



Baden-Württemberg.de

📅 04.02.2020

ERNÄHRUNG

Anpassung der neuen Aromenverordnung



📷 © dpa

Die Verwendung von Rauch zum Räuchern von Lebensmitteln soll grundsätzlich verboten werden. Für Lebensmittel, die traditionell geräuchert werden, ist eine Ausnahmeregelung vorgesehen. Baden-Württemberg setzt sich nun dafür ein, dass bisher fehlende Lebensmittel, wie der Fränkische Grünkern, ebenfalls als Ausnahme aufgenommen werden.

„Die Verwendung von Rauch zum Räuchern von Lebensmitteln soll in der kommenden nationalen Aromenverordnung grundsätzlich verboten werden. Ich unterstütze dies im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Allerdings ist die nach jetzigem Verordnungsentwurf vorgesehene Ausnahmeregelung für Lebensmittel, die traditionell geräuchert werden, nicht ausreichend. So soll das Räuchern von beispielsweise Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie Fisch und Fischerzeugnissen erlaubt bleiben, während das Darren von Grünkern verboten sein würde. Dies wäre ein vollkommen unangemessener Eingriff, der gerade auch den Fränkischen Grünkern als kulinarisches Erbe Baden-Württembergs in seinem bisherigen Herstellungsverfahren und somit auch das damit verbundene

spezifische Anbauverfahren vom Markt verschwinden ließe“, so der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**. „Aus diesem Grund hat sich Baden-Württemberg beim Bund dafür eingesetzt, dass die fehlenden Lebensmittelgruppen, welche nach traditionellen Verfahren hergestellt werden, wie Grünkern oder Rauchbier, in die Liste der Ausnahmen aufgenommen werden“, betonte Hauk.

Fränkischer Grünkern darf nur in bestimmten Gebieten angebaut werden

Fränkischer Grünkern ist das unreif geerntete und getrocknete Korn ausschließlich der alten Dinkelsorte „Bauländer Spelz“. Durch anschließendes Trocknen (Darren) über einem Buchenfeuer wird Fränkischer Grünkern haltbar und erhält sein typisches Aroma. Die Europäische Kommission hat den Fränkischen Grünkern in die Liste der geschützten geografischen Angaben (g. g. A.) und Ursprungsbezeichnungen (g. U.) 2015 aufgenommen. Der „Fränkische Grünkern (g. U.)“ genießt somit auch den Schutz der EU, vergleichbar wie „Prosciutto di Parma (g. U.)“ oder „Feta (g. U.)“. Das Getreide für den „Fränkischen Grünkern (g. U.)“ darf nur mit einem definierten und kontrollierten traditionellen Verfahren ausschließlich im Hohenlohekreis, Main-Tauber-Kreis und Neckar-Odenwald-Kreis in Baden-Württemberg sowie in zwei benachbarten bayerischen Landkreisen hergestellt werden.

Derzeit passt die Bundesregierung die Bestimmungen der nationalen Aromenverordnung an fortentwickeltes Gemeinschaftsrecht an. Im derzeitigen Verordnungsentwurf ist der Wechsel von der bisherigen allgemeinen Zulassung des Räucherns mit bestimmten Ausnahmen hin zum sogenannten Verbotsprinzip geplant. Das bedeutet, die Verwendung von Rauch zum Räuchern von Lebensmitteln soll grundsätzlich verboten werden und für Lebensmittel, die traditionell geräuchert werden, ist eine Ausnahmeregelung von diesem Verbot vorgesehen. Betroffen ist auch der Grünkern, der bisher bei den Ausnahmen nicht berücksichtigt war.