

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

Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen

Der Fachausschuss hat in mehreren Sitzungen einen Leitsatzentwurf für die Neufassung dieser Leitsätze 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, Kräuter- und Früchtetee, 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.

Leitsätze für Erfrischungsgetränke

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 diesem Leitsatzentwurf 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. Wengleich 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 berechnigte 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.

Leitsätze für Fruchtsäfte

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 der European Fruit Juice Association (AIJN) an. Die Mindestgehalte für Gesamtsäure für bestimmte Fruchtsäfte wurden überprüft und zunächst für Ananassaft aus Costa Rica aktualisiert. Die Zustimmung zum Leitsatzentwurf erteilten die Fachausschussmitglieder im schriftlichen Verfahren.

Im sich daran anschließenden Anhörungsverfahren gingen 17 Einwendungen zum Leitsatzentwurf ein, die im Februar 2022 vom Fachausschuss in einer zweitägigen Sitzung zusammen mit Sachkundigen erörtert wurden. Neben der Präzisierung der Erzeugnisse in den Begriffsbestimmungen aktualisierte das Gremium insbesondere die physikalischen

Herstellungsverfahren. Darüber hinaus wurde intensiv darüber diskutiert, inwiefern die Beschaffenheit des zur Rückverdünnung von Fruchtsaft- und/oder Fruchtmalkonzentraten verwendeten Wassers einer rechtlichen Anpassung in den Leitsätzen bedarf. Da nahezu alle Abfüller die Qualität des zur Rückverdünnung verwendeten Wassers hierzulande aus technischen Gründen in der Weise gewährleisten, wie sie in den Leitsätzen beschrieben ist, wird diese Beschaffenheit als üblich angesehen und beibehalten. Hinsichtlich der Mindestgehalte an Gesamtsäure wurden zwei Anpassungen vorgenommen: Erstens wird nicht nur für Ananassaft aus Costa Rica, sondern für alle aus Mittel- und Südamerika stammende Ananassäfte, die nicht aus Konzentrat rückverdünnt sind, ein etwas geringerer Gesamtsäuregehalt beschrieben. Zweitens verzichtet der Fachausschuss auf eine detaillierte Beschreibung von Mindestgehalten an Gesamtsäure für Fruchtnektare, weil ihm derzeit dafür noch die erforderliche Datenbasis fehlt. Dieser Aspekt soll daher einer späteren Bearbeitung der Leitsätze vorbehalten bleiben.

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

Bei der Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wurde zum einen die Frage aufgeworfen, ob es sich bei einem der genannten physikalischen Herstellungsverfahren zur Haltbarmachung (Pulsed Electric Field PEF) um ein neuartiges Verfahren im Sinne der Verordnung (EU) 2015/2283 handele. Es gebe hierzu auch Diskussionen auf europäischer Ebene.

Zum anderen kam die Anfrage, ob die Anforderungen zur Beschaffenheit von zur Rückverdünnung verwendetem Wasser über die rechtlichen Anforderungen, dass auch Trinkwasser zur Rückverdünnung verwendet werden könne, hinausgehe.

Aufgrund dieser Rückfragen kam man nach erneuter Beratung im Plenum zu dem Beschluss, dass das genannte Herstellungsverfahren bis zur endgültigen Klärung nicht als derzeit übliches physikalisches Herstellungsverfahren explizit aufgeführt wird.

Der Passus bezüglich des zur Rückverdünnung verwendeten Wassers wurde umformuliert, ohne inhaltlich tatsächlich eine Änderung zu erzielen. Es wurde lediglich etwas klarer formuliert, insbesondere, dass die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben natürlich grundsätzlich ausreichend ist. Die genannten Parameter sind lediglich beispielhaft zu sehen bzw. stellen die überwiegende Praxis dar.

Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke

Der Fachausschuss hat sich mit diesen Leitsätzen noch nicht im Detail befasst, sieht aber Überarbeitungsbedarf, dem sich das Gremium erst nach der Neuberufung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission widmen wird.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Während die Neufassungsempfehlung der Leitsätze für Tee, Kräuter- und Früchtetee sowie deren Extrakte und Zubereitungen in der Plenarsitzung Ende 2021 die erforderliche Zustimmung erhielt, konnte die Leitsatzempfehlung des Fachausschusses zu den Erfrischungsgetränken nicht verabschiedet werden. Sie wurde daher in der Sitzung des Plenums im März 2022 erneut beraten. Nach langer, intensiver Diskussion und Einigkeit darüber, dass die Leitsätze für Erfrischungsgetränke überarbeitungsbedürftig sind, verfehlte die Leitsatzempfehlung dennoch die erforderliche Mehrheit von mehr als drei Vierteln des

Plenums – es fehlte eine Stimme zur Verabschiedung der vom Fachausschuss Getränke vorbereiteten Beschlussvorlage. Somit behalten die bisherigen Leitsätze für Erfrischungsgetränke ihre Gültigkeit.

Das Plenum nahm die Anpassungen zur Neufassung der Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar in der 46. Sitzung einstimmig an.

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 Klimaschutz (BMWK). Die Neufassungen werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht werden.

Stand: 16.12.2022