

Im Berichtsjahr wurde die Arbeitsgruppe (AG) bei Ausscheiden 1 korrespondierenden Mitgliedes um zwei korrespondierende Mitglieder auf 18 aktive und 19 korrespondierende Mitglieder erweitert. Es wurden wieder 2 Sitzungen, im Frühjahr in Frankfurt/Main und im Herbst in Bingen/Rhein durchgeführt. Die beiden neuen Mitglieder kommen aus einem Interessenverband bzw. einem Handelslabor. Die Bestrebungen, innerhalb der Arbeitsgruppe der Ausgewogenheit zwischen Lebensmittelüberwachung, Industrie, Handelslaboratorien und Forschung näher zu kommen, werden damit erfolgreich fortgeführt. Zahlreiche Sachthemen bildeten den Kern der Arbeit, z. B.:

- Das Positionspapier zur Verwendung von Alu-Blechen bei der Herstellung von Laugengebäck wurde nach längerer Überarbeitung aktualisiert und neu gefasst und unter der GDCh-Homepage neu ins Internet eingestellt.

- Das Positionspapier zu Weizenfaser bleibt bis zur Aktualisierung durch eine überarbeitete Version unter der GDCh-Homepage im Internet erhalten. Nach Rücksprache mit der AG Fragen der Ernährung und der AG Zusatzstoffe mit denen es gemeinsam erarbeitet und veröffentlicht worden war, wird es überarbeitet. Dazu soll in der Frühjahrssitzung eine erste Vorlage besprochen werden.

- Cholesteringehalt in Eiern: Die Veröffentlichung (Nr. 17, 25. April 2006) des BVEP (Bundesverband der Deutschen Eiprodukten-Industrie e.V.) kann leider nicht ohne weiteres widerlegt werden. In der Herbstsitzung wurden dazu Daten des Handelslabors Dr. Kurz vorgelegt und besprochen. Diese sollen nach Möglichkeit auch veröffentlicht werden. Sie bestätigen im Wesentlichen die vom ALS veröffentlichten Werte. So dass beabsichtigt ist nach Veröffentlichung der Werte dem BVEP nochmals mitzuteilen, dass die Werte des ALS nach Auffassung der AG weiterhin Bestand haben.

- Die Aufarbeitung der alten Protokolle der AG „Backwaren“ (alter Name der AG) ergab nur wenige noch aktuell zu prüfende Punkte. Damit wird dieses Kapitel der alten Protokolle in der kommenden Sitzung abgeschlossen. Die Ergebnisse werden wieder ins geschlossene Backwarenforum gestellt. Eine Version für das offene Forum soll bei grundsätzlicher Zustimmung des Vorstandes erarbeitet werden.

Weitere Themen waren: Verwendung von Malzerzeugnissen und Rübensirup in Pumpernickel, Berücksichtigung von Maltose unter „Zucker“, „Ohne Farbstoff“ und „mit färbendem Lebensmittel“ bei Verwendung von „Kurkuma-Extrakt“, Holzofenbrot, Kenntlichmachung von β -Carotin bei Käsebrötchen, Kenntlichmachung von Nitrit bei Käsebrötchen mit Speck- oder Schinkenwürfel, Blausäure in Amarettini, Kühlagerung von Käsekuchen, Leitlinie zur Beurteilung der technologischen Wirksamkeit von Zusatzstoffen in Brot, Back- und Konditorwaren zum Zweck der Lebensmittelkennzeichnung (carry over), Nährwertkennzeichnung bei variabler Zusammensetzung (Lebkuchenhaus zum Selbstbasteln), Kennzeichnung von Vanillegeschmackszusätzen.

Ein Einwand des Obmannes zur ALS-Stellungnahme, TOP 27 der 93. ALS-Sitzung am 31. März und 1. April 2009 in Saarbrücken „Beurteilung von Blausäuregehalten in mandel- und aprikosenkernhaltigen Erzeugnissen wurde erarbeitet und war damit an der entsprechenden positiven Abänderung Beschlusses beteiligt.

Interessant war im Rahmen der Herbstsitzung bei der Bakemark GmbH (jetzt: CSM Deutschland GmbH) in Bingen die Besichtigung der Versuchsbäckerei.

Das Backwarenforum (Internet) als Kommunikationsbasis für die Arbeitsgruppenmitglieder wurde auf die GDCh Homepage unter www.gdch.de/forum übertragen. Neu ist, dass damit jetzt ein öffentliches und ein geschlossenes (nur für Mitglieder der AG) Forum nebeneinander betrieben werden können.

Ebenso wie in den vorangegangenen Jahren war die AG auch im Jahr 2009 mit Themenvorschlägen und 1 Beitrag am 16. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide in Detmold beteiligt. Der 17. Lebensmittelrechtstag 2010 wurde im Fachausschuss vorbereitend beraten. Diesem Ausschuss gehören vier AG-Mitglieder an.

Die von der AG Lebensmittel auf Getreidebasis geplante und organisierte Fortbildungsveranstaltung Backwaren mit Themen aus den Gebieten Analytik, Hygiene und Recht am 29./30.4.2010 soll – wie bereits 2007 erfolgreich durchgeführt – im Namen des BLC im dbb-Forum in Königswinter bei Bonn durchgeführt werden. Der Flyer zur Anmeldung liegt seit Anfang Februar vor. Er wurde bereits gestreut bekannt gemacht und ist auf der Homepage des BLC und im öffentlichen Backwarenforum zum Download eingestellt.

Einige Mitglieder sind wieder an Ringversuchen für die Erarbeitung von Amtlichen Methoden im Rahmen des § 64 LFGB beteiligt.