

Sachstandsbericht des Fachausschusses Nr. 7 „Speiseeis, Honig, Puddinge/Desserts“

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 Fachausschuss 7 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist zuständig für die

- Leitsätze für Speiseeis
- Leitsätze für Honig
- Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse.

Der Fachausschuss tagte das letzte Mal im November 2020. Auf der Tagesordnung standen alle drei Leitsätze – allerdings in sehr unterschiedlichem Beratungsumfang: Während in Bezug auf die Leitsätze für Puddinge, andere Desserts und verwandte Erzeugnisse lediglich über den aktuellen Stand unmittelbar vor der Veröffentlichung ihrer Neufassung berichtet wurde und kein weiterer Aktualisierungsbedarf vorlag, gab es zu den anderen beiden Leitsätzen punktuellen Erörterungsbedarf u. a. aufgrund vorliegender Änderungsanträge.

Zu den Leitsätzen für Speiseeis war dem Fachausschuss aktuell ein Änderungsantrag zugeleitet worden, der die Herstellung von Sorbet betrifft.

Hinsichtlich der Leitsätze für Honig hatte der Fachausschuss einen schon länger vorliegenden Antrag auf Leitsatzänderung seinerzeit zurückgestellt und beschlossen, mögliche Änderungen erst im Rahmen einer späteren Überarbeitung der Leitsätze für Honig umzusetzen.

Ziele

1. Leitsätze für Speiseeis

Der Antrag zur Änderung der Leitsätze für Speiseeis bezog sich auf die Frage, ob zur Herstellung von Sorbet üblicherweise Milchbestandteile verwendet werden. Die darüber geführte Diskussion befasste sich u. a. damit, ob ein Zusatz gegebenenfalls zu technologischen Zwecken erfolgen würde. Nach Austausch der kontroversen Meinungen stimmte der Fachausschuss über eine diesbezügliche Änderung der Leitsätze ab. Mehrheitlich sprachen sich die Fachausschussmitglieder gegen eine Änderung der Leitsätze aus – insbesondere auch deshalb, weil ein hinreichender Überblick über die tatsächliche Beschaffenheit der Produkte am Markt fehlte.

Zusätzlich zu diesem Punkt befasste sich der Fachausschuss mit dem Hinweis auf kursiv gedruckte Bezeichnungen, wie er in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches üblich ist. Alle anwesenden Fachausschussmitglieder sahen die Notwendigkeit, eine solche Ergänzung vorzunehmen und stimmten dem Hinweis auf Kursivdruck üblicher Bezeichnungen zu.

2. Leitsätze für Honig

Bei dem schon seit längerem vorliegenden Antrag zur Änderung der Leitsätze für Honig ging es um eine Klarstellung hinsichtlich der topografischen Herkunftsangaben von Gebirgsblüten- und Bergblütenhonig. Da solche Honige vollständig bis überwiegend Nektarhonige sind, wurde der Hinweis auf Honigtau gestrichen. Die anwesenden Fachausschussmitglieder waren sich darin einig.

Auch bei diesen Leitsätzen diskutierte der Fachausschuss mit dem Ziel der Vereinheitlichung der Leitsatzstruktur über Bezeichnungen, die in den Leitsätzen üblicherweise kursiv geschrieben werden. Alle Fachausschussmitglieder waren damit einverstanden, hier sowohl auf die in der Honigverordnung als auch auf die in den Leitsätzen aufgeführten Bezeichnungen einzugehen.

3. Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Produkte

In mehreren Sitzungen hatte der Fachausschuss das Ziel verfolgt, die Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse nicht nur zu überarbeiten, sondern neu zu fassen. Aufgrund der Weiterentwicklung von Lebensmitteln in diesem Bereich hat der Fachausschuss die marktbedeutenden Produktgruppen in den Leitsätzen aktuell beschrieben und in diesem Zusammenhang die Orientierung und Lesbarkeit der Leitsätze verbessert und an die Struktur aktueller Leitsätze angepasst.

Um die Verkehrsauffassung der recht heterogenen Erzeugnis-Gruppen besser beschreiben zu können, war es nötig, sich jeweils ein Bild der tatsächlich am Markt anzutreffenden Produkte zu machen. Dazu hatte sich der Fachausschuss sehr viele Erzeugnisse angesehen und deren Gemeinsamkeiten herausgearbeitet. Gerade für diese Aufgabe stellten die Fachausschussmitglieder nicht nur eigene Beobachtungen und Recherchen an, sondern konnten auch auf die Unterstützung der Sachkundigen setzen. Deren Expertise war auch gefragt, als es um die Beschreibung von industrieller und eher handwerklicher Produktion in Kleinbetrieben wie zum Beispiel Restaurants oder Konditoreien ging. Die Unterschiede wurden herausgearbeitet und konnten in den Beschreibungen der Erzeugnisse berücksichtigt werden. Um zu einem besseren Verständnis in Bezug auf diese Problematik – beispielsweise für eine Ergänzung der Bezeichnung des Lebensmittels hinsichtlich Herstellung, Zutaten oder Zubereitungsverfahren – zu gelangen, haben die Fachausschussmitglieder am Beispiel Mousse au chocolat praxisnah unterschiedlich zubereitete Produkte vergleichend beurteilt.

Um eine bessere Vergleichbarkeit zu erzielen, wurden die Bezugsgrößen auf 100 Gramm bzw. 1 Kilogramm für beschriebene Lebensmittel umgerechnet.

Auch hinsichtlich der Geschmackgebung durch Vanille, Vanilleextrakt, Vanillemark und/oder natürliches Vanillearoma hat der Fachausschuss intensiv diskutiert. Einerseits sollte die bisher beschriebene Produktqualität nicht vermindert werden, andererseits war es schwierig, für alle Rezepturen Mindestgehalte der wertgebenden Zutaten zu beschreiben.

Bezüglich der Aromen nahm der Fachausschuss eine Anpassung vor, die sich durch das zwischenzeitlich geänderte Aromenrecht ergab. Zusätzlich wurde die qualitative Beschreibung wertgebender Zutaten und die Verwendung von Aromen deutlicher beschrieben.

Der Fachausschuss sprach sich gegen eine weitere Auflistung einiger Produkte in den Leitsätzen für Puddinge, anderen süßen Desserts und verwandten Erzeugnissen aus, weil deren Verortung in anderen Leitsätzen treffender erscheint. Dies betrifft zum Beispiel Tortenguss. Tortenguss wird nicht als Dessert oder dergleichen verzehrt, sondern dient der Herstellung von Feinen Backwaren, für die eigene Leitsätze vorliegen.

Die Fachausschussmitglieder diskutierten auch über die Bezeichnung der Leitsätze selbst. Sie waren sich einig, dass kein passenderer Titel für die Leitsätze zu finden ist.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Die vom Fachausschuss beschlossenen Änderungen sowohl in den Leitsätzen für Speiseeis als auch in den Leitsätzen für Honig werden nun jeweils in einem öffentlichen Verfahren zur Anhörung gebracht. Nachdem sich der Fachausschuss unter Beteiligung der Sachkundigen danach mit den im Rahmen dieser Anhörungsverfahren eingehenden Einwendungen der beteiligten Kreise detailliert befasst hat, wird er die Beschlussvorlagen für die Abstimmungen im Plenum vorbereiten.

Nach den Beschlussfassungen durch die Kommission erfolgt die rechtliche und fachliche Prüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi). Die Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse befinden sich aktuell in dieser Phase – ihre Veröffentlichung im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt steht damit kurz bevor.

Stand: 13.01.2021