



AG Lebensmittel auf Getreidebasis Jahresbericht 2023

Obmann: Alexander Meyer-Kretschmer

Die AG Lebensmittel auf Getreidebasis ist ein aktives und lebendiges Forum des Austausches von Experten. Im Jahr 2023 haben sich erfreulicherweise mehrere bislang korrespondierende Mitglieder entschlossen in die aktive Mitgliedschaft überzuwechseln. Die Arbeitsgruppe besteht daher nunmehr aus 19 aktiven und 10 korrespondierenden Mitgliedern, die zu etwa gleichen Teilen aus der Lebensmittelüberwachung, Industrie, Handelslaboratorien und Forschung kommen. Nach der Coronazeit haben sich die Präsenzsitzungen wieder als der Regelfall verstetigt. Auch das Format einer Kombination aus Workshop/Besichtigung und Sitzung, verteilt auf zwei Tage, hat sich bewährt.

Die AG hat im Jahr 2023 zweimal getagt. Die erste Tagung fand dabei im Mai als Außentermin bei der Schapfenmühle in Ulm, einem innovativen Unternehmen der Getreideverarbeitung, inkl. Besichtigung statt. Alle drei Amtsinhaber (Frau Bauermann als Schriftführerin, Frau Geisler als stellvertretende Obfrau und der Berichterstatter als Obmann) wurden für die neue Wahlperiode wiedergewählt. Das Positionspapier „Brote ohne Getreide“ wurde final diskutiert und verabschiedet, mit diesem Thema hatte sich die AG in den letzten zwei Jahren intensiv befasst. In der zweiten AG-Sitzung im November 2023 in Frankfurt war im Workshop eine ausführliche Darstellung des Nutri-Score durch Frau Dr. Unland (Dr. Oetker) und diesbetreffende aktuelle Fragestellungen das Thema. Als neues Projekt der AG wurde der Komplex „Mutterkorn und Ergotalkaloide in Weizen“ gesetzt. Weil Mutterkorn und die darin enthaltenen Alkaloide vor allem in Roggen vorkommen gibt es zu ihren Gehalten, Bildungsabläufen und zur Analytik in Weizen wenig wissenschaftliche Daten. Da aber der Gesetzgeber die Grenzwerte für Mutterkorn und Ergotalkaloide insgesamt deutlich verschärft hat der Umgang mit Weizen hoch relevant - nicht zuletzt, weil dies auch alle Weizenprodukte bis hin zu Backwaren betreffen kann.

Weitere in der AG diskutierte Themen waren der EU-Entwurf zur Bezeichnung „Oft länger gut“, Insekten als Lebensmittel, die Übersetzung geschützter geografischer Angaben ins Deutsche und die Bewertung einer kakaofreien Schokoladenalternative auf Haferbasis.

Regelmäßig wird in der AG über den Fortgang der Arbeit am Deutschen Lebensmittelbuch, im DIN und in der § 64 LFGB-Arbeitsgruppe berichtet. Auch die Ergebnisse der Diskussionen im ALS / ALTS sind fester Bestandteil der Sitzungen.