

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, teils 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 einen Leitsatzentwurf für die Neufassung der **Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen** erarbeitet. Dieser Leitsatzentwurf durchlief von Dezember 2020 bis Januar 2021 das öffentliche Anhörungsverfahren. Die geplante Neufassung dieses Leitsatzes 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.

Die Überarbeitung der **Leitsätze für Erfrischungsgetränke** setzte der Fachausschuss in seiner Sitzung im Februar 2021 (10. Fachausschuss-Sitzung) unter Beteiligung von Sachkundigen fort. 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 passt 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 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 nun auch intensiv mit den Fruchtschorlen befasst und die begonnene Diskussion dazu fortgesetzt. Die Beschreibung von Fruchtschorlen in den Leitsätzen und ihre Bedeutung am Markt wird vom Fachausschuss insgesamt bestätigt. Unter Berücksichtigung der im Markt 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 Getränkekategorien 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 verzehrfertiges 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.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Nachdem alle Diskussionspunkte im Fachausschuss mit den Sachkundigen erörtert worden waren, stimmten die Fachausschussmitglieder über den erarbeiteten Entwurf der Leitsätze für Erfrischungsgetränke ab. Alle Anwesenden bekundeten ihr Einverständnis. Im nächsten Schritt wird der Leitsatzentwurf ins öffentliche Anhörungsverfahren gegeben. Sobald die fristgerecht eingegangenen Einwendungen vorliegen, wird sich der Fachausschuss mit diesen unter Hinzuziehung der Sachkundigen befassen.

Mit den eingegangenen Einwendungen aus dem öffentlichen Anhörungsverfahren zu den Leitsätzen für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen wird sich der Fachausschuss in seiner nächsten Sitzung befassen. Aus dem daraus resultierenden Leitsatzentwurf wird der Fachausschuss eine Beschlussvorlage für das Plenum der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission erarbeiten.

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). Die Neufassungen werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht werden.

Stand: 4.2.2021