

# Leitfaden

## für sensorische Prüfungen

### von veganen und vegetarischen Lebensmitteln

### mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Herausgeber:

Lebensmittelverband Deutschland e. V.  
Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und  
des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)  
Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel  
tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)

Fassung: November 2022

## Einleitung

Ende 2018 wurden die „**Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs**“ als neue Leitsätze in das Lebensmittelbuch der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) aufgenommen. Inhaltlich beschreiben diese Leitsätze die Bezeichnung und Aufmachung von bestimmten veganen und vegetarischen Lebensmitteln in Abhängigkeit vom Grad der Anlehnung und Ähnlichkeit an den im Deutschen Lebensmittelbuch bereits niedergelegte Bezeichnungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs [\[LINK\]](#).

Die Leitsätze wurden 2021 nach Anträgen zur Änderung vom zuständigen Fachausschuss der DLMBK diskutiert, mit dem Ziel, die Leitsätze konkreter und verständlicher sowie die Anwendung praktikabler zu machen unter Beibehaltung des Konzepts mit den abgestuften Grundforderungen zur Ähnlichkeit als Voraussetzung für die Bezugnahmen in den Bezeichnungen. Die abschließende Beratung und Verabschiedung geänderter Leitsätze ist bislang nicht erfolgt.

Bis auf Weiteres werden deshalb Klarstellungen und Interpretationen der seit 2018 bestehenden Leitsätze in Form dieses Leitfadens vorgenommen. Sie sind abgeleitet aus den Diskussionen im zuständigen Fachausschuss mit Sachkundigen und dem Konsens aller Beteiligten aus den unterschiedlichen Kreisen.

Ziel der in diesem Leitfaden vermittelten Hinweise und der Zusammenstellung von Produktkriterien anhand ausgewählte Beispiele ist es, die Durchführung der sensorischen Prüfungen zur Feststellung der Ähnlichkeit und damit die Anwendung der Leitsätze zu unterstützen. Der Leitfaden soll bei Produktbewertungen ergänzende Empfehlung und gemeinsame Bezugsgrundlage sein für Hersteller, Inverkehrbringer und ihre Dienstleister sowie für die amtliche Überwachung.

Der Leitfaden gilt nur für Produkte im Anwendungsbereich der Leitsätze; eine Hilfestellung zur Einordnung von Erzeugnissen und Beurteilung der Leitsatzkonformität bietet ein [Entscheidungsbaum](#) (siehe **ANHANG I**).

Der Leitfaden wurde von Vertretern der anbietenden Wirtschaft, der Überwachung (ALS, ALTS) und weiteren Experten unter Federführung des Lebensmittelverbands Deutschland e. V. im Rahmen intensiver Diskussion und Konsensfindungsprozessen erarbeitet. Der Leitfaden ergänzt die bereits gemeinsam veröffentlichte Dokumentation zum ALS/ALTS/BLL-Workshop „Die neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ vom November 2019 [\[LINK\]](#).

## Die Bedeutung der sensorischen Prüfung

Bei der Feststellung, inwieweit vegane und vegetarische Lebensmittel den typischen sensorischen Beschaffenheitsmerkmalen der Bezugslebensmittel entsprechen, kommt der sensorischen Prüfung eine besondere Rolle zu, um eine hinreichende oder ggf. weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum Bezugslebensmittel festzustellen. In den Leitsätzen sind die relevanten sensorischen Dimensionen beschrieben und gewichtet. Bei der Bewertung müssen gemäß Leitsatz-Nummer 1.3 auch die spezifischen Eigenschaften der Ersatzzutaten berücksichtigt werden, da sie den möglichen Umfang der Ausprägung der sensorischen Ähnlichkeit beeinflussen können.

Die beteiligten Verkehrskreise haben dabei unterschiedliche Ansprüche an die sensorische Prüfung:

- Die Lebensmittelwirtschaft hat den berechtigten Anspruch, dass die Ergebnisse der sensorischen Prüfungen nachvollziehbar und objektiv überprüfbar sind.
- Untersuchungen müssen bei der Festlegung der Prüfpläne das durch den Einsender vorgegebene Untersuchungsziel zugrunde legen. Entsprechend muss zwischen einer sensorischen Beschreibung zur Feststellung der Nämlichkeit der Probe und der sensorischen Prüfung zur Feststellung der Verkehrsfähigkeit aufgrund des Untersuchungsparameters „Sensorik“ differenziert werden.

Aus diesen Gründen kann der Leitfaden sowohl der einfachen sensorischen Beschreibung der Beschaffenheit als auch einer sensorischen Prüfung zur Feststellung der Leitsatzkonformität hinsichtlich der sensorischen Parameter dienen.

## A. Allgemeine Hinweise zur Durchführung der sensorischen Prüfung

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf die Durchführung einer sensorischen Prüfung zur Feststellung der Konformität hinsichtlich der sensorischen Parameter:

- Im Fall einer Abweichung von der Verkehrsauffassung sind an der sensorischen Prüfung mindestens drei sensorische Sachverständige zu beteiligen. Das Panel sollte möglichst sowohl über spezifische Kenntnisse der Bezugslebensmittel als auch spezifische Kenntnisse der Ersatzzutaten verfügen.
- Unter dem „Verwendungszweck“ wird der Regel-Verwendungszweck verstanden. Dies schließt andere Verwendungen nicht aus (z. B. Salami wird in der Regel als Brotbelag verwendet, aber auch als Pizza-Belag).
- Die Feststellung der sensorischen Ähnlichkeit bezieht sich auf den verzehrfertigen Zustand. Die ggfs. notwendige Zubereitung erfolgt auf Basis der vom Hersteller auf der Verpackung angegebenen Zubereitungshinweise. Wenn diese fehlen, geschieht die Zubereitung haushaltsüblich.
- Bei der Feststellung der sensorischen Ähnlichkeit werden neben dem Verwendungszweck die Eigenschaften im erforderlichen Umfang (siehe Tabellen 1.1 - 1.3) berücksichtigt. Dabei bedarf es zur Feststellung einer hinreichenden bzw. weitgehenden Ähnlichkeit einer Abwägung sämtlicher Kriterien.
- Werden bei Produkten weitere spezifische Eigenschaften oder Zutaten ausgelobt, die die sensorischen Eigenschaften beeinflussen können, wird dies bei der sensorischen Prüfung und Bewertung berücksichtigt.

## B. Produktkriterien zur Feststellung der sensorischen Ähnlichkeit

**Grundsatz der sensorischen Ähnlichkeit gemäß den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel im Sinne der Leitsatz-Nummer 1.3:**

- Neben der Ähnlichkeit in Verwendung und Zubereitung sollen vegane und vegetarische Lebensmittel im verzehrfertigen Zustand den in Bezug genommenen Lebensmitteln tierischen Ursprungs sensorisch ähnlich sein. Dies tun sie in unterschiedlichem Maße.
- Je sensorisch ähnlicher das vegane oder vegetarische Lebensmittel dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs ist, desto enger kann sich seine Bezeichnung an dieses Lebensmittel anlehnen.
- Zum einen umfasst die Ähnlichkeit die Anzahl der sensorischen Dimensionen, wobei vor allem Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl, Textur und Konsistenz Bedeutung haben. Zum anderen kommt es auf die Intensität, also den Grad der Ähnlichkeit an.

Unterschieden werden kann zwischen:

- hinreichender sensorischer Ähnlichkeit, die durch eine angemessene Grundähnlichkeit in Bezug auf bestimmte essentielle sensorische Dimensionen gegeben sein muss  
oder
- weitgehender, also nahezu umfassender sensorischer Ähnlichkeit.

## WICHTIGE HINWEISE

### zur Anwendung der Produktkriterien (Tabelle 1.1 - 1.3) in Verbindung mit den Prüfschemata

In den Tabellen 1.1 - 1.3 sind typische sensorische Eigenschaften von bestimmten Bezugslebensmitteln zur Bewertung der sensorischen Ähnlichkeit von veganen und vegetarischen Produkten im Sinne der Leitsätze zusammengefasst (sog. „Produktkriterien“). Die aus den Tabellen abgeleiteten Prüfschemata sollen als unmittelbar anwendbare Formblätter die praktische Durchführung und Auswertung der sensorischen Prüfungen unterstützen.

Für ausgewählte Beispiele aus den Produktgruppen

#### 1.1 Fleischerzeugnisse/Wurstwaren

#### 1.2 Hackfleisch/Fleischteilstücke

#### 1.3 Fisch/Fischerzeugnisse

sind jeweils die wesentlichen produktspezifischen Eigenschaften für die sensorischen Dimensionen Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz/Textur beschrieben, um die Ähnlichkeit zum Bezugslebensmittel gemäß dem jeweiligen Anspruch in den Leitsätzen festzustellen. Die gewählten Produktbeispiele folgen dabei der festgestellten aktuellen Marktsituation und der Bedeutung einzelner Produkte.

**Die Produktkriterien der Tabellen 1.1 - 1.3 sind immer und nur in Verbindung mit den nachfolgenden Hinweisen anzuwenden:**

- Alle beschriebenen Kriterien sind grundsätzlich als produktspezifisch zu berücksichtigen und müssen erhoben werden. Im Ergebnis ist nicht die Gesamtzahl der erfüllten Kriterien, sondern deren jeweilige Ausprägung insgesamt entscheidend für die Erfüllung „hinreichender“ oder „weitgehender“ sensorischer Ähnlichkeit im Sinne der Leitsätze.

Sofern die Leitsätze innerhalb der allgemeinen sensorischen Merkmale (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl) besondere Merkmale (sog. „Insbesondere-Kriterien“) hervorheben, sind diese vorrangig.

In den Fällen, in denen in den Leitsätzen „Insbesondere Kriterien“ beschrieben werden, sind die in den Tabellen 1.1 - 1.3 aufgeführten Merkmale des jeweiligen Bezugslebensmittels essentiell; sie müssen alle und in allen Teilaspekten erfüllt sein.

Kriterien, die nicht explizit als „Insbesondere-Kriterien“ genannt werden, aber für die spezifischen Produkteigenschaften wichtig sind (wie z. B. Geruch und Geschmack), sind ebenso zu erheben und bei der Bewertung der hinreichenden bzw. weitgehenden Ähnlichkeit zu berücksichtigen.

- Der Verwendungszweck des veganen bzw. vegetarischen Lebensmittels entspricht dem Bezugslebensmittel tierischer Herkunft. Sofern ein Regel- oder Haupt-Verwendungszweck angegeben ist, gilt dieser als Bezug zur Bewertung der Ähnlichkeit.
- „Mundgefühl“ ist definitionsgemäß ein „gemischter Sinneseindruck, der aus der Gesamtheit der Empfindungen physikalischer und chemischer Eigenschaften des Lebensmittels resultiert und Reize im Mund auslöst“. Mundgefühl kann folglich nicht mit einem singulären Kriterium beschrieben und bewertet werden. In der Tabelle sind deshalb keine Teilaspekte von „Mundgefühl“ als eigene sensorische Dimension beschrieben; eine Anlehnung an die in den Tabellen 1.1 - 1.3 jeweils hinterlegten und erwarteten Eigenschaften für Konsistenz/Textur ist möglich.
- Sofern der Ersatzzutat spezifische sensorische Eigenschaften innewohnen, sind diese bei der Bewertung der Ähnlichkeit zu berücksichtigen. Solche ersetzenden Zutaten oder Basiszutaten, die auf die sensorische Beschaffenheit Einfluss nehmen, sind u. a. Soja, Tofu, Seitan oder Tempeh sowie Erbsen- und Weizenisolate.

- Werden besondere Eigenschaften (Würzung wie z. B. hot, Chili, Trüffel), spezielle Geschmacksrichtungen oder geschmackgebende Zutaten ausgelobt, müssen diese feststellbar sein und berücksichtigt werden.
- Sofern Bezug auf eine bestimmte Tierart genommen wird (Typ Rind, Typ Huhn, Typ Lachs), so ist dies bezüglich der Ausprägung relevanter Kriterien zu berücksichtigen.
- Hinweise wie „würzig“ beziehen sich auf die für das Bezugslebensmittel typischen sensorischen Eigenschaften und sind daher in unterschiedlicher Qualität und Ausprägung zu verstehen.
- Prozess- oder rezepturbedingte Eigenschaften der Bezugslebensmittel, die möglich aber nicht typisch für alle Produkte der Gruppe sind, sind optional beschrieben („ggf.“).

Die dem Leitfaden angehängten **drei PRÜFSCHEMATA 1.1 – 1.3** entsprechen den Produktkriterien der ausgewählten Beispiele in den Tabellen 1.1. – 1.3 und können unmittelbar als **Formblätter bzw. Prüfbögen** für die Durchführung sensorischer Prüfungen im Sinne des Leitfadens verwendet werden.

### Hinweis der Autoren

Dieser Leitfaden ist nicht abschließend; die gemeinsame Arbeitsgruppe wird zu gegebener Zeit das Dokument weiterentwickeln, um dadurch zu erwartenden Leitsatzänderungen sowie den Entwicklungen im Markt Rechnung zu tragen.

### Impressum

Lebensmittelverband Deutschland e. V.  
Claire-Waldoff-Straße 7 | 10117 Berlin

E-Mail: [staehle@lebensmittelverband.de](mailto:staehle@lebensmittelverband.de) | [www.lebensmittelverband.de](http://www.lebensmittelverband.de)

In Zusammenarbeit mit

- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)
- Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)

Mitglieder der Arbeitsgruppe:

- Altenhain, Ute | Unilever Deutschland GmbH
- Beuger, Matthias | Vegorganic. e. V.
- Böhm, Thomas | Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen | Vorsitz DLMBK
- Bühr, Patrick | Rügenwalder Mühle
- Dr. Comans Clemens | cibus Rechtsanwälte
- Frehse, Oliver | TOPAS GmbH
- Hauck, Stefan | Taifun-Tofu GmbH
- Dr. Horn, Detlef
- Jäger, Valentin | Qualität & Werte Unternehmensberatung
- Knoll, Kerstin | Nestlé Deutschland AG
- Dr. Langen, Marcus | Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG
- Dr. Schulze, Gesine | Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit | Vorsitz ALTS
- Dr. Stähle, Sieglinde | Lebensmittelverband Deutschland e. V.
- Struck, Christian | Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe | Vorsitz ALS
- Wegner, Karin | Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V.

Berlin, November 2022

## Eigenschaften, um die sensorische Ähnlichkeit zum Bezugslebensmittel festzustellen

### 1.1. FLEISCHERZEUGNISSE / WURSTWAREN

	Produkt Art/Typ Salami (Beispiel für schnittfeste Rohwurst)	Produkt Art/Typ Lyoner (Beispiel für Brühwurst)	Bratwurst (grob oder fein)	Produkt Art/Typ Leberwurst (Beispiel für Kochwurst oder Streichwurst; auch grobe Vari- anten)
<b>LS Anforderungen bezgl. sensorische Ähnlichkeit</b>	hinreichend* insbesondere Aussehen und Mund- gefühl; bei Bezugnahme auf spezifische Wurstwaren***: insbesondere Aus- sehen, Geruch, Geschmack und Kon- sistenz	hinreichend* insbesondere Aussehen und Mundgefühl; bei Bezugnahme auf spezifi- sche Wurstwaren***: insbeson- dere Aussehen, Geruch, Ge- schmack und Konsistenz	hinreichend* insbesondere Aussehen und Mundge- fühl; bei Bezugnahme auf spezifische Wurstwaren***: insbesondere Ausse- hen, Geruch, Geschmack und Konsis- tenz	hinreichend* insbesondere Aussehen und Mundgefühl; bei Bezugnahme auf spezifi- sche Wurstwaren***: insbeson- dere Aussehen, Geruch, Ge- schmack und Konsistenz
<b>Verwendungszweck</b>	Brotbelag, verzehrfertig	Brotbelag, verzehrfertig	zum Braten, zum Grillen	Brotaufstrich/Brotbelag verzehrfertig
<b>Aussehen</b>	grob gekörnt	homogen, fein zerkleinert	homogen, fein zerkleinert oder körnig	homogen, fein zerkleinert oder körnig
	rötlich-weißlich	beige bis blassrosa		grau-bräunlich bis rosa-bräun- lich
<b>Geruch</b>	leicht säuerlich Fermentationsnote	frisch würzig	Brat-/ Grillaroma	würzig
	ggf. auch Rauchnote	brühwurstartig		sofern Art Leberwurst: nach Le- berwurst
	würzig			
<b>Geschmack</b>	herzhaft-würzig	mild-würzig	würzig	sofern Art Leberwurst: nach Le- berwurst
	ggf. auch Rauchnote	brühwurstartig	Brat-/ Grillaroma	herzhaft würzig bis leicht süß- lich
	ggf. Fettnote			
	säuerlich, Reife Aroma			
<b>Konsistenz / Textur</b>	schnittfest bis eher fest	schnittfest	außen Brat-/ Grillkruste	streichfähig
		weich-elastisch	schnittfest	weich
<b>Mundgefühl</b>	siehe allgemeine Hinweise zur Anwendung der Produktkriterien			

\* „hinreichende sensorische Ähnlichkeit“: angemessene Mindest-/Grundähnlichkeit

\*\* „weitgehende sensorische Ähnlichkeit“: nahezu umfassende Ähnlichkeit

\*\*\* siehe Anhang II: Hinweise zu spezifischen Bezeichnungen

## Eigenschaften, um die sensorische Ähnlichkeit zum Bezugslebensmittel festzustellen

### 1.2 HACKFLEISCH / FLEISCHTEILSTÜCKE

	Gewolfte Fleisch zur Herstellung von Hackfleischerzeugnissen oder zubereitet (Frikadellen, Hamburger)	Geschnittene Fleischstücke, paniert (Schnitzel, Nuggets...)	Geschnittene Fleischstücke (Gulasch, Geschnetzeltes...)	Fleischteilstück (Steak, Filet...)
<b>LS Anforderungen bezgl. sensorische Ähnlichkeit</b>	hinreichend* insbesondere in Aussehen und Mundgefühl	hinreichend* insbesondere in Aussehen und Mundgefühl	hinreichend* insbesondere in Aussehen und Mundgefühl	weitgehend** insbesondere in Aussehen, Textur und Konsistenz
<b>Verwendungszweck</b>	Zum Braten/Erhitzen, Fertiggericht	Fertiggericht; gebraten, erhitzt	Fertiggericht, gebraten, erhitzt	zum Braten, Grillen
<b>Aussehen</b>	je nach Produkt z. B. als Kugel, Frikadelle oder Burger-Patty	z. B. Schnitzel-, Nuggetform	Zuschnitt z. B. in Gulaschwürfel	Zuschnitt z. B. Steakform, Filetform
	braun-rosa bis grau-bräunlich	gold-braune Panade	beige, beige-grau bis dunkel rot-braun	beige, beige-grau bis dunkelrot-braun
	produktspezifisch, je nach Zubereitung bei Hackfleisch: krümelig			an Fleisch erinnernde Struktur
<b>Geruch</b>	produktspezifisch, von würzig bis an Fleisch erinnernd	nach Panade	produktspezifisch, Brataroma	produktspezifisch, Brataroma,
<b>Geschmack</b>	von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft	von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft	von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft	von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft
	produktspezifisch z. B. mit Brat- oder Grillgeschmack, ggf. Zwiebelnote	Fettnote, Röstaroma nach Panade	Brataroma	Brataroma
<b>Konsistenz / Textur</b>	körnige Struktur	kross (außen)	mürbe bis elastisch	mürbe bis elastisch
	kaubar	schnitt- bzw. bissfest (innen)	schnitt- bzw. bissfest	schnitt- bzw. bissfest
	saftig	faserige, an Fleisch erinnernde Struktur	faserige, an Fleisch erinnernde Struktur	faserige, an Fleisch erinnernde Struktur
<b>Mundgefühl</b>	siehe allgemeine Hinweise zur Anwendung der Produktkriterien			

\* „hinreichende sensorische Ähnlichkeit“: angemessene Mindest-/Grundähnlichkeit

\*\* „weitgehende sensorische Ähnlichkeit“: nahezu umfassende Ähnlichkeit

## Eigenschaften, um die sensorische Ähnlichkeit zum Bezugslebensmittel festzustellen

### 1.3 FISCH / FISCHERZEUGNISSE

	Fischstäbchen, Fischnuggets	Fischburger, Fischfrikadelle
<b>LS Anforderungen bezgl. sensorische Ähnlichkeit</b>	hinreichend* insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	hinreichend* insbesondere in Aussehen und Mundgefühl
<b>Verwendungszweck</b>	Fertiggericht, gebraten	Fertiggericht, gebraten
<b>Aussehen</b>	gebratene Panade (außen)	
	weißlich, strukturiert (innen)	weißlich, strukturiert (innen)
	Stäbchenform, Nuggetform	Patty/Burger
<b>Geruch</b>	Bratnote	Brataroma
	nach Panade	
	Fettnote	Fettnote
<b>Geschmack</b>	nach Panade	sofern paniert: nach Panade
	Fettnote, Röstaroma	Fettnote, Röstaroma
	würzig, an gegarten Fisch erinnernd	würzig, an gegarten Fisch erinnernd
<b>Konsistenz / Textur</b>	kross (außen)	kross (außen)
	gabelfest bis weich (innen)	gabelfest bis weich (innen)
<b>Mundgefühl</b>	siehe allgemeine Hinweise zur Anwendung der Produktkriterien	

\* „hinreichende sensorische Ähnlichkeit“: angemessene Mindest-/Grundähnlichkeit

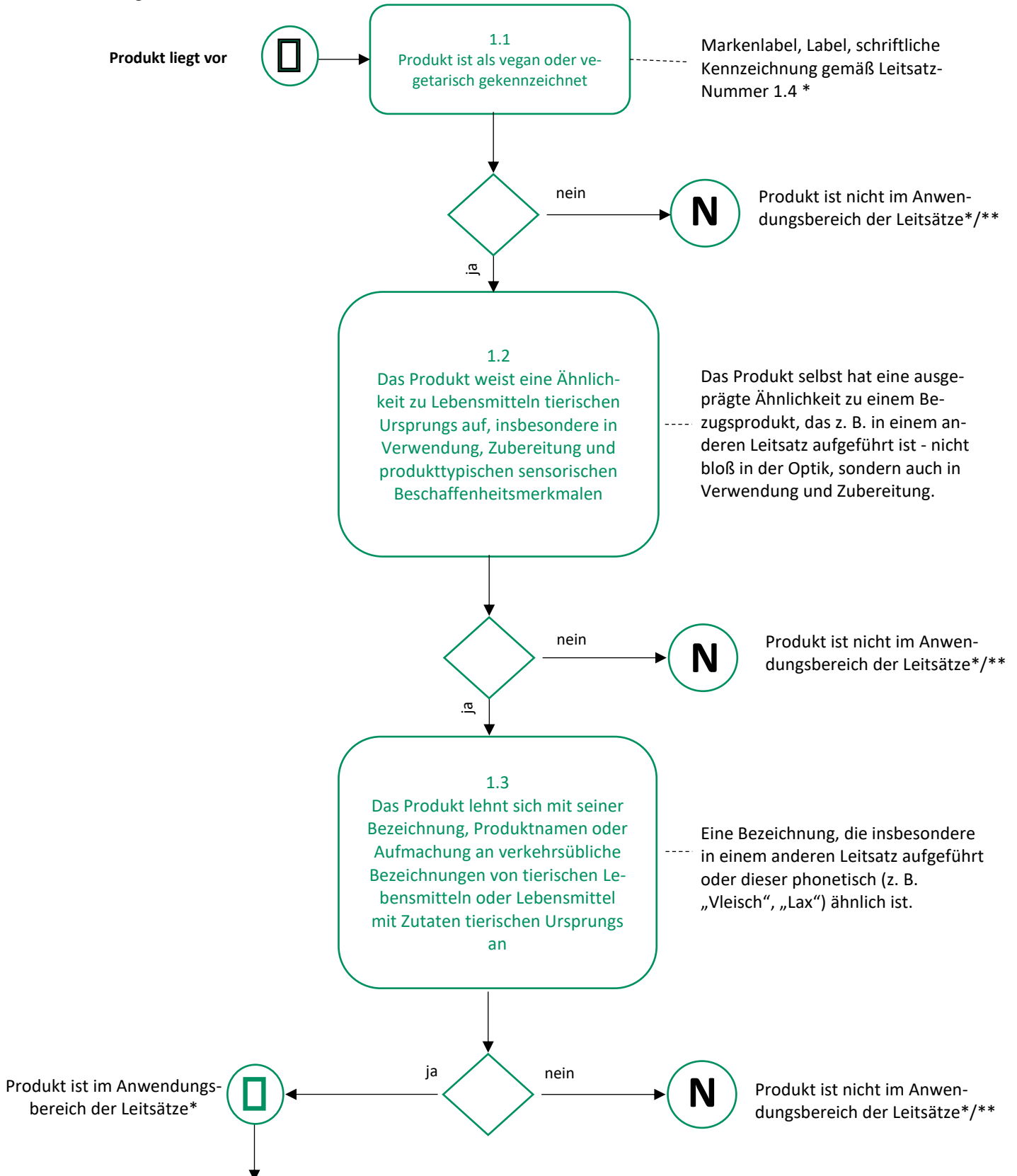




ANHANG I:

Entscheidungsbaum zur Leitsatz-Konformität zur Anwendung im Rahmen der Produktentwicklung

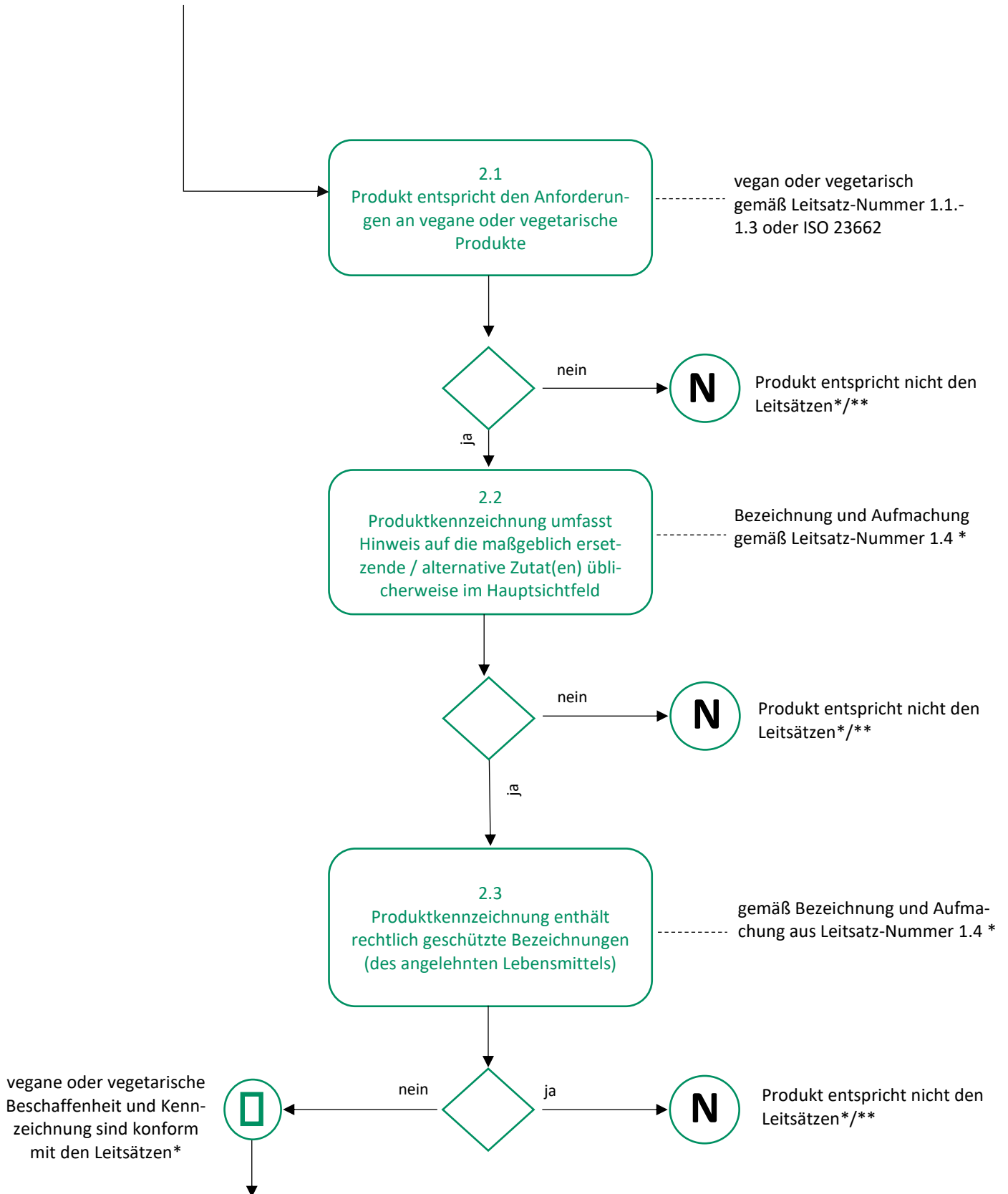
1. Anwendungsbereich



\*Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs [Fassung Dez. 2018]

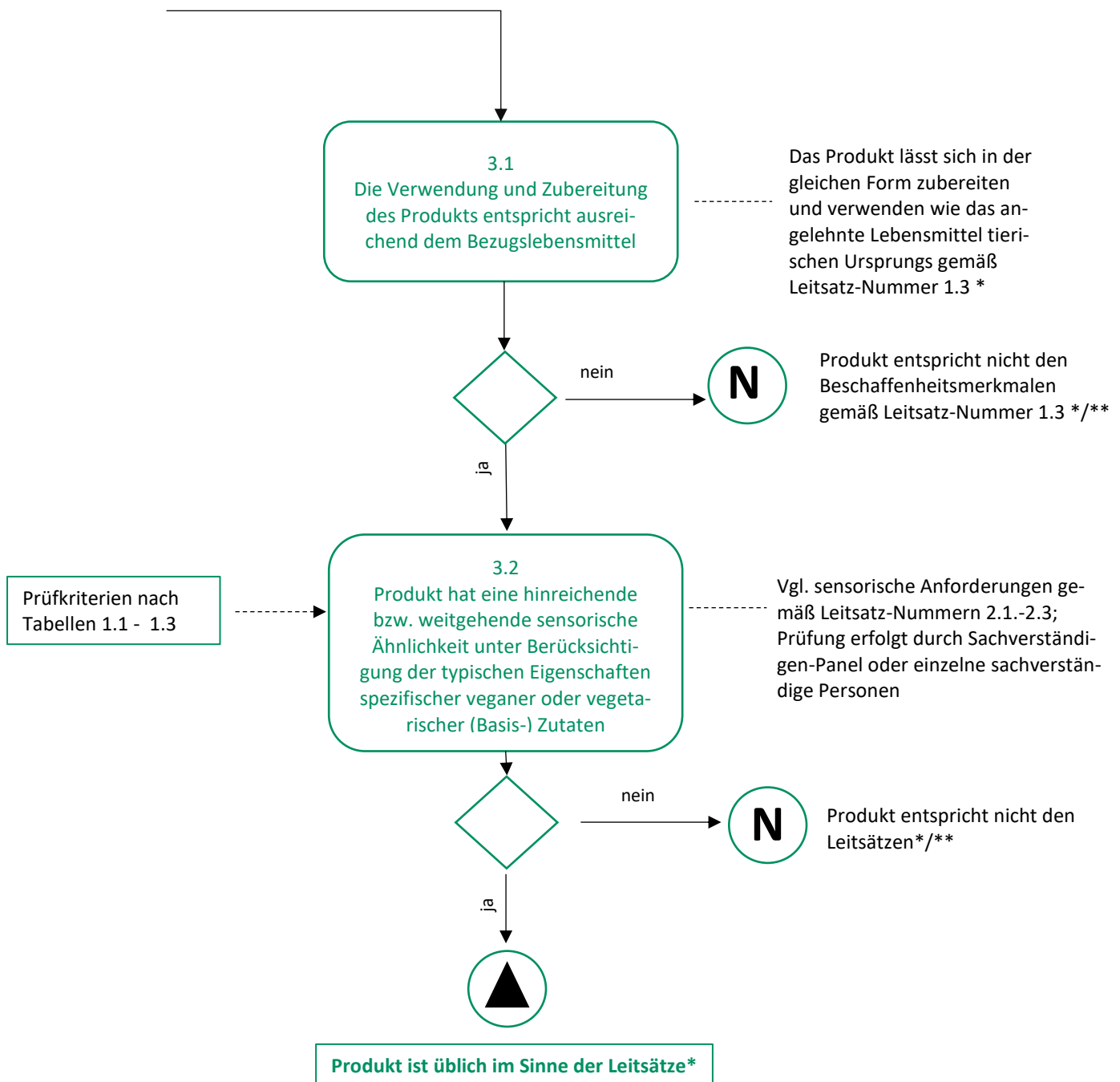


## 2. vegane oder vegetarische Beschaffenheit und Kennzeichnung





### 3. Verwendung und Zubereitung, sensorische Eigenschaften



\*\* Hinweis zu



Es wird eine Nichtübereinstimmung mit den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs festgestellt. Hieraus folgt das Erfordernis einer ergänzenden lebensmittelrechtlichen (Verkehrsfähigkeits-)Prüfung, insbesondere in Hinsicht auf Art. 7 LMIV.

Eine automatische Annahme einer Irreführung aufgrund der fehlenden Leitsatzkonformität ist nicht möglich. Je nach Ausgang der rechtlichen Prüfung kann ggf. eine Anpassung der Beschaffenheit, der Bezeichnung, der Aufmachung etc. erforderlich sein, um einer Irreführung vorzubeugen bzw. die Verkehrsfähigkeit des Erzeugnisses herbeizuführen.



## ANHANG II:

### Hinweise zu spezifischen Bezeichnungen

Die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs\* sehen unter der Leitsatz-Nummer 2 (Besondere Beurteilungsmerkmale) vor, dass bei Anlehnungen der Bezeichnungen an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Fleischteilstücke bzw. spezifische Wurstwaren höhere Anforderung an die Ähnlichkeit zu stellen sind. Im Rahmen der Beratungen zur Fortschreibung der Leitsätze wurde festgestellt, dass spezielle/spezifische Bezeichnungen auch für eine Gruppe stehen können (z. B. Leberwurst). Darüber hinaus haben sich Bezugnahmen auf Lyoner, Salami und Leberwurst mittlerweile als verkehrüblich herausgebildet.

Auch eine Differenzierung zwischen einer Kategorie von Wurstwaren und der spezifischen Wurstware ist nicht immer eindeutig möglich. Zwar werden in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse<sup>1</sup> spezifische Wurstwaren unter übergeordneten Begriffen zusammengefasst. Allerdings trifft man in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen<sup>\*\*</sup> auch auf übergeordnete Begriffe für eine Gruppe von Fleischerzeugnissen, die auch als spezifische Bezeichnung (Kursivschreibweise) Anwendung finden:

Kategorie/Gruppe (Wurstware)	spezifische Wurstware
Brühwürstchen (Leitsatz-Nummer 2.4.2.1)	<i>Würstchen</i> (Leitsatz-Nummer LS 2.4.2.1.2)
Leberwürste (Leitsatz-Nummer 2.4.3.2)	<i>Leberwurst</i> (Leitsatz-Nummer 2.4.3.2.5)
Kochmettwürste (Leitsatz-Nummer 2.4.3.3)	<i>Gekochte Mettwurst</i> (Leitsatz-Nummer 2.4.3.3.2)
Blutwürste (Leitsatz-Nummer 2.4.3.4)	<i>Blutwurst</i> (Leitsatz-Nummer 2.4.3.4.9)
Sülzwürste (Leitsatz-Nummer 2.4.3.5)	<i>Sülzwurst</i> (Leitsatz-Nummer 2.4.3.5.1.10)
Sülzen (Leitsatz-Nummer 2.4.3.5.1)	<i>Sülze</i> (Leitsatz-Nummer 2.4.3.5.1.10)

Lehnen sich Bezeichnungen von veganen und vegetarischen Ersatzprodukten an Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren an, mit denen auch Kategorien von Wurstwaren beschrieben sind (siehe oben), ist dies als Anlehnung an die Bezeichnung einer Kategorie zu werten.

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschreiben in Leitsatz-Nummer 1.3.2.4 die differenzierte Verkehrsauffassung zu Bratwürsten:

Als „Bratwursthack“, „Bratwurstbrät“ o. ä. bezeichnete Gemenge sind Rohprodukte im Sinne von Buchstabe a) und unterliegen den im Anhang III Abschnitt V der VO (EG) Nr. 853/2004 sowie den in der Anlage 5 Kapitel II der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung angegebenen Verkehrsbeschränkungen.

Die Verkehrsauffassung, die sich mit dem Begriff „Bratwurst“ verbindet, ist regional unterschiedlich. Erzeugnisse, die unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden, sind demgemäß entweder

- Fleischzubereitungen im Sinne von Anhang I Nr. 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004: durch nachfolgende Erhitzung gewinnen diese Halbfabrikate den Charakter der unter Buchstabe c) genannten Erzeugnisse, oder
- Rohwürste (Leitsatz-Nummer 1.3.2.1) soweit sie in unerhitztem Zustand und gereift in den Verkehr kommen, oder
- Brühwürste (Leitsatz-Nummer 1.3.2.2), soweit ihr Muskeleiweiß durch Hitzeeinwirkung zusammenhängend koaguliert ist, so dass die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnittfest bleiben, oder
- Kochwürste (Leitsatz-Nummer 1.3.2.3)

Bei Anlehnung der Bezeichnung an die Kategorie Bratwurst im Sinne von Leitsatz-Nummer 2.1. Absatz 5 der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel wird auf Brühwürste der Leitsatz-Nummern 2.4.2.1.10 und 2.4.2.1.11 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse Bezug genommen.

\* Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Neufassung vom April 2022) [\[LINK\]](#)

\*\* Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Dezember 2018) ID: 122719



### ANHANG III:

#### Ergänzende Hinweise zur zusatzstoffrechtlichen Einordnung veganer und vegetarischer Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die zusatzstoffrechtliche Einordnung veganer und vegetarischer Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist nicht aus der Bezeichnung des Lebensmittels abzuleiten. Bislang sieht die VO (EG) Nr. 1333/2008 über Zusatzstoffe nur eine Einordnung für Milchprodukt-Analoga vor (Kategorie 01.8). Bei den anderen Produkten muss – auch unter Anwendung des „Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives“ sowie des Grundsatzes, dass sich die Zuordnung zu einer Kategorie im Einzelfall nach der/den ersetzenden oder auch der ersetzten Zutat richtet, sachverständig vorgenommen werden. Dabei ist davon auszugehen, dass sich die Zulassung an der technologischen Notwendigkeit orientiert.

Die LAV Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB) hat in ihrer 34. Sitzung am 24. und 25. Oktober 2018 unter dem TOP 9 zusatzstoffrechtliche Einordnung veganer und vegetarischer Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs die von ALS und ALTS erarbeitete Entscheidungshilfe zur Einstufung veganer und vegetarischer Ersatzprodukte für die Anwendung als geeignete Basis für eine sachverständige Beurteilung im Einzelfall empfohlen:

„Einstufung von veganen und vegetarischen Ersatzprodukten auf der Basis von Ei, Milch, pflanzlichen Fetten und/oder Getreide- bzw. Hülsenfruchterzeugnissen (einschl. Soja) in die Kategorien der VO (EG) Nr. 1333/2008 über Zusatzstoffe“

Danach sind die Ersatzprodukte in diejenige Lebensmittel-Kategorie der VO (EG) Nr. 1333/2008 einzuordnen, die der ersetzenden Zutat entspricht bzw. der ersetzten Zutat (bei Milch). Dabei ist berücksichtigt, dass sich der Zusatz von Zusatzstoffen nach der technologischen Notwendigkeit richtet. Dies ist in der Regel durch die ersetzende Zutat bedingt.

Ersatzprodukte, bei denen „Milch“ ersetzt wird, sind jedoch als Sonderfall zu betrachten, da diese Gruppe von Ersatzprodukten explizit in der Lebensmittelkategorie 1.8 „Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer“ erfasst wird. Ein Sonderfall innerhalb dieser Gruppe stellen wiederum die Pflanzeneiweißgetränke dar („Sojadrinks“, „Haferdrinks“, „Mandeldrinks“), die auch als eigenständiges Lebensmittel (und nicht mit dem Hauptzweck des Milchersatzes) verzehrt werden und explizit in den Lebensmittelkategorien 12.9 (nicht aromatisiert) und 14.1.4 (aromatisiert) erfasst sind.

Bei den Ersatzprodukten für Feinkostsalate ist auf eine Unterscheidung bei der ersetzenden Zutat verzichtet worden, da sich der Zusatz von Zusatzstoffen in erster Linie nach dem Gesamterzeugnis inklusive Sauce und nicht nach der Einlage richtet.

Einige Beispiele für Einstufungen in die Kategorien der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Zusatzstoffe wurden der Entscheidungshilfe entnommen (nicht abschließend):



Produkt	Warenobergruppe (WOG)	Kategorien der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Zusatzstoffe
<b>Ersatzprodukte für Milch, Milcherzeugnisse, Käse und Butter</b>  Das Bezugslebensmittel besteht aus Milch, der vollständige oder teilweise Ersatz erfolgt aus (pflanzlichen) Eiweißen und/oder Fetten/Ölen	Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Milch (Pflanzeneiweißgetränke wie „Sojadrink“, „Haferdrink“ etc.)	<b>Nicht aromatisierte Produkte</b>  12.9 Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 01.8
		14.1.4 Aromatisierte Getränke
	Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Milcherzeugnisse,  Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Käse  Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Butter	01.8 Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer
<b>Ersatzprodukte für Eier, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Fischerzeugnisse und Krebs-/Krustentiererzeugnisse</b>	Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Eier	<b>ersetzende Zutat ist aus Milch(eiweiß) oder Eiprotein</b>  Am ehesten in  12.9 Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 01.8  einzusortieren, da hier auch „tierische“ Eiweiße miterfasst sind
	Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Fleisch-/teilstücke  Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Fleischerzeugnisse  Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Wurstwaren  Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Fisch  Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Fischerzeugnisse  Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Krebs-/Krustentiererzeugnisse	<b>ersetzende Zutat ist überwiegend aus pflanzlichen Eiweißen, es wird aber kein Milcherzeugnis ersetzt und es handelt sich auch nicht um Pflanzeneiweißgetränke</b>  12.9 Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 01.8
		<b>ersetzende Zutat ist überwiegend aus pflanzlichen Fetten oder Ölen, es wird jedoch kein Milcherzeugnis ersetzt</b>  Am ehesten  12.7 Salate und würzige Brotaufstriche
<b>Ersatzprodukte für Feinkostsalate</b>	Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte für Feinkostsalate	12.7 Salate und würzige Brotaufstriche

## PRÜFSHEMA 1.1 FLEISCHERZEUGNISSE / WURSTWAREN

Produktbeschreibung (bitte eintragen): Name, Bezeichnung, ggf. Besonderheit: \_\_\_\_\_

	Produkt Typ/Art Salami (Beispiel für schnitt- feste Rohwurst)			Produkt Typ/Art Lyoner (Beispiel für Brühwurst)			Bratwurst (grob oder fein)			Produkt Typ/Art Leberwurst (Beispiel für Kochwurst oder Streichwurst, auch grobe Varianten)		
<b>LS Anforderun- gen bezgl. sensori- sche Ähnlichkeit</b>	hinreichend insbesondere Aussehen und Mundgefühl;  bei Bezugnahme auf <b>spezifische Wurstwaren:</b> insbesondere Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz			hinreichend insbesondere Aussehen und Mundgefühl;  bei Bezugnahme auf <b>spezifische Wurstwaren:</b> insbesondere Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz			hinreichend insbesondere Aussehen und Mundgefühl;  bei Bezugnahme auf <b>spezifische Wurstwaren:</b> insbesondere Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz			hinreichend insbesondere Aussehen und Mundgefühl;  bei Bezugnahme auf <b>spezi- fische Wurstwaren:</b> insbe- sondere Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz		
<b>Verwendungs- zweck</b>	Brotbelag, verzehrfertig			Brotbelag, verzehrfertig			zum Braten, zum Grillen			Brotaufstrich/ Brotbelag, verzehrfertig		
		M*	JA / NEIN		M*	JA/NEIN		M*	JA/NEIN		M*	JA/NEIN
<b>Aussehen</b>	grob gekörnt			homogen, fein zerklei- nert			homogen, fein zerklei- nert oder körnig			homogen, fein zerkleinert o- der körnig		
	rötlich-weißlich			beige bis blassrosa						grau-bräunlich bis rosa- bräunlich		
<b>Geruch</b>	leicht säuerlich Fermentationsnote			frisch würzig			Brat-/ Grillaroma			würzig		
	ggf. auch Rauchnote			brühwurstartig						sofern Art Leberwurst: nach Leberwurst		
	würzig											
<b>Geschmack</b>	herzhaft-würzig			mild-würzig			würzig			sofern Art Leberwurst: nach Leberwurst		
	ggf. auch Rauchnote			brühwurstartig			Brat-/ Grillaroma			herzhaft würzig bis leicht süßlich		
	ggf. Fettnote											
	säuerlich, Reife Aroma											
<b>Konsistenz / Textur</b>	schnittfest bis eher fest			schnittfest,			außen Brat-/ Grillkruste			streichfähig		
				weich-elastisch			schnittfest			weich		

\*Merkmal (M): - = nicht vorhanden; v = vorhanden; ausreichend ausgeprägt? JA / NEIN ggf. mit Anmerkungen

Zusammenfassende Bewertung unter Berücksichtigung der „Insbesondere Kriterien“: \_\_\_\_\_

## PRÜFSHEMA 1.2 HACKFLEISCH / FLEISCHTEILSTÜCKE

Produktbeschreibung (bitte eintragen): Name, Bezeichnung, ggf. Besonderheit: \_\_\_\_\_

	Gewolfte Fleisch (zur Herstellung von Hackfleischerzeugnissen, oder zubereitet (Frikadellen, Hamburger ...))			Geschnittene Fleischstücke, paniert (Schnitzel, Nuggets...)			Geschnittene Fleischstücke (Gulasch, Geschnetzeltes...)			Fleischteilstück (Steak, Filet...)		
<b>LS Anforderungen bezgl. sensorische Ähnlichkeit</b>	hinreichend insbesondere in Aussehen und Mundgefühl			hinreichend insbesondere in Aussehen und Mundgefühl			hinreichend insbesondere in Aussehen und Mundgefühl			weitgehend insbesondere in Aussehen, Textur und Konsistenz		
<b>Üblicher Verwendungszweck</b>	Zum Braten/Erhitzen, Fertiggericht			Fertiggericht, gebraten, erhitzt			Fertiggericht, gebraten, erhitzt			zum Braten/Grillen		
<b>Aussehen</b>		M*	JA/NEIN		M*	JA/NEIN		M*	JA/NEIN		M*	JA/NEIN**
	je nach Produkt z. B. als Kugel, Frikadelle oder Burger-Patty			z. B. Schnitzel-, Nuggetform			Zuschnitt z. B. in Gulaschwürfel			Zuschnitt z. B. Steakform, Filetform		
	braun-rosa bis grau-bräunlich			gold-braune Panade			beige, beige-grau bis dunkel rot-braun			beige, beige-grau bis dunkelrot-braun		
	produktspezifisch, je nach Zubereitung; bei Hackfleisch: krümelig									an Fleisch erinnernde Struktur		
<b>Geruch</b>	produktspezifisch, von würzig bis an Fleisch erinnernd			nach Panade			produktspezifisch, Brataroma			produktspezifisch, Brataroma		
<b>Geschmack</b>	von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft			von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft			von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft			von würzig bis an Fleisch erinnernd auch umami oder herzhaft		
	produktspezifisch z. B. mit Brat- oder Grillgeschmack, ggf. Zwiebelnote			Fettnote, Röstaroma nach Panade			Brataroma			Brataroma		
<b>Konsistenz / Textur</b>	körnige Struktur			kross (außen)			mürbe bis elastisch			mürbe bis elastisch		
	kaubar			schnitt- bzw. bissfest (innen)			schnitt- bzw. bissfest			schnitt- bzw. bissfest		
	saftig			faserige, an Fleisch erinnernde Struktur			faserige, an Fleisch erinnernde Struktur			faserige, an Fleisch erinnernd		

\*Merkmal (M): - = nicht vorhanden; v = vorhanden; ausreichend ausgeprägt JA / NEIN ggf. mit Anmerkungen

Zusammenfassende Bewertung unter Berücksichtigung der „Insbesondere Kriterien“: \_\_\_\_\_



## PRÜFSHEMA 1.3 FISCH / FISCHERZEUGNISSE

Produktbeschreibung (bitte eintragen): Name, Bezeichnung, ggf. Besonderheit: \_\_\_\_\_

	Fischstäbchen, Fischnuggets			Fischburger, Fischfrikadelle		
<b>LS Anforderungen bezgl. sensorische Ähnlichkeit</b>	hinreichend insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz			hinreichend insbesondere in Aussehen und Mundgefühl		
<b>üblicher Verwendungszweck</b>	Fertiggericht, gebraten			Fertiggericht, gebraten		
		M*	JA/NEIN		M*	JA/NEIN
<b>Aussehen</b>	gebratene Panade(außen)					
	weißlich, strukturiert (innen)			weißlich, strukturiert (innen)		
	Stäbchenform oder Nuggetform			Patty/Burger		
<b>Geruch</b>	Bratnote			Brataroma		
	nach Panade					
	Fettnote			Fettnote		
<b>Geschmack</b>	nach Panade			sofern paniert: nach Panade		
	Fettnote, Röstaroma			Fettnote, Röstaroma		
	würzig, an gegarten Fisch erinnernd			würzig, an gegarten Fisch erinnernd		
<b>Konsistenz / Textur</b>	kross (außen)			kross (außen)		
	gabelfest bis weich (innen)			gabelfest bis weich (innen)		

\*Merkmal (M): - = nicht vorhanden; v = vorhanden, ausreichend ausgeprägt JA / NEIN ggf. mit Anmerkungen

Zusammenfassende Bewertung unter Berücksichtigung der „Insbesondere Kriterien“: \_\_\_\_\_