

## **Lebensmittel – was ist drin und was ist nicht drin? 23. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide am 20. und 21. Juni in Detmold**

Immer mehr Lebensmitteltrends definieren sich über das „ohne“. Eine Pasta ohne jegliches Tierprodukt ist „vegan“. Ein Joghurt ohne Milchzucker ist „lactosefrei“ und ein Brot ohne Klebereiweiß „glutenfrei“. Diese „Freiheit“ von Inhaltsstoffen hat natürlich auch Auswirkungen auf die lebensmittelrechtliche Beschreibung und Bewertung solcher Produkte – etwa bei der Kennzeichnung. Beim 23. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) werden sich in diesem Jahr insgesamt drei von 15 Fachvorträgen mit den Themen vegan, lactose- oder glutenfrei befassen. Dazu kommen noch zwei Referate zur Allergenproblematik, so dass inhaltstoffliche Themen einen klaren Schwerpunkt der anderthalbtägigen Veranstaltung in Detmold bilden.

Komplettiert wird die Themenpalette durch Vorträge über die Weiterentwicklung der Leitsätze für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren, zur Herkunftskennzeichnung, zur Kontrollpraxis der Lebensmittelüberwachung, zu aktuellen Urteilen und zu weiteren Einzelthemen. Dazu kommen noch aktuelle Informationen über die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und deren Adaption an das nationale Recht durch eine Verordnung zur Anpassung nationaler Vorschriften an die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIVAV), deren Entwurf gerade den Bundesländern und den betroffenen Verbände zur Stellungnahme vorliegt.

Aufgelockert wird dieses straffe Programm durch den schon traditionellen Grillabend am ersten Veranstaltungstag. Er bietet den Teilnehmern, die aus den Bereichen Produktentwicklung, Marketing und Qualitätsmanagement in der getreideverarbeitenden Wirtschaft kommen, ausgiebig Gelegenheit zum zwanglosen fachlichen Austausch und für das Knüpfen und Pflegen von Kontakten.

Mitglieder der AGF und Angehörige öffentlicher Einrichtungen können bei der Tagungsgebühr für die Veranstaltung einen Rabatt von knapp 90 Prozent in Anspruch nehmen. Das komplette Programm der Tagung, weitere Informationen und die Möglichkeit zur Online-Anmeldung gibt es im Internet unter <http://www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/lebensmittelrechtstag-fuer-erzeugnisse-aus-getreide.html>.

**Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter [schuhmacher@agf-detmold.de](mailto:schuhmacher@agf-detmold.de) gern zur Verfügung.**

In der AGF sind ca. 415 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit fast 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 300 Tagungen organisiert, die von ca. 60.000 Teilnehmern besucht wurden.

Die AGF bietet über ihre Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, individuelle Beratung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen an. Auch bei der Aufstellung von Konzepten für Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit und den Internationalen Food Standard steht die DIGeFa beratend zur Verfügung. Weiterhin werden Labor-Vergleichsuntersuchungen angeboten, die den Teilnehmern aus der Praxis die Möglichkeit geben, ihre Laborergebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkorngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.