

AG Lebensmittel auf Getreidebasis, Obmann: H.-V. Buchholtz, Berlin

Im Berichtsjahr wurde die Arbeitsgruppe (AG) bei vollständigem Ausscheiden 1 langjährigen aktiven Mitgliedes, Aufnahme 1 neuen korrespondierenden Mitgliedes und je einem Wechsel 1 korrespondierenden Mitgliedes in die aktive und 1 aktiven in die korrespondierende Mitgliedschaft auf 17 aktive und 20 korrespondierende Mitglieder verändert. Es wurden wie bisher 2 Sitzungen, im Frühjahr in Köln und im Herbst in Frankfurt/Main durchgeführt. Das neue Mitglied kommt aus dem Bereich Großhersteller. Die Bemühungen um Ausgewogenheit zwischen Lebensmittelüberwachung, Industrie, Handelslaboratorien und Forschung innerhalb der Arbeitsgruppe wurden damit weiter verbessert.

Nach Ablauf der 3-jährigen Amtszeit wird Hr. Buchholtz, Landeslabor Berlin-Brandenburg als Obmann der AG wiedergewählt. Als Stellvertreterin wird Fr. Bauermann, Institut Kurz gewählt. Fr. Dr. Dresselhaus-Schroebl er bleibt Schriftführerin.

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

- Das Positionspapier zur Verwendung von Alu-Blechen bei der Herstellung von Laugengebäck wurde auf Einspruch des Vorstandes nochmals überarbeitet. Die Neufassung wird spätestens mit der kommenden Frühjahrssitzung zur Zustimmung an die AG Zusatzstoffe und den Vorstand weitergeleitet, um dann im Mitteilungsblatt und unter der GDCh-Homepage aktualisiert veröffentlicht werden zu können.
- Das Positionspapier zu Weizenhalmfaser soll aufgehoben und ersetzt werden. Die AG schließt sich nunmehr im Wesentlichen der umfassenden gemeinsamen Stellungnahme des ALS und ALTS mit einigen eigenen Erläuterungen an. Die Neufassung wird spätestens mit der kommenden Frühjahrssitzung zur Zustimmung an die AG Fragen der Ernährung und die AG Zusatzstoffe mit denen es gemeinsam erarbeitet und veröffentlicht worden war, und an den Vorstand weitergeleitet, um dann im Mitteilungsblatt und unter der GDCh-Homepage aktualisiert veröffentlicht werden zu können.
- Cholesteringehalt in Eiern: Es ist weiterhin beabsichtigt nach Veröffentlichung der Daten des Handelslabors Dr. Kurz im Lebensmittelbrief dem BVEP nochmals mitzuteilen, dass die Werte des ALS nach Auffassung der AG weiterhin Bestand haben.
- Die Einrichtung des öffentlichen Backwarenforum auf der GDCh Homepage unter www.gdch.de/forum neben dem geschlossenen (nur für Mitglieder der AG) Forum zeigt hohe Zugriffszahlen, die es tatsächlich aussichtsreich erscheinen lassen – wie schon länger geplant – die Beschlüsse der AG nach der Veröffentlichung im Mitteilungsblatt und dem GDCh-Internetbereich der AG unter Zustimmung des Vorstandes auch dort zu veröffentlichen.

Weitere Themen waren:

- o Aus der Durchsicht der alten Protokolle der alten AG Backwaren wurde lediglich das Votum zu rekonstituiertem Vollkornmehl als weiterhin aktuell und damit zur Aufnahme in die Sammlung bestätigt.
- o Ist Kleingebäck mit Schokostücken Brot oder Feine Backware und ist Gewichtskennzeichnung dazu notwendig ja/nein? Einsatz und Kenntlichmachung von Bräunungsaromen, Farbstoffhinweis nach Art. 24 VO (EG) 1333 Zusatzstoffe, flüssige Süßwaren, die einen pH-Wert < 2 haben, Weizensauerteigpulver mit fermentativ angereichertem hohem Propionsäuregehalt
- o Noch nicht abschließend diskutiert und auch in der 30. Sitzung im April 2010 weiterhin auf der TO sind die Themen Kochsalzreduktion in Backwaren; Holzofenbrot (), Unterscheidung von „vorgebacken“ und „fertig gebacken“ zum Aufbacken

Ebenso wie in den vorangegangenen Jahren war die AG auch im Jahr 2010 mit Themenvorschlägen am 17. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide in Detmold beteiligt. Der 18. Lebensmittelrechtstag 2011 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 wurde am 29./30.4.2010 erfolgreich im Namen des BLC im dbb-Forum in Königswinter bei Bonn durchgeführt. Die gestreute Bekanntmachung über mehrere AG-Mitglieder sowie mittels Flyer auf der Homepage des BLC, im öffentlichen Backwarenforum hat sich bewährt.

Einige Mitglieder sind wieder an Ringversuchen für die Erarbeitung von Amtlichen Methoden im Rahmen der AG Backwaren (Unterarbeitsgruppe Cholesterin: Cholesterinbestimmung für stärkefreie Lebensmittel) und der AG Ballaststoffe (Inulin, löslichen und Gesamtballaststoffen) des § 64 LFGB beteiligt.