

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

Neufassung vom 04. Dezember 2018 (BANZ AT 20.12.2018 B1, GMBI 2018 S. 1174)

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

Diese Leitsätze finden Anwendung auf vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die als solche ausgelobt werden und sich mit ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrsfällige Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen – insbesondere an die in den Leitsätzen niedergelegten Bezeichnungen.

Soweit unionsrechtliche oder deutsche Bestimmungen die Zusammensetzung oder die Bezeichnung von Lebensmitteln regeln, gehen diese den Leitsätzen vor. ^{1,2)}

Verpackungsmaterialien von vegetarischen und veganen Lebensmitteln im Sinne dieser Leitsätze bleiben unberücksichtigt.

1.1 Begriffsbestimmungen

Vegane und vegetarische Lebensmittel im Sinne der Nummer 1 dieser Leitsätze werden im Folgenden als vegane und vegetarische Lebensmittel bezeichnet.

1.1.1 „Vegane Lebensmittel“

Vegan sind Lebensmittel, 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
- Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden,

die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind. ³⁾

Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als „vegan“ ausgelobt werden.

1.1.2 „Vegetarische Lebensmittel“

Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

- Milch,
- Kolostrum,
- Farmgeflügeleier,
- Bienenhonig,
- Bienenwachs,
- Propolis oder
- Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle,

oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können. ³⁾

1.1.3 Einer Auslobung als „vegan“ oder „vegetarisch“ stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen der Begriffsbestimmungen der Nummern 1.1.1 und 1.1.2 entsprechen, nicht entgegen, soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. ³⁾

1.2 Herstellung

Die Herstellung veganer oder vegetarischer Lebensmittel erfolgt so, dass eine Ähnlichkeit mit dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs erreicht wird.

1.2.1 Bei der Herstellung von veganen Lebensmitteln werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder durch solche nichttierischen Ursprungs ersetzt. Dies sind:

1.2.1.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. statt Fleisch Verwendung von Sojaweiß; statt Ei Verwendung von pflanzlichem Lecithin).

1.2.1.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. statt Gelatine Verwendung von Agar-Agar als Verdickungsmittel).

1.2.1.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs (z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

- 1.2.2 Bei der Herstellung von vegetarischen Lebensmitteln werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder nur durch solche tierischen Ursprungs ersetzt, die den Begriffsbestimmungen gemäß Leitsatz-Nummer 1.1.2 entsprechen. Dies sind:
- 1.2.2.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. statt Fleisch Verwendung von Milch-, Hühnerei- oder Pflanzeneiweiß).
- 1.2.2.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. statt Schmalz Verwendung von Butter oder pflanzlichem Öl zum Braten).
- 1.2.2.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs (z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Vegane und vegetarische Lebensmittel entsprechen in der Verwendung und Zubereitung den in Bezug genommenen Lebensmitteln.

Neben der Zusammensetzung können sich vegane und vegetarische Lebensmittel – je nach Eigenschaft der Ersatzzutat auch in unterschiedlicher Ausprägung – in folgenden Merkmalen von den in Bezug genommenen Lebensmitteln mit Zutaten tierischen Ursprungs unterscheiden:

- Sensorische Beschaffenheit
(Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl)
- Energie- und Nährstoffgehalt
- Gehalt an ernährungsphysiologisch relevanten Inhaltsstoffen und anderen relevanten Stoffen (z.B. Allergene)
- verwendete Zusatzstoffe, Aromen
- Haltbarkeit.

Jedoch ähneln vegane und vegetarische Lebensmittel insbesondere in den typischen sensorischen Beschaffenheitsmerkmalen den in Bezug genommenen Lebensmitteln.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

In den Leitsätzen sind die Bezeichnungen der Lebensmittel kursiv gedruckt.

Bei veganen und vegetarischen Lebensmitteln wird eindeutig auf den veganen oder vegetarischen Charakter an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar durch die Angabe „vegan“ oder „vegetarisch“ oder durch gleichbedeu-

tende, eindeutige Informationen, z.B. auch durch entsprechende Wort-Bild-Marken, hingewiesen. Üblicherweise erfolgt die Angabe im Hauptsichtfeld.

Bei veganen Lebensmitteln im Sinne von Nummer 1.2.1.1 und bei vegetarischen Lebensmitteln im Sinne von Nummer 1.2.2.1 wird zudem an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die maßgeblich ersetzende Zutat hingewiesen wie z.B. „mit Erbsenprotein“, „auf Sojabasis“, „mit Tofu“, „mit Tempeh“, „mit Seitan“, „Soja-...“, „mit pflanzlichem Lecithin“, bei vegetarischen Lebensmitteln auch „mit Milcheiweiß⁶⁾“, „mit Hühnerei-Eiweiß“. Gleichartige Zutaten können zusammengefasst werden z.B. „mit Pflanzenprotein“ bei gleichzeitiger Verwendung von z.B. Erbsen- und Sojaprotein. Üblicherweise erfolgt die Angabe im Hauptsichtfeld.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geographische Angaben und Bezeichnungen für garantiert traditionelle Spezialitäten (z.B. *Schwarzwälder Schinken*, *Thüringer Rostbratwurst*, *Schwarzwaldforelle* etc.) werden nicht verwendet für vegane und vegetarische Lebensmittel, bei denen verpflichtende Zutaten tierischen Ursprungs ersetzt sind, auch nicht durch Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“.

Die Bestimmungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz von Milch und Milcherzeugnissen sind zu beachten; Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“ werden nicht verwendet.^{1, 2)}

Die Bestimmungen zum Bezeichnungsschutz von Rindfleisch („Kalb-“ bzw. „Jungrindfleisch“ sind zu beachten.¹⁾

Bezeichnungen für Geflügelschlachtkörper und Geflügelteilstücke der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch werden nicht verwendet.⁴⁾

Bezeichnungen aus dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur werden nicht verwendet.⁵⁾

Eine Aufmachung von vegetarischen oder veganen Lebensmitteln – insbesondere das Aussehen und die bildliche Darstellung betreffend –, die auf Tiere oder Tierkörperteile Bezug nimmt, ist nicht üblich, sofern nicht durch die Bezeichnung oder durch eine andere hinreichende Information eine Irreführung ausgeschlossen wird.

Die Abbildung von tierischen Erzeugnissen (z.B. Milch, Quark, Eier etc.) ist möglich, wenn diese in dem vegetarischen Lebensmittel enthalten sind und eine Irreführung über die Beschaffenheit des Lebensmittels ausgeschlossen wird.

Markenrechtlich geschützte Abbildungen bleiben unberührt.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel

2.1 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Fleischteilstücke (z.B. „-*Filet*“, „-*Steak*“, „-*Kotelett*“), Innereien von Tieren (z.B. „-*Niere*“, „-*Leber*“), Koch- und Rohpökelfleisch oder an Tierarten sind nicht üblich, es sei denn, es besteht eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Fleischstücke sind üblich, z.B. „-*Schnitzel*“, „-*Gulasch*“, „-*Geschnetzeltes*“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „*vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß*“⁶⁾ oder „*veganes Seitan-Gulasch*“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch sind üblich, z.B., „-*Frikadellen*“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z.B. als „*vegetarische Frikadellen aus Eiklar*“ bezeichnet.

Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren (z.B. „*Lyoner*“, „*Salami*“, „*Leberwurst*“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Produkte werden z.B. als „*vegetarische Seitan-Wurst Typ Lyoner*“ bezeichnet.

ner“, „vegane Tofu-Wurst nach Salami-Art“, „vegetarische Soja-Streichwurst mit Leberwurstgeschmack“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Wurstwaren (z.B. Streichwurst, Bratwurst) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z.B. als „vegetarische Lupinen-Bratwurst“ oder „vegane Sojawürstchen“ bezeichnet.

2.2 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen

Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die auf ganze Fische, Krebs- und Weichtiere Bezug nehmen, oder Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Teilstücke dieser Tiere (*Filet*“, „Steak“, „Kotelett“, „-Schwänze“, „-Tuben“, „-Scheren“), anlehnen, sind nicht üblich, soweit keine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Abweichend davon sind Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Stücke von Fischen und Weichtieren üblich, z.B. „-Scheibe“, „-Schnitte“, „-Portion“, „-Stück“, „-Happen“, „-Nugget“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarische Weichtierstücke aus Milcheiweiß⁶⁾“ oder „vegane Fischschnitte aus Seitan“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fisch sind üblich, z.B. „-Frikadelle“, „-Schnitzel“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarische Fischfrikadelle aus Eiklar“ bezeichnet.

Bezeichnungen für spezifische Fischerzeugnisse (z.B. „Schillerlocken“, „Fischstäbchen“ oder „Kavia“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit

eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden z.B. als „*vegetarisches paniertes Erzeugnis aus Milcheiweiß⁶⁾ nach Art eines Fischstäbchens*“ oder „*vegane Seitan-Streifen Typ Schillerlocke*“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Fischerzeugnissen (z.B. geräucherte Fischerzeugnisse, Bratfischerzeugnisse) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „*vegetarisches Lupinen-Räucherfischteil*“ oder „*veganes Bratfischerzeugnis aus Soja*“ bezeichnet.

2.3 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen

Bezeichnungen für spezifische Feinkostsalate (z.B. „*Geflügelsalat*“, „*Fleischsalat*“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende Ähnlichkeit im Hinblick auf die Zusammensetzung und die sensorische Beschaffenheit zum in Bezug genommenen Lebensmittel mit Zutaten tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden bezeichnet z.B. als „*vegetarischer Salat auf Sojabasis nach Art eines Fleischsalates*“, „*vegane Seitan-Feinkostsalat wie Geflügelsalat*“.

Fußnoten:

- 1) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 in der jeweils geltenden Fassung
und
Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
und
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
und
Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf

bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften in den jeweils geltenden Fassungen.

- 2) Käseverordnung,
Milcherzeugnisverordnung,
Butterverordnung,
Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung.
- 3) https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/TOP20_Definition_vegan_und_vegetarisch.pdf
- 4) Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in den jeweils geltenden Fassungen.
- 5) Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates in den jeweils geltenden Fassungen.
http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Fischerei/Fischwirtschaft/Handelsbezeichnung/DLat.pdf?__blob=publicationFile&v=1
- 6) In diesem Fall sind die Regelungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz zu berücksichtigen.