

## Untersuchungen des LAVES zu Brot- und Brötchenvielfalt

Im Jahr **2019** wurden im [Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover](#) **424 Proben aus dem vielfältigen Brot- und Kleingebäcksortiment** der niedersächsischen Bäckereien und Großbäckereien sowie des Lebensmitteleinzelhandels auf folgende Parameter überprüft:

- Einhaltung von rechtlichen Vorgaben für **Lebensmittelkennzeichnung** zum Beispiel in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) oder Lebensmittelinformations-Durchführungs-Verordnung (LMIDV)
- Überprüfung der **sensorischen** beziehungsweise **mikrobiologischen Beschaffenheit**
- Nachweis und richtige Kennzeichnung von **allergenen Zutaten** wie zum Beispiel Gluten in glutenfreien Broten
- Gehalte an **Kontaminanten** wie zum Beispiel Mykotoxine und Mutterkornalkaloide
- Vorhandensein von **Prozesskontaminanten** wie beispielsweise Acrylamid in Kleingebäck
- Vorkommen von **gentechnisch veränderte Organismen (GVO)** wie zum Beispiel Soja und Leinsamen in ölsamenhaltigen Brotsorten
- Überprüfung von Nährwertangaben bei **Spezialbroten** mit besonderen Auslobungen (zum Beispiel Eiweiß, Ballaststoffe), gesundheitsbezogenen Angaben und wertgebenden Zutaten bei hochwertigen Brot- und Brötchensorten
- Verwendung von **Konservierungsstoffen** und Einhaltung der Höchstmengen wie zum Beispiel Sorbinsäure in Fladenbrot
- Kontrolle der deklarierten **Mindesthaltbarkeitsdaten** bei verpackten Broten aus dem Einzelhandel zum Beispiel in Schnittbrot und Buttertoastbrot

## Untersuchungsergebnisse und Fazit

92 (**21,7 Prozent**) von den insgesamt 424 im Jahr **2019** untersuchten Proben an Brot- und Kleingebäck wurden beim LAVES **beanstandet**.

Erfreulicherweise wurden bei den durchgeführten Untersuchungen **keine Höchstmengenüberschreitungen** an Mykotoxinen oder Mutterkornalkaloiden festgestellt. Auch Richtwertüberschreitungen bei Acrylamid oder das Vorkommen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) wurden nicht beobachtet.

Die Beanstandungsrate von mehr als einem Fünftel der Proben war jedoch nicht unerheblich. Sie beruht zu einem großen Teil auf **Kennzeichnungsmängeln** aber auch ganz vereinzelt auf mikrobiologischen Verunreinigungen (zum Beispiel Schimmelbefall). Offenbar sind weiterhin nicht alle Backbetriebe mit den Kennzeichnungsregeln vertraut, die seit Dezember 2014 (LMIV) beziehungsweise seit 2017 (LMIDV) gelten. Die **hohe Anzahl von Beanstandungen mit mangelhafter Kennzeichnung wie irreführender oder fehlerhafter Nährwertdeklaration, nicht zulässigen gesundheits- und nährwertbezogenen Angaben, unzureichender Allergenkennzeichnung oder irreführendem Mindesthaltbarkeitsdatum** geben Anlass zu weiteren Untersuchungen.