in Bezug auf ihren Zuckergehalt und ihre Bezeichnung ausgewertet. Wenngleich es sich nicht um eine repräsentative Stichprobe handelte, ließ sich erkennen, dass bei etwa zwei Dritteln der Limonaden Zuckergehalte zwischen 7 und 11 g/100 ml üblich sind. Bei dem Drittel – mit Zuckergehalten von 0 bis weniger als 7 g/100 ml – weisen die meisten Etiketten auf den niedrigeren Zuckergehalt im Rahmen des rechtlich Zulässigen hin. Nur wenige Anbieter geben keinen Hinweis.

Die medial geäußerte Kritik, die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches würden einen Mindestzuckergehalt für Limonaden „vorschreiben“ und damit einer ernährungsphysiologisch gewünschten Reduzierung von Zucker in Fertig-Lebensmitteln entgegenstehen, entbehrt somit der Grundlage. Darauf hinzuweisen ist, dass die rechtlich vorgegebene Aufgabe der unabhängig arbeitenden Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission darin besteht, die Verkehrsauffassung für bestimmte Erzeugnisse zu ermitteln und zu beschreiben, was marktüblich ist. Ändert sich die berechnete Verbrauchererwartung oder der redliche Herstellungs- und Handelsbrauch, so sind die Leitsätze entsprechend anzupassen. Dieser Aufgabe wird der Fachausschuss „Getränke“ gerecht, indem er die Überprüfung der Leitsätze vornimmt und diese im Sinne seines Arbeitsauftrags aktualisiert.

Ähnlich wie bei den Limonaden hat sich der Fachausschuss auch intensiv mit den Fruchtschorlen befasst. Die Beschreibung von Fruchtschorlen in den Leitsätzen und ihre Marktbedeutung wird vom Fachausschuss insgesamt bestätigt. Unter Berücksichtigung der im

Handel anzutreffenden Produkte hat der Fachausschuss herausgearbeitet, dass in Fruchtschorlen Kohlensäure eine geschmackgebende Zutat ist, die auch Bedeutung für das Mundgefühl hat.

Die Diskussion zur Aufnahme von Beschreibungen weiterer Getränkeregionen wie Eistee oder sogenannte Near Water Getränke ergab, dass hierfür keine klaren Abgrenzungskriterien zu sonstigen Erfrischungsgetränken herausgearbeitet werden können. Die Besonderheit von Eistee liegt zudem darin, dass er sowohl ein Erfrischungsgetränk als auch ein Teegetränk sein kann. Diese allgemeine Klarstellung wird nun in einer neuen Leitsatznummer beschrieben. Bei Eistee ist Tee grundsätzlich eine geschmackgebende Zutat – jedoch nicht immer in konkret zu beschreibender Menge.

Nachdem alle Diskussionspunkte im Fachausschuss mit den Sachkundigen erörtert worden waren, stimmten die Fachausschussmitglieder über den erarbeiteten Entwurf der Leitsätze für Erfrischungsgetränke am Ende der 10. Sitzung ab. Alle Anwesenden bekundeten ihr Einverständnis. Im nächsten Schritt wurde der Leitsatzentwurf ins öffentliche Anhörungsverfahren gegeben.

Mit den eingegangenen Einwendungen befassten sich die Fachausschussmitglieder auf ihrer 11. Fachausschusssitzung gemeinsam mit Sachkundigen verschiedener Fachgebiete und Kreise am 31. Mai 2021. Einwendungen gab es insbesondere zu den Beschreibungen von Eistee und Limonaden, aber auch zur Aromatisierung der einzelnen Getränkeregionen. Unter anderem wurde darüber diskutiert, ob beispielhaft aufgeführt werden soll, wie eine Abweichung (Unterschreitung) vom üblichen Zuckergehalt bei Limonaden kenntlich gemacht werden könnte, ohne dabei in Widerspruch zu den Vorgaben der Health Claims Verordnung zu geraten. Der Fachausschuss entschied sich schließlich gegen eine solche Empfehlung in den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke, da sie auch nicht Inhalt anderer Leitsätze ist. Abweichungen von den in den Leitsätzen gemachten Beschreibungen sind grundsätzlich kenntlich zu machen; darauf gehen auch die „Hinweise für die Anwendung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches“ Nummer 4 ein.

Am Ende der Sitzung stimmten die teilnehmenden Fachausschussmitglieder über den überarbeiteten Leitsatzentwurf ab. Er wurde ohne Gegenstimme angenommen.

Auch die **Leitsätze für Fruchtsäfte** wurden – auch unter Berücksichtigung eingegangener Änderungsanträge – einer Überarbeitung unterzogen. In seiner 13. Sitzung erarbeitete der Fachausschuss gemeinsam mit Sachkundigen einen Entwurf, der nicht nur Beschreibungen für Fruchtsaft enthält, sondern auch für Fruchtnektar. Damit wurde zum einen eine Parallele zu den Leitsätzen für Gemüsesaft und Gemüsenektar geschaffen, zum anderen sah das Gremium den Bedarf aufgrund bislang fehlender Beschaffenheitsmerkmale für Fruchtnektar. Insbesondere im Hinblick auf die erforderliche Hygiene und die sensorische Beschaffenheit werden nun für Fruchtsaft und Fruchtnektar Merkmale beschrieben. Darüber hinaus passte das Gremium die Mindestwerte für die relative Dichte für Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat sowie die Mindest-Brixwerte für Fruchtmark und Fruchtmark aus Fruchtmarkkonzentrat an den Code of Practice an. Die Mindestgehalte für Gesamtsäure für bestimmte Fruchtsäfte wurden überprüft und für Ananassaft aus Costa Rica aktualisiert. Für einige Fruchtnektare enthält der Leitsatzentwurf ebenfalls Gesamtsäuregehalte, die nicht unterschritten werden. Die Zustimmung zum Leitsatzentwurf erteilten die Fachausschussmitglieder im schriftlichen Verfahren.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Sowohl der Überarbeitungsentwurf der **Leitsätze für Erfrischungsgetränke** als auch der Neufassungsentwurf der **Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen** werden als Beschlussvorlage für die nächste Plenarsitzung der Kommission, die für Ende 2021 vorgesehen ist, vorbereitet. Sicher ist, dass sich auch das Plenum intensiv mit den Leitsatzentwürfen befassen und gegebenenfalls noch Änderungen vornehmen wird, bevor es über diese abstimmt.

Der Entwurf für die **Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar** wird in Kürze ins Anhörungsverfahren gegeben werden. Den dazu eingehenden Einwendungen wird sich der Fachausschuss zusammen mit den Sachkundigen anschließend widmen, so dass auch für diese Leitsätze eine Beschlussvorlage für die nächst mögliche Plenarsitzung vorbereitet werden kann – vorausgesetzt, der Fachausschuss hat dem zugestimmt.

Nach der Beschlussfassung durch die Kommission erfolgt jeweils die Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi). Die Neufassungen werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht werden.

Stand: 23.11.2021