



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Die Weihnachtszeit kommt– und damit auch Lebkuchen und Co.

Einleitung

Sie werden sich sicher die Frage nach der Relevanz eines solchen Artikels im Sommer stellen. Die Staus zum Urlaubsbeginn sind noch in guter Erinnerung, das Thermometer hatte vor kurzem durchaus mehrere Male die 35°C-Marke erreicht. Doch im Lebensmitteleinzelhandel finden sich schon die typischen Weihnachtsprodukte Lebkuchenherzen, Pfefferkuchen, Spekulatius und Stollen. Ja, sogar Weihnachtsmänner wurden Ende Juli schon gesichtet. Die Tendenz ist offensichtlich: die einstmals typischen Saisonprodukte wandeln sich zu Dauerbrennern. Printen kann man beispielsweise in der Stadt Karls des Großen als Touristenmitbringsel das ganze Jahr über erwerben. Fragt man die Lebensmittelindustrie, wird man früher oder später die so oder so ähnlich lautende Antwort bekommen: „Entscheidend für das Angebot ist die Kaufbereitschaft des Kunden“. Auch werden immer wieder historische Vergleiche bemüht wie: Spekulatius wurde schon in mittelalterlichen Klöstern das ganze Jahr über verzehrt. Diese offensichtliche Beliebtheit der beschriebenen Warengruppe stellt wiederum hohe und teilweise neue Anforderungen an Qualität und Haltbarkeit. Da ist es durchaus angebracht, Lebkuchen und Co. anhand einiger Beispiele unter die Lupe zu nehmen.

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Ein Gesetz oder eine Verordnung, in denen die speziellen Anforderungen bezüglich Zusammensetzung, Herkunfts- oder Qualitätsmerkmalen aufgeführt sind, wird man in Deutschland vergeblich suchen. Eine Lebkuchen- oder Weihnachtsmannverordnung oder gar ein Stollengesetz sind nicht existent. Die Zusammensetzung vieler Produkte ist auf der Basis von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches geregelt. Diese bilden die allgemeine Verkehrsauffassung ab und wurden von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission, die paritätisch aus Mitgliedern der Verbraucherverbände, der Überwachung, der Forschung und der Wirtschaft besetzt ist, einstimmig verabschiedet. Leitsätze haben damit den Charakter objektiver Sachverständigen-gutachten. Sie bringen also die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung der Lebensmittel (und ihrer Zusammensetzung) zum Ausdruck [1].

Neben diesen „produktspezifischen“ Vorgaben enthalten insbesondere Regelungen wie die europäischen Verordnungen über Kontaminantenhöchstmengen [2], über Produktion und Kennzeichnung von Öko-Erzeugnissen [3], über Novel-Food [4], zur Lebensmittelinformation (LMIV) [5] und über Health-Claims[6] Vorgaben, deren Überprüfung bei Weihnachtsgebäck angezeigt sind.

Analyse von Weihnachtsgebäck

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung lassen sich die Untersuchungen von Stollen, Lebkuchen, Keksen, Baumkuchen, Florentiner und Co in drei Gruppen aufteilen.

a) Untersuchung der wertgebenden Bestandteile

Hier handelt es sich um Untersuchungen, die primär dem Schutz vor Verbrauchertäuschung dienen. Beispielsweise ist die Verwendung von anderen Fetten und Ölen in Produkten, die in ihrer Bezeichnung die Auslobung „Butter“ enthalten nicht üblich. Auch ist die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur bei der Herstellung von qualitativ hochwertigen Backwaren wie Baumkuchen oder Florentinern nicht angezeigt oder muss durch einen Zusatz bei der Deklaration kenntlich gemacht werden. Die Verwendung von Persipan, hergestellt aus Aprikosenkernen, statt Marzipan aus Mandeln, ist ebenfalls kenntlich zu machen. Auch sind Mindestgehalte von bspw. Schalenfrüchten in Mandel- oder Nussstollen einzuhalten.

b) Untersuchung von Kontaminanten

Bei vielen Weihnachtsgebäcken kommen Schalenfrüchte wie Mandeln, Wal- und Haselnüsse zum Einsatz. Insbesondere hier sind regelmäßig die festgelegten Höchstmengen der Schimmelpilzgifte Aflatoxine oder Ochratoxine zu überprüfen.

Beim Backprozess während der Herstellung von Lebkuchen und Spekulatius kann, abhängig von den Zutaten und der Erhitzungsdauer und -temperatur, potenziell krebserregendes Acrylamid gebildet werden. Die Einhaltung von Richt- und Signalwerten ist hier regelmäßig zu überwachen und es sind Maßnahmen zur Verringerung der Gehalte vorzuschlagen und umzusetzen. Großen Raum bei der Untersuchung von Weihnachtsartikeln nahm und nimmt die Analyse von zimthaltigen Gebäcken auf deren Cumaringehalte ein. Bei Cumarin handelt es sich um einen im Zimt natürlich vorkommenden Aromastoff, der in höheren Dosen toxisch wirkt. Diese höheren Gehalte finden sich vor allem bei der Verwendung von billigerem Kassawa-Zimt.

c) Beurteilung der Kennzeichnung

Basis bildet die Überprüfung der Einhaltung der umfänglichen generellen Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel nach der LMIV. Daneben wird die korrekte Kennzeichnung überprüft bei Produkten, bei denen die Verwendung von ökologisch erzeugten Zutaten oder nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben ausgelobt sind. Weihnachtsgebäck mit Angaben, die auf eine bestimmte Herkunft des Erzeugnisses hinweisen, mit der der Verbraucher eine besondere Güte verbindet (z.B. „Dresdener Stollen“, „Nürnberger Lebkuchen“), unterliegt ebenfalls der amtlichen Kontrolle. Zusätzlich kontrollieren die Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien die korrekte Kennzeichnung von Allergenen bei unverpackt an den Verbraucher abgegebener, sogenannter loser Ware, die gerade im Weihnachtsgeschäft in großem Umfang gehandelt wird.

Fazit

Die Analyse von Weihnachtsgebäck ist insbesondere für den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung im Lebensmittelbereich von herausragender Bedeutung. Aufgabe der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst ist es, das Vertrauen der Bevölkerung in das hohe Niveau der Lebensmittelüberwachung weiter aufrecht zu erhalten und durch intelligente und innovative Untersuchungsprogramme und -methoden zu stärken. Im Zusammenspiel zwischen dem Untersuchungsbereich und den für die Lebensmittelhersteller zuständigen Kontrollbehörden ist die gute Teamfähigkeit der Lebensmittelchemiker/-innen besonders gefragt. Nur so können die auf hohem wissenschaftlichen Niveau generierten Untersuchungsergebnisse von den Kontrollbehörden vor Ort effektiv umgesetzt werden.

Damit der Verbraucherschutz in Deutschland weiterhin einen hohen Stellenwert besitzt, wehrt sich der BLC gegen Einsparungen am falschen Ende und fordert die Bereitstellung einer ausreichenden personellen Ausstattung in den amtlichen Laboratorien sowie den Einsatz von Lebensmittelchemiker/-innen bei den Kontrollbehörden vor Ort.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind:

- **Experten in Sachen Lebensmittel, einschließlich Wein sowie für Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelrecht und -analytik**
- **kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher**

Der BLC als Vertreter der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst versteht sich als kleine aber wichtige Gruppe von Experten, die ganz wesentlich zum gesundheitlichen Verbraucherschutz sowie zum Schutz der Verbraucher vor Irreführung und Täuschung beitragen.

Quellen und Rechtsgrundlagen

[1] abgerufen am 31.8.2016

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/Dossier_DeutschesLebensmittelbuch.html?docId=7598122

[2] Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, Festlegung von Höchstgehalten für Kontaminanten in Lebensmitteln

- [3] Verordnung (EG) Nr. 889/2008, Festlegungen für Produktion und Kennzeichnung von Öko-Erzeugnissen
- [4] Verordnung (EG) Nr. 258/97, Festlegungen für neuartige Lebensmittel (Novel Food)
- [5] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Festlegungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- [6] Verordnung (EG) Nr. 1924/2006, Festlegungen für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln

Veröffentlicht: September 2016

Geschrieben von: Landesverband Hessen

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org