



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Deutsche
Lebensmittelbuch-
Kommission

Im Konsens

So arbeitet die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission



Das Deutsche
Lebensmittelbuch in Zahlen:

Von tausendfach bis einmalig

über

2.000 Lebens-
mittel

1962 erste Sitzung der
Deutschen Lebensmittel-
buch-Kommission

5 Jahre
Berufungs-
periode

23
Leitsätze

32
Mitglieder

7 feste Fachaus-
schüsse

1 temporärer
Fachausschuss

4 Kompetenz-
gruppen

1965 die ersten Leitsätze
werden veröffentlicht

1 Werk: das Deutsche
Lebensmittelbuch

Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher, liebe Leserinnen und Leser,

Essen in Deutschland – das bedeutet heute immer auch eine enorme Vielfalt. Da ist es im Alltag manchmal gar nicht so einfach, sich ausgewogen, nachhaltig und gesund zu ernähren. Denn nicht immer ist sofort klar erkennbar, was in einzelnen Lebensmitteln steckt. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich daher zu Recht: Was drin ist, muss draufstehen!

Wir wollen, dass es allen möglich ist, sich bewusst und gut zu ernähren. Darum arbeiten wir als Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft daran, dass die gesunde Wahl zur leichten Wahl wird. Um dieses Ziel zu erreichen, setzen wir uns für eine klare und verständliche Kennzeichnung von Lebensmitteln ein. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) spielt dabei eine entscheidende Rolle. Denn das gesetzlich verankerte und unabhängige Gremium beschließt Leitsätze, die für Klarheit und Verlässlichkeit bei der Beschaffenheit sowie der Bezeichnung von Lebensmitteln sorgen.

So beantworten die Leitsätze der DLMBK etwa Fragen wie: Wie hoch ist der Erdbeeranteil in einem Erdbeereis? Wie viel Schokolade enthält ein Schokoladenpudding? Und von welchem Tier stammt das Wiener Schnitzel? Die Leitsätze beschreiben mehr als 2000 Lebensmittel in ihrer üblichen Verkehrsauffassung – also das gemeinsame Verständnis der am Markt beteiligten Kreise. Das Ziel ist es, den redlichen Herstellungs- und Handelsbrauch

ebenso abzubilden wie die berechnete Verbrauchererwartung. Die Ergebnisse der Kommissionsarbeit geben Ihnen als Verbraucherinnen und Verbraucher damit die Sicherheit, dass Lebensmittel Ihren berechtigten Erwartungen hinsichtlich Zusammensetzung, Herstellungsweise sowie Bezeichnung entsprechen. Alle Leitsätze werden im Deutschen Lebensmittelbuch vereint und fortlaufend durch die Kommission aktualisiert, denn der Lebensmittelmarkt unterliegt einem stetigen Wandel.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission leistet dadurch einen wichtigen Beitrag zu mehr Transparenz beim Lebensmitteleinkauf. Sie trägt mit ihrer Arbeit dazu bei, Sie, liebe Verbraucherinnen und Verbraucher, zu informieren und Sie so vor Täuschung bei Lebensmitteln zu bewahren – und das alles macht sie im Übrigen ehrenamtlich.

Wir laden Sie mit dieser Broschüre ein, mehr darüber zu erfahren und nehmen Sie mit zu einem Ausflug in die Arbeit der DLMBK. Darüber hinaus finden Sie auch unter www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de und www.dlmbk.de neben nützlichen allgemeinen Informationen und Wissenswerten jederzeit den aktuellen Stand der Leitsätze.

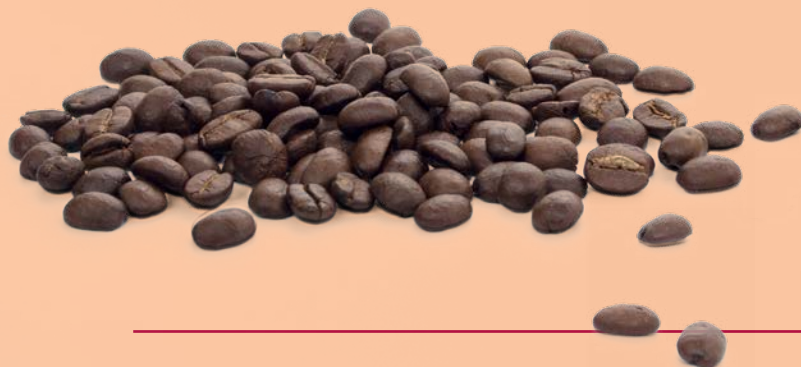
Ihr
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Honig währt am längsten

WUSSTEN SIE SCHON, DASS ...?

... Honig ein Lebensmittel ist, das von allein nie verdirbt, also praktisch ewig haltbar ist?

Die Ursache liegt in seinem hohen Gehalt an Zucker – der, wenn er mehr als 60 % eines Lebensmittels ausmacht, eine konservierende Wirkung hat und das Entstehen von Schimmelpilzen verhindert.



... eine Entdeckung von 1912 durch L. C. Maillard bis heute in Lebensmitteln eine entscheidende Rolle spielt?

Denn die so genannte „Maillard-Reaktion“ entsteht durch das Zusammenspiel von Kohlenhydraten und Eiweißen bei Erhitzungsprozessen und verleiht Brot beim Backen, Kaffee beim Rösten oder Fleisch beim Braten eine Braunfärbung.

... Bockwurstchen beim Erhitzen immer der Länge nach aufplatzen, weil sich das Fleisch unter ihrer Haut ausdehnt?

Genauer gesagt: mit einer Spannung, die in Querrichtung doppelt so hoch ist wie in Längsrichtung. Dadurch erfolgt der Riss zwangsläufig längs.



... tiefgekühlte Gemüseerzeugnisse manchmal mehr Vitamine enthalten können als frisches Gemüse?

Denn sie werden nur wenige Stunden nach der Ernte schockgefrostet, wodurch Vitamine und Mineralstoffe bewahrt werden. Frischgemüse dagegen hat manchmal lange Transporte vor sich, bevor es auf dem Tisch landet.



Gute Nachricht für alle Verbraucherinnen und Verbraucher:

Es gibt ihn, den Konsens über Lebensmittel

Alle Lebensmittel, die in Deutschland in den Verkehr gebracht werden, müssen sicher und gesundheitlich unbedenklich sein. Aber ist eine Schwarzwälder Kirschtorte in Flensburg vergleichbar mit einer Schwarzwälder Kirschtorte in Freiburg? Kann man sich bei einem Vollkornbrot darauf verlassen, dass genügend Vollkorn-erzeugnisse darin verarbeitet wurden? Ist es so, dass alle am Lebensmittelmarkt Beteiligten, also die Hersteller, der Handel, die Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch die Überwachungsbehörden und die Wissenschaft das gleiche unter bestimmten Lebensmitteln verstehen? Wonach urteilen Gerichte, ob ein konkretes Lebensmittel und seine Bezeichnung irreführend sind oder nicht?

Es gibt ein unabhängiges Gremium, das möglichst im Konsens eine Vielzahl von Lebensmitteln beschreibt und in dem alle beteiligten Kreise aus Verbraucherschaft, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung gleichberechtigt vertreten sind – die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, die beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft angesiedelt ist. Das Ergebnis des Konsenses über Lebensmittel sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Die Leitsätze beschreiben die Wert bildenden Merkmale am Markt befindlicher Lebensmittel und was die Verkehrskreise berechtigterweise darunter verstehen, die so genannte Verkehrsauffassung. Bei der Ermittlung und Beschreibung der Verkehrsauffassung sind der redliche Herstellungs- und Handelsbrauch sowie die berechnete Verbrauchererwartung zu berücksichtigen. Die Verkehrsauffassung trifft Aussagen zur Zusammensetzung und Beschaffenheit von Lebensmitteln und auch zu Fragen der Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung.

Das Deutsche Lebensmittelbuch und seine Leitsätze erfüllen eine wichtige Aufgabe, indem sie als so genanntes Sachverständigengutachten von besonderer Qualität eine Vermutung dafür begründen, was die Verbraucherinnen und Verbraucher nach Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmalen von einem in den Leitsätzen beschriebenen Lebensmittel erwarten und ordnen ihm eine zutreffende Bezeichnung zu. Von den Beschreibungen der Leitsätze kann auch abgewichen werden, sofern die Abweichung hinreichend kenntlich gemacht wird.

So, wie sich der Lebensmittelmarkt ändert, so verändern sich auch die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, und das seit über 60 Jahren. Der grundsätzliche Konsens über die Leitsätze durch alle beteiligten Kreise verleiht den Leitsätzen eine besondere Akzeptanz und Wertschätzung. Deshalb enthält ein Würstchen Frankfurter Art nach dem Deutschen Lebensmittelbuch üblicherweise weder in Rendsburg noch in Rosenheim Rindfleisch – das kontrollieren die Lebensmittelüberwachungsbehörden. Freuen Sie sich auf Einblicke in die Vielfalt deutscher Lebensmittel und die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.

Nicht rechtsverbindlich und doch von Bedeutung

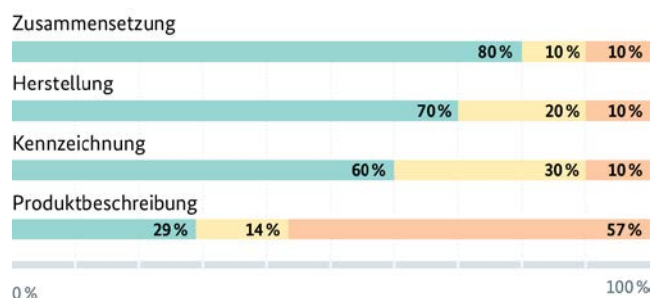
Eine interessante Frage ist, was die Leitsätze eigentlich bezwecken und welchen Nutzen sie für die Marktbeteiligten und für die Verbraucherinnen und Verbraucher haben. Der Zweck der Leitsätze ist in der Präambel der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission eindeutig definiert: Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches stellen nach § 15 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit von Bedeutung sind, dar. Damit dienen sie dem Zweck des Artikels 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Verbraucherinnen und Verbraucher vor Irreführung zu schützen.

Um die eigenen Ansprüche aus der Präambel zu erfüllen, ist eine breite Akzeptanz der Leitsätze quer durch alle Interessengruppen erforderlich. Diese belegt unter anderem eine 2014 durchgeführte Umfrage zur Evaluierung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Wie in den Diagrammen zu sehen, wird das Deutsche Lebensmittelbuch von allen relevanten Gruppen konsultiert, wann immer es um Fragen der Zusammensetzung, Herstellung, Bezeichnung und Kennzeichnung der beschriebenen Lebensmittel geht.

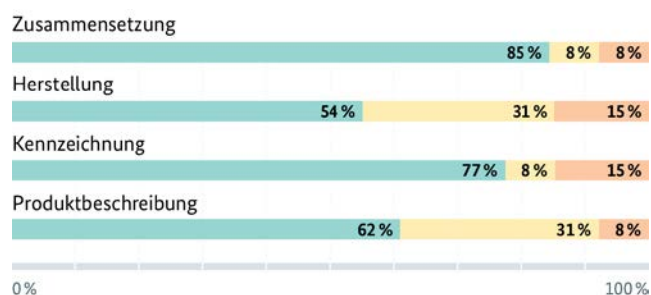
Die Leitsätze stellen ein „untergesetzliches Regelwerk“ dar, sie sind rechtlich nicht verbindlich. Da sie von allen am Markt beteiligten Gruppen beraten und beschlossen werden, üben die Leitsätze jedoch eine Leitfunktion aus und geben den Verbrauchern, den Herstellern, dem Handel, den Behörden und der Wissenschaft als auch der Justiz ein unverzichtbares Instrument der Orientierung an die Hand. Von den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches dürfen Hersteller und Handel abweichen. Allerdings müssen diese Abweichungen für die Verbraucherinnen und Verbraucher ausreichend kenntlich gemacht werden, um Irreführung und Täuschung zu vermeiden.

Häufigkeit und Zweck der Anwendung von Leitsätzen des DLMB durch...

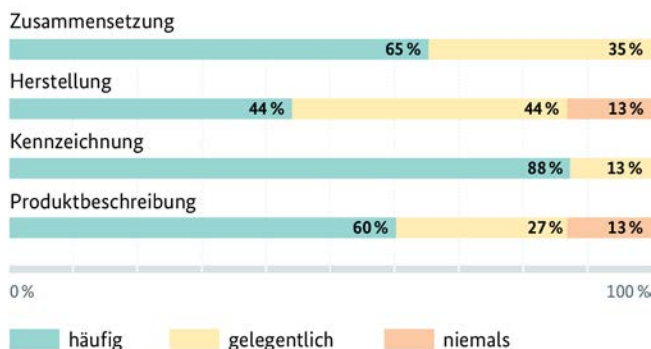
...Rechtsprechung



...Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Länderministerien, LM-Überwachung, Wissenschaft



...Hersteller, Handel



Quelle: AFC Public Services GmbH, Endbericht Evaluierung des DLMB und der DLMBK (2014)

Die paritätisch besetzte Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission:

Ein Kleeblatt für faire Entscheidungen

Zusammensetzung, Herstellung, Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln sind komplexe Themen, die von vielen Faktoren, wie der Qualität der Rohware, den Verarbeitungsschritten (z. B. Zerkleinern oder Gefriertrocknen zur Haltbarmachung) und der Qualitätsprüfung, bestimmt werden. Diese Zusammenhänge über Lebensmittel und ihre Bedeutung für die Verkehrsfähigkeit werden von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ermittelt, strukturiert, beraten und beschrieben.

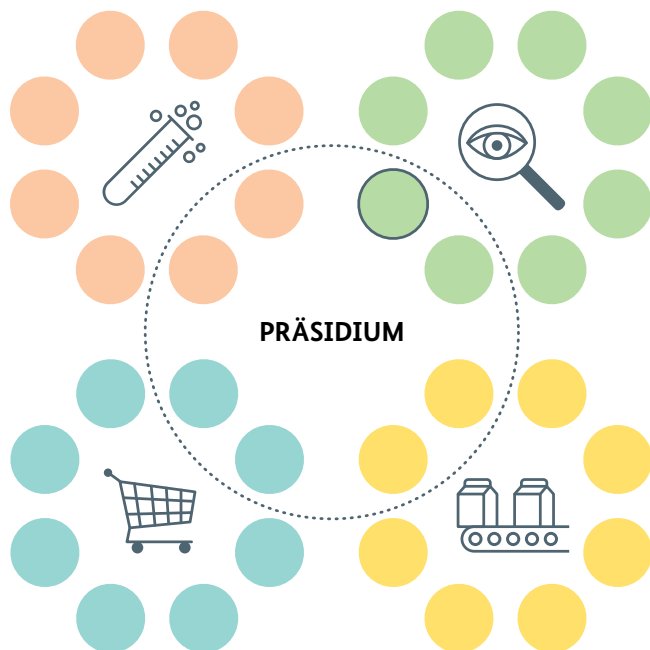
Die Kommission setzt sich aus 32 ehrenamtlich tätigen Expertinnen und Experten zusammen, die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für einen Zeitraum von fünf Jahren berufen werden. Dabei gilt das paritätische Prinzip, dass jeder der vier im Folgenden genannten Kreise gleichberechtigt durch

jeweils acht Vertreterinnen und Vertreter repräsentiert werden muss: Verbraucherschaft, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung. Alle Kommissionsmitglieder sollen zum Zeitpunkt ihrer Berufung im aktiven Berufsleben stehen und über besondere Kenntnisse und Erfahrungen auf den für die Kommission wesentlichen Fachgebieten verfügen.

Aus dem Kreis der Kommission bestellt das BMEL acht Personen – je zwei Mitglieder jeder Gruppe – in das Präsidium, unter ihnen auch die Vorsitzende oder der Vorsitzende. Des Weiteren soll jedes Kommissionsmitglied mindestens zwei der sieben ständigen Fachausschüsse angehören, die grundsätzlich mit jeweils höchstens zwölf Personen paritätisch besetzt werden. Außerdem gibt es seit der Reform der Kommission im Jahr 2016 die Möglichkeit, einen temporären Fachausschuss aus den Präsidiumsmitgliedern zu bilden, der leitsatzübergreifende allgemeine und grundsätzliche Themen berät. Die Mitglieder der Kommission haben sich zur Verschwiegenheit über laufende Beratungen sowie zu der gewissenhaften, unparteiischen Erfüllung der Aufgaben in der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission verpflichtet.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission berücksichtigt in ihren regelmäßigen Sitzungen Änderungsanträge zu Leitsätzen, Entwicklungen am Lebensmittelmarkt und Verbrauchererwartungen; dies alles fließt in die Leitsatzarbeit ein.

Die Beratungen in den Gremien der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sind vertraulich, damit ohne äußeren Zwang gehandelt werden kann und damit auch unkonventionelle Lösungsansätze konstruktiv und offen diskutiert werden können. So bleibt die Unabhängigkeit des Gremiums gewahrt. Die Öffentlichkeit wird durch Sachstandsberichte über die wichtigsten Ergebnisse der Beratungen unterrichtet.



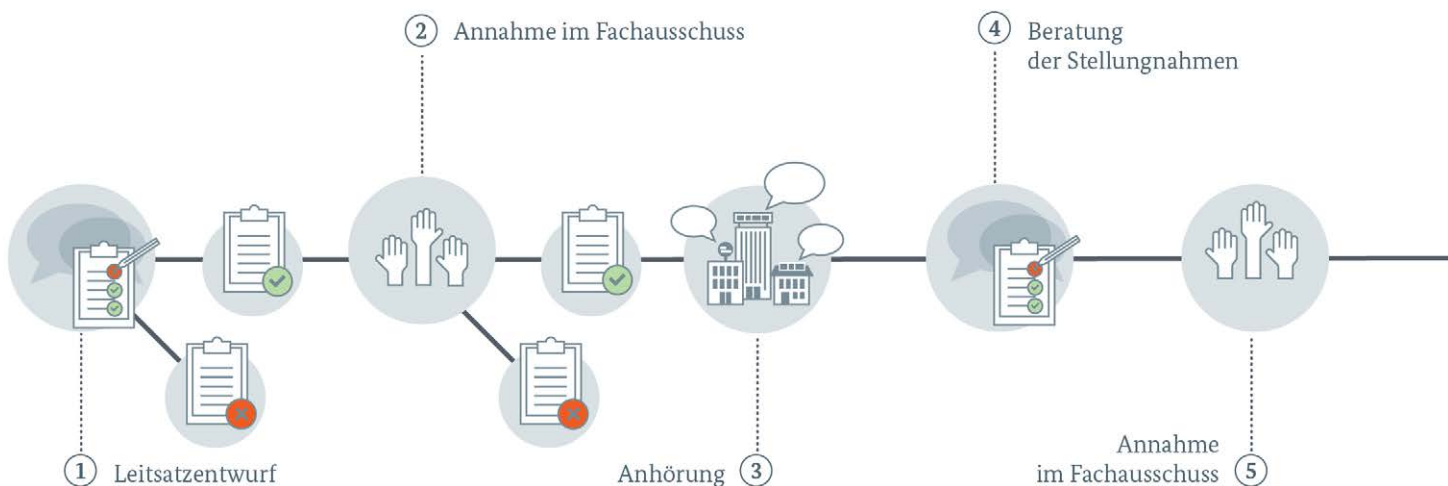
So entstehen Leitsätze

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission beschreibt in Leitsätzen über 2.000 Lebensmittel. Die Leitsätze legen dar, wie Lebensmittel zusammengesetzt sind und nach welcher Art und Weise sie üblicherweise von redlichen Herstellern derartiger Produkte hergestellt und aufgemacht werden. Dabei kommt den berechtigten Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher an diese Lebensmittel besonderes Gewicht zu.

In dem jeweiligen Fachausschuss wird darüber beraten, wie am Markt befindliche Lebensmittel beschaffen und bezeichnet sind und was Verbraucherinnen und Verbraucher von einem Lebensmittel mit einer bestimmten Bezeichnung erwarten können: etwa einen bestimmten Vollkornanteil in einem Vollkornbrot. Neben der Frage, wie hoch z. B. die Anteile der Zutaten in einem Vollkornbrot sind, werden auch die Ansprüche der Verbraucherinnen und Verbraucher an das jeweilige Lebensmittel, also die berechnete Verbrauchererwartung besonders berücksichtigt. Inwiefern diese und weitere besondere Aspekte wie beispielsweise Herstellungsarten oder Bezeich-

nungen der Lebensmittel in den Leitsätzen festgehalten werden, berät der Fachausschuss. Alle notwendigen Beschreibungen, die die aktuelle Verkehrsauffassung der Lebensmittel wiedergeben, werden in einem Leitsatzentwurf zusammengefasst ①.

Die erste Hürde der Leitsatzentstehung ist genommen, wenn alle anwesenden Fachausschussmitglieder einer Sitzung den Entwurf mit mindestens einer Dreiviertelmehrheit annehmen oder alle anwesenden Mitglieder aus drei der vier beteiligten Kreise zustimmen ②. Anschließend wird die Empfehlung des Fachausschusses für einen Leitsatzentwurf grundsätzlich der Öffentlichkeit vorgestellt und alle Marktbeteiligten und das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz können Stellungnahmen zu diesem Entwurf abgeben ③. Über die eingegangenen Einwendungen berät der Fachausschuss in einer oder mehreren weiteren Sitzungen oder im schriftlichen Verfahren ④. Nun folgt die nächste Hürde, denn dem überarbeiteten Leitsatzentwurf müssen, wie schon bei der ersten Hürde, mindestens drei Vier-



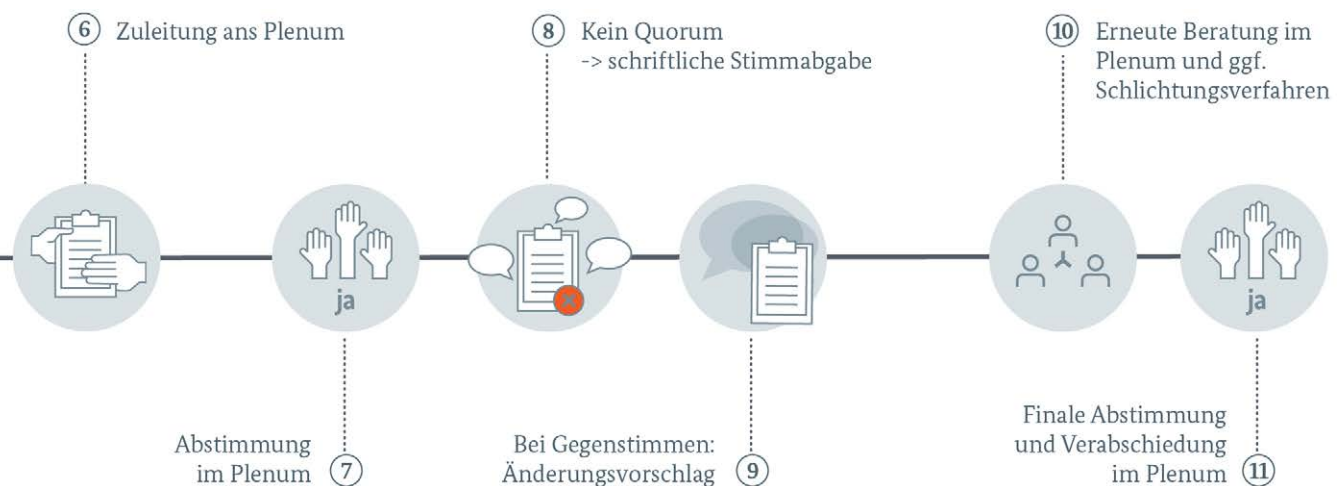
tel der anwesenden Mitglieder oder alle anwesenden Mitglieder aus drei der vier Kreise im Fachausschuss zustimmen ⑤, damit die endgültige Empfehlung des Fachausschusses für den Leitsatzentwurf dem Plenum der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission zur Beratung und Beschlussfassung in einer Sitzung der Kommission oder im schriftlichen Verfahren zugeleitet werden kann ⑥.

Im Konsens zum Ziel

Das ist die letzte und wahrscheinlich höchste Hürde für die Annahme des Leitsatzentwurfs durch die Kommission: Die Kommission soll über einen Leitsatzentwurf grundsätzlich einstimmig beschließen. In der ersten Runde genügt hierfür ein einstimmiges „Ja“ aller anwesenden oder durch ein anwesendes Mitglied vertretenen Mitglieder, sofern dabei mehr als drei Viertel der 32 Mitglieder der Kommission, d.h. also mindestens 25 anwesende oder vertretene Mitglieder, zugestimmt haben ⑦. Wird dieses Quorum nicht erreicht, werden die übrigen Mitglieder durch das Sekretariat unter Fristsetzung zur schriftlichen

Stimmabgabe aufgefordert: Bei der dann erfolgenden Auszählung gilt ein Leitsatzentwurf als verabschiedet, wenn eine Mehrheit von mehr als drei Viertel aller Mitglieder der Kommission zu Stande gekommen ist und keine Gegenstimme vorliegt; dabei werden Stimmenthaltungen nicht gezählt ⑧.

Wird keine Einstimmigkeit im oben dargestellten Sinne erreicht, müssen die Mitglieder, die gegen den Leitsatzentwurf gestimmt haben, ihre Gegenstimme begründen und einen Veränderungsvorschlag einbringen ⑨. Anschließend wird eine zweite Abstimmung notwendig, bei der die Zustimmung von mehr als drei Viertel aller Mitglieder der Kommission erforderlich ist; Gegenstimmen bleiben jetzt unberücksichtigt. Deutet sich an, dass diese Hürde nicht genommen werden kann, können weitere Beratungsschritte erfolgen. Auch die Einberufung eines Schlichtungsverfahrens ist möglich ⑩, um für den Leitsatzentwurf einen Konsens zu finden und um anschließend den Entwurf mit der nötigen „mehr als drei Viertel“-Mehrheit der Mitglieder der Kommission verabschieden zu können ⑪.

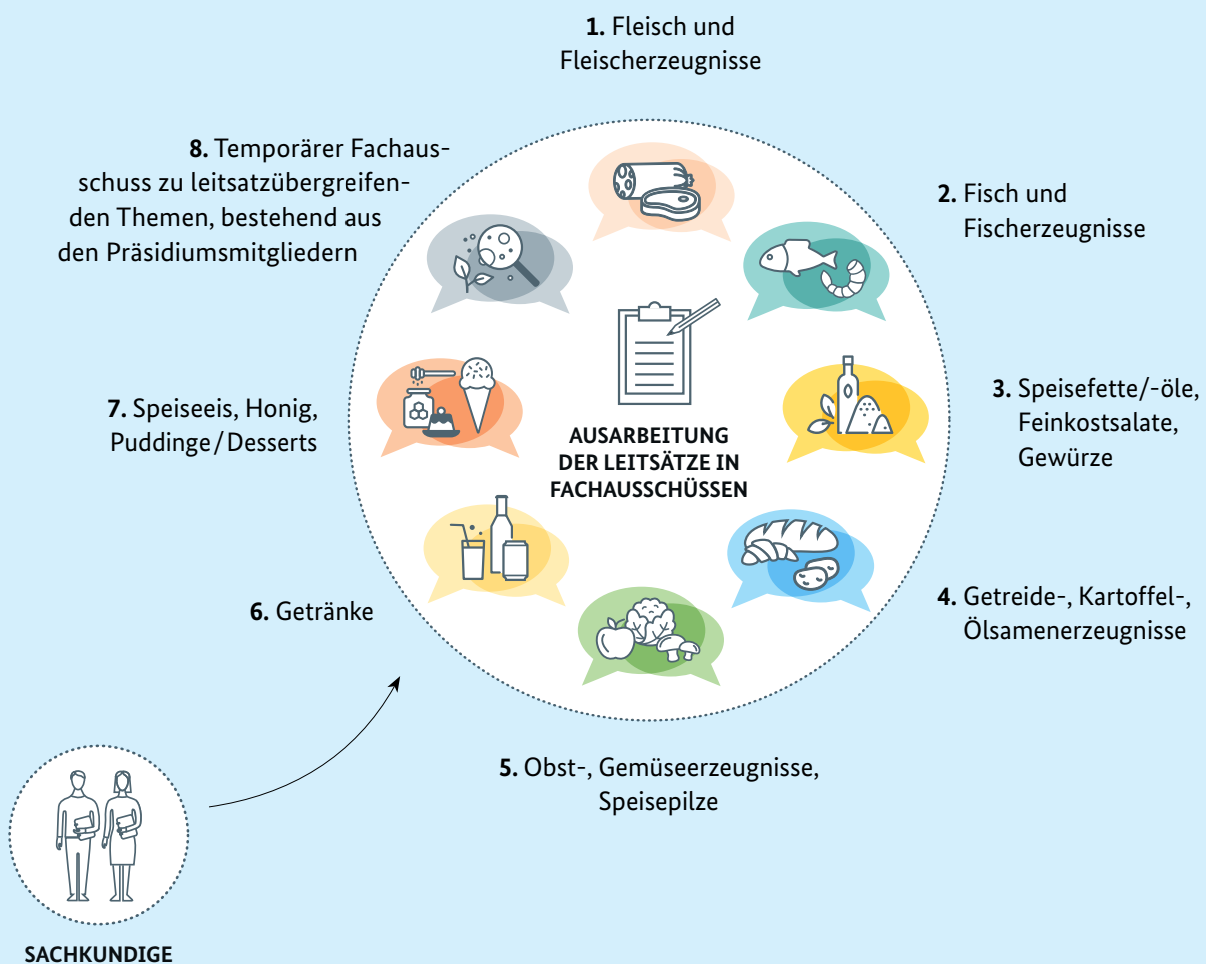


Warum sind so viele Abstimmungen, sowohl in dem Fachausschuss wie auch in der gesamten Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, notwendig? Durch dieses Verfahren wird sichergestellt, dass auf der einen Seite alle Gruppen hinter den Beschlüssen stehen und die Inhalte der Leitsätze vertreten und dass auf der anderen Seite nicht einzelne Mitglieder Entscheidungen permanent blockieren können.

Ist der Leitsatzentwurf von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission verabschiedet, wird im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine rechtliche

und fachliche Prüfung vorgenommen und auch das Einvernehmen des Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz zur Veröffentlichung eingeholt. Anschließend ersetzt der neue Leitsatz seinen Vorgänger im Deutschen Lebensmittelbuch oder er wird als neuer Leitsatz aufgenommen. Die neuen Leitsätze werden im Bundesanzeiger und im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht, das BMEL veröffentlicht die Leitsätze auf seiner Homepage. Zudem sind die Leitsätze in Form von Loseblattsammlungen oder als gebundene Ausgaben im Buchhandel erhältlich.

Die Fachausschüsse der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission



Jeder Fachausschuss hat die Möglichkeit, sich von externen Sachkundigen beraten zu lassen. Das Fachwissen der Sachkundigen ergänzt themenspezifisch, zusätzlich zu den besonderen Kenntnissen und Erfahrungen der Fachausschussmitglieder, den Sachverstand des entsprechenden Fachausschusses. Jedes Fachausschussmitglied kann

Sachkundige für den entsprechenden Fachausschuss vorschlagen. Die Sachkundigen nehmen nur in dem Umfang an Sitzungen teil, in dem ihre Expertise erforderlich ist. Wie die Kommissionsmitglieder sind sie zur Verschwiegenheit verpflichtet. Zudem werden in ihrer Gegenwart keine Beschlüsse über Empfehlungen gefasst.

Wissenshappchen zu den Leitsätzen

Wer erstellt die Leitsätze?

Die DLMBK erstellt die Leitsätze als unabhängiges Gremium aus Fachleuten mit eingehender Expertise im Ernährungssektor aus dem jeweiligen Kreis der Verbraucherschaft, Lebensmittelüberwachung, Wissenschaft und Lebensmittelwirtschaft. Zusätzlich kann die DLMBK bei Bedarf sowie auf Vorschlag der Kommissionsmitglieder durch externe Sachkundige unterstützt werden. Die Sachkundigen verfügen über Detailwissen und spezielle Kenntnisse zur jeweiligen Lebensmittelgruppe.

Wo werden die Leitsätze veröffentlicht und wie kann man darauf zugreifen?

Änderungen und Neufassungen von Leitsätzen werden in den amtlichen Publikationsorganen der Bundesregierung - dem Bundesanzeiger und dem Gemeinsamen Ministerialblatt - veröffentlicht. Die Leitsätze können zudem kostenfrei auf den Internet-Seiten der DLMBK und des BMEL als einzelne PDF-Dokumente heruntergeladen werden. Das Deutsche Lebensmittelbuch kann außerdem kostenpflichtig in Papierform über verschiedene Verlage bezogen werden.

Welchen Nutzen haben die Leitsätze für Verbraucherinnen oder Verbraucher?

Die Leitsätze beinhalten Informationen zur Zusammensetzung und den Eigenschaften von Lebensmitteln und zum Teil über Herstellungsprozesse. Sie sind eine Orientierungshilfe für Hersteller, Händler, Importeure, Behörden und für Verbraucherinnen oder Verbraucher. Da die Leitsätze immer zusammen von Vertreterinnen und Vertretern der Wissenschaft, Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelwirtschaft und Verbraucherschaft erarbeitet und im Konsens beschlossen werden, sind die Leitsätze am Markt akzeptiert und werden beachtet. Deshalb kann man sich darauf verlassen, dass eine Salami nicht aussieht oder hergestellt wird wie ein Wiener Würstchen oder, dass ein Milcheis wirklich mit Milchfett hergestellt wird und dass irreführende Abweichungen beanstandet werden können.

Wie lange sind die Leitsätze gültig?

Ein Leitsatz ist stets so lange gültig, bis er von einer Überarbeitung oder Neufassung ersetzt oder aufgehoben wird. Es gibt keine Mindest- oder Höchstgültigkeitsdauer, die für Leitsätze gilt. Allerdings unterliegen die Lebensmittel in ihrer Herstellungsweise sowie der Erwartung an sie dem Wandel. Es ist die Aufgabe der DLMBK, die Leitsätze mindestens einmal pro Berufsperiode (also innerhalb von fünf Jahren) auf ihre Aktualität zu prüfen und gegebenenfalls zu ändern.

Wie verbindlich sind die Leitsätze?

Die Leitsätze sind keine Rechtsvorschriften, sie haben den Charakter objektivierter Sachverständigengutachten in Ergänzung zum europäischen und nationalen Lebensmittelrecht. Sie gelten für den deutschen Markt. Da alle Marktbeteiligten (Wissenschaft, Lebensmittelüberwachung, Wirtschaft und Verbraucherschaft) die Leitsätze zusammen erstellen, orientieren sich alle Marktbeteiligten an den Leitsätzen.

Gibt es die Möglichkeit, selbst Vorschläge für Leitsätze einzureichen?

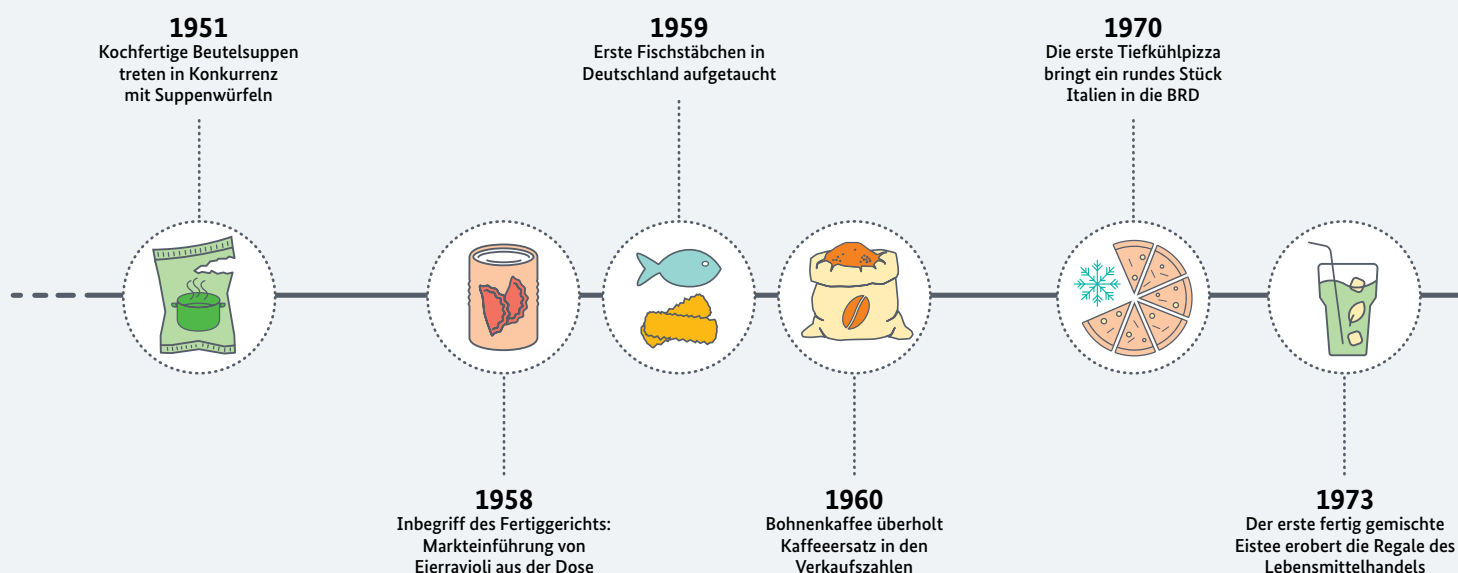
Sie persönlich können die DLMBK unterstützen, wenn Sie der Auffassung sind, dass Leitsätze geändert werden müssen, da sie nicht mehr die allgemeine Verkehrsauffassung wiedergeben. Senden Sie Ihren Änderungswunsch zu einem Leitsatz, gern unterlegt mit einem Formulierungsvorschlag dafür, an die Kommission. Sie wird sich damit auseinandersetzen. Kontaktmöglichkeiten finden Sie online unter:

www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de

Warum werden nicht alle Lebensmittel in den Leitsätzen beschrieben?

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs ergänzen lebensmittelrechtliche Vorschriften. Für Lebensmittel wie z. B. Milch und Milcherzeugnisse gibt es rechtlich verbindliche und damit abschließende Vorgaben zur Herstellung, Zusammensetzung oder Kennzeichnung nach deutschem beziehungsweise europäischem Recht. Deshalb werden diese Lebensmittel nicht in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs beschrieben. Die Leitsätze beinhalten vor allem Lebensmittelerzeugnisse mit Relevanz auf dem deutschen Markt.

Lebensmittel im Wandel der Zeit



Was genau in der Zukunft gegessen wird, wissen wir nicht, aber wir wissen immerhin so viel: Die Wahrscheinlichkeit, dass es seinen Eingang in das Deutsche Lebensmittelbuch finden wird, ist hoch.

Anhand unseres Zeitstrahls haben Sie bereits einen Eindruck davon bekommen: Die Entwicklungen im Lebensmittelmarkt sind mitunter rasant, oft unvorhersehbar und werden auch von äußeren Faktoren wie zum Beispiel neuen Angeboten oder veränderten Technologien beeinflusst. Wer von unseren Urgroßeltern hätte es für

möglich gehalten, dass es nicht ungewöhnlich ist, aus Gemüse eine kühle Erfrischung wie Sorbet herzustellen, oder dass es Fischstäbchen geben wird, die später in aller Munde sind. Und kaum jemand kann vorhersagen, welche Einflüsse zu neuen Vorlieben und Ernährungsgewohnheiten führen werden.

Doch eines ist sicher: Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission stellt sich, wie seit über 60 Jahren, den kommenden Entwicklungen des Lebensmittelmarktes, um die Verkehrsauffassung von Lebensmitteln aktuell

1980
Mit knapp 146 Litern pro Kopf und Jahr erreicht der Bierkonsum der Deutschen in den alten Bundesländern einen Höhepunkt (2015: 106 Liter)



1998
Erstmals wird ein Kombucha-Drink angeboten



2010
Die ersten Bubble Tea Geschäfte eröffnen



1983
Neu im Handel:
das erste kalorienarme Cola-light-Getränk



2001
Der erste Mikrowellenreis verkürzt die Kochzeit auf 3 Minuten



2018
Veröffentlichung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs



zu beschreiben. Damit die Leitsätze noch regelmäßiger überarbeitet und aktualisiert werden können, wurden durch die neue Geschäftsordnung, die zum 1. Juli 2016 in Kraft getreten ist, die Sitzungsfrequenzen erhöht und Abläufe effizienter gestaltet.

Soviel sich auch auf Deutschlands Esstischen ändern mag – die Leitsätze und die darin reflektierte Verkehrsauffassung werden beständig Klarheit und Orientierung für alle Beteiligten bieten. Wir hoffen, dass Ihnen der kleine Ausflug in die Welt der Deutschen Lebensmittel-

buch-Kommission gefallen hat und Sie die Abläufe hinter den Kulissen ein wenig besser einschätzen können. Es ist unsere Überzeugung, dass ein zuweilen auch hart erarbeiteter Konsens zwischen allen Beteiligten immer eine konstruktive Lösung verspricht. Dies haben die Erfahrungen, die wir bei unserer Arbeit gesammelt haben, bestätigt. Falls Sie an weiteren Informationen zum Thema interessiert sind, freuen wir uns, wenn Sie unsere Website besuchen:

→ www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de

„Was ist drin in ...?“

Was bekomme ich, wenn ich ein Vollkornbrot beim Bäcker kaufe, ein Wiener Schnitzel im Restaurant bestelle oder einen milden Fruchtsaft im Supermarkt aussuche? Verschaffen Sie sich einen kleinen Einblick in die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.

Erdbeereis

Erdbeereis enthält echte Erdbeeren: Der Fruchtanteil im Eis liegt bei mindestens 20 %. Der Begriff „Eis mit Erdbeerschmack“ bedeutet hingegen, dass nur sehr wenig bis gar keine echten Erdbeeren, sondern stattdessen hauptsächlich bis ausschließlich Erdbeeraroma verwendet wurde.



Sauerkraut

Dünne Streifen von frischem Weißkohl plus Kochsalz in Kombination mit natürlichen Gärungsvorgängen durch Milchsäure lassen deftiges Sauerkraut entstehen. Für den Extrageschmack können zusätzlich Gewürze, Kräuter, Wein oder andere Zutaten zugegeben werden.

Wiener Schnitzel

Ein echtes „Wiener Schnitzel“ besteht immer aus paniertem Kalbfleisch. Wurde stattdessen Fleisch einer anderen Tierart verwendet, wird darauf hingewiesen und das Schnitzel heißt zum Beispiel „Schweineschnitzel Wiener Art“.



Orangensaft

„100 % Fruchtgehalt“ bedeutet ohne Zusatz von Zusatzstoffen außer Vitamin C – das wird in den Leitsätzen für Fruchtsaft und Fruchtnektar festgehalten. Dazu weist Orangensaft einen natürlichen Gehalt von mindestens 200 mg/l Vitamin C auf. Wird ein Orangensaft als „mild“ bezeichnet, hat dieser einen geringeren Gesamtsäuregehalt.



Fischstäbchen

Mindestens 65 % Fischanteil - in längliche Stäbchen geschnittenes Filet - und maximal 35 % Panade. Das macht ein Fischstäbchen zu einem Fischstäbchen. Aus welcher Fischart das Filet stammt, erfahren Sie auf der Verpackung der Fischstäbchen.

Vollkornbrot

Vollkornbrot oder Vollkornbrötchen enthalten mindestens 90 % Getreide als Vollkorn. Die Bezeichnung des Brots verrät außerdem, welches Getreide enthalten ist: beispielsweise Roggenvollkorn- oder Weizenvollkornbrot.



Impressum

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 215 – Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung
Sekretariat der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin
www.bmel.de

STAND

November 2023

TEXT

BMEL

GESTALTUNG

ressourcenmangel GmbH, Berlin
neues handeln AG, Berlin (Neuaufgabe)

BILDNACHWEIS

Titel: Shutterstock.com; Seite 4: KMNPhoto/istock;
Vittaya_25fotolia; rdnzl/fotolia; bravissimos/fotolia;
Seite 14/15: M.studio/Stock.Adobe.com, ExQuisin/Stock.Adobe.com,
Africa Studio/Stock.Adobe.com, vitals/Stock.Adobe.com/
anitasstudio/Stock.Adobe.com

DRUCK

BMEL

BEZUGSQUELLE|ANSPRECHPARTNER

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
– Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) –
Referat 624 - Geschäftsstelle des Sekretariats der DLMBK
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon +49 (0)228 6845-2758
E-Mail DLMBK-Geschäftsstelle@ble.de

**Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich abgegeben.
Die Publikation ist nicht zum Verkauf bestimmt. Sie darf
nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien oder
Gruppen eingesetzt werden.**

Die Publikation steht auf der Internetseite des BMEL
zum Herunterladen bereit:
www.bmel.de/publikationen



Weitere Informationen unter
www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de
www.bmel.de

✖ @bmel

© Lebensmittelministerium

▶ @bmel_bund

