

Lebensmittelkennzeichnung

Von Frank Kareth, Eurofins | DILU, Deutschland



Die gesetzeskonforme Kennzeichnung von Lebensmitteln hat sich im Laufe der Zeit zu einem sehr komplexen Thema entwickelt, welches nicht nur in Unternehmen immer mehr Ressourcen bindet, sondern auch Gerichte und Anwälte stetig zunehmend beschäftigt.

Weite Teile des Lebensmittel-Kennzeichnungsrechts sind EU-weit harmonisiert, so z.B. durch die Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13 und die Nährwertkennzeichnungsrichtlinie 90/496 - die zukünftig in einer „Lebensmittelinformationsverordnung“ zusammengefasst werden sollen - oder auch die Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln 1924/2006 („Health-Claims Verordnung“). Gerade die Health-Claims Verordnung stellt ein sehr kompliziertes und unübersichtliches Regelwerk dar, mit dem kleine und mittlere Unternehmen oft überfordert sind.

Der grenzüberschreitende Warenverkehr sollte durch vereinheitlichte Gesetzgebung innerhalb der EU eigentlich vereinfacht sein, allerdings stellen lokale Auslegungen der Gesetze die Produzenten immer wieder vor Probleme, wenn sie ihre Waren im europäischen Ausland anbieten. So werden zum Beispiel manche Abbildungen in einem Mitgliedsstaat als irreführend ange-

sehen, obwohl sie in einem anderen Mitgliedsstaat absolut handelsüblich sind, auch Unterschiede in der Auslegung der „QUID-Regeln“ führen immer wieder zu Problemen.

Die Eurofins-Gruppe beschäftigt Experten mit langjähriger Erfahrung in der Lebensmittelkennzeichnung, die durch Mitarbeit in verschiedenen Gremien und regelmäßige Weiterbildungen stets auf dem neuesten Stand sind. Dadurch ist es möglich, Unternehmen jederzeit kompetent zu beraten und durch den Dschungel der Kennzeichnungsregelungen zu begleiten.

Durch eine internationale Struktur kann Eurofins diesen Service in vielen EU-Ländern anbieten und Lebensmittelkennzeichnungen in den jeweiligen Bestimmungsländern durch Mitarbeiter prüfen lassen, die mit der nationalen Auslegung der Richtlinien und Verordnungen aus der täglichen Praxis vertraut sind. Der direkte Kontakt zu Laboren innerhalb der Gruppe ermöglicht es außerdem, auf Lebensmitteln gemachte Aussagen durch eigene Untersuchungen zu verifizieren. Unternehmen haben somit die Möglichkeit, mit nur einem Ansprechpartner auf ein einzigartiges Spektrum an analytischen und Beratungsangeboten zurückzugreifen, um Produkte für Europa „sicher“ zu machen.

Neue Regelung für Höchstgehalte an Pestizidrückständen (RHG) in der EU

Von Jochen Riehle, Eurofins | Dr. Specht Laboratorien, Deutschland



Im Interesse der Klarheit und Vereinfachung sollen die vier bis dato existierenden EU-Richtlinien über die Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Lebensmitteln aufgehoben und durch einen einzigen Rechtsakt ersetzt werden. Die Anwendung von nationalen Vorschriften wird zukünftig an Bedeutung verlieren oder gänzlich wegfallen, da diese Verordnung nicht ein einzelstaatliches Recht werden muss.

Die Verordnung 396/2005 basiert bisher im Wesentlichen auf 4 Anhängen:

Anhang I - definiert die Lebensmittel, auf die die Rückstandshöchstgehalte anzuwenden sind,

Anhang II - die Liste der bisher bereits existierenden EU-Höchstgehalte,

Anhang III - die Liste der vorläufigen Rückstandshöchstgehalte und

Anhang IV - die Liste der gezielt wirkenden Stoffe, die keiner Höchstmengenfestlegung bedürfen.

Neu auf europäischer Ebene ist die Tatsache, dass für die in Anhang I aufgeführten Erzeugnisse für die in den Anhängen II oder III keine Rückstandshöchstgehalte festgesetzt wurden, ein Standard-Rückstandshöchstgehalt von 0,01 mg/kg festgelegt wurde.

Insgesamt bringt die Verordnung 149/2008 insbesondere für die Wirkstoffe, die nicht in Anhang I der Richtlinie 91/414 aufgenommen wurden, teilweise deutlich restriktivere Höchstmengen als bisher mit sich, wie beispielsweise für Carbaryl oder Ethion.

Die neuen Rückstandshöchstgehalte werden am 1. September 2008 in Kraft treten. Die Übergangszeit

sollte dazu genutzt werden, mögliche Risiken zu identifizieren, die durch gesenkte Rückstandshöchstgehalte bedingt sein könnten. Synergisten wie Piperonylbutoxid sind jedoch nach wie vor nicht europäisch geregelt. Daher werden voraussichtlich für diese Ausnahmen die nationalen Verordnungen bestehen bleiben.

Neben den üblicherweise angewandten Multimethoden DFG S19 und QUECHERS bieten die Eurofins-Institute in Österreich, Frankreich, Italien, Großbritannien und Schweden in Zusammenarbeit mit dem Kompetenz-Zentrum Eurofins | Dr. Specht Laboratorien auch die Analytik weiterer Wirkstoffgruppen an, die nicht oder nur eingeschränkt innerhalb dieser Multimethoden erfasst werden können, wie beispielsweise Phenylharnstoffe, Phenoxyalkancarbonsäuren oder Organozinnverbindungen. Insgesamt beinhaltet das Eurofins-Repertoire an Standardreferenzsubstanzen ca. 700 verschiedene Wirkstoffe. Eurofins führt auch außerhalb Europas Pestizidanalysen in den USA, Brasilien, Japan und bald auch in China durch.

Kontakt: JochenRiehle@eurofins.de

Acrylamiduntersuchungen

– Kooperationsvereinbarung zwischen Novozymes und Eurofins

Von Katrin Hoenicke, Eurofins | Wiertz-Eggert-Jörissen, Deutschland

Eurofins bietet die Untersuchung auf Acrylamid nach enzymatischer Behandlung mit Acrylaway® an.

Kürzlich verkündete die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (European Food Safety Authority, EFSA), dass die bestehende Risikobewertung für Acrylamid weiterhin aktuell ist. Daher sollten Bemühungen von Herstellern zur Reduzierung von Acrylamidgehalten in Lebensmitteln fortgesetzt werden.

Eurofins und Novozymes haben ein spezielles Service-Abkommen zur Untersuchung von Acrylamid in Produkten getroffen, die mit Acrylaway®, einem von Novozymes entwickeltem und kommerzialisiertem Enzymprodukt behandelt wurden. Untersuchungen von Novozymes haben gezeigt, dass durch die Behandlung

von gebackenen und frittierten stärkehaltigen Produkten, wie Knäckebrot, Keksen oder Snackprodukten, mit Acrylaway® deren Acrylamidgehalte um bis zu 90% reduziert werden können. Dabei wurden keine Änderungen des Aromas oder sonstiger äußerer Eigenschaften des Produktes festgestellt.

Eurofins weist mehrjährige Erfahrung in der Analytik von Acrylamid in Lebensmitteln auf. Eurofins | WEJ war Mitglied in der Europäischen Task Force für analytische Methoden zur Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln und an der Europäischen Acrylamid-Zertifizierungskampagne beteiligt. Durch regelmäßige Teilnahme in Ringversuchen stellt das Labor seine Qualität sicher. Um die Effektivität von Acrylaway in behandelten Lebensmitteln zu testen

bietet Eurofins einen exklusiven Service für Kunden von Novozymes an, welcher Beauftragung, Logistik, Untersuchung und Berichtserstattung einschließt. Für Europa und Asien wird dieser Service von Eurofins | WEJ und für Nord- und Südamerika von Eurofins | CAL angeboten.

Kontakt: KathrinHoenicke@eurofins.de



Messung der sensorischen Qualität und der Verbraucherakzeptanz

Von Christian Theet, Eurofins Marketing Research, Frankreich



Die organoleptischen Eigenschaften eines Lebensmittelproduktes sind von entscheidender Bedeutung für seinen Erfolg am Markt.

Sensorische Analyse durch Experten

Für die sensorischen Eigenschaften zahlreicher Produkte sind sensorische Methoden von internationalen Fachorganisationen definiert worden. Die Analysen werden unter standardisierten Bedingungen von geschulten Prüfern durchgeführt, die Produkteigenschaften wie Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack im Vergleich zu definierten Produktspezifikationen oder zu Vergleichsmustern bewerten.

Die Ergebnisse einer Bewertung durch Experten sind reproduzierbar. Die Kompetenz eines Expertengremiums wird regelmäßig durch ein Programm von Befähigungstests überwacht. Die ISO-Methoden decken die meisten sensorischen Anwendungsgebiete, inklusive der Auswahl, Schulung und Überwachung der Prüfer ab.

Diese Art der Qualitätstests wird von Herstellern, Importeuren, Großhändlern und der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Rahmen von Qualitätsüberwachungsprogrammen sowie bei der Entwicklung neuer Produkte, bei Haltbarkeitstests und als Reaktion auf Reklamationen durch Verbraucher angewendet.

Verbraucherakzeptanztests

Die Akzeptanz bei den Verbrauchern wird vor allem bei der Entwicklung neuer Produkte und bei der fortlaufenden Produktüberprüfung untersucht, um die Rangordnung bei mehreren möglichen Formulierungen oder bei einem Vergleich mit anderen am Markt verfügbaren Produkten ermitteln zu können.

Verbraucherakzeptanztests werden unter standardisierten Bedingungen mit einer Gruppe von 60 bis 300 Verbrauchern mit den jeweiligen Produkten durchgeführt. Die Produkte werden genauso zubereitet, wie in der Küche eines gewöhnlichen Haushalts. Die Produkte werden nach einem genau festgelegten experimentellem Ablaufplan, der vom jeweiligen Ziel der Untersuchung abhängt, verkostet. Die Proben werden dabei anonymisiert dargereicht, um Vorurteile bei den Verbrauchern auszuschließen. Es können aber auch Fertigprodukte untersucht werden. Die Ergebnisse werden dann in ein Computerprogramm oder auf speziell entworfenen Fragebögen festgehalten und statistisch ausgewertet. Für die Auswertung stehen auch hier eine Vielzahl von Methoden zur Verfügung.

Die Tests dienen u.a. der Bestimmung,

- welches Produkt von den Verbrauchern bevorzugt wird (Hedonische Prüfung),
- warum ein Produkt von den Verbrauchern bevorzugt wird (Profil

- Prüfung),
- welche Unterschiede zwischen einer Testsubstanz und den Wettbewerbsprodukten wahrgenommen werden (Paarweise Vergleichs Prüfung, Triangeltest) und
- wie die Rezeptur für die jeweilige Zielgruppe optimiert werden kann (Profil Prüfung).

Methoden wie die Präferenzanalyse, semantische und psycholinguistische Analyse von Auswahl und Präferenzen, Markt-Clusterung, Fokusgruppen sowie zuhause durchgeführte Tests mit Online-Fragebögen sind weitere Hilfsmittel zur Untersuchung der Kaufabsichten bei den Verbrauchern und tragen somit zur Entscheidungsfindung bei.

In Abhängigkeit von den Ergebnissen und von der Zielsetzung der Tests, beispielsweise im Fall von Fremdaromen oder Reklamationen, können die Ergebnisse der sensorischen Tests auch mit einer chemischen Analyse der Aromasubstanzen kombiniert werden, um genauere Informationen über die Zusammensetzung des bevorzugten Produkts zu erhalten.

Mehrere Eurofins Laboratorien, die ihren Sitz in verschiedenen europäischen Ländern haben – in Norwegen (Eurofins Norsk Matalyse), Dänemark (Eurofins Steins), Italien (Eurofins Qualis), Slowakei (Eurofins Belnovamann), Deutschland (Eurofins WEJ) und Frankreich (Eurofins Marketing Research) – zählen zu den anerkannten Speziallabors für sensorische Prüfungen. Diese Laboratorien sind in der Mehrzahl nach der DIN EN ISO/IEC 17025 durch die jeweilige nationale Stelle akkreditiert, in Frankreich beispielsweise durch die COFRAC. In diesen Labors werden die Prüfungen unter standardisierten Bedingungen und unter Beteiligung von Gruppen sachkundiger Lebensmittelprüfer sowie von Verbrauchergruppen für zahlreiche Nahrungsmittelprodukte durchgeführt. Aufgrund ihrer Erfahrung und Fachkompetenz bietet die Eurofins-Gruppe fachkundige Beratung bei der Aufstellung von Prüfplänen und der Einführung eines allgemeinen Verfahrensansatzes bei der Produktentwicklung.

Kontakt: ChristianTheet@eurofins.com

Kurzinformationen

Eurofins Food Niederlande organisiert Kohlenhydrat-Kongress im November 2008

In der ersten Novemberwoche 2008 richtet die Eurofins Food in Heerenveen ihren ersten Kohlenhydrat-Kongress aus. Die Organisation einer solchen Fachtagung, auf der alle wichtigen Themen rund um Kohlenhydrate behandelt werden, ist eine ideale Gelegenheit, um mehr über dieses Fachgebiet zu erfahren. Die Verbraucher werden tagtäglich mit dem Thema Kohlenhydrate konfrontiert. Aufgrund verschiedener Gesundheitsprobleme, u.a. Fettleibigkeit und anderer Krankheiten, werden Kohlenhydratanalysen häufig von der Industrie nachgefragt. Ausgewählte Wissenschaftler und Qualitätsmanager aus der Lebensmittelbranche werden daher ihre spezifischen Lösungen und Fallbeispiele zum Themenkomplex Kohlenhydrate vorstellen. Auch analytische Aspekte werden auf dieser eintägigen Fachtagung diskutiert werden. Wenn Sie an unserem Kohlenhydrat-Kongress teilnehmen möchten, dann schicken Sie bitte eine E-Mail – mit „CCC 2008“ in der Betreffzeile – an service@eurofins.nl. Wir werden Sie dann über weitere Einzelheiten informieren.

Kontakt: service@eurofins.nl.

Eurofins erweitert Labor in Nantes auf die doppelte Größe

Eurofins Nantes hat in den vergangenen 10 Jahren stark in neue Analysetechnologien und in die Entwicklung verbesserter Servicelösungen investiert.

Mit ca. 250 Mitarbeitern und einem prognostizierten Auftragsvolumen von über 200.000 Mustern im Jahr 2008, wurde die Laborfläche am Standort Nantes von 4.500 m² auf ca. 9.000 m² verdoppelt. Erzielt wurde dies durch eine Investition von über 6,5 Mio Euro. Ergänzt wird dies durch ein Investitionsprogramm für Laborausstattungen und Analysegeräte in Höhe von 1 Mio. Euro pro Jahr in den kommenden fünf Jahren.

Im Rahmen dieser Erweiterung wird ein neues Labor für sensorische Prüfungen des Institutes Eurofins Marketing Research eingerichtet, das ermöglichen wird, weitere regionale Märkte abzudecken. Eurofins Nantes bleibt weiterhin operative Zentrale der Eurofins-Gruppe in Frankreich.

Kontakt: eurofinsFr@eurofins.com
Tel.: +33 (0)2 51 83 21 00



Eurofins Norsk Matanalyse erhält Auftrag zur Durchführung von Fachkundeprüfungen

Eurofins Norsk Matanalyse hat den Auftrag zur Durchführung der mikrobiologischen Fachkundeprüfungen im Rahmen des regionalen Kooperationsprogramms EC-MEDA der Europäischen Union erhalten. Das Hauptziel des Euromed-Qualitätsprogramms ist es, stabile Rahmenbedingungen zu schaffen, um MEDA-Unternehmen bei

der Vermarktung von auf den Exportmärkten wettbewerbsfähigen Qualitätsprodukten zu unterstützen. Insgesamt werden 19 verschiedene mikrobiologische Parameter in 24 MEDA-Labors analysiert – in Zusammenarbeit mit ca. 125–150 weiteren Labors, die routinemäßig an lebensmittelmikrobiologischen Untersuchungen der Eurofins Norsk Matanalyse beteiligt sind.

Für alle Laboratorien weltweit ist es äußerst wichtig, dass Befähigungstests zum Fachkundenachweis als integraler Bestandteil des laboreigenen Qualitätssicherungsprogramms durchgeführt werden. Befähigungsprüfungen sind eine externe Qualitätskontrollmaßnahme, mit der ein Labor seine Befähigung zur fachkundigen Durchführung von Analysen und zur korrekten Gutachtenerstellung nachweist. Die Teilnahme an Prüfungsprogrammen zum Befähigungsnachweis ist eine generelle Anforderung an alle gemäß ISO 17025 akkreditierten Methoden und Verfahren.

Die Eurofins Laboratorien in ganz Europa besitzen viel Erfahrung in der Teilnahme an sowie in Planung und Management von Prüfprogrammen zum Befähigungsnachweis auf unterschiedlichen Gebieten der chemischen und mikrobiologischen Lebensmittelanalyse. Unsere Experten bieten Beratung und Unterstützung beim Aufbau und bei der fortlaufenden Betreuung von Ringversuchen und Prüfungsprogrammen zum Befähigungsnachweis sowie bei der Interpretation der Ergebnisse.

Kontakt: STJ@eurofins.dk

Eurofins Scientific Deutschland

Dr. Werner Nader / WernerNader@eurofins.de
Tel. +49 40 49294 731

Eurofins Scientific Schweiz

Klaus Fuchs / KlausFuchs@eurofins.com
Tel. : +41 62 858 71 06

Eurofins Scientific Skandinavien

Svend Aage Linde / sal@eurofins.dk
Tel. : +45 70 22 42 66

Eurofins Scientific Niederlande

Linda Tilman / l.tilman@eurofins.nl
Tel. : +31 513 67 22 99

Eurofins Scientific Frankreich

François Vigneau / FrancoisVigneau@eurofins.com
Tel. : +33 2 51 83 21 00

Eurofins Scientific Großbritannien

Barry Hilton / info@eurofins.uk
Tel. : +44 151 647 9175

Eurofins Scientific US

Lars Reimann / LarsReimann@eurofinsUS.com
Tel. : +1 901 507 3959

Eurofins Scientific Italien

Valeria Merlo / ricerca_sviluppo@chemicalcontrol.it
Tel.: +39 0171 412470

Andere Länder

info@eurofins.com
Tel. : +32 2 766 16 20

Redaktion: F. Heupel, S. Noster-Vallée, E. Long, B. McLean, S. Heimbecher, W. Nader, L. Reimann, S. Jensen, F. Vermaning, M. Martin.
Layout: P. Vestergaard Soelberg.

© Herausgeber: Eurofins Scientific. Alle Rechte vorbehalten. Dieses Informationsblatt wurde mit großer Sorgfalt abgefasst; sollte es dennoch fehlerhafte oder unvollständige Informationen enthalten, können die Herausgeber in keiner Weise haftbar gemacht werden.