



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft

WORKSHOP

Fette und Öle

- Recht
- Analytik
- Technologie
- Qualitätssicherung

1. – 3. SEPTEMBER 2013 · HAMBURG



Ein Workshop der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft für Mitarbeiter aus

- Einkauf und Vertrieb
- Qualitätssicherung
- Untersuchung
- Beratung
- Herstellung
- Marketing

WORKSHOP FETTE UND ÖLE

RECHT · ANALYTIK · TECHNOLOGIE · QUALITÄTSSICHERUNG



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. (DGF)

Postfach 90 04 40

60444 Frankfurt/Main

Telefon: +49 (0)69 7917-533

Fax: +49 (0)69 7917-564

E-Mail: info@dgfett.de

Internet: www.dgfett.de

EINLADUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

Verbraucherschutz und damit die Lebensmittelsicherheit ist ein Zentralthema der Gesundheitspolitik in der EU. In diesem Zusammenhang wurden in den letzten Jahren zahlreiche Gesetze und Verordnungen verabschiedet und in nationales Recht übernommen, die insbesondere die Interessen des Verbrauchers berücksichtigen und oft den Handel und den Hersteller mit unzähligen Vorgaben belasten.

Während einst die Qualität des Endproduktes im Vordergrund stand, erstreckt sich jetzt die Kontrolle auf alle Stufen der Produktion und der Inverkehrgabe.

Unbeschadet der Frage Sinnhaftigkeit, Wirksamkeit oder Notwendigkeit vieler Vorschriften, hat der Lebensmittelhandel diese rechtlichen Vorgaben umzusetzen und entsprechend die Maßnahmen in der Qualitätssicherung anzupassen.

Man kann diese rechtlichen Neuregelungen nicht ignorieren, will man nicht Gefahr laufen, dass ein möglicher Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften im Internet (gemäß Basis-Verordnung und Verbraucherinformationsgesetz) und im Europäischem Schnellwarnsystem der EU veröffentlicht wird.

Nicht nur der Lebensmittelchemiker in der Lebensmittelüberwachung, sondern auch alle verantwortlichen Mitarbeiter in der Produktion, im Import und Export oder im Vertrieb haben sich mit den neuen gesetzlichen Anforderungen auseinanderzusetzen. Bei der Umsetzung und Verständnis der neuen gesetzlichen Vorschriften in der Lebensmittelkennzeichnung, Werbung und Qualitätsnormen sind Grundkenntnisse der Technologie, das Wissen der stofflichen Eigenarten von Ölen und Fetten, der analytischen Möglichkeiten sowie der Möglichkeiten der Qualitätssicherung in den verschiedenen QS-Systeme hilfreich.

Dieser Workshop soll helfen, das Wissensspektrum derer, die mit Fetten und Ölen zu tun haben, zu erweitern und praktische Hinweise für die Umsetzung der aktuellen rechtlichen Vorgaben in der Praxis zu geben.



Dr. Christian Gertz



Dr. Bertrand Matthäus



Dr. Rüdiger Weisshaar

PROGRAMM

Sonntag, 1. September 2013

Individuelle Anreise

19:00 **Gemeinsames Abendessen auf Einladung der DGF**

Montag, 2. September 2013

09:00 – 09:15 **Begrüßung und Organisatorisches**

09:15 – 10:00 **Nationales und Europäisches Lebensmittelrecht: Grundlagen**
VO(EG) Nr. 178/2002, LFGB, Codex Alimentarius, Leitsätze
Rüdiger Weißhaar, Stuttgart

10:00 – 10:30 **Das neue Kennzeichnungsrecht**
Überblick und Umsetzung der VO(EU) 1169/2011)in der Praxis
Christian Gertz, Hagen

10:30 – 11:00 **Neue Vorschriften zur Nährwertdeklaration**
Nährwertabelle, GDA – Kennzeichnung, Toleranzen
Michael Warburg, Köln

11:00 – 11:30 **KAFFEEDAUSE**

11:30 – 12:00 **Health Claims bei Fetten und Ölen – Was ist noch erlaubt?**
Michael Warburg, Köln

12:00 – 12:30 **Das neue Zusatzstoffrecht**
Rüdiger Weißhaar, Stuttgart

12:30 – 13:00 **Etikettengestaltung gemäß Verordnung VO(EG) 1169/2011)**
Christian Gertz, Hagen

13:00 – 14:00 **MITTAGSPAUSE**

14:00 – 14:45 **Klassifizierung bei der sensorischen Beurteilung von Olivenöl**
Annette Bongartz, Wädenswil, Schweiz

14:45 – 15:30 **Beurteilung der Qualität von Olivenöl und die Europäische Gesetzgebung**
Christian Gertz, Hagen

15:30 – 16:00 **KAFFEEDAUSE**

16:00 – 16:30 **Technologie raffinierter und nicht raffinierter Fette und Öle**
Bertrand Matthäus, Detmold

16:30 – 17:00 **Die rechtlichen Anforderungen für Bio – Lebensmittel**
(n.n.)

17:00 – 17:30 **Was ist dran an Arganöl, Traubenkernöl und Co?**
Bertrand Matthäus, Detmold

19:30 **Gemeinsames Abendessen**

PROGRAMM

Dienstag, 3. September 2013

-
- 09:00 – 09:30 **Welches Öl zu welchem Zweck?**
Bertrand Matthäus, Detmold
-
- 09:30 – 10:00 **Modifizierung von Fetten und Ölen**
Fraktionierung, Hydrierung, Umesterung, Winterisierung
Heinz-Peter Kopp, Seevetal
-
- 10:00 – 10:30 **trans-Fettsäuren**
Bertrand Matthäus, Detmold
-
- 10:30 – 11:00 KAFFEEPAUSE
-
- 11:00 – 11:30 **Was passiert in der Friteuse oder Siedepfanne?**
Chemie und Physik des Frittierens
Christian Gertz, Hagen
-
- 11:30 – 12:00 **Untersuchung und Beurteilung von Ölen und Fetten in der Lebensmittelüberwachung**
Rüdiger Weißhaar, Stuttgart
-
- 12:00 – 13:00 GEMEINSAMES MITTAGESSEN
-
- 13:00 – 13:30 **Wie wahr und sicher sind Analyseergebnisse**
Christian Gertz, Hagen
-
- 13:30 – 14:00 **Qualitätsmanagementsysteme – Ein Vergleich**
GMP, HACCP, ISO 22000, IFS
Christian Gertz, Hagen
-
- 14:00 – 15:00 **Abschlußdiskussion**

REFERENTEN



Dr. Christian Gertz

Hagen

Geboren 1948 in Coesfeld/Westfalen, studierte nach dem Abitur Lebensmittelchemie an der Universität in Erlangen. Er promovierte an der Technischen Hochschule in Hannover über „Nachweisverfahren von Antioxidantien in Lebensmitteln“.

1975 bis 2013 war er am Chemischen Untersuchungsamt Hagen tätig, wurde dort 1985 zum stellvertretenden Amtsleiter und schließlich 2009 zum Amtsleiter ernannt.

1982 erhielt er den Josef-Schormüller-Preis von der Gesellschaft Deutscher Chemiker. Während eines halbjährigen Forschungsaufenthaltes am Institut Iteig im Jahre 1983 konnte er weitere praktische Kenntnisse und Erfahrungen in der Technologie der Fett erwerben.

2004 wurde er von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. für seine wissenschaftlichen Arbeiten mit der Normann-Medaille ausgezeichnet.

Er ist Mitglied zahlreicher nationaler und internationaler Fachgremien beim Bundesgesundheitsamt, DIN, CEN und der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF). Seit 1997 hat er den Co-Vorsitz der AG „Analysen und Einheitsmethoden“ der DGF inne und war lange Zeit mitverantwortlich für die Herausgabe der DGF-Methodensammlung „Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen“ mit mehr als 400 Methoden in deutscher und englischer Sprache.

Für die DGF wurden von ihm seit 2000 fünf internationale Symposien in Europa und USA und mehrere nationale Workshops zum Thema Frittieren und Analytik der Öle aktiv mitgestaltet. Er ist Initiator und seit 1994 Organisator der DGF- Laborvergleichsuntersuchung.

Er ist seit 1997 aktives Mitglied im Deutschen Olivenöl Panel.

Neben zahlreichen wissenschaftlichen Vorträgen im In- und Ausland hat er seit 1976 mehr als 80 wissenschaftliche Arbeiten in nationalen und internationalen wissenschaftlichen Fachzeitschriften publiziert.

Seine wissenschaftlichen Arbeit konzentriert sich auf die

- Analytik und Technologie der Fette und Öle
- Methoden zur Bestimmung der Qualität und Herkunft von Olivenöl
- Untersuchung thermisch-oxidativer Veränderungen beim Erhitzen und Lagern von Ölen und Fetten
- Stabilisierung von Frittierfetten und Optimierung von Frittierprozessen
- Anwendung der Statistik und insbesondere der Chemometrie in der Analytik



Michael Warburg

REWE Group, Köln

Nach dem Studium der Chemie/Lebensmittelchemie in Köln und Bonn in der Lebensmittelüberwachung am Institut für Lebensmittel und Wasseruntersuchung der Stadt Köln beschäftigt. Von 1989 bis 1999 tätig im Bundesgesundheitsministerium in Bonn u.a. zuständig für Fragen der Lebensmittelüberwachung, diätetische Lebensmittel, Kennzeichnungsfragen sowie Biotechnologie und Neuartige Lebensmittel.

1994/1995 zur deutschen Ratspräsidentschaft Mitarbeiter der Deutschen Ständigen Vertretung bei der Europäischen Union in Brüssel. Von 1999 bis 2002 alleiniger Geschäftsführer des deutschen DIÄTVERBANDes (Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln für einen besonderen Ernährungszweck) in Bonn. Von 2002 bis 2012 Leiter der wissenschaftlichen Abteilung der Unilever Deutschland in Hamburg, zuständig für den Bereich Health and Nutrition & Regulatory Affairs D-A-CH (Deutschland-Österreich- Schweiz). Seit Januar 2012 selbständig beratend tätig in Köln und Betreuung des Issue Monitoring für die REWE-Group.

REFERENTEN

**Dr. Bertrand Matthäus**

Max Rubner-Institut Detmold

Lebensmittelchemiker, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Detmold

Arbeitsgebiete:

- Entwicklung von Qualitätskriterien für kaltgepresste Speiseöle, vor allem Rapsöl
- Beurteilungskriterien für gebrauchte Frittierfette
- Untersuchungen zur Oxidationsstabilität von Speiseölen
- antioxidative Aktivitäten von Inhaltsstoffen aus Ölsaaten
- Profiling von Pflanzensamen hinsichtlich Fettsäure- und Tocopherolverteilung / Datenbank „Seed Oil Fatty Acids“ (SOFA)
- Acrylamid in Lebensmitteln
- Untersuchung von Speiseölen hinsichtlich PAK's und Verbesserung und Weiterentwicklung entsprechender Methoden
- Minimierungsstrategien für 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Speiseölen

Mitarbeit in Gremien:

- Beirat, Bundesverband Dezentraler Ölmühlen (BDOel)
- Fachkommission „Humanernährung“ der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen (UFOP)
- Leiter der Fachgruppe „kaltgepresste Speiseöle“ der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)

**Dr. Rüdiger Weisshaar**

CVUA, Stuttgart

- 1957 geboren in Stuttgart
- 1976-1981 Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Stuttgart
- 1981-1984 Doktorarbeit an der Universität Hohenheim (Strukturaufklärung eines bakteriellen Lipopolysaccharids), Promotion zum Dr. rer. nat
- 1985 Eintritt als Lebensmittelchemiker in die CLUA Stuttgart
- 1985-1987 Leitung des Labors für Nitrosaminanalytik. Entwicklungsarbeiten auf dem Gebiet der Rückstandsanalytik und der Radiochemie
- 1987-1996 Leiter des Radiochemischen Messlabors. Entwicklung neuer radiochemischer Analysenverfahren
- 1996-2001 Leiter des Rückstandslabors Pharmakologisch wirksame Stoffe
- seit 2002 Leiter des Arbeitsgebietes Speisefette und Speiseöle am CVUA Stuttgart.

Daneben Forschungs- und Entwicklungsaufgaben zum Thema prozessbedingte Kontaminanten, Schwerpunkte PAKs, Acrylamid, 3-MCPD-Ester und Glycidylester.

2003 Bruno-Roßmann-Preis der GDCh

Ca. 30 Publikationen in Fachzeitschriften zu den oben genannten Themen.

REFERENTEN



Dipl. oec. troph. (univ.) Anette Bongartz

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
Department Life Sciences und Facility Management
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)
CH 8820 Wädenswil / Schweiz

Seit Oktober 2001 Dozentin und Leiterin der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Departments Life Sciences and Facility Management (LSFM) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Zürich (ZHAW).

Arbeitsgebiete:

- Lehre in den Fächern Lebensmittel-Sensorik, Statistik, Ernährungsverhalten / Nutrition Policy
- Leitung des gemäss ISO 17025 akkreditierten Sensoriklabors (STS 240) für ...
 - Konsumententests (z.B. Akzeptanz-, Präferenztests)
 - Aufbau, Training und Monitoring sensorischer Panels
 - Beschreibung / Profilierung von Lebensmitteln und Getränken (speziell: natives Olivenöl, Schokolade, Kaffee, Brot / Backwaren, Nüsse, Käse, Joghurt, Salami, etc.)
- Lancierung und Durchführung des Weiterbildungs-Angebots „CAS Sensorik“ (ab 2013), teilweise basierend auf Präsenzunterricht und teilweise auf E-Learning
- Organisation und Durchführung von Weiterbildungskursen zum Thema Sensorik (allgemeine und produktspezifische Kurse: Olivenöl, Kaffee, Nüsse, Tee, Schokolade, ...)
- Organisation des „International Olive Oil Award – Zurich“ (IOOA) www.oliveoilaward.ch
- Leitung des Swiss Olive Oil Panel (SOP)
- Mitarbeit im EU-Project „ECROPOLIS“ (Sensorische Evaluation von Bio-Produkten)
- Mitglied der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaften und -technologie SGLWT und Koordination der IG Sensorik www.sglwt.ch/igsensorik
- Mitglied der Europäischen Sensorik Gesellschaft „E3S“ / European Sensory Science Society www.e3sensory.eu
- Mitglied des Ausschuss Sensorik der DLG Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V.

1997-2001 Leitung Qualitätsmanagement / Entwicklung, Firma Micarna SA, Bazenhaid, Schweiz
1994-1997 Leitung Betriebs- und Zentrallabor / Qualitätssicherung, Firma Südfleisch GmbH, Pfarrkirchen, Deutschland
1993-1994 Berufliche Weiterbildung, Fachlehrgang „Konservierungstechnik“, KIN e.V., Neumünster, Deutschland
1987-1992 Studium Ökotrophologie, Technische Universität München (TUM), Weihenstephan, Deutschland



Dr. H.-Peter Kopp

Seevetal

Nach dem Chemiestudium wurde aufgrund langjähriger Tätigkeit in verschiedenen Produktionsstätten und Positionen eine umfangreiche Erfahrung in der Technologie und Prozessführung innerhalb der Speiseöl und -fette herstellenden und verarbeitenden Industrie erworben.

Besondere Schwerpunkte – neben längeren Abstechern in die Extraktion von Saaten, Entwicklung und Herstellung von Katalysatoren für die Hydrierung – waren die Entwicklung und Einführung neuer oder ökonomischerer Technologien und Prozesse für die physikalische und chemische Raffination sowie die Modifizierung von Ölen und Fetten zu maßgeschneiderten Produkten entsprechend dem Wandel an geänderten Ansprüchen an Qualität und ernährungsspezifischen Eigenschaften.

Die umfangreiche Erfahrung in der Technologie und Prozessführung zur Herstellung von Ölen und Fetten wird seit 15 Jahren als Consultant im weltweiten Einsatz bei der Planung und Optimierung von Produktionsanlagen sowie Schulungen eingesetzt und permanent erweitert.

VERANSTALTUNGORT

HAMBURG

Die Freie und Hansestadt Hamburg ist als Stadtstaat ein Bundesland der Bundesrepublik Deutschland und mit knapp 1,8 Millionen Einwohnern die zweitgrößte Stadt Deutschlands, siebtgrößte der Europäischen Union sowie größte Stadt, die nicht Hauptstadt eines ihrer Mitgliedsstaaten ist. Mit mehr als vier Millionen Besuchern jährlich ist Hamburg einer der attraktivsten Tourismusmagnete in Deutschland.

Zu den touristischen Zielen gehören die Hamburger Innenstadt samt Binnenalster, der Hamburger Hafen mit den St. Pauli-Landungsbrücken, St. Pauli mit der -sündigen Meile- Reeperbahn und die bekannten Hamburger Bauwerke wie das Wahrzeichen Michel, darüber hinaus temporäre Veranstaltungen und Ereignisse wie der Hafengeburtstag, Altonaer Fischmarkt, der Hamburger Dom und der Schlagermove.

Die Stadtansicht wird geprägt durch die Türme der fünf Hauptkirchen. Sechster Turm und weltliches Gegenstück zu den Kirchen ist der Rathausurm. Das 1897 fertig gestellte Rathaus hat mit seinen 647, teils prunkvoll ausgestalteten, Sälen und Zimmern schlossartige Dimensionen. An seiner Rückseite befinden sich die Hamburger Börse sowie die Handelskammer Hamburg.



© IqRS, DooFi – wikimedia

VERANSTALTUNGORT

Der Workshop findet statt im

Lindner Parkhotel Hagenbeck

Hagenbeckstraße 150

22527 Hamburg

Tel.: +49 40 800808-100

Fax: +49 40 800808-488

E-Mail: info.hagenbeck@lindner.de



© Lindner Parkhotel Hagenbeck

UNTERKUNFT

Einzelzimmer im Lindner Parkhotel sind zum Preis von 149 Euro als Abrufkontingent buchbar.

Ein Doppelzimmer kostet 183 Euro. Bitte berufen Sie sich bei Buchung auf das Kontingent der DGF.

ANFAHRT UND LAGE

Das Hotel liegt 7 km vom Flughafen und 6 km vom Hauptbahnhof entfernt.

Anfahrt mit dem Auto:

A7 bis Ausfahrt 26 (Stellingen)

> Kieler Straße (B4) in Richtung Altona folgen

> links abbiegen in den Sportplatzring

> weiter geradeaus auf die Koppelstraße

> links abbiegen in die Hagenbeckstraße

ANMELDUNG

ANMELDUNG

Zur Tagung melden Sie sich bitte hier online an: www.dgfett.de/meetings/aktuell/hamburg2013

Alternativ füllen Sie bitte das Anmeldeformular aus und schicken es an die Geschäftsstelle

TEILNAHMEGEBÜHREN

Status	bis 02. August 2013	nach 02. August 2013
DGF-Mitglieder	450 Euro	490 Euro
Nichtmitglieder*	500 Euro	550 Euro
Öffentlicher Dienst	400 Euro	450 Euro

*warum werden Sie nicht einfach heute Mitglied und genießen sofort die Vorteile der Mitgliedschaft?

Im Preis enthalten sind 2 Mittagessen, 2 Abendessen und Pausengetränke.

Nach Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung.

Bitte zahlen Sie den Rechnungsbetrag auf folgendes Konto:

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

Konto 240 1230 00

Deutsche Bank AG, Frankfurt/ Main

BLZ 500 700 24

IBAN DE05 500 700 240 240 1230 00

SWIFT/ BIC DEUT DE DBFRA

ABSAGEN

Bei Stornierung der Anmeldung bis zum **02. August 2013** werden 30 Euro für die Bearbeitung berechnet. Bei Rücknahme der Anmeldung zu einem späteren Zeitpunkt oder Nichtteilnahme wird der komplette Rechnungsbetrag fällig. Ersatzteilnehmer können jederzeit ohne weitere Kosten benannt werden.

Sollte die Veranstaltung vom Veranstalter – aus welchen Gründen auch immer – abgesagt werden müssen, werden bereits gezahlte Gebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Ansprüche an den Veranstalter sind ausgeschlossen.

VERANSTALTER



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) e.V.

Postfach 90 04 40

60444 Frankfurt/Main

Telefon: 069 7917-533

Fax: 069 7917-564

E-Mail: info@dgfett.de

www.dgfett.de/meetings/aktuell/hamburg2013

