

## **8. Fresenius Laborleiter-Tagung „Analytik & QS“**

6. und 7. November 2018, Düsseldorf

### **Authentifizierung tierischer Bio-Produkte**

#### **Referent**

Joachim Molkentin

*Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel*

Aufgrund der wachsenden Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln und ihres höheren Verkaufspreises sind diese anfällig für Lebensmittelbetrug. Um hinsichtlich der Produktionsweise falsch deklarierte Produkte auf Handelsebene identifizieren zu können, stehen bereits einige analytische Verfahren zur Differenzierung ökologisch und konventionell erzeugter Lebensmittel zur Verfügung. Die zugrunde liegenden Prinzipien werden am Beispiel tierischer Produkte erläutert. Darüber hinaus werden die für die Produktgruppen Milch, Fleisch, Fisch und Ei geeigneten analytischen Methoden vorgestellt.

Fragestellungen der Authentizität von Lebensmitteln umfassen neben der Produktionsweise auch die geografische Herkunft, den Zusatz nicht deklarerter bzw. unzulässiger Inhaltsstoffe oder die Sorten- bzw. Speziesdifferenzierung. Um insbesondere die amtlichen Aktivitäten zum Nachweis der Authentizität von Lebensmitteln in Deutschland zu bündeln und zu koordinieren, errichtete das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unter Bezug auf die Verordnung (EU) 2017/625 im Mai 2017 das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel (NRZ-Authent) am Max Rubner-Institut. Die Struktur und Aufgaben des NRZ-Authent werden kurz vorgestellt.