

Gemeinsamer WORKSHOP

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs und Anwendung des Leitfadens für sensorische Prüfungen

17. März 2025 | Präsenzveranstaltung
im Haus der Land- und Ernährungswirtschaft (HdLE) Berlin

Einladung für die interessierten Kreise!

Im Oktober 2024 erfolgte die Veröffentlichung der geänderten „*Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs*“ der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Die Leitsätze beschreiben Bezeichnungen und Aufmachungen von bestimmten veganen und vegetarischen Lebensmitteln in Abhängigkeit vom Grad der Ähnlichkeit an im Lebensmittelbuch bereits niedergelegte Bezeichnungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Die Änderungen im Vergleich zur Fassung vom Dezember 2019 beziehen sich auf Anpassungen durch Marktentwicklungen und auf die Konkretisierung des Gewollten.

Ein wesentliches Entscheidungskriterium zur Bezeichnungsfindung ist die graduelle sensorische Ähnlichkeit eines Produkts nach beschriebenen Kriterien. Die Anwendung der Leitsätze wird aus diesem Grunde unterstützt durch den „*Leitfaden für sensorische Prüfungen von veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs*“. Dieser wurde durch die herausgebenden Institutionen (ALS, ALTS und Lebensmittelverband) an die Leitsatzänderungen angepasst und im November 2024 neu veröffentlicht.

Aus diesem Anlass führen der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS), der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) gemeinsam mit dem Lebensmittelverband Deutschland einen weiteren gemeinsamen Workshop für die interessierten Kreise durch. Ziel ist, die Neuerungen sowie die weiteren Entwicklungsperspektiven für Leitsätze zu erfahren. Die Durchführung der sensorischen Prüfungen wird mit praktischen Beispielen an unterschiedlichen Produkten thematisiert.

Der Workshop richtet sich an Interessierte aus allen Wirtschaftskreisen sowie an Sachverständige aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Teilnehmer haben die Möglichkeit, Fragen, die sich in der Praxis stellen, bereits im Vorfeld des Workshops in schriftlicher Form einzureichen, die dann im Rahmen des Workshops (Podiumsdiskussion) diskutiert und anschließend dokumentiert werden. Hinzuweisen ist, dass nur Fallgestaltungen aus dem Anwendungsbereich der Leitsätze, d. h. Produkte in Anlehnung an Fleisch-, Fisch- und Feinkosterzeugnisse behandelt werden. Die Teilnahme ist kostenfrei.

Ort: Haus der Land- und Ernährungswirtschaft (HdLE) | Claire-Waldoff-Straße 7 | 10117 Berlin

Uhrzeit: 10:30 bis 16:00 Uhr

Wir freuen uns auf eine interessante gemeinsame Veranstaltung!

gez.
Christian Struck
Vorsitzender ALS

gez.
Dr. Hermann Kirchhoff
Vorsitzender ALTS

gez.
Dr. Sieglinde Stähle
Wissenschaftliche Leitung
Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs (9/2024) ([LINK](#))
Leitfaden für sensorische Prüfungen von veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs (g 11/2024) ([LINK](#))

PROGRAMM

ab 10:30 Uhr
Kaffee/Registrierung/Begrüßung

11:00 - 13:00 Uhr Vorträge

Thomas Böhm

Vorsitzener der DLMBK und DLMBK-FA 8
Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits-
und Veterinärwesen Sachsen

Neue (?) Leitsätze für vegane und vegetarische
Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu bestimmten
tierischen Erzeugnissen

Dr. Marcus Langen

Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG | Ariana

Vorstellung des Leitfadens als Hilfestellung für die
Praxis der sensorischen Prüfungen

Dr. Clemens Comans

cibus Rechtsanwälte

Wie geht es weiter mit rechtlichen Bezeichnungen
und den Leitsätzen?
EUGH-Urteil zur Verwendung von
Fleischbezeichnungen zur Bezeichnung eines
Erzeugnisses, das pflanzliche Proteine enthält

13:00 Uhr
Mittagsimbiss

mit Möglichkeiten zur Verkostung von Produkten unter Anwendung der Prüfkriterien

14:15 - 15:30 Uhr
Kurzbeiträge

Fragestellungen aus der Leitsatz- und Leitfaden-Anwendung und weitere Produktbeispiele

mit Diskussion

Dr. Clemens Comans, [Dr. Detlef Horn], Kerstin Knoll, Karin Wegner, Dr. Gesine Schulze

ca. 15:30 Uhr Abschließende Podiumsdiskussion

Beantwortung von Fragen des Plenums sowie der im Vorfeld eingereichten Fragen
mit allen Referenten und Gremienvertreter

ca. 16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Tagungsort

Haus der Land- und Ernährungswirtschaft (HdLE)
Konferenzbereich
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Teilnahmebedingungen

Der Workshop richtet sich an Vertreter aller interessierten Wirtschaftskreisen und Dienstleistern sowie an Sachverständige aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Die Teilnehmer sind ausdrücklich aufgefordert, bereits im Vorfeld Fragen in schriftlicher Form und ggf. Produkt-beispiele einzureichen, auf die in der Podiumsdiskussion eingegangen wird. Die Fragen können online mit der Anmeldung eingebracht werden; alternativ können bis zum **6. März 2025** Fragen formlos per Mail an: staehle@lebensmittelverband.de gerichtet werden.

Die Veranstaltung ist kostenfrei.

Die Veranstaltung hat eine Kapazität für 120 Teilnehmer.

Anmeldung

Die verbindlichen Anmeldungen werden jeweils nach Eingang berücksichtigt. Anmeldungen gehen bitte über folgenden [LINK](#).

Anmeldefrist ist der **6. März 2025**. Eine Stornierung danach ist nicht möglich, Übertragung nach Rücksprache.

Veranstalter

- 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)
- Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Organisation

Lebensmittelverband Deutschland e. V.
Frau Anne-Madeleine Gütte
Telefon: +49 30 206143-149
E-Mail: guette@lebensmittelverband.de