

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

DR. ANNETTE REXROTH



Lebensmittel dürfen nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn sie sicher sind. Zudem dürfen Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein. Ob sich ein Verbraucher von einem Lebensmittel getäuscht fühlt oder nicht, hängt maßgeblich von dessen Kennzeichnung und Beschaffenheit ab. Beides soll der geltenden Verkehrsauffassung und damit der Verbrauchererwartung entsprechen. Doch was genau ist das?

Die Präambel der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) vom 20. Juni 2016 führt sinngemäß aus: Ziel der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs ist der Schutz der Wirtschaftsbeeteiligten, vor allem der Verbraucher, vor Irreführung und Täuschung. Das ist gewährleistet, wenn ein Lebensmittel in Zusammensetzung, Aufmachung und Kennzeichnung dem redlichen Hersteller- oder Handelsbrauch und der berechtigten Verbrauchererwartung oder Verkehrsauffassung entspricht.

Das Deutsche Lebensmittelbuch

Für die meisten Lebensmittel gibt es keine verbindlichen rechtlichen Vorgaben. Um diese Lebensmittel zu beurteilen, können die zuständigen Überwachungsbehörden und Gerichte Leitsätze heranziehen, in denen die allgemeinen und besonderen Beurteilungsmerkmale beschrieben sind. Diese Leitsätze finden sich im Deutschen Lebensmittelbuch. Es ist gemäß Paragraph 15 des LFGB „eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung

sind, beschrieben werden“. Diese Leitsätze beschließt die DLMBK. Dabei werden auch internationale Lebensmittelstandards wie die des Codex Alimentarius berücksichtigt. Die Leitsätze sind rechtlich nicht verbindlich, sie haben die Rechtsnatur vorweggenommener Sachverständigen-Gutachten. Hersteller können Lebensmittel in den Verkehr bringen, die den Anforderungen der Leitsätze nicht entsprechen, sofern die Lebensmittel sicher sind und ihre abweichende Beschaffenheit ausreichend gekennzeichnet wird.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission

Gemäß den Vorschriften des LFGB ist die DLMBK ein unabhängiges Gremium, dessen Sekretariat im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) angesiedelt ist. Das BMEL ist selbst kein Mitglied und hat kein Stimmrecht. Als unabhängiges Gremium ist die DLMBK nicht an Weisungen des BMEL gebunden.

Um keine der beteiligten Interessengruppen zu benachteiligen, setzt sich die DLMBK paritätisch aus Vertretern der Wissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Verbraucherschaft und der Lebensmittelwirtschaft

zusammen. Die DLMBK erarbeitet die Leitsätze in sieben verschiedenen festen Fachausschüssen, die sich jeweils mit einer bestimmten Erzeugniskategorie befassen (**Übersicht 1**).

Über die Leitsätze soll die Kommission nach Paragraph 16 Absatz 3 LFGB grundsätzlich einstimmig beschließen.

Da sich Verkehrsauffassungen und der redliche Handelsbrauch mit der Zeit verändern können, werden die Leitsätze regelmäßig überprüft und erforderlichenfalls aktualisiert. Hinsichtlich neu auftretender Fragen ist die Kommission flexibel: So hat sich das Präsidium jüngst zu einem temporären Fachausschuss 8 „Leitsatzübergreifende Aufgaben“ ernannt und sich mit neuen Leitsätzen für „vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ befasst. Der Markt für solche Erzeugnisse wächst stetig. Viele vegane und vegetarische Lebensmittel ähneln in ihrer Bezeichnung und Aufmachung Lebensmitteln tierischer Herkunft, unterscheiden sich von diesen jedoch durch den Ersatz tierischer wertgebender Bestandteile durch pflanzliche Zutaten.

Rechtsprechung

Der Europäische Gerichtshof hat am 14. Juni 2017 (Rechtssache C-422/16) entschieden, dass für die Vermarktung rein pflanzlicher

Vegane Lebensmittel sind solche, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder Verarbeitungshilfsstoffe oder Nicht-Lebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs verwendet worden sind.

Vegetarische Lebensmittel dürfen Milch, Kolostrum, Farmgeflügeleier, Bienenhonig, Bienenwachs, Propolis (Bienenharz), Wollfett und Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle oder deren Bestandteile sowie jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten.

Produkte wie „Tofukäse“, „Tofubutter“ und „Tofumilch“ die Bezeichnungen „Milch“ und andere Bezeichnungen für Milchprodukte im Sinne der Verordnung (EU) 1308/2013 nicht in Frage kommen – auch dann nicht, wenn der Hersteller durch klarstellende oder beschreibende Zusätze ausdrücklich auf den pflanzlichen Ursprung des in Rede stehenden Produktes hinweist. Verbindliche Regelungen zur Beurteilung von vegetarischen und veganen Lebensmitteln gibt es allerdings bislang weder im europäischen noch im nationalen Recht.

Daneben gibt es Leitlinien verschiedener Verbände und Interessengruppen. So propagiert etwa die European Vegetarian Union das „V-Label“ zur Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Lebensmitteln. Die Tierschutzorganisation Peta stellt noch weitestgehend strengere Anforderungen.

Mangels einheitlicher rechtlicher Regelungen entwickelte sich eine Reihe von veganen und vegetarischen Lebensmitteln am Markt, die der Verbrauchererwartung nicht entsprechen. Daher war bei den zuständigen Behörden der Länder und den Herstellern (v. a. von Fleischerzeugnissen) der Ruf nach einheitlichen Beurteilungskriterien und einer klaren Kennzeichnung laut geworden.

Der von der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) im April 2016 vorgelegte Kriterienkatalog zur Begriffsbestimmung für „vegetarisch“ und „vegan“ sollte ursprünglich im europäischen Recht verankert werden, um Handelshemmnissen innerhalb der EU vorzubeugen. Dies ist bislang nicht geschehen.

Eine europäische Regelung ist derzeit auch nicht absehbar, da die Europäische Kommission das durch die Verordnung (EU) 1169/2011 vorgegebene Regelwerk für ausreichend hält, um die Verbraucher vor Irreführung zu schützen. Der Verordnung (EU) 1169/2011 zufolge dürfen Aussehen, Bezeichnung oder bildliche Darstellung eines Lebensmittels nicht suggerieren, dass es eine Zutat enthält, die gar nicht enthalten ist (Art. 7 Abs. 1 Buchstabe d). Die Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels ist so nur im Einzelfall zu beurteilen.

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

Vor diesem Hintergrund hat die DLMBK Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausgearbeitet, die zumindest in Deutschland Anwendung finden werden. Nach langen und intensiven Beratungen

Übersicht 1: Fachausschüsse der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission		
Fachausschuss	Relevante Erzeugnisse	Beispiele
1 Fleisch/Fleischerzeugnisse	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Salami, Zigeunerbraten, Kotelett
2 Fische/Fischerzeugnisse	Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus	Sahne-Hering, Schillerlocken, Stockfisch
3 Fette/Öle, Feinkostsalate, Gewürze	Speisefette und Speiseöle Feinkostsalate Gewürze und andere würzende Zutaten	Rapsöl, Kokosfett, Gäneschmalz Fleischsalat, Krabbensalat Anis, Knoblauch, Vanille
4 Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse	Brot und Kleingebäck Feine Backwaren Teigwaren Kartoffelerzeugnisse Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren	Weißbrot, Laugenbrötchen Schwarzwälder Kirschtorte Eierspätzle Pommes frites, Kartoffelchips Mandeln, Nugat, Persipan
5 Obst, Gemüse, Pilze	Obsterzeugnisse Gemüseerzeugnisse Gemüsesaft und Gemüsenektar Pilze und Pilzerzeugnisse	Brombeeren, Aprikosenkompott Sauerkraut, Leipziger Allerlei Karottensaft, Tomatenmark Hallimasch, Trüffel
6 Getränke	Fruchtsäfte Erfrischungsgetränke Weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen	Orangensaft, Traubensaft Apfelschorle, Waldmeisterbrause Apfelwein, Honigwein, Kalte Ente Grüner Tee, Oolong-Tee, Pfefferminztee
7 Speiseeis, Honig, Pudding/Desserts	Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse Honig Pudding, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse	Sahneeis, Sorbet, Vanilleeis, Fürst-Pückler-Eis Orangenblütenhonig, Kastanienhonig, Waldhonig Mousse au chocolat, Vanillepudding

wurden diese am 21. August 2018 einstimmig beschlossen. Die Definitionen der VSMK gingen in die Begriffsbestimmungen der Leitsätze ein. Neben Begriffsbestimmungen finden sich Beschreibungen der Herstellung, der Beschaffenheit und der Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs. So sehen die Leitsätze etwa vor, dass Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren wie „Schinkenwurst“ oder „Bierschinken“ üblicherweise nicht für Fleischersatzprodukte verwendet werden. Für solche fleischfreien Nachahmerprodukte kann in der Bezeichnung lediglich zur näheren Beschreibung die Angabe „in der Art einer ...“ oder „mit ...-geschmack“ verwendet werden. Diese Bezeichnungen sind nur dann üblich, wenn das Imitat der ursprünglichen Wurstware in Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Mundgefühl hinreichend ähnlich ist. Das gilt ebenso für zulässige Anlehungen an Bezeichnungen wie Schnitzel, Gulasch, Geschnetzeltes oder Frikadellen sowie an Kategorien von Wurstwaren wie Brat- oder Streichwurst.

In der Bezeichnung des Lebensmittels soll laut Ziffer 1.4 der Leitsätze „an gut sichtbarer Stelle im Hauptsichtfeld“ „vegetarisch“ oder „vegan“ angegeben werden. Auch wird die als Ersatz für Fleisch hauptsächlich verwen-

dete Zutat „an gut sichtbarer Stelle im Hauptsichtfeld“ genannt, beispielsweise „... mit Erbsenprotein“. Bezeichnungen spezifischer gewachsener Fleischstücke wie „Rinderfilet“ werden bei Ersatzprodukten nicht mehr verwendet, es sei denn, es besteht eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen tierischen Lebensmittel. ■

Dr. Annette Rexroth, Fachautorin, Remagen

Quellen:

- www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de
- www.v-label.eu/de
- www.peta.org
- www.fleischerhandwerk.de



DIE AUTORIN

Dr. Annette Rexroth ist Diplom-Chemikerin und staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin. Als Referentin für Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln ist sie beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Bonn tätig.

Dr. Annette Rexroth
Oedinger Straße 50, 53424 Remagen
ar707@outlook.de