

Jahresbericht 2012 der AG Lebensmittel auf Getreidebasis

Im Berichtsjahr wurde die Arbeitsgruppe (AG) bei vollständigem Ausscheiden von 2 korrespondierenden (sehr langjährig und aktiven Mitgliedern) aus Gründen des Ruhestandes, Aufnahme von 2 neuen Mitgliedern als korrespondierend und einem Wechsel von der aktiven in die korrespondierende Mitgliedschaft auf 17 aktive und 19 korrespondierende Mitglieder verändert. Die neuen Mitglieder kommen aus den Bereichen Handelslabor und Hersteller. Die Ausgewogenheit zwischen Lebensmittelüberwachung, Industrie, Handelslaboratorien und Forschung innerhalb der Arbeitsgruppe wurden damit weiter verbessert.

Es wurden wie bisher 2 Sitzungen , im Frühjahr im LAVES in Braunschweig und im Herbst auf Einladung der Fa. Dr. Oetker in ihrem Stammsitz in Bielefeld, durchgeführt. Am Vortag der Herbst-Sitzung wurde im Rahmen der aktuellen Beratungen zu „Steinofenprodukten“ aus Sicht der Fa. Oetker die Herstellung und die Besonderheiten von Steinofen-Pizza in einem Vortrag vorgestellt und anschließend eine vergleichende Verkostung von direkt auf Steinmaterial, in Formen auf Steinmaterial und in konventionellem Ofen hergestellter Pizza gleicher Rezeptur sowie vergleichend zusätzlich 3 ausgewählte TK-Pizzen verschiedener exemplarischer Herstellungsarten von Konkurrenten angeboten und die Ergebnisse in der AG diskutiert. Anschließend wurde das Angebot einer geführten Besichtigung durch die Oetker-Welt wahrgenommen.

Zahlreiche Sachthemen bildeten den Kern der Arbeit, z. B.:

- Weiterhin Thema und Hauptthema am Vortag zur kommenden Frühjahrssitzung ist die Sammlung von Definitionen fremdsprachlicher Verkehrsbezeichnung mit Entscheidung zur Notwendigkeit einer erläuternden Verkehrsbezeichnung, geplant als Erweiterung der Leitsätze für Feine Backwaren sowie Brot und Kleingebäck .
- Im Rahmen des 2. Holzofenforums in der Bäckerfachschule in Olpe wurde im Rahmen eines Referats des Obmannes die Auffassung der AG anhand des bei der Lebensmittelbuchkommission über den Vorstand der LChG eingereichten Änderungsantrages zur Definition von Holzofenbrot für die Leitsätze von Brot und Kleingebäck dargestellt.
- Cholesteringehalt in Eiern: im Zuge der Bemühungen um eine Korrektur der inzwischen schon vor längerer Zeit in ihrem Mitteilungsblatt veröffentlichten und nach Auffassung der AG zu geringen Cholesteringehalte in Hühnereiern, wurde der AG angeboten anlässlich des Jahrestreffens des BVEP (Bundesverband der Deutschen Eiprodukte-Industrie e.V.) ihre Auffassung in einem Referat darzulegen. Diese Gelegenheit wurde durch den Obmann dann auch genutzt. Er konnte darin die Auffassung der AG zu einem höheren Cholesteringehalt als Leitsubstanz für den Gehalt an Eiern in Feinen Backwaren und Teigwaren mittels zahlreicher Literaturstellen untermauern und darstellen, dass die vom ALS veröffentlichten Werte nach Auffassung der AG weiterhin Bestand haben.
- Die Vorbereitung und Veröffentlichung der Beschlüsse der AG (Sammlung aus den Protokollen der 1. Bis 30. Sitzung) im Mitteilungsblatt und im GDCh-Backwarenforum wurde im Rahmen der Bearbeitung aufgrund zahlreicher notwendiger Prüfungen zur bestehenden Aktualität zwischenzeitlich in Frage gestellt, wird aber weiter bearbeitet und laufend durch die Themen mit Festlegungen der laufenden Sitzungen ergänzt.
- „Definition Backen“ und „zum Aufbacken“ (fertig gebacken) wird weiterhin die Klärung des Rechtsstreits Bäckerinnung versus Aldi Süd abgewartet.
- Weitere Themen waren:
 - Mengenangabe bei Brötchen als Kleingebäck oder Feine Backware , „Eiweiß-Abendbrot“, Sorbinsäure in Tortillafladen, TK-Mini-Windbeutel mit Sahnecreme-Füllung, „Pita, Naan, Bagel“; Milchbrötchen mit Fremdfett, Besprühen von Backwaren mit Ethylalkohol, Pflanzenfasern aus Lebensmittelbestandteilen, Verkehrsauffassung für Tiramisu, Pasteurisation von Backwaren ,Bezeichnung von Macarons, „Holzlukenbrot“ irreführend?, Zusammensetzung von „Roggenbrötchen“

- Noch nicht abschließend diskutiert und auch in der 32. Sitzung im März 2012 weiterhin auf der TO sind die Themen: Bezeichnung „schokoladenhaltiger Überzug“ für eine Fettglasur mit Schokoladenanteil, Gefärbte Schokolade als Überzug zu Feinen Backwaren
- Zusammenstellung von Rechtsvorschriften anderer EU-Ländern nach Ländern z.Zt. Frankreich.

Ebenso wie in den vorangegangenen Jahren war die AG auch im Jahr 2012 mit Themenvorschlägen und dem Vortrag zu aktuellen Gerichtsurteilen am 19. Lebensmittelrechtstag 2012 für Erzeugnisse aus Getreide in Detmold beteiligt. Der 20. Lebensmittelrechtstag 2013 wurde mit Themenvorschlägen aus der AG im Fachausschuss vorbereitend beraten. Diesem Fachausschuss gehören drei AG-Mitglieder an.

Die von der AG Lebensmittel auf Getreidebasis geplante Fortbildungsveranstaltung Backwaren 2013 im Namen des BLC im dbb-Forum in Königswinter musste aufgrund nicht ausreichender Auswahl an vorgeschlagenen und gesammelten Referaten und Referenten leider abgesagt werden.

Nach intensiver Diskussion zur Gestaltung des Auftrags zur Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen wurde beschlossen, ab 2013 die Sitzungen der mit einem möglichst halbtägigen Fortbildungsteil vor oder nach dem Sitzungstag zu verbinden.

Einige Mitglieder sind wieder an Ringversuchen für die Erarbeitung von Amtlichen Methoden im Rahmen der § 64 LFGB - AG Backwaren und - AG Cholesterin beteiligt. In der AG Backwaren sind einige Methoden in Überarbeitung und Planung, z.Zt. befinden sich mehrere Ringversuche in Vorbereitung.