

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

Mirjam Augustini, staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin

Es ist geschafft: Die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs sind als Neufassung vom 04. Dezember 2018 am 20.12.2018 veröffentlicht worden.

Was bedeutet das für Hersteller und Konsumenten derartiger Produkte?

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind nicht rechtsverbindlich. Sie werden als objektive gutachterliche Stellungnahme über die herrschende allgemeine Verkehrsauffassung hinsichtlich der Zusammensetzung und der Beschaffenheit von Lebensmitteln sowie dem Aussagewert einer Bezeichnung angesehen. Das Ziel der Leitsätze ist der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung.

Zunächst einmal hat sich an der Definition „vegan“ und „vegetarisch“, wie sie in der 27. Sitzung der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) beschlossen und im Rahmen der 12. Verbraucherministerkonferenz (VSMK) am 22. April 2016 in Düsseldorf befürwortet wurde, nichts geändert.

Im Hinblick auf die Kennzeichnung (z. B. die Kategorie der Wurstwaren) bieten die neuen Leitsätze Orientierung insbesondere für die sogenannten Fleischersatzprodukte. Bei sensorischen Ähnlichkeiten (Aussehen, Mundgefühl) zwischen dem veganen/vegetarischen Produkt und dem Bezugslebensmittel tierischen Ursprungs kann sich an dessen Bezeichnung angelehnt werden (z. B. „vegetarische Lupinen-Bratwurst“ oder „vegane Sojawurstchen“).

Was die Leitsätze zum aktuellen Zeitpunkt nicht umfassen, ist die Beschreibung der üblichen Zusammensetzung derartiger Produkte. Die neuen Leitsätze enthalten zusammenfassend sowohl feststehende Regelungen als auch Regelungen mit prägendem Charakter.

Der nächste Schritt ist also gemacht, doch weitere werden folgen. Die Anforderungen an die Aufmachung und Kennzeichnung veganer und vegetarischer Lebensmittel werden stetig zunehmen und sich auch durch zukünftige Rechtsprechungen weiterentwickeln und festigen. Der Grundsatz des Verbraucherschutzes wird jedoch jetzt wie auch in Zukunft an erster Stelle stehen.

Die Expertinnen und Experten von WESSLING beraten Unternehmen der Lebensmittelbranche gern zu jeglichen Fragestellungen im Zusammenhang mit veganen und vegetarischen Lebensmitteln und bei allen analytischen Fragestellungen rund um die Sicherheit ihrer Lebensmittel. Darüber hinaus bietet WESSLING Schulungen und Seminaren zu den Themen Food Fraud, Sensorik, Hygiene, HACCP, IFS Food an. Es besteht die Möglichkeit, die Schulungen als In-House Schulung durchzuführen.

Kontakt:

WESSLING GmbH
Oststraße 7
48341 Altenberge
Telefon: 0 25 05 / 89 - 6 33
E-Mail: food@wessling.de
www.wessling.de