



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

11/15
12. Februar 2015

**PRESSE-
INFORMATION**

Nanomaterialien in Lebensmitteln

Noch viel Klärungsbedarf

Zum Tagungsmotto „Überwachung und Industrie im Dialog“ hat der Regionalverband Nord der Lebensmittelchemischen Gesellschaft ein heißes und zudem brandaktuelles Thema ausgewählt: Nanomaterialien. Denn seit dem 13. Dezember 2014 gilt nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) eine Kennzeichnungspflicht für alle Zutaten, die in Form „technisch hergestellter Nanomaterialien“ im Lebensmittel vorhanden sind. Die Prüfung, ob dieser rechtlichen Verpflichtung nachgekommen wurde, ist aber zur Zeit noch gar nicht möglich, so Dr. Axel Preuß, Leiter des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, im Vorfeld der Regionalverbandstagung am 9. und 10. März an der Universität Oldenburg.

Preuß bezeichnet in seinem Vortrag „Law meets Science: Kennzeichnungspflicht für Nanomaterial“ die derzeitige Begriffsbestimmung für Nanomaterialien als ungeeignet. Eine Neufassung der Definition sei in Bearbeitung, aber auch aus diesem Grunde sei derzeit nicht eindeutig geklärt, wann Nanomaterialien in Lebensmitteln zu kennzeichnen sind. Ein weiteres Problem bestehe darin, dass es bisher kein Nachweisverfahren gibt, das die notwendigen Anforderungen gemäß der derzeitigen Begriffsbestimmung für kennzeichnungspflichtiges Nanomaterial erfüllt. „Die Wissenschaft ist daher gefordert, sich möglichst schnell auf eine entsprechende Analysenmethode zu einigen, die dann als Standardverfahren festgelegt werden muss“, so Preuß.

Den Stand der Analytik von Nanomaterialien beleuchtet auf der Tagung Dr. Philipp Brüning, der bei der Eurofins WEJ Contaminants GmbH die

GDCh-Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 90 04 40
D-60444 Frankfurt am Main
Tel.: 069/7917-493
Fax: 069/7917-1493
E-Mail: pr@gdch.de

Diesen Text können Sie im
Internet abrufen unter
<http://www.gdch.de>

Abteilung Nanotechnologie leitet und Obmann der Arbeitsgruppe Nanomaterialien in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft ist. Auch er weist auf den Klärungsbedarf hin, den es noch immer bei der Definition von Nanomaterialien, beim Umgang mit regulatorischen Vorgaben und bei der Beurteilung von Produkten gibt. Verlässliche Analysemethoden seien für eine rechtliche Beurteilung ebenso notwendig wie für die Qualitäts- und Sicherheitsprüfung, die Hersteller an ihren Produkten durchführen und belegen müssten. Routineanalysen seien aber wegen der komplexen Matrices der Lebensmittel gegenwärtig noch nicht möglich. In der Regel müssen die Methoden an die jeweiligen Fragestellungen angepasst werden. Hierzu werden Strategien erarbeitet, die Methoden schnell zu modifizieren, und Erfahrungen mit den unterschiedlichen Techniken gesammelt. So gelangt man mehr und mehr zu fundierten Abschätzungen, ob ein Produkt wegen Nanomaterialien zu kennzeichnen ist.

Weiterführende Informationen finden sich unter <https://www.gdch.de/netzwerkstrukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/regionalverbaende.html>.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit rund 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 27 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft, deren Aufgabe es ist, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Zu diesem Zweck werden u.a. Tagungen der sechs Regionalverbände durchgeführt. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit fast 2.900 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh. Sie veranstaltet alljährlich den Deutschen Lebensmittelchemikertag – in diesem Jahr vom 14. bis 16. September in Karlsruhe.