AGF
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

in Zusammenarbeit mit

Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide
in Zusammenarbeit mit

Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh)

Der **Backzutatenverband** e.V.

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

31. Lebensmittelrechtstag
für Erzeugnisse aus Getreide

24. – 25. Juni 2024
in Detmold

Programm

Rahmenprogramm

Teilnehmerverzeichnis

Zusammenfassungen

Inhaltsverzeichnis

Rahmenprogramm 4

Mittagessen 5

Ihre Meinung ist uns wichtig! 6

Teilnehmerverzeichnis 7

Programm 11

Montag, 24. Juni 2024 11

13^{00} Uhr **Eröffnung** durch Konstantin Golombek, Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. 11

13^{15} Uhr 1.1 **Christian Struck**, Münster
Neue Beschlüsse des ALS/ALTS 11

14^{15} Uhr 1.2 **Thomas Böhm,** Chemnitz
Aktuelles aus der DLMBK – Ein Überblick zur Arbeitsweise und den neuesten Änderungen an den Leitsätzen 13

14^{45} Uhr 1.3 **Markus Grube**, Gummersbach
Regionalitäts- und Natürlichkeitsaussagen – der letzte Wilde Westen im Lebensmittelrecht? 14

15^{15} Uhr **Kommunikationspause** 15

15^{45} Uhr 1.4 **Katja Heintschel von Heinegg**, Berlin
Nationaler Entwurf für Verbote für an Kinder gerichtete Werbung-Update... 15

16^{15} Uhr 2.1 **Bärbel Hintermeier,** Berlin
Gesetzgebung zu Green Claims: Neue Kriterien im Kampf gegen „Greenwashing“ 16

16^{45} Uhr 2.2 **Andreas Müller**, Hollenstedt
Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz – Wie es dazu kommen konnte und welche Ratschläge bei der Umsetzung Ärger bedeuten? 17

17^{15} Uhr 2.3 **Laura Draack**, Oldenburg
Verpackungsmaterial aus Rückläufen von Brot und feinen Backwaren in Futtermitteln 19

17^{45} Uhr **Ende der Vorträge am 1. Tag** 20

18^{00} Uhr **Foodpairing – Brot & Wasser** 20

Dienstag, 25. Juni 2024 20

09^{00} Uhr 2.4 **Mathias Schätzl**, Berlin
„Das geht bei uns nicht“ - von der Unmöglichkeit, Too Good To Go bei deutschen Bäckereien einzuführen 20

09^{30} Uhr 2.5 **Simone Schiller**, Frankfurt
Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ aus Sicht der Primärproduktion und Verarbeitung 21

10^{00} Uhr 2.6 **Sieglinde Stähle,** Berlin
„Verbote von PFAS - was kommt auf die Lebensmittelbranche zu?“ – Gründe, Betroffenheit, Stand 22

10^{30} Uhr 3.1 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Acrylamid-Empfehlung des Verbands Deutscher Großbäckereien e.V. ... 23

11^{00} Uhr **Kommunikationspause** 24

11^{30} Uhr 3.2 **Lena Woelk**, Berlin und **Michael Haag,** Alsleben
„Absenkung der Höchstgehalte für Ergotalkaloide – wie kann sich die Getreidebranche wappnen?“ 24

12^{00} Uhr 3.3 **Ralf Pätzold**, Kassel
„Hot- Chip-Challenge“ – lebensmittelrechtlich betrachtet 25

12^{30} Uhr 4.1 **Valentin Merkel**, Bonn
Die Aufgaben und Erfahrungen des RAL bezüglich der Kennzeichnung des Nutri-Score 27

13^{00} - 14^{00} Uhr **Mittagspause** 28

14^{00} Uhr 5.1 **Martin Claus**, Georgsmarienhütte
Zukunft der Schadnagerbekämpfung – ein Update zu den Köderzulassungen 28

14^{30} Uhr 5.2 **Ralf Greiner,** Karlsruhe
„Einordnung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad und Bewertung gängiger Klassifizierungssysteme in der Ernährungsforschung“ 29

15^{00} Uhr 5.3 **Oliver Frandrup-Kuhr**, Berlin
Update Warn- und Informationssysteme Praxis & Recht 30

15^{30} Uhr 5.4 **Thomas Böhm**, Chemnitz
Aktuelle Urteile 32

16^{00} Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht, **Petra-Alina Unland**, Bielefeld 33

Rahmenprogramm

Montag, 24. Juni 2024

18^{00} Uhr	**Foodpairing – Brot & Wasser** mit der **Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen GmbH & Co. KG** und der **Bäckerei H. Biere**

„Wenn man Brot und Wasser hat, dann darf man sogar mit Zeus an Glückseligkeit wetteifern“ (Epikur)

Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

Dienstag, 25. Juni 2024

Hauptgericht:

Huhn nach italienischer Art mit grünen Bohnen, Champignons, Tomate, Reis

Minestrone

Fingerfood:

Versch. Quiche

Antipastiplatten

Mediterraner Nudelsalat mit Hähnchenspießen

Mini-Tortillas mit Chili con Carne und Ofengemüse gefüllt.

Mini-Blätterteig-Burger mit Dips gefüllt

Melone mit Schinken

Tartlettes mit Tomaten/Ziegenfrischkäse

Dessert:

Erdbeere Quark

Obstsalat

An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:

Mineralwasser
Coca-Cola
Bionade
Orangensaft
Apfelsaft

Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit und interessante Gespräche!

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Scannen Sie den QR-Code ein und geben uns Ihr Feedback oder nehmen an der Umfrage bezüglich der Tagung teil.

Wir freuen uns über Ihre Meinung und bedanken uns für Ihre Mitarbeit, jede Tagung ein wenig besser zu gestalten.

https://app.reaction.link/join/0ebTU4eP

Teilnehmerverzeichnis

Stand 20.06.2024, 12.00 Uhr

Ahlers, Jürgen	Conditorei Coppenrath + Wiese KG
Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Belde, Armin	Theodor Rietmann GmbH
Bender, Daniela	Conditorei Coppenrath + Wiese KG
Bittroff, Nicole	Landeslabor Berlin-Brandenburg - Institut für Lebensmittel, Arzneimittel, Tierseuchen und Umwelt
Bogusch, Patrick	LAVES Niedersachsen LVI BS/H
Böcker, Georg, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen
Brandt, Markus, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Breuer, Philipp	Nobis Printen e.K
Brinkmann, Silke	Helene-Weber-Berufskolleg Paderbon
Busse, Kristin	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Claus, Martin	Protectis-Gesellschaft f. Schädlingsbekämpfung Hygiene und Umweltmanagement mbH
Crone, Christof	Der Backzutatenverband e.V.
Decker, Tanja	Eurofins Analytik GmbH
Dichtler, Maresa	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Draack, Laura	LUFA Nord-West Institut für Futtermittel
Dumke, Marcel	Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
Feindt, Thomas	Helene-Weber-Berufskolleg Paderbon
Feldmann, Simon	Schwartauer Werke GmbH & Co. KG
Finger, Gordian	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Frandrup-Kuhr, Oliver, Dr.	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh gGmbH
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.	Frau Dr. Ernestine Friedemann Rotsch
Gödde, Martin	Lieken Brot- und Backwaren GmbH
Golombek, Konstantin	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.,
Greiner, Ralf, Dr.	Max Rubner-Institut
Groß, Vanessa	Hochschule Osnabrück
Grube, Markus, Prof. Dr.	Grube Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte mbB
Günther, Claus, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Haag, Michael	Saalemühle Alsleben GmbH
Hassl, Julian	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Heger, Jana	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG
Heintschel von Heinegg, Katja	Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft e. V.
Heyne, Sven	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz u. Lebensmittelrecht (LAVES)
Hintermeier, Bärbel, RA	Verband der Getreide-, Mühlen- u. Stärkewirtschaft VGMS e.V.

Hoben, Daniela	Ireks GmbH
Huintjes, Norbert	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH
Kahl, Lea	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG
Kasemir, Victoria	Landesuntersuchungsamt - Institut f. Lebensmittelchemie
Kemayou Sani, Brenda Blanche	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Klotzsch, Lena	LAVES Niedersachsen LVI BS/H
Koch, Jacqueline	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Kortemeier, David	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Kowalski, Karsten	Der Backzutatenverband e.V.
Kraft, Simone	Moritz Schäfer GmbH & Co. KG
Krause, Anett, Dr.	Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Kroll, Ilona	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Kruse, Christopher	Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks e.V.
Langer, Markus	Puratos GmbH
Leifeld, Michael	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG
Lepold, Thomas	Thomas und Monika Lepold GbR
Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer
Luck, Jimena	H. + J. Brüggen KG
Lulis, Anne Tabea	H. + J. Brüggen KG
Malikli, Sara	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Marloth, Isabel	Landesuntersuchungsamt - Institut f. Lebensmittelchemie
Merkel, Valentin	RAL gemeinnützige GmbH
Meyer-Kretschmer, Alexander	Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Mirwald, Melissa	Wolf ButterBack KG
Müller, Andreas, Dr.	stem-in-foodsafety.de
Neuhaus, Annette	Kreis Lippe - Der Landrat, Verbraucherschutz
Nolte, Christof	Bäckerinnungsverband WEST
Oberpottkamp, Marie Sophie	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Pätzold, Ralf, Dr.	Hessisches Landeslabor
Peters, Alena	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Pfleger, Franz	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Poloczek, Michael	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Praekel, Thorsten	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Prof. Dr.-Ing. Ute Hermenau,	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Rieger, Alexander, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH
Rosenthal, Alina	Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Rosteck, Malte	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Rudolph, Theresa	DLG TestService GmbH Zertifizierungsstelle
Ruhrländer, Melanie	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH
Rupp, Franziska	DLG TestService GmbH Zertifizierungsstelle
Ruß, Katrin	Vogtland Biomühlen GmbH

Sabew, Elisa	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Satzinger, Wolfgang	Wolf ButterBack KG
Schätzl, Mathias	Too good to go
Schiller, Sabine	DLG TestService GmbH Zertifizierungsstelle
Schlösser, Lena	Gesundheits-, Veterinär und Lebensmittelüberwachungsamt
Schröder, Heinrich	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schröter, Juliana	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schubert, Martin	Harry-Brot GmbH
Sewerin, Silke	Harry-Brot GmbH
Siemon, Eva	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Sopper, Jean	Harry-Brot GmbH
Stähle, Sieglinde, Dr.	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Steinhauer, Judith	Zeelandia GmbH & Co. KG
Steinhäuser, Jonah	Wolf ButterBack KG
Stelzer, Annegret	Helene-Weber-Berufskolleg Paderbon
Strietzel, Anita	GoodMills Deutschland GmbH
Struck, Christian	Chemisches und Veterinärsuntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe
Szymecki, Martin	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Taschan, Hasan, Dr.	Dr. Hasan Taschan
Thrän, Nina	GoodMills Deutschland GmbH
Toth, Nora	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Unland, Petra, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Unverricht, Paul Felipe	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Vogel, Josana	Eurofins Food & Feed Testing Leipig GmbH
Weddig, Corinna	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Weise, Cornelia	Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Weiß, Svenja	Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Werhahn, Franca	Hintermeier & Werhahn Rechtsanwältinnen LEKKER PartG mbH
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Woelk, Lena	Verband der Getreide-, Mühlen- u. Stärkewirtschaft VGMS e.V.
Yilmaz, Ilona	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Forschung & Entwicklung
Zensen, Kerstin	Helene-Weber-Berufskolleg Paderbon

Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Arent, Lidia (B.Sc.)
Begemann, Jens, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.
Grundmann, Vanessa
Hüsken, Alexandra, Dr.
Koch, Maximilian (M.Sc.)
Langenkämper, Georg, Dr.
Link, Dorothea, Dipl. Chem. Ing.
Matthäus, Bertrand, Dr.
Meissner, Laura, (M.Sc.)
Meissner, Philipp, Dr.
Meyers, Christina (M. Sc.)
N'Diaye, Katharina (LM Chem.)
Nikolay, Sharline, (M.Sc.)
Schmidt, Marcus, Dr.
Schubert, Madline, Dr.
Schuster, Ralph (Dipl. Ing. (FH)
Scheibner, Andreas
Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Sciurba, Elisabeth, Dr.
Sieren, Theresa (M.Sc.)
Smit, Inga, Dr.
Thüm, Marcus
Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Willenberg, Ina, Dr.
Wolf, Klaus

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. verkauft und verleiht keine von Ihnen erhobenen Daten. Die Teilnehmerliste dient nur dem internen Gebrauch dieser genannten Einrichtung. Ihnen, als Tagungsteilnehmer, wird diese Liste auch zugänglich gemacht. Wir weisen Sie deshalb darauf hin, dass eine Weitergabe oder die Nutzung dieser Liste für Werbezwecke unzulässig ist.

Programm

Montag, 24. Juni 2024

13^{00} Uhr **Eröffnung** durch Konstantin Golombek,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

1. Kennzeichnung und Werbung

13^{15} Uhr 1.1 **Christian Struck**, Münster
Neue Beschlüsse des ALS/ALTS

Die von den Bund-Länder-Gremien ALS und ALTS aktuell veröffentlichten Beschlüsse sowie aktuelle Themen werden vorgestellt:

Kochsalzersatz und natriumreduzierte Mineralsalzmischungen - ALS/ALTS-Stellung-nahme Nr. 2023/14

Kochsalzersatz ist ein Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs für das keine speziellen Regelungen hinsichtlich Zusammensetzung, Bezeichnung und Kennzeichnung existieren. Es handelt sich dabei – in Übereinstimmung mit den „Deskriptoren“ zu der VO (EG) Nr. 1333/2008 – regelmäßig um natriumreduzierte Mineralsalzmischungen (Reduktion des Natriumgehaltes beträgt gegenüber Kochsalz mindestens 25 %) ggf. mit Zugabe von Zusatzstoffen. Auch die alleinige Verwendung von Kaliumchlorid (KCl) z. B. als Zutat bei weiterverarbeiteten Lebensmitteln mit dem Zweck des Kochsalzersatzes wird akzeptiert.
Im Zutatenverzeichnis wird das Kochsalz ersetzende Zutatengemisch - oder ggf. reines KCl -mit der spezifischen Bezeichnung unter Nennung der jeweiligen Mineralstoffverbindungen und ggf. enthaltener Zusatzstoffe angegeben.

Kennzeichnung von Mineralstoffen im Zutatenverzeichnis - ALS/ALTS-Stellungnahme Nr. 2023/25

Das Urteil des EuGHs vom 24. März 2022 zur Bezeichnung von Vitaminen im Zutatenverzeichnis ist nicht auf die Bezeichnung von zu ernährungsphysiologischen Zwecken zugesetzten Mineralstoffen übertragbar. Anders als bei den Vitaminen stellt z. B. die Angabe eines Elementnamens nicht den Oberbegriff einer Gruppe von Verbindungen dar, sondern ist die chemische Bezeichnung eines Elementes, das gegenüber dem entsprechenden Kation oder Anion einer Mineralstoffverbindung abweichende ernährungsphysiologische Eigenschaften besitzt. Die Verknüpfung mit dem Gegen-Ion stellt zudem für Verbraucher eine zusätzliche Information dar, die in besonders bekannten oder beworbenen Kontexten die Verbraucherentscheidung maßgeblich beeinflusst und somit dem Verbraucher eine Grundlage für eine fundierte Wahl bietet.

Kennzeichnung von Süßungsmitteln, die über Zutaten in ein Lebensmittel gelangen - ALS/ALTS-Stellungnahme Nr. 2023/26

Die Angabe von Süßungsmitteln in Verbindung mit der Bezeichnung eines Enderzeugnisses erfolgt unabhängig davon, ob ein direkter Zusatz oder ein indirekter Eintrag (carry over) über eine süßungsmittelhaltige Zutat vorliegt. Eine zusätzliche Kenntlichmachung direkt bei der Bezeichnung der zusammengesetzten Zutat im Zutatenverzeichnis kann entfallen, wobei innerhalb des Zutatenverzeichnisses der zusammengesetzten Zutat das Süßungsmittel als Zutat auszuweisen ist.

Zugelassene gesundheitsbezogenen Angaben (Health Claims) im Zusammenhang mit anderen Lebensmittelinhaltsstoffen / dem gesamten Lebensmittel - ALS/ALTS-Stellungnahme Nr. 2023/92/03

Beschränkt sich ein zugelassener Health Claim auf bestimmte Inhaltstoffe des Lebensmittels, darf kein Zusammenhang der ausgelobten gesundheitsbezogenen Wirkung zu weiteren Inhaltsstoffen ohne entsprechende Zulassung oder dem gesamten Lebensmittel suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht werden. Es dürfen enthaltenen Zutaten/Stoffen auch nicht mittelbar gesundheitsbezogene Wirkungen zugeschrieben werden, wenn für diese keine entsprechenden gesundheitsbezogenen Angaben zugelassen sind, oder für die die Zulassung gesundheitsbezogener Angaben, z. B. mangels wissenschaftlicher Absicherung, abgelehnt wurde. Bei der Bewertung ist im Einzelfall insbesondere die Platzierung, Farbgebung, Schriftart, Hervorhebung und textliche Verbindung der Angaben zu berücksichtigen.

Beurteilungswerte Allergene - ALS/ALTS-Stellungnahme Nr. 2023/92/13

Im Januar 2023 hat die FAO/WHO für die Risikobewertung von Lebensmittelallergenen Empfehlungen für Referenzdosen prioritärer Allergene abgegeben. Grundlage dieser Referenzdosen sind die ED05-Werte. Die ALS/ALTS-Beurteilungswerte sind daher an die FAO/WHO-Werte (ED05) angepasst worden.
Die Beurteilungswerte dienen als Einstieg für die weitere Ermittlung (Zutat vs. Kontamination) im Betrieb und nicht unmittelbar als Beurteilungskriterium für die Sicherheit eines Lebensmittels. Spätestens bei Überschreitung des auf den FAO/WHO-Empfehlungen beruhenden Wertes, sollte eine weitere Ermittlung im Betrieb erfolgen.

Folgende Beschlüsse des ALS befinden sich noch in der Einspruchsphase:

Bezeichnung von angereichertem (Weizen-)Mehl

Ist die Bezeichnung „Weizenmehl“ für ein Weizenmehl, das mit Vitaminen und/oder Mineralstoffen angereichert ist, ausreichend, und wie kann ein derartig angereichertes Weizenmehl im Zutatenverzeichnis von damit hergestellten Backwaren angegeben werden?
Die alleinige Angabe „Weizenmehl“ reicht als Bezeichnung nicht aus, zudem sind bei einer Weiterverarbeitung des angereicherten Mehls alle Zutaten dieses zusammengesetzten Lebensmittels einzeln aufzuführen.

Bezeichnung bei Mischungen von Getreide- und Nichtgetreidemehlen mit weiteren Zutaten

Für Mischungen, die neben Mehlen (Getreidemehle und Nichtgetreidemehle) weitere Zutaten wie zum Beispiel Stärke aus Kartoffeln und Tapioka, Lebensmittelzusatzstoffe und/oder weitere Zutaten enthalten, ist die Bezeichnung „Mehlmischung“ nicht ausreichend.

Herkunftsangaben bei Bio-Erzeugnissen

Zusätzliche freiwillige Herkunftsangaben wie z. B. „Hergestellt in Land XY“ lösen – bei abweichender Herkunft der primären Zutat – auch bei Bio-Erzeugnissen eine Kennzeichnung nach Art. 26 Abs. 3 LMIV (entlokalisierender Hinweis) aus.

Über folgende „Spotlights“ im ALS wird kurz berichtet:

Bezeichnung von Palmfett/Palmkernfett im Zutatenverzeichnis
Leitfaden zur „Biofortifikation“ von Lebensmitteln/Lebensmittelzutaten

***Christian Struck** ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und seit mehr als 25 Jahren in der amtlichen Lebensmitteluntersuchung tätig. Aktuell leitet er den Fachbereich tierische und pflanzliche Lebensmittel und ist Sachverständiger im Leitungsteam des Arbeitsgebietes „Obst/Gemüse und deren Produkte, Feinkost, Fertiggerichte“ im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL). Seit Herbst 2012 ist er NRW-Ländervertreter bei dem Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (ALS) den er als Vorsitzender ab 2015 leitet. Von 2016 bis Mitte 2022 war er Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission und dort in drei Fachausschüssen tätig.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

14[15] Uhr 1.2 **Thomas Böhm,** Chemnitz
Aktuelles aus der DLMBK – Ein Überblick zur Arbeitsweise und den neuesten Änderungen an den Leitsätzen

Die Deutsche Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) und deren Leitsätze stellen im Rahmen der Lebensmittelkette eine verlässliche Größe dar, wenn auch als untergesetzliches Regelwerk mit dem Status objektivierter Sachverständigengutachten. Leitsätze gibt es für 23 verschiedenartige Produktkategorien in unterschiedlich ausgeprägtem Umfang. Dennoch stellen alle Leitsätze eine wichtige Basis bei der Einstufung, Beurteilung, Aufmachung und beim Marketing der Produkte dar. Sie haben einen weiten und nicht minderbedeutenderen Bekanntheitsgrad. Aber es stellen sich immer wieder Fragen wie „Wer oder was ist die DLMBK?“, „Wie funktioniert die DLMBK?“ oder „Wer macht bei dieser DLMBK mit und wie kommt man dazu?“.
Im Rahmen der Präsentation wird als ein Schwerpunkt versucht, hinter diese Fragen etwas Licht zu bringen. Geregelt sind diese Dinge in der Geschäftsordnung der DLMBK vom 20. Juni 2016 (BAnz AT 30.06.2016 B4). Zudem werden die Arbeitsweise und viele weitere Informationen sehr übersichtlich und anschaulich auf den Webseiten *www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de* und *www.bmel.de* transparent dargestellt.

Zudem hat sich die DLMBK vor wenigen Jahren darauf geeinigt, die Leitsätze in einer neuen und möglichst einheitlichen Struktur darzubieten, damit sich alle Anwender leichter zurechtfinden. Zudem erfolgt derzeit nach und nach die Umstellung der Leitsätze auf eine barrierefreie Form für die Internetpräsentation, so dass in vielen Fällen eine nachträgliche Ergänzung eines Inhaltsverzeichnisses notwendig ist. Auch dies wird dargestellt.

Abschließend darf ein Überblick über aktuellste Änderungen und laufende Projekte nicht fehlen. So werden die Neufassung der Leitsätze für Erfrischungsgetränke und die Überarbeitung der Leitsätze für Gemüseerzeugnisse kurz erläutert.
Zudem sollen die Stände der Leitsätze für Feine Backwaren, welche eben im Anhörungsverfahren waren und der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs beleuchtet werden.

***Thomas Böhm** studierte Lebensmittelchemie an der TU Dresden und TH Karlsruhe. Im Anschluss war er wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Dresden Fachbereich Biochemie, bevor er 2001 in der Landesuntersuchungsanstalt Dresden mit der Analytik LC-MS/MS und Fachgebiet Kosmetik begann. Nach einer Abordnung ans Sächsische Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz ging es 2003 an der Landesuntersuchungsanstalt in Leipzig und Chemnitz jeweils im Fachgebiet „Getreide, Backwaren, Süßwaren, Schokolade, Kaffee, Tee“ weiter.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

14^{45} Uhr 1.3 **Markus Grube**, Gummersbach
Regionalitäts- und Natürlichkeitsaussagen – der letzte Wilde Westen im Lebensmittelrecht?

Regionalitäts- und Natürlichkeitsaussagen in der Werbung für Lebensmittel sind anbieterseitig beliebt, da diese Aussaggen (scheinbar) unreguliert sind. Nachdem eine restriktive Regulierung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben dazu geführt hat, dass mit diesen Angabetypen keine Alleinstellungsmerkmale von Produkten mehr begründet werden können bzw. keine „reißerischen“ Werbeaussagen mehr gestaltbar sind, weichen Industrie und Handel in Themengebiete aus, die mehr Handlungsspielraum erlauben.
Dabei ist zu beachten, dass der Hinweis, ein Lebensmittel stamme „aus der Region“ regelmäßig eine echte geografische Angabe darstellt, nämlich bezogen auf den Standort der Aussage. Unklar ist allerdings, wie weit die um diesen Standort bestehende Region aufzufassen ist. Hier gibt es keine festen Radien (z. B. 50 km? Z. B. 100 km?), sodass die Regionalitätsaussage stets eine gewisse Diffusität aufweist. Jeder Verwender einer Regionalaussage muss hierüber Rechenschaft ablegen können.
Staatliche und private System versuchen, dem Begriff der Regionalität eine konkretere Kontur zu geben. So gibt es beispielsweise ein System der Herkunftshinweise in Baden Württemberg, wo ein Gütesiegel für Produkte vergeben wird, die nach produktspezifischen Grund- und Zusatzanforderungen in Baden Württemberg erzeugt und verarbeitet wurden, aber auch für Produkte, die einen Herkunftshinweis außerhalb von Baden Württemberg aufweisen, aber ebenfalls nach produktspezifischen Grund- und Zusatzanforderungen in einer definierten Herkunftsregion außerhalb Baden Württembergs erzeugt und verarbeitet wurden.
Sehr bekannt ist darüber hinaus das sogenannte *Regionalfenster*, welches versucht aufzuzeigen, wo ein Produkt/Rohstoff herrührt (Ursprung: „Wo ist der Apfel gewachsen?“), wo es verarbeitet wurde und wie hoch der regionale Anteil im Gesamterzeugnis ist. Das *Regionalfenster* wird als transparentes und von der Verbraucherschaft akzeptiertes Instrument einer geregelten Regionalitätsaussage angesehen.
Wichtig ist zu bedenken, dass eine Aussage über die Herkunft eines Verarbeitungserzeugnisses stets die Pflicht zur Angabe der Herkunft der sogenannten primären Zutaten auslöst, wenn diese nicht aus dem Ort herrühren, wo das Produkt verarbeitet wurde (Beispiel: Italienischer Mozzarella – aus Milch aus Frankreich). Diese Pflicht zur sogenannten Primärzutatenherkunftsinformation wird sehr häufig übersehen. Primäre Zutaten sind solche, die mehr als die Hälfte eines

Verarbeitungsproduktes ausmachen oder die das Produkt wesentlich charakterisieren und wertbestimmen.
Natürlichkeitswerbung ist gesetzlich nicht allgemein geregelt. Es gibt jedoch punktuelle Regelungen in Sektoren bzw. zu einzelnen Produkten wie „Naturessig“ oder „Naturkäse“, weiterhin zu „natürlichen Aromen“, „natürlichem Mineralwasser“ oder „Natursole“. Weiterhin gibt es die Aussage in der Verordnung (EG) Nr. 1926/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, dass bei bestimmten nährwertbezogenen Eigenschaften, die eine betreffende Produktgruppe stets aufweist, die Selbstverständlichkeit der Nährwerteigenschaft mit der Ergänzung „von Natur aus“ versehen werden darf/soll, es also beispielsweise heißen soll „Von Natur aus fettarm“.
Aufschlussreich ist ein Dokument der britischen *Food Standards Agency*, wobei das Vereinigte Königreich bekanntermaßen nicht mehr Mitglied der Europäischen Union ist und damit die Relevanz des Dokumentes für die Rechtsauslegung in der EU wohl abgenommen hat. Dieses Dokument definiert „*Criteria for the use of the terms fresh, pure, natural etc. in Food Labeling*”. Danach bedeutet „natürlich“ im Kontext von Lebensmitteln im Wesentlichen, dass ein Lebensmittel aus Zutaten besteht, die von der Natur hervorgebracht wurden, nicht hochgradig verarbeitet sind bzw. allenfalls mit traditionellen Verarbeitungsmethoden behandelt wurden und weiterhin nicht durch neuartige Verfahren wie gentechnische Veränderungen hergestellt werden.

***Prof. Dr. Markus Grube**, Lebensmitteljurist, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte (www.gpkh.eu), Professur für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück, u. a. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbandes Deutschland e.V. sowie des Wissenschaftlichen Beirates der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Philipps-Universität Marburg, Mitgründer und Vorstand des Food Lawyers´ Network worldwide e. V.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

15[15] Uhr **Kommunikationspause**

15[45] Uhr 1.4 **Katja Heintschel von Heinegg**, Berlin
Nationaler Entwurf für Verbote für an Kinder gerichtete Werbung-Update

Im Koalitionsvertrag zur aktuellen Legislatur haben die an der Regierung beteiligten „Ampel-Parteien“ festgelegt: „An Kinder gerichtete Werbung für Lebensmittel mit hohem Zucker-, Fett- und Salzgehalt darf es in Zukunft bei Sendungen und Formaten für unter 14-Jährige nicht mehr geben.“
Im Februar 2023 hatte der Bundesernährungsminister einen Gesetzentwurf vorgestellt, der weit über diese Vereinbarungen hinausgeht: Der Entwurf eines „Kinderlebensmittelwerbegesetz“ wurde deshalb von den anderen Ressorts innerhalb der Bundesregierung zurückgewiesen. Auch

mehrere Überarbeitungen des Entwurfs haben daran bislang nichts geändert, zu einer Kabinettsvorlage oder einem Regierungsentwurf ist es bislang nicht gekommen.
Der letzte, Juni 2023 an die Öffentlichkeit gelangte Entwurf für eine „Kinder-Lebensmittel-Werbe-Gesetz sieht massive Beschränkungen der Lebensmittelwerbung vor - nicht nur gegenüber Kindern sondern auch gegenüber Erwachsenen.
So soll nach unter anderem die Bewerbung von Lebensmittel, die nicht dem WHO-Nährstoffmodell entsprechen, verboten werden, wenn sie im Umfeld von Medieninhalten geschaltet wird, die auch, aber nicht nur, Unter-14-Jährige interessieren. Das dürfte beispielsweise auf Sportberichterstattung, Berichte zu Konzerten, Spielshows und ähnlichem zutreffen und für Werbetreibende nur sehr schwierig zu bestimmen sein. Überwacht werden soll dies von den Marktaufsichtsbehörden. Wie dies praktisch erfolgen soll ist unklar.
Zudem sollen Werbemaßnahmen für Produkte, die auch für Kinder interessant sind, generell nicht beworben werden dürfen, wenn sie unter die die WHO-Kriterien fallen, die in einer Anlage zum Gesetzentwurf mit minimalen Abweichungen angefügt sind.
Der Entwurf befindet sich im Juni 2024 noch in streitiger Abstimmung zwischen den Ressorts der Bundesregierung.

Der Vortrag gibt einen Überblick zum aktuellen Stand der Diskussion um die Einführung eines „Kinderlebensmittelwerbegesetzes“ sowie einen Ausblick auf die vermutliche weitere Entwicklung der Regulierung der Lebensmittelwerbung gegenüber Kindern.

Katja Heintschel von Heinegg *M.E.S., Geschäftsführerin des Zentralverbands deutschen Werbewirtschaft (ZAW) und des Deutschen Werberats, Berlin, geboren am 5. März 1974 in Stuttgart, Studium Rechtswissenschaften und Europawissenschaften an den Universitäten Augsburg, Aachen und Frankfurt/Oder, Referendariat Landgericht Frankfurt/Oder, Bundesministerium der Finanzen (Europaabteilung) und Rechtsabteilung des Axel-Springer-Verlags, Mitarbeit in Presserechtskanzlei Prof. Weberling, 2007 bis 2010 Referentin beim Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft (ZAW), 2011 bis Ende September 2019 Leiterin der Europaangelegenheiten ZAW, 2011 – 2022 Vorsitzende des Selbstregulierungskommittees der EASA (European Advertising Standards Association, Dachverband der europäischen Werberäte), Seit Oktober 2019 Leiterin des Deutschen Werberats und stellvertretende Geschäftsführerin ZAW, Seit März 2021 Geschäftsführerin von Werberat und ZAW*

Notizen:

Zurück zum Anfang

2. Nachhaltigkeit

16[15] Uhr 2.1 **Bärbel Hintermeier,** Berlin
Gesetzgebung zu Green Claims: Neue Kriterien im Kampf gegen „Greenwashing“

Werbung beeinflusst unsere Kaufentscheidungen zunehmend. Besonders Werbung, die emotionale Bereiche bei Verbraucherinnen und Verbrauchern anspricht, wie etwa die Sorge um

den Klimawandel bis hin zum Verantwortungsgefühl für spätere Generationen. Eine Studie der europäischen Kommission aus 2020 kam zu dem Ergebnis, dass 53 % der untersuchten Angaben vage oder irreführend waren, 40 % nicht belegt oder belegbar waren und in 57 % der Fälle nicht ausreichende Informationen zur Verfügung gestellt wurden, damit Verbraucherinnen und Verbraucher eine informierte Entscheidung hätten treffen können. Auch die aktuelle Rechtsprechung in Deutschland zeigt, dass Unternehmen hinsichtlich des Wahrheitsgehaltes, der Nachvollziehbarkeit und der Nachweisbarkeit umweltbezogener Aussagen wie „klimaneutral“ zunehmend in die Pflicht genommen werden. Was ist erlaubte Werbung zur Umweltfreundlichkeit von Produkten? Wo fängt Greenwashing an? Erste Leitplanken dafür wurden auf EU-Ebene Anfang des Jahres verabschiedet. Am 26. März 2024 trat die Richtlinie zur Stärkung der Verbraucher für den Grünen Wandel in Kraft und muss nun von den Mitgliedsstaaten umgesetzt werden. Mit dieser Richtlinie werden bestimmte Werbemaßnahmen, wie etwa das Treffen allgemeiner Umweltaussagen auf die sogenannte Schwarze Liste gesetzt und damit verboten. Weitere detaillierte Regelungen soll die Green Claims Richtlinie bringen, die bisher jedoch nur im Entwurf vorliegt und noch so einige Fragen offenlässt.

Bärbel Hintermeier *ist Rechtsanwältin und hat zusammen mit ihrer Kollegin Franca Werhahn Ende 2023 ihre eigene Kanzlei LEKKER Partners gegründet.*
Sie berät nationale und internationale Unternehmen insbesondere zu Kennzeichnungsfragen, unterstütz bei der Entwicklung von Werbestrategien genauso wie in Krisenfällen etwa bei behördlichen Beanstandungen und Produktrückrufen. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Beratung zum Aufbau und zur Verbesserung von Compliance-Systemen hinsichtlich Lebensmittelsicherheits- und Nachhaltigkeitsaspekten.
Während ihrer praktischen Ausbildung arbeitete Bärbel Hintermeier in Berlin, München und Südafrika, bevor sie mehrere Jahre als Rechtsanwältin bei meyer.rechtsanwälte in München tätig war. Zudem studierte sie berufsbegleitend an der FH Hamburg Nachhaltigkeitsmanagement. Im Jahr 2021 wechselte sie zum Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS), wo sie für lebensmittelrechtliche Qualitäts- und Sicherheitsthemen zuständig war und Fragen zur Nachhaltigkeit koordinierte. Neben Publikationen in Fachzeitschriften hält Sie regelmäßig Vorträge und lehrt an der DHBW Heilbronn.

Notizen:

Zurück zum Anfang

16[45] Uhr 2.2 **Andreas Müller**, Hollenstedt
Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz – Wie es dazu kommen konnte und welche Ratschläge bei der Umsetzung Ärger bedeuten?

Bei den laufenden Diskussionen um die nahende EU-Richtlinie zu menschen- und umweltrechtlichen Pflichten von Unternehmen entlang von Lieferketten wird oft (taktisch) übersehen, dass das strikt nationale Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz LkSG längst in Kraft ist und inzwischen mehrere tausend Unternehmen in Deutschland betrifft. Zum Zeitpunkt dieser Veranstaltung sind die ersten Berichte an das BAFA abzuliefern. Dass es hierbei im Vorfeld kontroverse Diskussionen zur Umsetzung gab, verwundert nicht: bereits vor Inkrafttreten des

Gesetzes gab es mehr als 10.000 Seiten juristischer Kommentare zum Gesetz mit sich zum Teil ausschließenden Positionen. Für Nichtjuristen und Praktiker hingegen ist der Gesetzestext recht gut zu verstehen, was eine pragmatische, schlanke und konforme Umsetzung begünstigt.
Die durchsetzende Behörde, das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle BAFA, hat inzwischen im sächsischen Standort Borna eine schlagkräftige Organisation aufgebaut. Mit zahlreichen Handreichungen und einem eigenen Internetbereich unterstützt das BAFA Umsetzungspflichtige und Interessierte bei der Interpretation und Auslegung juristischer Begriffe. Das BAFA wartet nicht auf langwierige juristische Klärungen, sondern setzt unter Berufung auf die Deutungshoheit um. Hierbei ist die Bewertung von Lieferketten für das BAFA als Bundesbehörde kein Neuland. Die Kontrolle der Umsetzung des LkSG ist von der Architektur nicht viel anders als die der Exportkontrolle mit abgeänderten Begriffen. Dementsprechend robust kann sich das BAFA positionieren.
Nicht selten kaskadieren betroffene Unternehmen die LkSG-Pflichten in die Lieferkette hinein und verlangen von ihren unmittelbaren Zulieferern ebenfalls die Umsetzung der Erfüllung relevanter Pflichten. Lieferketten sind komplex, und viele betroffene Unternehmen haben mehrere hundert oder sogar tausend Zulieferer, die im Hinblick auf ihre LkSG-bezogenen Risiken überprüft werden müssen. Dies wirkt zu Beginn überwältigend.
Obwohl die Umsetzung der Pflichten und die Risikoanalysen im Grunde einfach, stringent und über weite Teile auch semi-automatisch erfolgen können, halten sich einige generische aber riskante Annahmen zur vermeintlichen Vereinfachung mit einer erstaunlichen Hartnäckigkeit.
Der Vortrag beschreibt kurz die kuriose Geschichte des LkSG und geht dann aus der Sicht des Praktikers und Umsetzers auf die fünf beliebtesten Annahmen und Empfehlungen zur Vereinfachung der Risikoanalysen ein, die Ärger bedeuten können oder sogar falsch sind.

Andreas Müller *ist Physiker und Werkstoffingenieur mit Tiefenerfahrung im Bereich Data Science. Er wechselte in den 2000ern von der Luftfahrt (mit viel BAFA-Berührung im Bereich Exportkontrolle) in die Lebensmittelsicherheit. Nach neun Jahren in Führungspositionen bei einem internationalen börsennotierten Labordienstleister machte er sich mit stem-in-foodsafety.de selbstständig. Die drei Säulen seines Geschäfts sind (1) internationale Risiko-Audits (Food Fraud, Kontaminationen, Fremdkörper, LkSG) und ableitend Verbesserung von Systemen der Risikoabwehr, (2) Sparring, Schulungen und Trainings in der Lebensmittelindustrie sowie (3) Projekte insbesondere in den Bereichen KI, Prozessoptimierungen und Interim-Management. Andreas Müller besitzt sehr viel internationale Erfahrung mit allein zwölf Jahren vor-Ort Arbeit in verschiedenen Regionen Chinas. Seine sehr lebendigen Vorträge und Schulungen für Standardthemen aber auch außerhalb ausgetretener Pfade machen ihn zu einem sehr gefragten Referenten. Er ist Co-Autor zweier erfolgreicher Bücher zum Thema LkSG in der Lebensmittelindustrie (Grundlagen und Praxisleitfaden zur Einführung und Umsetzung – von Praktikern für Praktiker).*

Notizen:

Zurück zum Anfang

17[15] Uhr 2.3 **Laura Draack**, Oldenburg
Verpackungsmaterial aus Rückläufen von Brot und feinen Backwaren in Futtermitteln

Häufig wird eine Konkurrenz zwischen Teller und Trog als Kritik an der Tierhaltung genannt. Der steigende Nährstoffbedarf der wachsenden Weltbevölkerung muss möglichst ressourceneffizient gedeckt werden. An der Stelle wird der Nutztierhaltung in der heutigen Form eine negative Zukunftsprognose ausgestellt. In den Diskussionen werden diesbezüglich verschiedene Handlungsoptionen aufgezeigt. Darunter ist auch der Fakt, dass die Lebensmittelverschwendung in Deutschland (noch) zu hoch ist. Das BMEL spricht von 11 Mio. Tonnen pro Jahr. 2019 wurde eine nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung mit dem Ziel der Halbierung der Zahl bis 2030 beschlossen. Hier sollen alle an der Kette von der Primärproduktion bis zum Verbraucher beteiligten Institutionen angesprochen werden, um, entsprechend ihrer Möglichkeiten, die Verluste zu minimieren. Auf den Sektor der verarbeitenden Betriebe entfallen ca. 15 % des Abfalls (BMUV 2022). Diese Zahl hat das Potential durch die Erhöhung der Anteile der Transferierung von Produkten aus dem Strom der menschlichen Ernährung in den Stoffstrom der Tierernährung, reduziert zu werden.
Eine Umfrage von Stenmark (2011) zeigte, dass Bäckereien täglich bis zu 7 % über dem zu erwartenden Absatz produzieren, um die Kundennachfrage zu befriedigen. Auf eine Anfrage des NDRs (2021) gaben 15 niedersächsische Bäcker einen Umfang der Retouren von 9 – 20% an.
Im Katalog der Einzelfuttermittel (VO (EU) Nr. 68/2013) sind die „ehemaligen Lebensmittel“ als Lebensmittel definiert, die nach EU-Lebensmittelrecht produziert wurden und aus diversen Gründen (u.a. logistische, mangelhafte Verpackung, Probleme bei der Herstellung) nicht den Menschen als Konsumenten erreichten. Ein wichtiger Zusatz hierbei ist, dass sie bei Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen dürfen. Backwaren werden unter Punkt 13 „verschiedene Erzeugnisse“ als Erzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie aufgeführt. Hierzu zählen sämtliche Erzeugnisse, die bei der Produktion von Brot, Feingebäck, Teigwaren und Kekse anfallen. Der Stärke- und der Saccharosegehalt müssen angegeben werden. Ebenso der Rohfettgehalt, sollte dieser 5 % überschreiten.
Die Eignung des Einsatzes von Backwaren wird in diversen wissenschaftlichen Studien aus tierphysiologischer Sicht beleuchtet. Schnell verfügbare Stärkeverbindungen sprechen für die Eignung insbesondere für Monogastrier (Schweine, Geflügel) aber auch für Kälber (Luciano et al., 2020). Giorami et al. (2017) untersuchten die Nährstoffgehalte ehemaliger Lebensmittel (Back- und Konditorwaren) und stellten im Vergleich zu Getreide (Weizen, Gerste) höhere Fett- und Energiegehalte und niedrigere Rohproteingehalte sowie Rohfasergehalte fest.
Die Nährstoffbilanz spricht also für das Einsetzen solcher Produkte in der Tierernährung. Sie dürfen allerdings keine Gefahrenquelle für die Tiere darstellen, was der Fall bei einer Kontamination mit Bestandteilen von Verpackungsbestandteilen sein könnte. Dies ist im EU-Recht in Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 geregelt: „Zur Verwendung in Futtermitteln verbotene Stoffe dürfen nicht vorhanden sein, entsprechend werden für diese Stoffe solche Höchstgehalte nicht festgelegt.“. Die verbotenen Stoffe umfassen u.a. „Verpackung und Verpackungsteile von Erzeugnissen der Agro-Lebensmittelindustrie.“ (VO (EG) Nr. 767/2009, Anhang III). Das BfR hat hierzu am 23.05.2005 eine Stellungnahme veröffentlicht (Stellungnahme Nr.034/2005). Darin wird die Bedeutung der dem Stand der Technik entsprechenden technischen unvermeidbaren Mengen an Verpackungsmaterialien in Recyclingfuttermitteln erläutert. Laut dieser Stellungnahme sind Gehalte zwischen 0,15 und 0,20 % für die Tiergesundheit unbedenklich. Weiterhin geht entsprechend der Stellungnahme von den Partikelfraktionen <0,5 mm keine Gefahr auf die Tiergesundheit bzw. Umwelt aus.
In dem Vortrag werden neben solchen rechtlichen Regelungen, die Ergebnisse der von der LUFA Nord-West durchgeführten mikroskopischen Analysen von Futtermittelproben auf den Gehalt von Verpackungsmaterialien vorgestellt. Weiterhin werden auch Ergebnisse aus den Untersuchungseinrichtungen aus dem europäischen Ausland vorgestellt.

Laura Draack *10/2013-07/2016 Studium Agrarwissenschaften (SchwerpunktNutzpflanzenwissenschaften) an der Universität Göttingen (B.Sc.), 07/2016-07/2018 Ausbildung zur Landwirtin, 10/2018-07/2022 Studium Agrarwissenschaften (Schwerpunkt Nutztierwissenschaften) an der Universität Göttingen (M.Sc.),11/2020-12/2023 Wissenschaftliche Mitarbeiterin Julius Kühn-Institut Quedlinburg, Institut für Resistenzforschung und Stresstoleranz, Projekt ADLATUS: Virus- und Blattlausresistenz in Kartoffel, 01/2024-jetzt Laborbereichsleitung Grundfutter, Futtermittelmikroskopie und Tierernährung LUFA Nord-West Oldenburg*

Notizen:

Zurück zum Anfang

17^{45} Uhr **Ende der Vorträge am 1. Tag**

18^{00} Uhr **Foodpairing – Brot & Wasser**

Dienstag, 25. Juni 2024

2. Nachhaltigkeit

09^{00} Uhr 2.4 **Mathias Schätzl**, Berlin
„Das geht bei uns nicht“ - von der Unmöglichkeit, Too Good To Go bei deutschen Bäckereien einzuführen

Deutsche Bäckereien arbeiten mit Retourenquoten zwischen 10 und 20 Prozent pro Tag und Filiale. 100 Prozent der Verkaufsleiter:innen bestreiten diese Zahlen.

Erfahren Sie in diesem Vortrag, welche fünf Ausreden am häufigsten genannt werden, um Too Good To Go abzublocken, wie lange der Prozess dauert, um Too Good To Go dann doch in einer Filiale auszuprobieren und welchen Satz alle Verkaufsleiter:innen nach dem ersten Tag sagen.

Too Good To Go ist ein Social-Impact-Unternehmen mit dem Ziel, alle zu inspirieren und zu befähigen, gemeinsam Lebensmittel vor der Verschwendung zu bewahren.
Unsere App ist der weltweit größte Marktplatz für überschüssige Lebensmittel. Wir helfen unseren Nutzer*innen, gute Lebensmittel zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis von lokalen Läden wie Cafés und Restaurants zu retten.

***Matthias Schätzl**, 1977 in München geboren, begann seine Laufbahn 1997 als Mitarbeiter im Wahlkreisbüro von Ulrich Irmer, MdB. Danach war er persönlicher Assistent des geschäftsführenden Gesellschafters bei ABSOLUT PersonalManagement GmbH. 2005 Umzug nach Leipzig, dort als Vertriebsmitarbeiter für culturtraeger GmbH. Seit 2016 ist er in verschiedenen Positionen bei Too Good To Go GmbH tätig und hat über 2.500 Bäckerei-Filialen in die gleichnamige App gebracht.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

09^{30} Uhr 2.5 **Simone Schiller**, Frankfurt
Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ aus Sicht der Primärproduktion und Verarbeitung.

Der Vortrag bietet zum Einstieg einen kurzen Überblick über den politischen Rahmen und berichtet schwerpunktmäßig aus der Arbeit der Dialogforen Primärproduktion und Verarbeitung, die die DLG im Rahmen des Nationalen Dialogforums zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung im Auftrag des BMEL koordiniert hat.
Wie sind die Dialogforen aufgebaut? Wie werden hier Einsparpotenziale in der Diskussion identifiziert und Maßnahmen als beispielhaften Demonstrationsprojekte umgesetzt? Mit welcher Methodik und nach welchen Parametern werden solche Maßnahmen ausgewertet? Wo gibt es Zielkonflikte, und wie steht es um die Zusammenarbeit der Branchen mit vor- und nachgelagerten Bereichen? All diese Fragen versucht der Beitrag zu beantworten – mit praktischen Beispielen aus ausgesuchten Unternehmen.
Sicher ist am Ende: Die Beteiligten in der Lebensmittelverarbeitung sind längst auf dem Weg, finden kreative Ansätze gegen Lebensmittelverluste und profitieren nicht zuletzt auch in betriebswirtschaftlicher Hinsicht. Trotz allem gibt es noch Potenzial, gemeinsam besser zu werden.

***Simone Schiller** absolvierte eine Fleischerlehre im elterlichen Betrieb und studierte anschließend Lebensmitteltechnologie in Berlin. Den Einstieg in die berufliche Praxis fand sie 1994 in der Qualitätssicherung des Lebensmitteleinzelhandelsunternehmens Otto Reichelt AG. In dem interdisziplinären Studiengang der Gesundheitswissenschaften an der Technischen Universität Berlin erweiterte sie ihre Fachkenntnis.*
1997 wurde sie Geschäftsführerin des Fleischerverbandes Berlin-Brandenburg und Leiterin der Fleischerfachschule Berlin. Um mehr von der Pädagogik zu erfahren, entschloss sie sich im September 2009 ein Referendariat an der Gewerblichen Berufsschule in Mannheim zu beginnen und erhielt nach zwei Jahren die Lehrbefähigung im höheren Dienst.
Seit Oktober 2011 ist sie bei der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), Frankfurt am Main, beschäftigt, zuerst als Projektleiterin für die Qualitätsprüfungen Convenience-Produkte, seit Dezember 2012 verantwortet sie die Geschäftsführung im DLG-Fachzentrum Lebensmittel.

Notizen:

Zurück zum Anfang

10^{00} Uhr 2.6 **Sieglinde Stähle,** Berlin
„Verbote von PFAS - was kommt auf die Lebensmittelbranche zu?“ – Gründe, Betroffenheit, Stand

Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sind eine große Stoffgruppe, die aufgrund ihrer wasser-, fett- und schmutzabweisenden Eigenschaften vielfach in industriellen Prozessen zum Einsatz kommen. Als Rückstände oder Bestandteile können PFAS auch in Verbraucher- sowie Verpackungsprodukten vorkommen und sind somit potentielle Eintragsquellen in der Lebensmittelkette.
Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Rahmen eines EU-Projekts die Risiken für Umwelt und Mensch untersucht, die aus der Herstellung, der Verwendung und dem Inverkehrbringen von PFAS resultieren. PFAS, die schwer abbaubar sind und sich in der Umwelt und im Menschen anreichern, sind aus Sicht des Verbraucherschutzes unerwünscht.
Relevante Regelungen für PFAS als Kontaminanten in Lebensmitteln und in Trinkwasser bestehen bereits.
Seitens des BfR wurde im Januar 2023 ein Vorschlag zur umfassenden und passenden Beschränkung für PFAS nach REACH-Verordnung bei der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) eingereicht. Das vorgeschlagene Beschränkungsdossier sieht ein vollständiges Verbot der Herstellung, der Verwendung und des Inverkehrbringens von mehr als 10.000 PFAS oberhalb bestimmter Konzentrationsgrenzen vor.
Aus einer prägnanten Analyse des VDMA ergibt sich, dass bei einem zukünftigen PFAS-Verbot gemäß dem Vorschlag „nahezu alle Hersteller des Maschinenanlagenbaus entweder in den Produkten oder in der Produktion betroffen werden.“ Sehr große Betroffenheit sehen Hersteller bei Antriebs- und Hydraulikkomponenten wie Pumpen, Motoren, Ventile und Zylinder sowie Armaturen und Kompressoren; auch bei Dichtungen, Schläuchen, Leitungen, Ventilen und Beschichtungen – vor allem für Verwendungen unter Einfluss von Hitze oder für aggressive Medien – werden PFAS eingesetzt.
Die Lebensmittelbranche ist von einem solchen Verbot in ihrer Gesamtheit, d. h. branchen- und größenunabhängig, massiv betroffen. In allen Betriebsstätten der Lebensmittelherstellung und in der Logistik werden Anlagen, Maschinen und Prozessmittel eingesetzt, die kein Lebensmittelkontaktmaterial als solches sind, aber mit hoher Funktionalität die Herstellungsprozesse ermöglichen und dafür zum Teil unverzichtbar sind. Besondere Probleme ergeben sich durch den Wegfall von Kältemitteln, speziellen Dichtungen und Schmierstoffen sowie Energiegewinnungseinrichtungen. Als Lebensmittelkontaktmaterial sind besonders wichtig die Antihaft-Beschichtungen („Teflon“) und -Formen sowie flammfeste Textilien für Fördereinrichtungen und für Schutzausrüstungen sowie aufgrund der wasser- und fettabweisenden Eigenschaften auch funktionalisierte Papiermaterialien.
Mögliche Lösungsansätze und Forderungen der Wirtschaft sind Ausnahmen für Fluorpolymere sowie für bestimmte Anwendungen, längere Übergangsfristen und eine zielgerichtete Regulierung. Insbesondere muss die Beschränkung von PFAS stoffbezogen und risikobasiert sein.
Im November 2023 hat sich die Wirtschaftsministerkonferenz mit den Auswirkungen eines PFAS-Verbots befasst und setzt sich für angemessene Ausnahmen und Übergangsregelungen ein. Das Dossier ist derzeit ausgesetzt.

Im Weiteren werden die jüngsten Entwicklungen des Verbots von PFAS in Packstoffen für Lebensmittel, die im April 2024 im EP angenommen wurden in Form der neuen EU-Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung (Packaging and Packaging Waste Regulation – PPWR) vorgestellt.

Dr. Sieglinde Stähle *Wissenschaftliche Leitung Lebensmittelverband Deutschland e. V. Diplom-Lebensmittelingenieurin der Universität Hohenheim; Promotion in der Obst- und Gemüsetechnologie, dann Tätigkeit in der Fruchtsaftindustrie.*
Seit 1990 beim Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL e. V.) als Mitglied der Wissenschaftlichen Leitung zuständig für die Bereiche Lebensmittelhygiene, Lebensmittelkontaktmaterial, und -Verpackungen, Standardisierungen sowie für das Deutsche Lebensmittelbuch.
Für den Lebensmittelverband Mitglied in verschiedenen Gremien des DIN, in der DLMBK, der DGHM sowie in der BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.
U. a. betreut Sieglinde Stähle seit 1994 die wirtschaftsseitige Koordinierungsstelle für nationale Leitlinien für Gute Hygienepraxis und leitete verschiedene Projekte zur Erarbeitung branchenübergreifender Hygiene-Empfehlungen.
Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. vertritt als Dach- und Spitzenverband die Interessen der gesamten Lebensmittelkette „vom Acker bis zum Teller". Er ist das Sprachrohr der gesamten Branche und Plattform für alle übergreifenden Themen. Er hat als Mitglieder circa 80 Fachverbände sowie 350 Einzelunternehmen der Lebensmittelwirtschaft.

Notizen:

Zurück zum Anfang

3. Lebensmittelsicherheit

10^{30} Uhr 3.1 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Acrylamid-Empfehlung des Verbands Deutscher Großbäckereien e.V.

Die EU-Acrylamid-Verordnung 2017/2158 legt Richtwerte für zahlreiche Lebensmittel fest, darunter auch Brot und Feinbackwaren. Schon früh hat sich aber gezeigt, dass in der Praxis immer wieder Probleme bei der Zuordnung von Backwaren zu den korrekten Richtwerten entstehen. Das liegt zum einen an der Vielzahl verschiedenster Backwaren am Markt, zum anderen an zum Teil verwirrend formulierten Kategorien in Leitlinien und Empfehlungen der EU-Kommission.
Der Verband Deutscher Großbäckereien hat daraufhin eine Empfehlung zur Auslegung der Begriffe „weiches Brot" und „Brotspezialitäten" formuliert, welche die Eckpunkte der EU-Rechtsquellen zu Acrylamid bilden um damit die Orientierung zu erleichtern.
Der Begriff „weiches Brot" knüpft hiernach an die in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck unter Punkt 2.1. beschriebenen Backwaren an. Diese Backwaren (u.a. Roggen- und Weizenmischbrote, Mehrkornbrote, Vollkornbrot, Toast und Sandwich) stellen den „Löwenanteil" des deutschen Brotmarktes dar (ca. 90 %) und sollen grundsätzlich den Richtwerten der Acrylamid-Verordnung unterliegen.
Dagegen beschreibt die Gruppe der „Brotspezialitäten" alle anderen Brote, die

- aufgrund besonderer Zutaten, oder
- aufgrund besonderer Herstellungsweisen höhere Acrylamidwerte generieren, und
- im deutschen Brotmarkt Nischenprodukte darstellen.

Der Referent stellt die Verbandsempfehlung vor, erläutert sie und stellt sie zur Diskussion.

*Rechtsanwalt **Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf. Er betreut dort das Thema Lebensmittelrecht und den entsprechenden Fachausschuss des Verbandes. Darüber hinaus ist er Vorsitzender des Technical Committee beim europäischen Brotverband AIBI in Brüssel und Obmann der GdCh-Arbeitsgemeinschaft „Lebensmittel auf Getreidebasis“ in Frankfurt*

Notizen:

Zurück zum Anfang

11^{00} Uhr **Kommunikationspause**

11^{30} Uhr 3.2 **Lena Woelk**, Berlin und **Michael Haag,** Alsleben
„Absenkung der Höchstgehalte für Ergotalkaloide – wie kann sich die Getreidebranche wappnen?“

Ergotalkaloide sind Mykotoxine, die von verschiedenen Spezies der Gattung Claviceps gebildet werden und vor allem beim Roggen aber auch bei anderen Getreidearten wie Triticale, Weizen und Gerste zu finden sind. Aufgrund ihrer gesundheitsschädlichen Wirkung wurden am 1. Januar 2022 europäische Höchstgehalte für Ergotalkaloide in Getreide und Getreideprodukten eingeführt. Ursprünglich sollten die Höchstgehalte ab dem 1. Juli 2024 zum Teil weiter verschärft werden – betroffen gewesen wären unter anderem die Höchstgehalte für Ergotalkaloide in Mahlerzeugnissen aus Weizen mit einem Aschegehalt von weniger als 900 mg je 100 g sowie Roggen und Roggenmahlerzeugnisse. Die Absenkung im Sommer 2024 hätte die Mühlenbetriebe vor große Herausforderungen gestellt. Die Daten aus dem Europäischen Getreidemonitoring der Mühlen zeigen, dass die Ergotalkaloidgehalte in Getreideprodukten erheblichen, witterungsbedingten jährlichen Schwankungen unterliegen. In den vergangenen Jahren hätten durchschnittlich rund neun Prozent der Weizenmehle die verschärften Höchstgehalte nicht eingehalten, sie wäre damit als Lebensmittel nicht mehr verkehrsfähig gewesen. Für die laufende Kontrolle in den Betrieben fehlen weiter zuverlässige Schnelltests und es ist nicht abzusehen, dass sie kurz- oder mittelfristig auf den Markt kommen werden. Am 27. Februar 2024 hat der auf europäischer Ebene zuständige Ausschuss SCoPAFF für eine Aussetzung der Absenkung der Höchstgehalte für Mahlerzeugnissen aus Weizen mit einem Aschegehalt von weniger als 900 mg je 100 g sowie für Roggen und Roggenmahlerzeugnisse gestimmt. Damit bleiben der Müllerei bis zum Sommer 2028 lediglich vier Jahre, um sich intensiv auf die niedrigeren Höchstgehalte einzustellen. Doch was kann die Getreidebranche insgesamt

tun? Ein Schlüssel zum Erfolg könnte in der Mühlenreinigung liegen. Welche Möglichkeiten es bei der Getreidereinigung gibt, wird Ihnen in diesem Vortrag nähergebracht.

Lena Katharina Woelk, *Geburtsdatum 2. Juni 1991, Telefon +49 160 6384077**,** E-Mail lena.woelk@vgms.de, Berufserfahrung: seit 04/2021 Referentin im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V., Tätigkeitsbereich: Qualität und Sicherheit | Risikomanagement, 04/2019 – 03/2021 Referentin im Referat 123 „Geschäftsstelle Krisenstab, Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, Prävention“ im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Tätigkeitsbereich: Krisenmanagement & Krisenprävention, 04/2018 – 03/2019 Analytical Service Managerin bei der Eurofins SOFIA GmbH, Tätigkeitsbereich: Kundenbetreuung, 10/2017 – 03/2018 Praktikantin bei den Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG, Tätigkeitsbereich: Qualitätssicherung im Bereich Sensorik, 02/2016 – 09/2017 Wissenschaftliche Hilfskraft in der Abteilung für Fettzell-Entwicklung und Ernährung am Deutschen Institut für Ernährungsforschung, 02/2012 – 02/2014 Studentische Hilfskraft im Deutschen Bundestag, Studium: 10/2015 – 03/2018 Studium an der Universität Potsdam im Masterstudiengang Ernährungs-wissenschaft (Abschluss: Master of Science), 10/2011 – 09/2015 Studium an der Universität Potsdam im Bachelorstudiengang Ernährungs-wissenschaft (Abschluss: Bachelor of Science)*

Michael Haag *geboren 1961 in Balingen/Württemberg, nach der Schulausbildung Müllerlehre im elterlichen Betrieb, anschließend Bäckerlehre in einem Handwerksbetrieb, nach der Gesellentätigkeit und Praktika erfolgreiche Meisterprüfungen in beiden Berufen, Studium der Müllereitechnologie an der Deutschen Müllerschule Braunschweig und Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen, danach Planung von Mühlen incl. Inbetriebnahmen, Ausbildung von Personal in Mühlen im In- und Ausland, beratend tätig bei Umbauten und Prozessoptimierungen, ab 1993 Betriebsleitertätigkeit in einer Mühle mit Mischfutterwerk in dieser Zeit Besuch der Schule für Futtermitteltechnik, seit 2002 in der Saalemühlengruppe verantwortlich für Qualität, Produktentwicklung und Technik, 2018 Weiterbildung an der Bundesakademie für Bäcker zum geprüften Brotsommelier*

Notizen:

Zurück zum Anfang

12^{00} Uhr 3.3 **Ralf Pätzold**, Kassel
„Hot- Chip-Challenge“ – lebensmittelrechtlich betrachtet

Scharfe Speisen machen in vielen Gesellschaften wichtige Bestandteile der Ernährung aus. Die Bandbreite der dabei üblichen Schärfegrade differiert stark und ist auch sicherlich einem gesellschaftlichen Wandel unterworfen. Speisen die vor einigen Jahren noch als von der Durchschnittsbevölkerung als nicht verzehrbar gegolten hätten, sind heute eher im moderaten Bereich anzusiedeln. Auch wird ein gewisser „Gewöhnungseffekt“ beim Geschmackseindruck „scharf“ beobachtet, was zu immer extremeren Rezepturen führen kann. Dabei gibt es vielfältige

pflanzliche Quellen für die Erzielung dieses Geschmackseindruckes. Zahlreiche Verbindungen oder Verbindungsklassen die diesen Eindruck hervorrufen sind bekannt. Dies sind z.B. Isothiocyanate aus Senf, Meerrettich und Wasabi, Piperin aus Pfeffer und Shogaol aus Ingwer. Die wichtigste und die am breitesten Verwendung findende Gruppe der Scharfstoffe wird jedoch aus Paprikagewächsen gewonnen. Leitsubstanz neben einer Reihe von Begleitstoffen ist hierbei das Capsaicin.

Da es sich, wie oben schon angedeutet, bei dem Geschmackseindruck „scharf“ wie bei allen Sinneswahrnehmungen um sehr subjektive Empfindungen handelt, wurde schon vor 100 Jahren versucht, für die aus Paprika und Chili resultierende Schärfe objektive Daten zu gewinnen. Die hierfür dienende sog. Scoville- Scala (benannt nach dem Pharmakologen Wilbur Scoville) kann letztendlich auf dem Gehalt an Capsaicin zurückgeführt werden. Zur Ermittlung eines Scoville-Wertes oder einer Scoville unit (SCU) wurden ursprünglich 1 g gemahlener Chili in 100 ml Alkohol suspendiert und das klare Filtrat solange mit Wasser verdünnt, bis keine Schärfe mehr festzustellen ist. Reines Capsaicin hat demnach 16,1 Millionen Scoville-Einheiten, es würden 16,1 Millionen Milliliter also 16100 Liter Wasser benötigt um die Schärfe von 1 g Capsaicin zu neutralisieren.

Bei den zahlreich auf dem Markt verbreiteten Chili- und Paprikasorten ergibt sich ein breit gefächerter Schärfebereich, der von einem Scoville-Grad von 0 für „Gemüsepaprika“ bis zu 2,2 Millionen für den aktuellen Spitzenreiter „California Reaper“ reicht.

Neben den bekannten temporären Effekten von scharfen Speisen wie Brennen auf der Zunge, Taubheitsgefühl und Augentränen können beim Verzehr von sehr scharfen Produkten ernste Gesundheitsschäden, wie Schleimhautreizungen, Übelkeit, Erbrechen, Bluthochdruck oder allergisch bedingte Unverträglichkeiten auftreten [1]. Auch sind schwerwiegendere Folgen bei kleinen Kinder in der Literatur beschrieben [2].

Dennoch ist immer wieder der Verzehr von besonders scharfen Gerichten und Zubereitungen Bestandteil von Wettbewerben oder sog. Challenges. In der Vergangenheit wurde dies insbesondere über extrem scharfe Würzen und Saucen erzielt bspw. bei „Currywurst“. Der neueste Trend in diesem Bereich ist die sog. „Hot Chips Challenge“ bei der ein mit extrem scharfen Chilipulver (u.a. lt. Angaben aus California Reaper) bestreuter Tortillachip, am Stück verzehrt werden soll. Im Anschluss darf fünf Minuten nichts mehr zu sich genommen werden, um eventuell die eintretende Wirkung abzuschwächen. Es ist vorgesehen, die Reaktionen filmisch festzuhalten und der so entstandene Clip auf ein Internetportal hochzuladen. Zusätzlich befindet sich weiteres Material wie Kunststoffhandschuhe und Aufkleber in der Packung. Diese ist mit Warnhinweisen zum Verzehr und zur vorgesehenen Altersgrenze von 18 Jahren versehen. Allerdings sind diese Hinweise teilweise in Englisch abgefasst, sodass insbesondere für kleinere Kinder die Gefahr des Nichtverstehens besteht.

Im Zuge des risiokorientierten Verbraucherschutzes wurden im LHL der „Hot Chip Challenge“ auf ihren Capsaicingehalt untersucht. Dabei ergaben sich Gesamtcapsaicingehalte von ca. 4000 bis 19700 mg/kg für den jeweilig enthaltenen Chip. Neben der auffallend hohen Schwankungsbreite ist die offensichtlich erreichbare absolute Höhe der Capsaicingehalte besorgniserregend. Bisher wurden nach einer Einschätzung des BfR Produkte (hier Würzsaucen) ab einem Gehalt von 6000 mg/kg Capsaicin als potenziell gesundheitsschädlich angesehen [2].

Für den Tortillachip in der Hot Chip Challenge kann diese Abschätzung nur bedingt herangezogen werden, da sich die „Verzehrsgewohnheiten“ von Würzsossen und der „Hot Chip Challenge“ stark unterscheiden. So kann beispielsweise davon ausgegangen werden, dass Würzsossen kaum direkt verzehrt werden, vor dem Kontakt mit der Mundschleimhaut also noch ein gewisser Verdünnungseffekt stattfindet. Bei mit den Vorgaben übereinstimmender Durchführung der Hot Chip Challenge, s.o., tritt jedoch eine bis zu mehr als dreifach erhöhte Capsaicinkonzentration direkt mit der Mundschleimhaut in Kontakt. Aus diesem Grund wurden derartige Proben als gesundheitsgefährdend eingestuft.

[1] Zu scharf ist nicht gesund - Lebensmittel mit sehr hohen Capsaicingehalten
können der Gesundheit schaden, Stellungnahme Nr. 053/2011 des BfR vom 18. Oktober 2011,
[2] Hohe Capsaicin-Gehalte – Zwischenbericht zur
Aktualisierung der Risikobewertung Stellungnahme 53/2023, BfR vom 30. Oktober 2023

Ralf Dietmar Pätzold, *Jahrgang 1965, Studium der Lebensmittelchemie und Promotion in Braunschweig, Postdoc, Biochemie der Veterinärmedizin JLU Giessen, Habilitation mit venia legendi in Lebensmittelchemie und –technologie, JLU Gießen, Seit 2011 Landesbetrieb Hessisches Landeslabor Kassel als wissenschaftlicher Mitarbeiter, Prüfleitung Back- und Teigwaren sowie Fertiggerichte.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

4. Nutri-Score

12^{30} Uhr 4.1 **Valentin Merkel**, Bonn
Die Aufgaben und Erfahrungen des RAL bezüglich der Kennzeichnung des Nutri-Score

Als einer der ältesten Experten für Kennzeichnung weltweit (gegründet 1925), sorgen **RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e. V.** sowie dessen im Jahr 2008 gegründete einhundertprozentige Tochtergesellschaft, die **RAL gGmbH**, dafür, dass Leistungen zuverlässig erbracht, Qualitätsansprüche eingehalten werden und Kennzeichnungen sichere Orientierungshilfen für Verbraucherinnen und Verbraucher, Handel und Industrie darstellen. RAL insgesamt ist neutral, gemeinnützig und nicht gewinnorientiert.

Die Aufgaben von RAL: Die Marktüberwachung sowie Kontrolltätigkeit aus Sicht des Markenrechts umfasst bundesweite Vor-Ort-Begehungen im Lebensmitteleinzelhandel sowie die Recherche auf Internetseiten und in Printmedien. Hierzu werden regelmäßig Stichproben aus dem Pool der für den Nutri-Score registrierten Marken gezogen und die Verwendung des Nutri-Score hinsichtlich der Einhaltung der Benutzungsbedingungen für das Logo Nutri-Score überprüft. Neben der Stichproben-Überwachung werden zudem Verdachtskontrollen aufgrund anderweitiger Kenntnisnahme durchgeführt.
Als sog. Regulator gehört es zudem zu den Aufgaben registrierten und interessierten Unternehmen sowie anderen Anwendern und Verbraucherinnen und Verbrauchern mit Fachpersonal für Fragen zur Nutzung und Registrierung des Nutri-Score zur Verfügung zu stehen.
Erkenntnisse aus der Marktüberwachung und der Beratung der Unternehmen fließen in die Weiterentwicklung des Nutri-Score und die Optimierung der Benutzungsbedingungen und des Fragen-Antwort-Katalogs mit ein. Hierzu berichtet RAL an das BMEL im Rahmen der Informations- und Berichtspflichten sowie bei Bedarf an die Gremien der am Nutri-Score teilnehmenden bzw. interessierten Staaten.

Die Erkenntnisse von RAL bzgl. der Kennzeichnung des Nutri-Score: Im Zuge der Marktüberwachung wurden Unternehmen wegen Verstoß gegen die Benutzungsbedingungen kontaktiert. Überwiegend handelt es sich bei den Verstößen um die Missachtung der Vorgaben, welche in der Grafikcharta hinterlegt sind. Überwiegend wird der Nutri-Score korrekt und entsprechend der Benutzungsbedingungen bzw. der Grafikcharta verwendet.

Die Unternehmen sollen dahingehend sensibilisiert werden, sich bei der Kennzeichnung mit dem Nutri-Score an die
Überwiegende Fragestellungen seitens Unternehmen an RAL waren die folgenden Themen:

- Weiterentwicklung des Nutri-Score Algorithmus und Übergangsphase
- Fragen zur Registrierung insb. der Angabe von Vertriebsländern
- Anfragen zur Graphikcharta
- Anfragen zur Berechnungskategorie „Fette, Nüsse und Samen“

Valentin Merkel *(Dipl. SpOec), Leiter RAL Logo Lizenz RAL gGmbH - Bonn 06/2023 – Aktuell: Leitung der Vergabe- und Überwachungsstelle für die Kennzeichnungen „Stiftung Warentest“, Grüner Knopf“ sowie Aufbau der Regulatorenstelle für den „Nutri-Score“ in Deutschland, Personelle und fachliche Führung der Abteilung, Steuerung und Weiterentwicklung sämtlicher Abteilungsprozesse, Optimierung der Antragsbearbeitung, Leitung von Digitalisierungsprojekten sowie Budgetverantwortung, Regelmäßige interne und externe Berichterstattung, Abstimmung Budgetplanung und -kontrolle sowie Erstellung von Berichten, Statistiken, Prognosen, Leiter Operations, zuletzt Prokurist tekit Consult Bonn GmbH (TÜV Saarland Gruppe) - Bonn 05/2014 - 06/2023: Qualitätssicherung und Prozessoptimierung von Zertifizierungsabläufen, Projektmanagement und Projektleitung im Bereich Prüfung/Auditierung von Zertifizierungsprogrammen, Monitoring und Reporting direkt an die Geschäftsführung, Geschäftsführer Golfanlagen Bayreuth GmbH - Bayreuth 02/2011 - 04/2014: Strategische und operative Geschäftsführung sowie Personal- und Budgetverantwortung, Diplom Sportökonom Universität Bayreuth – Bayreuth 10/2006 - 03/2012: Spezialisierungen in Marketing und Dienstleistungsmanagement, Betriebswirtschaftlicher Steuerlehre und Wirtschaftsprüfung, Allgemeine Hochschulreife Wirtschaftsgymnasium - Villingen-Schwenningen 09/2002 - 07/2005*

Notizen:

Zurück zum Anfang

13^{00} - 14^{00} Uhr **Mittagspause**

5. Spezifische Themen

14^{00} Uhr 5.1 **Martin Claus**, Georgsmarienhütte
Zukunft der Schadnagerbekämpfung – ein Update zu den Köderzulassungen

Aktueller Stand der Zulassungsverfahren von Antikoagulanzien
Im Vortrag wird eine kurze Erläuterung zur Systematik von EU-Biozid-Zulassungsverfahren gegeben. Darüber hinaus wird ein Überblick über die Bedeutung von Antikoagulanzien in der Schädlingsbekämpfung gegeben, sowie der aktuelle Zwischenstand zum Verfahren der Wiederzulassung auf EU-ebene und nationaler Ebene berichtet. Ergänzt wird der Vortrag durch einen Ausblick auf die zukünftige praktische Verwendung von Rodentiziden mit antikoagulanten Wirkstoffen unter Berücksichtigung der aktuell diskutierten Verwendungsbeschränkungen und unter Betrachtung der in Arbeit befindlichen neuen Regelungen zu den

Sachkundeanforderungen. Wer darf zukünftig bekämpfen. Was ist bei der Bekämpfung erlaubt, was evtl. zukünftig verboten?

Martin Claus *ist gelernter Kaufmann und geprüfter Schädlingsbekämpfer. Seit der Jahrtausendwende ist er mit der Branche der Schädlingsbekämpfer eng verbunden. Seit 2008 ist er auch als Funktionär auf berufspolitischer Ebene regelmäßig und in verschiedensten Ämtern und Funktionen tätig und seit 2021 Mitglied des Bundesvorstandes des Deutschen Schädlingsbekämpfer-Verbandes e.V. und erfüllt dort vorwiegend die Aufgaben des Justiziariats. Neben seiner beruflichen Tätigkeit als Schädlingsbekämpfer ist er darüber hinaus auch im Bereich der Berufsausbildung als Dozent und Mitglied des Prüfungsausschusses tätig. Seit 2021 ist er zudem als Fachexperte ständiges Mitglied der Arbeitskreise „Biozidprodukte“ im Unterausschuss II des Ausschusses für Gefahrstoffe (AGS) für das Bundesministerium für Arbeit und Soziales und maßgeblich an der Ausgestaltung der Technischen Regeln zur Gefahrstoffverordnung beteiligt. Seit vielen Jahren mischt sich Claus auch regelmäßig auf politischer Ebene in Themen ein, die seinen Beruf betreffen. Er ist registrierter Vertreter im Lobbyregister des Deutschen Bundestags. In seiner Freizeit ist Claus seit den niedersächsischen Kommunalwahlen 2021 parteiloses Mitglied des Stadtrats seiner Heimatstadt Georgsmarienhütte und seit 2023 Gründer und erster Vorsitzender des örtlichen Bürgerbusvereins.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

14^{30} Uhr 5.2 **Ralf Greiner,** Karlsruhe
„Einordnung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad und Bewertung gängiger Klassifizierungssysteme in der Ernährungsforschung“

Ziel der Einordnung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad war und ist, ein Werkzeug bereitzustellen, um die Zusammenhänge zwischen ernährungsmitbedingten Erkrankungen und dem Verzehr stark verarbeiteter Lebensmittel zu bewerten. Die bisher entwickelten Klassifizierungssystem (IARC/EPIC, IFIC, UNC, NOVA, SIGA) unterscheiden sich teilweise erheblich hinsichtlich der Definition von Verarbeitungsgraden und den Kriterien der Zuordnung der Lebensmittel. Die Ableitungen und Schlussfolgerungen des Einflusses der Lebensmittelverarbeitung auf ernährungsmitbedingte Erkrankungen ist folglich auch vom verwendeten Klassifizierungssystem abhängig. Da in ernährungsepidemiologischen Studien die NOVA-Klassifizierung sehr häufig Verwendung findet, wird im Folgenden auf dieses Klassifizierungssystem näher eingegangen.

Das NOVA-Klassifizierungssystem unterscheidet nicht/wenig verarbeitete Lebensmittel (Kategorie I), verarbeitete haushaltsübliche Zutaten (Kategorie II), verarbeitete Lebensmittel (Kategorie III) und stark bzw. „übermäßig“ verarbeitete Lebensmittel (Kategorie IV). Berücksichtigung finden ausschließlich industriell verarbeitete Lebensmittel.
Eine sichere und eindeutige Zuordnung von Lebensmitteln zu den vier NOVAKategorien ist nicht immer gegeben. Außerdem findet die Wirkung von Verarbeitungsverfahren auf die Struktur und Inhaltsstoffe der Primärerzeugnisse bzw. Rohstoffe keine explizite Berücksichtigung. Auch die

Rezeptur bzw. Formulierung bleibt weitgehend unberücksichtigt. Daher kann zwar ein Zusammenhang zwischen den Verarbeitungsgraden und ernährungsmitbedingten Erkrankungen abgeleitet, nicht jedoch deren konkrete Ursachen ermittelt werden. Das NOVA-Klassifizierungssystem ist auch nicht geeignet, Lebensmitteln auf Basis von Isolaten aus Primärerzeugnissen, Verarbeitungsreststoffen und neuartigen Rohstoffen differenziert einzuordnen. Diese werden generell als stark verarbeitet und damit per se als ernährungsphysiologisch unausgewogen betrachtet.

Mit dem SIGA-Klassifizierungssystem wurde versucht Defizite des NOVA-Klassifizierungssystems zu beheben, indem z.B. der Einfluss der Verarbeitung auf die Lebensmittelmatrix Berücksichtigung findet, Grenzwerte für den Gehalt an Fett, Zucker und Salz eingeführt und Marker für stark verarbeitete Lebensmittel definiert werden.

Zusammenfassend lässt sich ableiten, dass es aktuell keinen wissenschaftlichen Konsens bzgl. einheitlicher, objektiver und eindeutiger Kriterien zur Beschreibung von Verarbeitungsgraden gibt. Die FAO hat schon 2015 eine Standardisierung empfohlen und auch in der Fachliteratur wird die Entwicklung eines allgemeingültigen und praxisorientierten Klassifizierungssystems dringend empfohlen.

Ralf Greiner *studierte Chemie mit dem Schwerpunkt Biochemie an der Universität Stuttgart. Nach Abschluss des Studiums begann er seine berufliche Laufbahn an der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe. Als stellvertretender Leiter des molekularbiologischen Zentrums lagen seine Forschungsschwerpunkte auf Fragestellung zur Anwendung von Enzymen in der Lebensmittelverarbeitung und auf gentechnisch veränderte Lebensmittel. 2007 nahm er eine Gastprofessur für Biochemie und Molekularbiologie an der Universidade Federal do Paraná in Curitiba, Brasilien an. Seit 2008 leitet er das Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik am Max Rubner-Institut in Karlsruhe. Seit 2015 ist er außerdem der Vertreter des Präsidenten des Max Rubner-Instituts. Seine Forschungsschwerpunkte liegen in der Lebensmittelnanotechnologie, Anwendung von Enzymen in der Lebensmittelverarbeitung und Abfallvermeidung in der Lebensmittelkette. Außerdem ist Ralf Greiner Editor-in-Chief von Food Control.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

15^{00} Uhr 5.3 **Oliver Frandrup-Kuhr**, Berlin
Update Warn- und Informationssysteme Praxis & Recht

Update europäische Ebene:
Mit Art. 131 der EU-Kontrollverordnung (Verordnung (EU) 2017/625) wurde ein computergestütztes Informationsmanagementsystem (IMSOC – Information Management System for Official Controls) für den Bereich der amtlichen Kontrollen eingeführt. Damit wird eine zentrale Plattform etabliert, welche die Kontrollbehörden im Europäische Wirtschaftsraum miteinander vernetzt und so den Informationsaustausch zwischen den Behörden erleichtert und standardisiert. Das IMSOC ist derzeit nicht ein einzelnes IT-System, sondern ein Digitalpakt für

den Europäischen Wirtschaftsraum. Im Rahmen des IMSOC werden die schon bestehenden, von der Europäischen Kommission (KOM) betriebenen IT-Anwendungen im Geltungsbereich der EU-Kontrollverordnung grundlegend überholt und miteinander verknüpft, um das Kontrollsystem durch digitalen Wandel und Schaffung entsprechender Europäischer Datenräume zukunftsfähig zu machen.

Das IMSOC betrifft derzeit die Komponenten TRACES (Import/Export/Rückverfolgung im innergemeinschaftlichen Handel), iRASFF (Schnellwarnsystem und Amtshilfe bei Verstößen), EUROPHYT (Pflanzengesundheit) und ADIS (Tiergesundheit). Die KOM hostet die Anwendungen und verwaltet sie in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten. Im gemeinsamen Rahmen des IMSOC werden Meldewege konsolidiert. So werden ähnliche Meldewege im selben System zusammengefasst und zwischen den IT-Plattformen Schnittstellen geschaffen, um Daten übergeben zu können. Das BVL ist an diesem Transformationsprozess als nationale Kontaktstelle für das Warn- und Kooperationsnetz (Alert and Cooperation Network - ACN) beteiligt. Das ACN wird durch die im iRASFF vernetzten Kontaktstellen der EU-Mitgliedstaaten und der EFTA sowie der KOM und der EFSA gebildet. Hinzu kommt die Vielzahl der Kontaktstellen auf regionaler Ebene. In den letzten Jahren wurde das iRASFF zu einer umfassenden Warn- und Kooperationsplattform ausgebaut.

Update nationale Ebene:
lebensmittelwarnung.de ist die offizielle Plattform, die Verbraucherinnen und Verbraucher deutschlandweit über Rückrufe und sonstige relevante Meldungen zu Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Mittel zum Tätowieren informiert. Die zuständigen Behörden der 16 Bundesländer und das BVL publizieren hier im Rahmen ihrer Zuständigkeiten Informationen zu Produkten, die möglicherweise gesundheitsgefährdend bzw. aus anderen Gründen für den Verzehr oder Gebrauch ungeeignet sind oder Verbraucherinnen und Verbraucher täuschen können.

Nach umfassenden Relaunch mit neuem Design und neuen Funktionen (u. a. App für mobile Endgeräte) ging die neue verbraucherfreundliche Version des Portals am 18. Juni 2024 online. Durch neue Such- und Filterfunktionen lassen sich Meldungen jetzt noch schneller finden. Um Nutzende bei der Suche nach weiterführenden Informationen zu Meldungsinhalten zu unterstützen, wurden Seiten mit FAQ und einem Glossar eingerichtet, auf denen Schlagworte, Fachbegriffe und Fremdwörter erläutert werden. Hier finden sich auch kurze Erläuterungen zu Gesundheitsgefahren sowie den Zuständigkeiten der Behörden und Unternehmen. Der Bereich „Themen“ informiert außerdem zur Statistik der Meldungen und verlinkt zu anderen behördlichen Portalen innerhalb der EU und darüber hinaus.

*Seit 2004 ist **Dr. Oliver Frandrup-Kuhr** im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) tätig. Nach verschiedenen Stationen im Bereich der Zulassung von diätetischen Lebensmitteln und gesundheitsbezogenenen Angaben verantwortet der promovierte Lebensmittelchemiker seit 2011 zahlreiche Prozesse des behördlichen Krisenmanagements des BVL. So ist er als Leiter der Gruppe 12 „Krisenmanagement“ regelmäßig Leiter des BVL-Lagezentrums und aktiv in Sitzungen der „Crisis Coordinators“ auf Ebene der Europäischen Kommission und der EU-Mitgliedstaaten. Allgemeine Information zur Person: geboren 1976 in Münster (Westf.), Universitärer und beruflicher Werdegang: 1995-1999: Studium der Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, 1999-2000: Praktisches Jahr für Lebensmittelchemiker am CUA Hamm und CUA Hagen, 2001-2003: Promotionsstudium an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster (Westf.), Anfertigung der Dissertation “Einfluss der Reaktionswege der Maillard-Reaktion von Pentosen auf die Bildung heterocyclischer aromatischer Amine“, 2004-2010: Wissenschaftlicher Referent im BVL, Referat 101 “Grundsatzangelegenheiten Lebensmittel, Lebensmittel nicht-tierischer Herkunft“, 2011-2012: Wissenschaftlicher Referent im Referat 104 “Krisenmanagement, Schnellwarnsysteme”, Führungspositionen: 2012-2021: Referatsleiter 104 (jetzt 122) im BVL, seit 2018: Gruppenleiter 12 im BVL*

Notizen:

Zurück zum Anfang

15[30] Uhr 5.4 **Thomas Böhm**, Chemnitz
Aktuelle Urteile

Proteingehalt darf nicht isoliert angegeben werden – auch nicht bei HIGH PROTEIN
(Urteil des LG Hamburg vom 23.11.2023 – Az.: 312 O 256/22)
Bei einem Desserterzeugnis mit einem hohen Proteingehalt wurde neben der nährwertbezogenen Angabe auch der Proteingehalt in Gramm pro Becher angegeben. Das Gericht kommt zu dem Schluss, dass es sich bei einer derartigen Angabe um eine unzulässige Angabe eines einzelnen Nährstoffes handelt, der so gemäß Art. 30 LMIV nicht vorgesehen sei. Dies würde auch in Erwägungsgrund 41 der LMIV deutlich. Hiernach ist lediglich der Brennwert als einzelne Angabe außerhalb der vorgeschriebenen Nährwertdeklaration vorgesehen, um den Verbraucher nicht zu verwirren, wenn frei gewählt werden könne, welche Angaben ein weiteres Mail auf der Verpackung erscheinen.
Damit reiht sich das Urteil in gleichlautende Urteile des LG München und des LG Heilbronn aus dem Jahre 2023 ein.

Ein gesundes Immunsystem geht über ein normales Immunsystem hinaus
(Urteil des OLG München vom 21.12.2023 – Az.: 29 U 4088/22)
Angaben über die „normale Funktion des Immunsystems“ sind als gesundheitsbezogene Angaben (gbA) im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) zu sehen. GbA müssen zugelassen sein, um verwendet warden zu dürfen, dabei erhält die zulässige Angabe einen Wortlaut, die verwendet warden darf. Es ist zwar zulässig von dem Wortlaut abzuweichen, allerdings nur, wenn die Aussage dadurch für den Verbraucher gleich bleibt. So ist es nicht verwunderlich, das shier die Auslegung sehr streng ist. Das OLG München kam hier zu dem Schluss, dass Aussagen zu einem gesunden Immunsystem bei dem Verbraucher eines Nahrungsergänzungsmittels erwarten lässt, dass dieses auch bei nicht gesunden Verbrauchern helfen würden. Dies gehe über die ursprüngliche Aussage hinaus.

Irreführende Angaben aufgrund fehlender Bezugsgröße
(Urteil des LG Hamburg vom 23.02.2024 – Az.: 315 O 175/22)
„95 % weniger Zucker“ und/oder „70 % weniger Fett“ sowie die Angabe “perfekt für jede Diät” können für einen erheblichen Anteil des angesprochenen Verkehrskreises irreführend sein und falsche Erwartungen wecken. Zu diesem Schluss kam das LG Hamburg, welches sich zur Gruppe der aufgeklärten, mündigen Verbraucher zählt und trotzdem ein Irreführungspotential sieht. Es fehle eine konkret vergleichbare Bezugsgröße, gegenüber der sich das Produkt mir den Werbeangaben abgrenzt. Ebenso bestehe die Gefahr, dass bei übermäßiger Aufnahme das Produkt zu einer Gewichtszunahme führe und somit für eine Diät kontraproduktiv sei.

Meldepflichten von Laborverantwortlichen gem. § 44 Abs. 4a LFGB – auch bei Freigabeuntersuchungen
(Urteil des BVerwG vom 14.12.2023 – Az.: 3 C 7.22)
Ein Laborverantwortlicher hat im Sinne von § 44 Abs. 4a Satz 1 LFGB Grund zu der Annahme, dass das Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde, wenn sich aus dem Ergebnis der von dem Labor durchgeführten Analyse und

gegebenenfalls weiteren Umständen ergibt, dass es voraussichtlich nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Unter dieser Voraussetzung ist er verantwortlich, die zuständige Behörde über das entsprechende Produkt und den Auftraggeber der Untersuchung zu unterrichten. Dies ist auch dann erforderlich, wenn es sich um eine Freigabeuntersuchung handelt und sich das Produkt als solches noch nicht im Verkehr befindet. So die Entscheidung des BVerwG.

Anforderungen an die Genauigkeit von § 40 LFGB-Veröffentlichungen
(Beschluss des OVG Lüneburg vom 26.01.2024 – Az.: 14 ME 131/23)
Bei einer Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB sind Anforderungen an die Genauigkeit der Angaben jeweils abhängig von dem konkreten Verstoß und jeweils zu bestimmen. Die Bestimmtheit der Angaben kann sich somit je nach Betriebsart unterscheiden.
Eine vermutete allgemeine Ansteckungsgefahr reicht im Rahmen des § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB nicht aus. Vielmehr muss aufgrund der Art des festgestellten Hygieneverstoßes ein deutlich erhöhtes Risiko für eine nachteilige Beeinflussung bestimmter oder auch sämtlicher Erzeugnisse bestehen, um dies zu veröffentlichen, so dass OVG Lüneburg.

Thomas Böhm *studierte Lebensmittelchemie an der TU Dresden und TH Karlsruhe. Im Anschluss war er wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Dresden Fachbereich Biochemie, bevor er 2001 in der Landesuntersuchungsanstalt Dresden mit der Analytik LC-MS/MS und Fachgebiet Kosmetik begann. Nach einer Abordnung ans Sächsische Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz ging es 2003 an der Landesuntersuchungsanstalt in Leipzig und Chemnitz jeweils im Fachgebiet „Getreide, Backwaren, Süßwaren, Schokolade, Kaffee, Tee“ weiter.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

16^{00} Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht, **Petra-Alina Unland**, Bielefeld

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!

Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche

DAkkS
Deutsche Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de