

Sachstandsbericht: Leitsätze für Speiseeis

Das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hat sich darauf verständigt, über die Änderung der „Leitsätze für Speiseeis“ auf der Homepage des BMEL wie folgt zu berichten:

Der zuständige Fachausschuss Nr. 7 "Speiseeis, Honig, Puddinge/Desserts" der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hat zu Beginn des Jahres 2016 mit der Überprüfung und Novellierung der „Leitsätze für Speiseeis“ begonnen und hat Ende Juni 2016 eine Empfehlung für das Plenum vorgelegt.

Der Sachstand stellt sich wie folgt dar:

Ausgangssituation

Einerseits wird Speiseeis international und damit großindustriell hergestellt, andererseits aber auch in mittelständischen Betrieben, in Eisdielen, Konditoreien und Cafes sowie in der Gastronomie - und dort oft noch nach traditioneller Art. Aus diesen Unterschieden resultieren verschiedene Herstellungsweisen und insbesondere verschiedene Rezepturen.

Einer der größten Unterschiede besteht im eingesetzten Fett: Hierbei stehen sich der ausschließliche Einsatz von Milchfett in Form von Butter/Butterreinfett auf der einen Seite und der von pflanzlichem Fett (meist Kokos- oder Palmfett) auf der anderen Seite gegenüber.

Die Sichtung von im Handel befindlichen Produkten ergab, dass es hinsichtlich der Fettquelle bei den verwendeten Bezeichnungen der Speiseeisprodukte (Verkehrsbezeichnungen) keine klare Trennung mehr gibt. Bezeichnungen, die bislang (entsprechend der derzeit noch gültigen Fassung der Speiseeis-Leitsätze) ausschließlich milchfetthaltigem Speiseeis vorbehalten waren, nutzen einige Hersteller inzwischen auch für kokosfetthaltige Produkte. Zudem wurden Produkte im Markt gesichtet, die von den bislang üblichen Mindestgehalten für das Milchfett oder für den Fruchtgehalt abweichen. Solche „Neuentwicklungen“ werden angeboten, ohne dass die jeweilige Abweichung vom redlichen Herstellungsbrauch und der berechtigten Verbrauchererwartung kenntlich gemacht wird.

Diese Entwicklungen und die vorliegenden Anträge auf Leitsatzänderung machten eine Generalüberarbeitung der „Leitsätze für Speiseeis“ notwendig.

Ziele

Die Aufgabe des Fachausschusses war es, einerseits den Marktveränderungen Rechnung zu tragen und andererseits klare Unterscheidungen im Sinne aller Marktbeteiligten zu treffen.

Um die Produktkennzeichnungen und -aufmachungen, insbesondere von abgepacktem Speiseeis jeglicher Produktionsform, wieder für Verbraucher, Anbieter und Überwachung vergleichbar zu machen, kommt die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission nicht umhin, die ihr eingeräumte Möglichkeit zu nutzen, prägend in den Markt einzugreifen.

Hinsichtlich verschiedener Rezepturen und Produktqualitäten soll versucht werden, die Beschaffenheit jeweils so zu beschreiben, dass die am Markt erhältlichen Produkte ihre Daseinsberechtigung behalten, aber künftig besser zu unterscheiden sind.

Mit der neuen Struktur/Gliederung der Leitsätze soll die Übersichtlichkeit verbessert und die Orientierung erleichtert werden.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Bis zur Veröffentlichung der Neufassung der Leitsätze für Speiseeis sind noch folgende Schritte erforderlich:

Die Empfehlung des Fachausschusses wurde in Form der Neufassung den Ländern und Verbänden zur Stellungnahme zugeleitet. Der Fachausschuss hat sich im Anschluss daran mit den Einwendungen befasst und eine Beschlussvorlage für die Kommission erarbeitet. Über diese Empfehlung hat die Kommission in der 32. Plenarsitzung am 16. September 2016 beraten und die Beschlussempfehlung zur Neufassung angenommen. Nach dieser Beschlussfassung der Kommission erfolgt nun die Rechtsprüfung durch das BMEL sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem BMWi. Mit der Veröffentlichung der Neufassungen im Bundesanzeiger und Gemeinsamen Ministerialblatt ist bis Ende 2016 zu rechnen.