



AG Aromastoffe Jahresbericht 2015

Obmann: Dr. Harald Hahn, Sigmaringen

Mit 25 aktiven Mitgliedern befindet sich die AG "Aromastoffe" auf dem gleichen Mitgliederstand wie im vergangenen Jahr. Es fand im Jahr 2015 aufgrund des Bahnstreiks im April nur eine Sitzung im November statt. Ein Schwerpunkt waren auch 2015 wieder die natürlichen Aromastoffe.

Die Arbeiten der Unterarbeitsgruppe zur Entwicklung einer Methode zur sensorischen Untersuchung von Aromen bezüglich der Einhaltung der Vorgaben für 95/5-Aromen wurden weitergeführt. Unter anderem erfolgte die zweimalige Überprüfung und Optimierung anhand eines Ringtests. Die Methode soll im Jahr 2016 abgeschlossen werden.

Nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) 1334/2008 darf der Begriff „natürlich“ in Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich oder mindestens zu 95 Gew.-% aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff gewonnen wurde. Die restlichen 5 Gew.-% dürfen nur für die Standardisierung verwendet werden oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote.

Mit der in Arbeit befindlichen Prüfmethode sollte ein Werkzeug zur nachvollziehbaren Überprüfung der Einhaltung dieser Anforderungen entwickelt werden.

Eine notwendige Voraussetzung für das Inverkehrbringen eines Aromastoffes als „natürlicher Aromastoff“ ist, dass dieser Stoff natürlich vorkommt und auch in der Natur nachgewiesen wurde. Zur Beurteilung dieses Sachverhalts ist die Heranziehung von nach wissenschaftlichen Maßstäben seriösen, also auch nachvollziehbaren Informationsquellen erforderlich. Die damit einhergehenden Schwierigkeiten wurden in den Vorjahren bereits am Beispiel der Allylester erörtert. Im vergangenen Jahr befasste sich die AG mit dem natürlichen Vorkommen von 1-Phenylethylacetat.

Eine weitere notwendige Voraussetzung für die „Natürlichkeit“ eines Aromastoffes ist die Herstellung durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus – aufbereiteten oder nicht aufbereiteten – pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen. Der analytische Nachweis für die Einhaltung dieser Voraussetzungen zeigt sich vielfach als schwierig bzw. nicht möglich. Da die Herstellungsprozesse vielfach einer Geheimhaltungspflicht unterliegen, gestaltet sich in der Praxis auch eine Überprüfung anhand der Dokumentation – zumindest abseits des Zuständigkeitsbereichs der amtlichen Überwachung – ebenfalls sehr schwierig. Jedoch auch im Bereich der amtlichen Überwachung zeigen sich Hindernisse, welche vielfach eine direkte Kontaktierung des Herstellers zwecks Überprüfung der Dokumentation/Herstellprozesse unmöglich machen

Diese Problematik wurde in den letzten Jahren an verschiedenen Beispielen erörtert. In der vergangenen Sitzung war u.a. die Gewinnung von Anisaldehyd ein Thema.

Zusätzlich wird dieser Sachverhalt noch dadurch verkompliziert, dass es derzeit innerhalb der AG keine einheitliche Interpretation hinsichtlich der rechtlichen Vorgaben für „physikalische Verfahren“ und „herkömmliche Lebensmittelzubereitungsmethoden für den menschlichen Verzehr“ gibt .

Diese für alle Beteiligten unbefriedigende Situation soll in den nächsten Sitzungen analysiert und zumindest dahingehend verbessert werden, dass an gemeinsamen Interpretationsansätzen bzgl. der Herstellung natürlicher Aromen und dem Kriterium „in der Natur vorkommend bzw. nachgewiesen“ gearbeitet werden soll.