



AG Lebensmittel auf Getreidebasis Jahresbericht 2014

Obfrau: Melanie Bauermann, Köln

Die Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis besteht nach einem Wechsel eines korrespondierenden Mitgliedes in die aktive Mitgliedschaft nunmehr aus 17 aktiven und 17 korrespondierenden Mitgliedern, die sich zu gleichen Anteilen aus der Lebensmittelüberwachung, Industrie, Handelslaboratorien und Forschung zusammensetzt.

Im Berichtsjahr 2014 hat sich die Arbeitsgruppe intensiv mit dem Thema Pflanzenfasern beschäftigt. Hierzu folgte die AG im Frühjahr 2014 einer Einladung der Firma J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG, Hersteller von verschiedenen Lebensmittelfasern, nach Rosenberg, wo auch die Frühjahrssitzung stattfand. Am Vortag der Sitzung wurden der AG Einblicke in die Produktion von Lebensmittelfasern sowie auch ein Rundgang durch die Applikationslabore der Firma ermöglicht. Es wurden ausreichend Fakten und Informationen über die verschiedenen technologischen – und ernährungsphysiologischen Aspekte zur Verfügung gestellt und intensiv über die Herstellung der Pflanzenfasern diskutiert.

Die Herbstsitzung 2014 fand in Kyritz statt. Die AG folgte hierzu am Vortag der Sitzung einer Einladung der Firma Emsland Stärke GmbH in ihr Werk nach Kyritz, da zu diesem Zeitpunkt die Kartoffelkampagne stattfand. Hierdurch konnte die AG die Stärkefabrik besichtigen und so vor Ort Einblick in die Herstellung der Kartoffelfaser bekommen. In einem anschließenden Workshop erhielt die AG interessante Fakten und Informationen über die Technologie, die Zusammensetzung und die Verwendung von Erbsen- und Kartoffelfasern. Anhand der gesammelten Fakten und Informationen aus beiden Sitzungen hat die AG eine Stellungnahme zum Thema „Pflanzenfasern“ verfasst, welche sich derzeit im Entwurf befindet und im laufenden Kalenderjahr veröffentlicht wird.

Folgende weitere Themen wurden von der AG behandelt:

- Die Zusammenstellung von Definitionen zu ausländischen Verkehrsbezeichnungen als Erweiterung der Leitsätze für Feine Backwaren bzw. Leitsätze für Brot und Kleingebäck wurden über den Vorstand der LChG an die Lebensmittelbuchkommission als Ergänzungsantrag eingereicht. Der Eingang wurde der AG vom Sekretariat der Lebensmittelbuchkommission bestätigt.
- Das Positionspapier „Verwendung von Aluminiumgeräten beim Herstellen von Laugengebäck“ wurde aktualisiert und zur Veröffentlichung eingereicht.
- Eine Stellungnahme zu der Verkehrsbezeichnung „Steinofenpizza“ wurde verabschiedet und wird mit den bereits verfassten Stellungnahmen zu „Steinofen-brot, auch vorgebacken“ in einem Positionspapier mit dem Titel „Steinofengebäcke“ zusammengefasst und veröffentlicht.
- Die Sammlung der Protokolle von der 1. bis zur 35. Sitzung wurde hinsichtlich Ihrer wichtigsten Beschlüsse zusammengefasst und aktualisiert. Nach einer Endabstimmung auf der kommenden Frühjahrssitzung werden diese veröffentlicht.

Ebenso wie in den vorangegangenen Jahren war die AG mit Themenvorschlägen am 21. Lebensmittelrechtstag 2014 für Erzeugnisse aus Getreide in Detmold beteiligt. Der 22. Lebensmittelrechtstag 2015 wurde mit Themenvorschlägen aus der AG im Fachausschuss vorbereitend beraten. Diesem Fachausschuss gehören drei AG-Mitglieder an.

Die im Rahmen der Gestaltung des Auftrags zur Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen in 2013 begonnene vor dem Sitzungstag halbtägige Durchführung von Vorträgen und Workshops wurde im Berichtsjahr von den AG-Mitgliedern als gelungen und erfolgreich bestätigt und soll auch in 2015 weiter fortgeführt werden