

7. NRZ-Authent Workshop für Expertinnen und Experten (online)

Am 8. und 9. November 2023 fand der NRZ-Authent Workshop für Expertinnen und Experten statt, der als zweitägige Lunch-to-Lunch Veranstaltung im Online-Format veranstaltet wurde. Was während der Corona-Pandemie-Jahre seit 2020 für das NRZ-Authent die einzige Möglichkeit zum wissenschaftlichen Austausch mit der Lebensmittelüberwachung war, wurde bewusst als Webkonferenzformat beibehalten, um Nachhaltigkeitsaspekte stärker zu berücksichtigen und die bei regelmäßig über einhundert Teilnehmenden nachteiligen Umweltauswirkungen von Dienstreisen zu vermeiden. ¹

Der dieses Jahr mit etwa einhundertfünfzig vorangemeldeten Teilnehmenden wieder gut besuchte Workshop wurde vom Präsidenten des MRI, Prof. Dr. Pablo Steinberg, eröffnet. Dieser wies darauf hin, dass sich der europaweite Pferdefleischskandal in 2023 zum zehnten Mal jährte und eine neue Verordnung (EU) 2017/625 zur Folge hatte, auf die auch die Gründung des NRZ-Authent durch die Bundesregierung zurückgeht. So war es eigentlich kaum verwunderlich, dass die Lebensmittelmatrix Fleisch ein wichtiges Thema des Workshops war – beispielsweise bei den Vorträgen von Lukas Häfner (NRZ-Authent, Kulmbach) zum Nachweis von tierischem Protein in als vegetarisch und vegan ausgelobten Lebensmitteln oder von Dr. Christina Decker Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA Karlsruhe), die über eine Validierungsstudie zur regionalen Herkunft von schwäbisch-hällischem Qualitätsschweinefleisch berichtete. Der Vortrag von Dr. Liane Wagner (Landeslabor Berlin Brandenburg) widmete sich der Unterscheidung von Wild- und Hausschweinefleisch. Ebenfalls thematisch passend war der Vortrag von Carolin Bischoff (CVUA Stuttgart) zur Artenbestimmung mit MALDI-TOF Massenspektrometrie in Fleischprodukten, aber auch in Käse und pflanzlichen Lebensmitteln. Ein weiterer Vortrag zum Thema MALDI-TOF Massenspektrometrie beleuchtete die generellen Möglichkeiten und Grenzen dieser Methodik. Hierzu zeigte Dr. Bertolt Kranz (NRZ-Authent, Kulmbach), dass neben der Sorten- und Artendifferenzierung beispielsweise auch Fragen zur geographischen Herkunft beantwortet werden können.

¹ Vgl. BMEL 2022: Gemeinsam Wandel gestalten: Nachhaltigkeitsbericht 2022 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Umsetzung der Agenda 2030; Seite 48.

Auch zur Lebensmittelmatrix Fisch waren einige Vorträge gemeldet. Nancy Bretschneider vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL Bayern) stellte mit dem automatisierten DNA-Sequenz-Abgleich eine Möglichkeit vor, mit der Fischarten, aber auch generell die meisten anderen Tierarten, in der Lebensmittelüberwachung identifiziert werden können. Hier punktet der automatische Sequenzabgleich mit einer enormen Zeiteinsparung und liefert dabei vergleichbar gute Ergebnisse wie eine manuelle Auswertung. Patrizia Bade (NRZ-Authent, Kiel) stellte einen nicht weniger anwenderfreundlichen, DNA-basierten Schnelltest vor, der ebenfalls zur Überprüfung der Fischart herangezogen werden kann. In der gegenwärtigen Entwicklungsstufe mit 30 getesteten Fischarten liefert dieser Multiartentest in den allermeisten Fällen bereits gute Ergebnisse; weitere Fischarten sollen demnächst ergänzt werden. Dr. Antje Schellenberg (LGL Bayern) problematisierte die Möglichkeiten der Überprüfung von Fischen im Hinblick auf die geografische Herkunft bei Renken (regional bayerisch), deutschen Forellen und deutschen Karpfen sowie die Produktionsweise (Bio-Aquakultur, Aquakultur, Wildfang) bei Lachs mit Hilfe der Stabilisotopenanalytik (IRMS). Der Bereich der IRMS-basierten Überprüfung der Herstellungsweise steht jedoch vermutlich vor neuen Herausforderungen, wenn sich zukünftig die Zusammensetzung des Fischfutters (zum Beispiel durch die Nutzung von Insektenmehl) verändert. Exemplarisch zeigte sich auch für dieses Thema, dass der Aufbau von Daten-banken und die Verfügbarkeit von authentischem Referenzmaterial ein zentrales Bedürfnis bleiben. Auch das Raman-Spektroskopieprojekt von Dr. René Bachmann (Landeslabor Schleswig-Holstein) beschäftigt sich neben der Differenzierung von Speiseölen mit der Authentizitätskontrolle bei Fischen (Unterscheidung von Fischarten sowie von frischem und gefrorenem Fisch). Der Einsatz der Ramanspektroskopie als Vor-Ort Analytik zeigte hier bereits vielversprechende Ergebnisse.

Traditionell widmet sich der NRZ-Authent Workshop aber nicht nur der Analytik, sondern auch breiteren, nicht-analytischen Themen und Werkzeugen im Kampf gegen Lebensmittelkriminalität. So stellte sich beispielsweise Dana Rostin vom Landratsamt Nordsachsen fast detektivisch die Frage, wie gut die Überwachung bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln aus grenzüberschreitendem Handel aufgestellt ist und kam zu dem Schluss, dass vor allem behördenübergreifend noch einige Defizite zu adressieren sind. Auch die Zukunftstechnologie Blockchain wird bei der Nachverfolgung – hier von Florian Zülch (FH Mittweida) exemplarisch durchgespielt am Beispiel der Bio-Eier im Rahmen der EU-Öko-Basisverordnung – zwar eine gute, aber eben nur *eine* Maßnahme unter vielen. DI Genia Hauer vom österreichischen Kompetenzzentrum Lebensmittelkette der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) berichtete über die neue EU-Verordnung 2023/1115, die darauf abzielt, den Import von Rohstoffen (zum Beispiel Holz, Rinder, Soja, Palmöl), die mit Entwaldung sowie Waldschädigung im Zusammenhang stehen, zu verhindern (Importverbot).

Diese Sorgfaltspflicht betrifft sowohl die Marktteilnehmenden als auch die Behörden, die zukünftig risikobasierte Kontrollen wie auch Sanktionen durchführen müssen. Florian Riedel vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) stellte mit der „Heads of Agencies (HoA) Working Group against Food Fraud“ ein Beispiel internationaler Zusammenarbeit vor. Zur Aufdeckung möglicher betrügerischer und irreführender Praktiken arbeiten hier die Lebensüberwachungsbehörden europaweit bei der Harmonisierung von Handlungsempfehlungen zusammen. Darüber hinaus gab Dr. Stefan Engert (NRZ-Authent, Karlsruhe) einen kurzen Einblick in die im Abschlussbericht der Bund-Länderarbeitsgemeinschaft „Food Fraud“ geforderten und vom NRZ-Authent aufgebauten Datenbank „Wissenslandkarte Lebensmittelauthentizität“: mit dieser ist es möglich, den Lebensmitteluntersuchungseinrichtungen untereinander Expertisen beziehungsweise Kooperationspartner sortiert nach Lebensmittelmatrix, Fälschungsart oder Untersuchungsmethode zu vermitteln.

Basierend auf den sehr zahlreichen positiven Rückmeldungen der Teilnehmenden im Online-Chat der Veranstaltung darf diese Veranstaltung – auch sehr zur Freude des Organisationsteams – als ein weiterer Erfolg gewertet werden. Die nächste NRZ-Authent Veranstaltung wird das ebenfalls jährlich stattfindende Fachgespräch (Präsenzveranstaltung) zu einer noch auszuwählenden Lebensmittelmatrix oder Methode im Frühsommer 2024 sein.