

NGN

Nürnberger

Gewürz-Nachrichten

Oktober 2007

Jahrgang 04 Ausgabe 02

Qualität und Sicherheit

Bereits zum dritten Mal sind wir im Juli diesen Jahres nach IFS (auf höherem Niveau) zertifiziert worden. Damit gewährleisten wir Ihnen Qualität und Produktsicherheit auf höchstem Standard.

Kein Stillstand

Um dieses hohe Niveau zu halten und weiter zu entwickeln, lassen wir unser funktionierendes HACCP-Konzept im Rahmen einer Diplomarbeit wissenschaftlich durchleuchten und überprüfen. Als seriöser Lebensmittelhersteller stehen Qualität und Produktsicherheit für uns stets an erster Stelle.

Cumarin

Leider hat sich an der Auffassung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) den Cumarin-Gehalt in Lebensmitteln nach der Aromenverordnung zu bewerten und deren Grenzwerte anzuwenden, nichts geändert. Es bleibt also bei den fraglichen 2 mg/kg Cumarin in Fertigprodukten wie Lebkuchen oder Zimsternen. Die Einhaltung dieser Grenzwerte wird derzeit verstärkt von den Lebensmittelbehörden überwacht. Sie können alternative Zimtsorten bei uns beziehen. Allerdings verändert sich auch der Geschmack des Endprodukts. Falls Sie durch Hochrechnungen aufgrund des Zimtein-satzes den Cumarin-Gehalt des Endprodukts berechnen wollen, dann achten Sie bitte darauf, dass andere Gewürze und Kräuter, aber auch Nüsse und Orangeat Cumarine enthalten können. Auslöser für diese Diskussion war eine fragwürdige Bewertung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) Nr. 043/2006 vom 16.06.2006, das den Cumarin-Gehalt in Zimt als gesundheitsschädlich bezeichnete. In einem wissenschaftlichen Artikel in der „Deutschen Lebensmittel-Rundschau“ (103. Jahrgang, Heft 8, 2007, S. 378 ff) werden die Feststellungen des BfR klar widerlegt. Der Aufsatz gipfelt in folgender Feststellung: „Es wäre ein Skandal, würde der Verdacht zutreffen, dass hier in Wirklichkeit Marktpolitik mit

dem Mäntelchen des Verbraucherschutzes betrieben wird.“ Bei Fragen zum Thema Cumarin sprechen Sie uns bitte an.

Neue Ernten

Die neuen Ernten treffen nach und nach ein. Große Probleme wird es bei den Artikeln Coriander, Kümmel, Paprika und einigen Kräutern geben. Das schlägt sich natürlich in den Rohstoffpreisen nieder.

Pfeffer

Unsere Prognose hat sich bewahrheitet, dass im Herbst der Preis sinken könnte. Schützenhilfe hat auch der Verfall des US-Dollars geleistet. Wir gehen davon aus, dass das gegenwärtige freundliche Preisniveau noch einige Zeit anhalten wird. Mengen dürften ausreichend vorhanden sein.

Versorgungslage

Der Bezug von hochwertigen und qualitativ einwandfreien Rohstoffen wird immer schwieriger. Das ist einhellige Meinung vieler Einkäufer, nicht nur im Gewürzbereich. Für die Zukunft prognostizieren wir noch eine weitere Verschärfung der Situation: Werden doch immer mehr landwirtschaftliche Flächen für die Produktion von Weizen und Raps verwendet, um lukrative Preise für die Grundstoffe zur Produktion von Biogas und Biotreibstoffen zu erzielen. Es ist ein Trend weg von den pflegeintensiven Kräutern und hin zu dem leichter anzubauenden sowie lukrativeren Weizen und Raps festzustellen. Eine unseres Erachtens unheilvolle und falsche Entwicklung, Lebensmittel für die Energieproduktion einzusetzen, wo in anderen Ländern Menschen verhungern.

Zu guter Letzt

weisen wir noch darauf hin, dass im August 2006 das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) in Kraft getreten ist. Dieses mit unbegrenztem Schadensersatz bewehrte Gesetz legt dem Arbeitgeber viele Pflichten auf: u. a. von der Schulung der Mitarbeiter/innen bis hin zur Einrichtung einer Beschwerdestelle.

Ein Informationsdienst der Firma Schulze & Co. KG

Duisburger Straße 68 - D-90451 Nürnberg
Telefon: + 49 (0) 911 646055
Telefax: + 49 (0) 911 646051
E-mail: schuco@schuco-gewuerze.de
Registergericht Nürnberg HR A 10085

Mit Sicherheit...

