

Presse­notiz 4/2019

(Un-)durchsichtig in die Zukunft – aber auf hohem Niveau!

26. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide, 24. – 25. Juni 2019 in Detmold

Detmold. Das Wetter zu dieser gut besuchten Tagung auf dem Römerberg in Detmold, war so heiß wie die Themen: „Transparenz, Authentizität und Lebensmittelsicherheit“, „Food Fraud“, und „Whistleblowing für Lebensmittelsicherheit“ standen am Anfang und im Fokus des „26. Lebensmittelrechtstages für Erzeugnisse aus Getreide“.

„Transparenz“ scheint die Antwort auf viele gesellschaftliche Probleme, und so auch bei den Problemen in der Herstellung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln. Doch wer oder was ist am Ende durchsichtig? Der Kunde, oder die Produzenten und der Handel? Jedenfalls ist die „gläserne“ Produktionsstätte noch immer ein Exot, während der „gläserne“ Kunde zum Alltag wird. Viele Menschen mögen sagen, „ich habe doch nichts zu verbergen“, doch Unternehmen sind da meist weniger offen.

Eines der Schwerpunktthemen der Tagung war die Novellierung des § 40 Abs. 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB). Erörtert wurde die komplizierte Interessenslage in Bezug auf Transparenz und Lebensmittelsicherheit von Marc Krekler (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz, NRW) und Vanessa Kluge (Lebensmittelverband Deutschland). Seit 2012 das, von Anfang an hoch umstrittene, Gesetz eingeführt wurde, blieb eine Umsetzung, aufgrund von Rechtsstreitigkeiten und verfassungsrechtlicher Bedenken, weitgehend aus. Allerdings bestätigte das Bundesverfassungsgericht (BVG) im Großen und Ganzen die Verfassungskonformität des Gesetzes, verlangte aber einige wichtige Änderungen. So vor allem die zeitliche Begrenzung der Publikation¹ von Rechtsverstößen und begründeten Verdachtsfällen auf sechs Monate, und dass die Veröffentlichungen für Laien (also die Konsumenten) verständlich formuliert sein müssen. Doch Vanessa Kluge konstatierte, dass „aus Sicht der Wirtschaft weiterhin massiver Nachbesserungsbedarf“ besteht.

Die Kontroverse über Transparenz bei Lebensmitteln ist also offenbar noch nicht beendet, denn darüber, genau WIE transparent es sein soll oder darf, wird weiter gestritten. Das Interesse der Verbraucher ist groß. Zu Zehntausenden fordern sie die Kontrollberichte der Behörden an und veröffentlichen diese bei „Topf Secret“ von Foodwatch. Dagegen klagt zur Zeit die DEHOGA – mit bisher begrenztem Erfolg. Die Art von staatlich klar geregelter Transparenz, die in unserem Nachbarland Dänemark, z.B. mit ihrem Smiley-System in Gaststätten, seit 20 Jahren selbstverständlich und von allen Seiten wohl gelitten ist, bleibt hierzulande offenbar nur von einer Seite erwünscht.

Annegret Falter dagegen, Vorsitzende des „Whistleblower-Netzwerk e.V.“, wünschte sich in ihrem Vortrag eine unternehmerische Offenheit, die wohl in Deutschland noch als Utopie gelten darf. Sie sieht Whistleblower als wertvolle Mitglieder eines jeden Unternehmens, das ernsthaft um seine Kunden bemüht ist und sagt: „Ich habe niemals verstanden, woher der Widerstand der Unternehmer gegen Whistleblower kommt.“ Sie seien doch eine Art „interner Feuermelder“. Stattdessen gäbe es „höchstrichterliche Urteile eher gegen Whistleblower“. Hoffnung gibt ihr allerdings die im April 2019 vom EU-Parlament mit überwältigender Mehrheit angenommene Richtlinie, die Whistleblowern mehr Schutz verspricht. Allerdings muss diese noch von den nationalen Parlamenten bestätigt werden.

Das Max Rubner-Institut forscht bereits seit vielen Jahren im Bereich der Lebensmittelauthentizität. Dr. Ina Willenberg referierte über das sich dort noch im Aufbau befindende „Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel“ (NRZ) und über die

Möglichkeiten z.B. die Herstellungsmethoden von Arganöl im Endprodukt zu unterscheiden. Die Authentizität von Lebensmitteln erfuhr zuletzt 2013 ein großes öffentliches Interesse, als der Pferdefleischskandal die EU heimsuchte.

Lebensmittelbetrug, erklärte Dr. Hasan Taschan aus Jena wiederum, ist so alt wie der Handel und Vorschriften dagegen gibt es seit 4000 Jahren. Spätestens seit 1871 wird er von der deutschen Gesetzgebung mit Haftstrafen berücksichtigt. Richter und Anwälte müssen sich dann mit den manchmal feinen Unterschieden zwischen Betrug und Irreführung beschäftigen.

Ein weiteres Aufreger-Thema ist die Nutri-Score Ampel und ähnliche Bewertungskennzeichnungen für Lebensmittelverpackungen. Über deren verschiedene Ansätze und Probleme referierte Dr. jur. Alina Unland von der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld in ihrem Vortrag „Reformulierung, Ampeln und Co. – Umsetzung in der Wirtschaft“. Erwartungsgemäß wäre aus der Sicht ihres Unternehmens ein europaweites, einheitliches, aber vor allem freiwilliges, Nährwertkennzeichnungssystem vorzuziehen.

Sinn und Unsinn solcher bewertenden Kennzeichnungen wurden von der Öffentlichkeit weit und breit diskutiert, doch was gesund oder ungesund ist lässt sich wohl kaum mit bunten Kennzeichen übermitteln. Gesund oder ungesund sind unsere Ernährungsgewohnheiten. Ein Liter bestes Bio-Leinöl zum Frühstück ist keine gesunde Ernährung, auch wenn das selbe Öl ein gesundes Lebensmittel ist. Es hilft gesundheitsbewussten Menschen, wenn sie sich den Unterschied zwischen „Lebensmitteln“ und „Ernährung“ immer wieder bewusst machen. Sie werden dann Fertigprodukte und bunt Verpacktes fast zwangsläufig weitgehend meiden. Gurken, Karotten, Kräuter, Äpfel und Birnen werden wohl niemals Ampeln aufweisen. Dagegen geht die Chance, sich vorwiegend von verpackten Fertigprodukten gesund zu ernähren, gegen null, egal wie grün die Nährwert-Ampel leuchten mag. Frische unverarbeitete Lebensmittel erhöhen diese Chance drastisch und die Hipster lehnen (zu viel) Verpackungen zunehmend ab, was immer neue „Unverpackt“-Läden deutlich machen.

Ein Fazit dieser Tagung könnte sein: „Täuschung bei Lebensmitteln ist OK, sie sollte nur legal sein“, denn Ehrlichkeit herrscht auf Lebensmittelverpackungen eher im sehr klein Gedruckten der Zutatenliste, als auf der Vorderseiten-Idylle. Und um klarzustellen, was in der Lebensmittelindustrie legal ist und was nicht, steht eine Armee von Juristen auf dem schmalen Grat zwischen Recht und Unrecht bereit, um Produzenten und Konsumenten voreinander zu schützen. Einer der Referenten brachte es im direkten Gespräch auf den Punkt: Die immer neuen Verordnungen und Bestimmungen der Gesetzgeber sind „Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen für Juristen“. Und, was die Lebensmittelsicherheit in Deutschland angeht, attestierte ein anderer „Luxusprobleme“. Recht gibt ihm die WHO, die die jährlichen Todesfälle durch FBD (food borne diseases) weltweit mit 420.000 beziffert.² In Europa sind es ganze 5000. Mehr als fünf Mal so viele sterben jährlich durch Verkehrsunfälle. In Deutschland gab es allerdings 2015 keinen aktenkundigen Todesfall³ durch FBD, im Jahr 2016 ganz vier. Tendenz: stark schwankend.

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter schuhmacher@agf-detmold.de gern zur Verfügung.

In der AGF sind ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Mülerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 500 Tagungen organisiert, die von über 70.000 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.

¹ z.B. auf www.lebensmitteltransparenz.nrw.de

² https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferginfographics.pdf?ua=1

³ <https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-016-1060-2>