

**Pressemitteilung 07/2017**

## **Von Analog-Käse, Acrylamid und Mindesthaltbarkeitsdaten „Kennzeichnung“ im Mittelpunkt des Lebensmittelrechtstages der AGF in Detmold**

**Detmold.** Das Ernährungsbewusstsein in der Bevölkerung ist in den vergangenen Jahren gestiegen. Eine Kennzeichnung der Lebensmittel ist nicht nur gesetzlich gefordert, sondern gehört auch zu einem fairen Umgang mit den Verbrauchern. Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) hat deshalb bei ihrem Lebensmittelrechtstag das Thema „Kennzeichnung“ in den Fokus gerückt und damit den Nerv der Zeit getroffen: 150 Teilnehmer aus ganz Deutschland waren der Einladung auf den Detmolder Schützenberg gefolgt, um sich in zahlreichen Fachvorträgen zu Neuerungen des Lebensmittelrechts zu informieren.

Sechs der 16 Vorträge beschäftigten sich mit dem Thema „Kennzeichnung“. So berichtete etwa Annette Neuhaus aus Detmold, Obfrau der Arbeitsgruppe „Lebensmittelüberwachung“ in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, über die jüngsten Beschlüsse der ALS, ein Zusammenschluss Lebensmittelchemischer Sachverständiger. Darf ein Einzelhändler zum Beispiel das Mindesthaltbarkeitsdatum ändern? Ja, wenn er es gut begründen kann. Und darf die Nährwertabelle auf einer Verpackung auch mehrspaltig sein? Die Antwort der ALS fiel auch hier positiv aus. Die angeregten Diskussionen im Publikum machten deutlich, wie ernst die Tagungsteilnehmer aus Back- und Mühlenindustrie, Lebensmittelüberwachung, Hochschulen und Verbänden den Verbraucherschutz nehmen.

Dass die Rechtslage dennoch nicht immer eindeutig ist, machte Rechtsanwalt Dr. Matthias Wiemers anhand des Beispiels „Analog-Käse-Skandal“ klar, in dessen Folge die Geschäftsordnung der Lebensmittelbuch-Kommission im Sommer 2016 geändert wurde. Weitere Vorträge beschäftigten sich mit Themen, die in den Medien immer wieder auftauchen: Zusatzstoffe, neuartige Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, ebenso wie die aktuelle Rechtslage zu Acrylamid.

Aktuelle Infos aus Brüssel hatte Rechtsanwalt Peter Loosen im Gepäck: Er verschaffte dem Fachpublikum einen Überblick über die aktuellen europäischen und nationalstaatlichen Regelungsvorhaben im Lebensmittelrecht. Thomas Böhm aus Chemnitz analysierte aktuelle Urteile der deutschen Gerichte.

Tobias Schuhmacher, Hauptgeschäftsführer der AGF zieht eine positive Bilanz des Lebensmittelrechtstages: „Auch in diesem Jahr beweist die Fülle an unterschiedlichen Vortragsthemen, dass das Lebensmittelrecht sehr komplex und oftmals nicht einfach zu durchschauen ist.“

Bereits zum 24. Mal hat die AGF den Lebensmittelrechtstag organisiert, in Zusammenarbeit mit der „Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh), dem Backzutatenverband e.V., dem Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS), dem Verband Deutscher Großbäckereien e.V. und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

**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. 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 Müllerei, 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.