



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher
Pressedienst Chemie**

15/16
22.März 2016

**PRESSE-
INFORMATION**

Was ist eigentlich Food Fraud?

Lebensmittelchemiker diskutieren neue Herausforderungen

Mit dem öffentlichen Abendvortrag „Unter ständiger Kontrolle... Wie gründlich werden unsere Lebensmittel geprüft?“ beginnt am 4. April an der TU Braunschweig die Arbeitstagung 2016 des Regional-verbands Nord der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. Das Motto der Tagung, die am 5. April mit elf wissenschaftlichen Vorträgen, einem Impulsreferat und einer Podiumsdiskussion zu Food Fraud fortgesetzt wird, steht unter dem Motto „Anforderungen an die moderne Lebensmittelchemie im Zeitalter globaler Warenströme und der Notwendigkeit ständiger Produktinnovationen“.

„Food Fraud“ bedeutet Lebensmittelbetrug, und obwohl dieser so alt wie die Menschheit ist, steht er seit dem Pferdefleischfall 2013, bei dem Rindfleisch mit geringen Mengen an genusstauglichem Pferdefleisch verschnitten wurde, im Fokus der amtlichen Überwachung. Diese will mit einer Kaskade von Melde-, Informations- und Auswertungssystemen zukünftige Betrugsfälle verhindern, frühzeitig aufdecken und EU-weit kommunizieren. Noch gibt es keine offizielle Definition für Lebensmittelbetrug; Experten der EU-Kommission definieren den Begriff „Lebensmittelbetrug“ als eine vorsätzliche Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften, um einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen.

Der Lebensmittelchemiker Dr. Ulrich Nöhle, der als Honorarprofessor an der TU Braunschweig das Fach „Qualitätsmanagement in der industriellen Lebensmittelerzeugung“ liest, geht in seinem Impulsreferat insbesondere auf Betrugsfälle ein, die durch die Globalisierung von Warenströmen erst möglich wurden, und berichtet über erste Maßnahmen der EU. Danach scheint sich eine Tendenz des Gesetzgebers anzubahnen, die neben Food Safety verstärkt Food Fraud hinterfragt. Das hat zur Folge, dass 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>

Kommission die Entwicklung von analytischen Methoden fördert, mit deren Hilfe Lebensmittelverfälschungen schneller und einfacher erkannt werden können.

Von den elf Vorträgen befassen sich acht mit unterschiedlichen analytischen Fragestellungen in der Lebensmittelchemie. In dem Vortrag von Dr. Axel Preuß, Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg, wird aber auch über die Zukunft des Deutschen Lebensmittelbuches berichtet, das gerade reformiert wird. Bei der Diskussion über die Ziele der Reform werden immer wieder Überlegungen laut, ob die Leitsätze des Lebensmittelbuches durch das Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung Ende 2014 nicht erheblich an Bedeutung verlieren werden. Preuß ist Mitglied der Deutschen-Lebensmittelbuch-Kommission.

Auch die 14 Posterpräsentationen sind überwiegend analytisch ausgerichtet. Das beste Poster wird mit dem Food & Health Innovation Award, einer Initiative der Hamburg School of Food Science, ausgezeichnet.

In keinem anderen Land Europas beschäftigen sich so viele Experten mit der Kontrolle der Sicherheit und Qualität der Lebensmittel wie in Deutschland. Die regelmäßigen Auswertungen der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung belegen, dass nur vergleichsweise wenige Lebensmittel auf unserem Markt nicht den Anforderungen genügen. Die meisten Abweichungen werden bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln festgestellt. Dennoch weist das enge Netz der Lebensmittelkontrollen Lücken auf, die zum effektiven Schutz der Verbraucher geschlossen werden müssen. Der öffentliche Vortrag „Unter ständiger Kontrolle... Wie gründlich werden unsere Lebensmittel kontrolliert?“ mit Dr. Ulrich Nehring findet am Montag den 4. April 2016 um 18.30 Uhr in der Aula im Haus der Wissenschaften, Pockelsstraße 3, in Braunschweig statt. Der Eintritt ist kostenlos.

Weitere Informationen unter

www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/regionalverbaende.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit über 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 28 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 12. bis 14. September in Freising-Weihenstephan.