

# DLG-Forum FoodTec

6. November 2018 in Frankfurt am Main



## Food Authentizität

Zwischen Lebensmittelbetrug  
und Verbraucherschutz

[www.DLG.org/VeranstaltungenLM](http://www.DLG.org/VeranstaltungenLM)



### **Food Authentizität – Zwischen Lebensmittelbetrug und Verbraucherschutz**

Die Echtheit von Lebensmitteln spielt vor dem Hintergrund von Wirtschaftlichkeit, Glaubwürdigkeit, gesundheitlichem Verbraucherschutz und lebensmittelrechtlichen Aspekten eine wichtige Rolle. Derzeit existiert keine einheitliche europäische Definition in der Gesetzgebung. Um Lebensmittelbetrug vorzubeugen, steht der Authentizitätsnachweis im Fokus (nicht zielgerichtete Analytik). Allgemein wird unter Lebensmittelbetrug eine vorsätzliche Täuschung in der Zusammensetzung und Herkunft von Lebens- und Futtermitteln verstanden. Unerlaubte Zusätze oder bewusste Falschdeklarationen sind im Umlauf.

Wichtige Fragestellungen, die sich bei der „Echtheit“ von Lebensmitteln und Rohstoffen ergeben, sind z. B.: Welche Lebensmittel und Rohstoffe sind häufige Ziele von Verfälschungen? Wie können sich Lebensmittelhersteller vor verfälschten Rohstoffen schützen? Welche Folgen haben Verfälschungen für Verbraucher? Welche Strategien existieren zur Betrugsidentifizierung? Welche Verfahren können eingesetzt werden?

Antworten auf diese und weitere wichtige Fragen gibt unser Forum. Kommen Sie ins Gespräch mit uns, bringen Sie Ihre Fachexpertise ein, tauschen Sie sich mit den Experten aus und erhalten Sie neueste Informationen aus erster Hand.

# Food Authentizität

**Programm: Dienstag, 6. November 2018**

---

9:00 Uhr **Registrierung**

---

9:50 Uhr **Begrüßung und Einführung**

Simone Schiller, Geschäftsführerin Fachzentrum Lebensmittel, DLG e.V., Frankfurt am Main  
Dr. Helmut Steinkamp, Vorsitzender DLG-Ausschuss Lebensmitteltechnologie, Institutsleiter Institut für Lebensmittelqualität LUFA Nord-West, Oldenburg

---

10:00 Uhr **NRZ-Authent: Struktur und zukünftige Herausforderungen**

Dr. phil. Stefan Engert, Koordination NRZ Authent, Max Rubner-Institut (MRI) Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe

---

10:40 Uhr **Bekämpfung von Lebensmittelbetrug/ Food Fraud – die zwischenbehördliche Zusammenarbeit als Schlüssel zum Erfolg**

Adriana Preiß, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Referat 122: Krisenmanagement und Food Fraud, Berlin

---

11:10 Uhr **Pause**

---

11:30 Uhr **Authentizitätsanalytik aus Sicht eines Forschungslabors – Beispiele zu Food Fraud und analytische Lösungsmöglichkeiten**

Dr. Andreas Juadjur, Plattformleiter Chemische Analytik, Prüfleiter Lebensmittelsicherheit, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück

---

12:10 Uhr **<sup>1</sup>H-NMR Analytik zur Authentizitätsprüfung von Olivenöl im Rahmen des OLEUM-Projektes**

Dr. Ole Winkelmann, Project Manager NMR, Eurofins Analytik GmbH, Hamburg

---

12:50 Uhr **Mittagspause**

---

13:50 Uhr **Food Fraud aus Lieferantensicht – Risikominimierungsstrategien im Hause ADM Wild Europe GmbH & Co. KG**

Dirk Schweikert, Leiter Qualitätsmanagement, ADM Wild Europe GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg

---

14:20 Uhr **Bewertung analytischer Strategien und Verfahren zur Authentizitätsprüfung von Honig, Sirup und Bienenwachs**

Dr. Diedrich Harms, Head of Analytical Operation & Expert Service Food Services, Intertek Holding Deutschland GmbH, Bremen

---

15:00 Uhr **Pause**

---

15:20 Uhr **Nachvollziehbarkeit in Lebensmitteln – Molekularbiologische Herangehensweise in der Speziesidentifizierung**

Dr. Eileen Brandenburger, Produktmanagerin Diagnostik, Analytik Jena AG, Jena

---

15:50 Uhr **Herkunftssicherung regionaler Produkte mithilfe der Analyse stabiler Isotope**

Xenia Gatzert, FiBL Deutschland e.V., Frankfurt am Main

---

16:20 Uhr **Podiumsdiskussion: Wie kann man Lebensmittel-fälschungen einen Riegel vorschieben?**

Dr. Helmut Steinkamp, Vorsitzender DLG-Ausschuss Lebensmitteltechnologie, Institutsleiter Institut für Lebensmittelqualität LUFA Nord-West, Oldenburg Referenten und Plenum

---

17:00 Uhr Ende der Veranstaltung

## Veranstungshinweise

### Teilnahmebedingungen:

Die Teilnahmegebühr für den 6. November 2018 beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen, die Tagungsunterlagen, die Getränke und Speisen in den Pausen.

### Teilnahmegebühr DLG-Forum FoodTec:

470 Euro (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

420 Euro für Mitglieder kooperierender

Organisationen (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

40 Euro für Studenten (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

*Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50 Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich. Der Berechtigungsnachweis zur ermäßigten Teilnahmegebühr muss vorliegen.*

### Vorabendtreff:

5. November 2018, 19:00 Uhr,  
Frankfurter Äpfelwein Botschaft,  
Eschborner Landstr. 154, 60489 Frankfurt am Main.  
Selbstzahlerbasis. Hierfür bitte gesondert anmelden.

**Anmeldung:** [www.DLG.org/VeranstaltungenLM](http://www.DLG.org/VeranstaltungenLM)

**Anmeldeschluss: 22. Oktober 2018**

### Veranstaltungsort:

DLG e.V.  
Eschborner Landstraße 122  
60489 Frankfurt am Main  
[www.DLG.org](http://www.DLG.org)

Kooperierende Organisation:



Partner:



**DLG e. V.**

**Fachzentrum Lebensmittel**

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-333 · Fax +49 69 2478-336

S.Heuschkel@dlg.org · [www.DLG.org](http://www.DLG.org)