

# Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)

Schützenberg 10 ♦ 32756 Detmold ♦ ☎ +49 (0) 52 31 61664-0 ♦ Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5

E-Mail: [info@agf-detmold.de](mailto:info@agf-detmold.de) ♦ Web: [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)

## Presseinformation 10/2014

### Wie viel Text passt auf eine Pizza-Schachtel?

#### Lebensmittel-Informationsverordnung der EU bringt nicht nur Positives

Detmold, im Juni 2014 - An detaillierten Informationen sind Verbraucher nicht interessiert, für die von der EU gewünschten, ausführlichen Informationen ist auf Verpackungen kaum Platz und die Deklaration mancher Zutaten ist nicht zu Ende gedacht.



Die detailliertere Kennzeichnung der Lebensmittel, die aufgrund einer EU-Verordnung noch in diesem Jahr erfolgen soll, bringt für alle Beteiligten mehr Probleme als Nutzen, sind sich Branchenexperten einig. Diese standen am Montag, 23. Juni, bei der ersten Podiumsdiskussion der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) in Detmold Rede und Antwort.

„Sehen Sie sich beim Einkaufen die Zutatenliste der Produkte an?“, wollte Moderator Thorsten Wagner (Radio Lippe) von den Diskussionsteilnehmern wissen. Die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht der AGF, Dr. Petra Unland (Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld) räumte ein, eher auf Altbewährtes und Markenware zurück zu greifen und nicht immer alles zu lesen.

So ist auch die Erfahrung von Martin Dahlhaus (Bäcker- und Konditoreninnung Lippe, Konditormeister, der früher ausgefallene Torten für den FC Bayern München kreiert hat). Die Nachfrage der Verbraucher nach einer derart detaillierten Auflistung sei geringer als die Politik sie sieht. „Gewisse Angaben sind jedoch notwendig und nicht diskutabel“, räumte Prof. Dr. Meinolf Lindhauer (Leiter des Max Rubner-Instituts (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide), ein. Hygienevorschriften zum Beispiel. Schwieriger werde es bei der Angabe verschiedener Zucker. Und bei den Eiweißen wurden zwölf heraus gesucht, die nicht hitzebeständig seien, um Allergiker warnen zu können.

„Aber eigentlich kann jedes Eiweiß ein Allergen sein“, erklärte Dr. Unland. Auch sind Kontaminationen von einer zur einer anderen Produktlinie kaum vermeidbar. Die Kennzeichnung „kann Spuren von Nüssen enthalten“ oder ähnliches gebe zwar einen Hinweis auf den Stoff an sich, werfe aber zugleich die Frage auf, was eine „Spur“ überhaupt sei, gab die Nahrungsmittelexpertin zu bedenken. Zudem fehlen hier Analysemethoden, um eine solche Spur überhaupt herauszufinden.

Dr. Dirk Hisserich (European Regulatory Manager CSM Bakery Supplies Europe, verantwortlich für lebensmittelrechtliche Fragen) erläuterte, dass EU-Politik immer bedeute, einen Kompromiss vieler verschiedener Länder mit ihren unterschiedlichen Auffassungen finden zu müssen. Deutschland sei bei der Umsetzung deutlich weniger pingelig als manches Nachbarland. Dort gelte, was die Regierung sagt, wird gemacht, ohne Spielraum.

**Hintergrund LMIV:** Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt in der Europäischen Union (EU) die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie wurde am 25. Oktober 2011 als Verordnung beschlossen und tritt ab 13. Dezember 2014 verbindlich in allen Mitgliedsstaaten der EU in Kraft. Damit wird die nationale Verordnung in Deutschland abgelöst. Das bringt für Bäckereien Neuerungen mit sich, die die Kennzeichnung der Erzeugnisse betreffen. Ab diesem Zeitpunkt müssen dem Kunden zusätzliche Informationen zur Verfügung gestellt werden. So ist unter anderem ein Verzeichnis der Zutaten sowie der Zutaten und Hilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können dem Käufer zugänglich zu machen.

**Über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF):** Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) wurde 1946 von Prof. Dr. P.F. Pelshenke, Detmold, zur Vermittlung zwischen Wissenschaft und Wirtschaft gegründet. In der AGF sind 430 Firmen aus 15 Nationen der Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage als Mitglied vertreten. Die AGF fördert den Austausch zwischen Wissenschaft, Technik und Praxis sowie den Erfahrungsaustausch der Mitglieder. Dafür veranstaltet die AGF zahlreiche Fachtagungen und Seminare für Unternehmen der entsprechenden Sparten. Neben der Weiterbildung unterstützt die AGF auch die fachliche Ausbildung in Form von Praktika und Unterstützung bei Bachelor- und Master-Arbeiten. Über die im Jahr 2003 gegründete Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGEFA) GmbH, werden im akkreditierten Labor Qualitätsuntersuchungen bei Getreide und Mahlerzeugnissen durchgeführt.

#### Ansprechpartner bei Rückfragen:

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF), Tobias Schuhmacher, Tel.: 05231-61664-10,  
E-Mail: [schuhmacher@agf-detmold.de](mailto:schuhmacher@agf-detmold.de) oder CS Communication PR / Social Media PR, Christiane Sohn,  
Tel: +49(0)5223 - 65 41 31, E-Mail: [info@csccommunication.de](mailto:info@csccommunication.de)