

## Authentizität von Lebensmitteln

**Die Teilnehmer der Tagung „Authentizität von Lebensmitteln“ am 10. März in Frankfurt am Main waren sich einig: Die Echtheit und Herkunft von Lebensmitteln nimmt einen immer höheren Stellenwert ein. Sichere Kontrollmechanismen senken das Betrugsrisiko.**

**(Frankfurt am Main, 17. März 2015)** Fachleute aus Recht, Analytik, Lebensmittelüberwachung, Forschung und Handel diskutierten in einer vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderten Veranstaltung Lösungsansätze für Lebensmittelunternehmer, um die Authentizität von Lebensmitteln zu sichern. Organisiert wurde die Tagung vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau, dem Labor Agroisolab und dem Beratungsunternehmen Quant Qualitätssicherung.

Florian Fritz Preuß von der Quant GmbH stellte in seinem Vortrag fest, dass interne Prozesse in Betrieben oft auch heute noch in einer „Black Box“ unter Verschluss gehalten werden. Um im Ernstfall handeln zu können, müsse aber über die internen Prozess-Stufen Transparenz und Klarheit herrschen. Genauso bedeuten optionale Informationen, beispielsweise zu den Zutaten von zusammengesetzten Produkten, immer auch eine Verbesserung des Qualitätsmanagements. Hier gäbe es in vielen Unternehmen noch Nachholbedarf.

Christian Weigel von der Kanzlei Krell Weyland Grube Rechtsanwälte zeigte auf, wo eine gewisse Nachlässigkeit bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sogar zu einer Straftat werden kann.

### **Kombination aus Prozesskontrolle, Rückverfolgbarkeit und Analytik**

Wie sie die Kombination aus Prozesskontrolle, Rückverfolgbarkeit und Analytik nutzen, zeigten Franziska Aschenbach von der Gesellschaft für Ressourcenschutz und Peter Klingmann vom Regionalfenster e.V. auf. Sie setzen die Stabil-Isotopen-Analyse bereits als Analysemethode ein, um beispielsweise die Herkunft von Obst und Gemüse zu verifizieren.

Dr. Markus Boner vom Labor Agroisolab zeigte gemeinsam mit Kollegen aus Forschung und Technik am Projekt Wasserzeichen auf, wie die Stabil-Isotopen-Analyse zur Prüfung von Herkunftsangaben genutzt werden kann. Jede Region hat ganz spezifische Wachstumsbedingungen, die sich in der chemischen Zusammensetzung der Lebensmittel niederschlagen. Ist der Weizen aus dem Taunus, die Kartoffel aus der Rhön? Je nach Lebensmittel kann das mit Laboranalysen inzwischen schon ziemlich sicher bestimmt werden. Dazu ist eine Datenbank mit Referenzwerten notwendig. Im Projekt „Wasserzeichen“ wurden die Referenzen für Lebensmittel von Weizen über Äpfel bis hin zu Fleisch und Milch in verschiedenen definierten Regionen in Hessen erhoben. Anschließend wurden entsprechende Testprodukte mit regionaler Auslobung im Einzelhandel gekauft und auf ihre Herkunft überprüft. Das Ergebnis: „Die Isotopenanalyse ermöglicht es Herstellern und Handel schon jetzt, die regionale Herkunft der Produkte effizient zu überprüfen und zu sichern“, erklärt Dr. Markus Boner. Der Nachteil: Der Aufbau von

FiBL Deutschland e.V.  
Postanschrift:  
Postfach 90 01 63  
60441 Frankfurt am Main  
Besucheradresse:  
Kasseler Straße 1a  
60486 Frankfurt am Main  
Tel. +49 69 7137699-0  
Fax +49 69 7137699-9  
info.deutschland@fibl.org

Ihr Ansprechpartner:

Robert Hermanowski  
Tel. +49 69 7137699-73  
robert.hermanowski@fibl.org

FiBL Schweiz  
info.suisse@fibl.org  
FiBL Österreich  
info.oesterreich@fibl.org

Referenzdaten für eine Region ist relativ teuer und aufwendig. In einem weiteren Projekt wurde deshalb eine kostengünstigere Variante erprobt. Erzeuger von regional ausgelobten Waren geben Rückstellproben ab, die jeweils als Vergleich für stichprobenartige Prüfungen von Rohwarenlieferungen und Produkten des jeweiligen Erzeugers dienen. Diese Methode wird in der Kontrolle des Regionalfenster e.V. bereits praktisch und mit Erfolg angewendet.

### **Vielfältig sichern**

Die im Projekt „Wasserzeichen“ erhobenen Daten wurden der Lebensmittelkontrolle Hessen zur Verfügung gestellt, um eine Anwendung in der gesetzlichen Kontrolle zu prüfen. Dr. Ralf Pätzold vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor legte dar, dass die im Handel blind gezogenen Proben anhand der vorhandenen Datenbank in der Regel verifiziert werden konnten. Allerdings gab es einige zunächst auffällige Werte. Nach Rücksprache mit dem Labor konnten die Vorbehalte aufgelöst werden. Pätzold kam deshalb zu dem Schluss, dass die Stabil-Isotopen-Analyse mit einigen Ausnahmen derzeit eher ein Instrument für den Handel sei als für die Lebensmittelkontrolle.

Um die Authentizität zu sichern, ist ein ganzer Maßnahmenkatalog notwendig. Die Stabil-Isotopen-Analyse kann dabei helfen, Betrugsfälle aufzuklären. Im Laufe ihrer Weiterentwicklung sind schon Ansätze entstanden, wie der relativ hohe Aufwand bei der Analyse risikoorientiert angewendet geringer wird. Daran gilt es weiter zu arbeiten, so das Fazit der Tagung.

4.380 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Weitere Informationen zum Projekt Wasserzeichen erhalten Sie unter [www.fibl.org/de/deutschland/themen-de/qualitaet-de/wasserzeichen.html](http://www.fibl.org/de/deutschland/themen-de/qualitaet-de/wasserzeichen.html)

Die Präsentationen stehen in den kommenden 10 Tagen unter folgendem Link zur Verfügung: <https://www.hidrive.strato.com/lnk/D7jArGRm>