



Lebensmittelbetrug – Food Fraud: Maßnahmen der Gewürzindustrie

Das Thema Lebensmittelbetrug ist derzeit sehr präsent. Insbesondere ist es immer wieder Gegenstand von Medienberichterstattungen und Kundenanfragen und steht bei GFSI-anerkannten Audits im Fokus.

Der Fachverband der Gewürzindustrie e.V. weist in diesem Zusammenhang auf Folgendes hin:

- Der Begriff Lebensmittelbetrug / Food Fraud ist nicht einheitlich definiert. Als Food Fraud gilt allgemein das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit dem Ziel, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil zu erlangen.
- Die Mitgliedsbetriebe des Fachverbandes der Gewürzindustrie beschäftigen sich seit langem mit der Herausforderung, mögliche Verfälschungen aufzudecken um zu verhindern, dass entsprechende Produkte innerhalb der Lieferkette weitergegeben werden. Dabei setzen sie bereits im Ursprung an: im globalen Gewürz- und Rohstoffhandel sind die Absicherung der Gewinnungskette und die Beherrschung komplexer Lieferketten von eminenter Bedeutung. Gleichwohl kann grundsätzlich jeder Lebensmittelhersteller im Rahmen der Rohstoffbeschaffung Opfer von Food Fraud werden.
- Bei der Aufdeckung von Verfälschungen besteht im Kräuter- und Gewürzbereich die Besonderheit, dass es um Naturprodukte geht, die selten von idealer Reinheit sind. So kann gerade das Profil der art- und provenienztypischen Nebenbestandteile und Begleitflora ein Indiz für die Echtheit der Ware sein. Die zur Prüfung von Verfälschungen eingesetzten Untersuchungsmethoden müssen daher qualifizierte und quantifizierte Hinweise auf artfremde Bestandteile liefern können.
- Vor allem die sensorische Prüfung im Wareneingang ermöglicht häufig bereits fundierte Aussagen zum Qualitätsstandard und zu einer möglichen Verfälschung der Rohware. Daneben wird für das Monitoring von Fremdpflanzen die mikroskopische Methode zur Bestimmung von Fremdbestandteilen nach Ph.Eur. (Europäisches Arzneibuch) angewendet. Teilweise kommt auch die DNA-Analyse zum Einsatz, die allerdings lediglich Hinweise auf genetische Evidenz gibt und nur eingeschränkt zur Identifizierung und Quantifizierung von Produktverfälschungen geeignet ist. Neben den genannten Verfahren hat sich eine Vielzahl weiterer Untersuchungsmethoden konstituiert, z.B. die Bestimmung des Wasser-, Sand- oder ätherischen Öl-Gehalts.
- Der Erfolg der deutschen Gewürzindustrie gründet u.a. auf ihren effektiven Maßnahmen zur Identifizierung verfälschter Ware; die Wirksamkeit der ergriffenen Maßnahmen wird regelmäßig auch durch externe Überwachungs- und Zertifizierungsinstitutionen geprüft.

Auf den hohen Qualitätsanspruch und die Effizienz der Maßnahmen, die die Mitgliedsunternehmen des Fachverbandes der Gewürzindustrie zur Qualitätssicherung ergriffen haben, können die Kunden vertrauen.

Bonn, April 2019.