



AG Aromastoffe Jahresbericht 2023

Obmann: PD Dr. Martin Steinhaus

Die AG traf sich im Jahr 2023 zu zwei Sitzungen, die im April und November jeweils in der GDCh-Geschäftsstelle in Frankfurt stattfanden. Die AG besteht aktuell aus 20 aktiven und 19 korrespondierenden Mitgliedern. Die aktiven Mitglieder verteilen sich wie folgt auf die einzelnen Bereiche: Aromenhersteller 7, amtliche Lebensmittelüberwachung 5, Handelslabors 4 und Hochschule ebenfalls 4. Eine Vertreterin des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ist ständiger Gast bei den Sitzungen.

Im Jahr 2023 wurde ein Paper über die Zulässigkeit bestimmter Vorgehensweisen bei der Herstellung von natürlichen Aromastoffen finalisiert. Der Handel fordert von den Lebensmittelherstellern zunehmend die Verwendung von Aromen, die als „natürlich“ deklariert werden können und steigert damit die Nachfrage entsprechender Produkte bei den Aromenherstellern. Für die Auswahl der bei der Herstellung von natürlichen Aromastoffen anwendbaren Verfahren hat jedoch die Art der Auslegung der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromenverordnung) einen erheblichen Einfluss. Darüber gibt es unterschiedliche Meinungen innerhalb der AG. Die Problematik wurde entsprechend in einem Pro/Contra-Format diskutiert. Zur besseren Veranschaulichung erfolgte dies am konkreten Beispiel der Oxidation von aus Anisfrüchten gewonnenem Anethol zu Anisaldehyd durch Erhitzung an der Luft. Leider wurde eine Veröffentlichung des Papers in der Zeitschrift Lebensmittelchemie vom Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker abgelehnt. Der Alternativvorschlag des LChG-Vorstands, das Paper auf der Website der Arbeitsgruppe zu veröffentlichen, wurde von der AG nach längerer Diskussion als nicht zielführend abgelehnt. Im Nachgang wurden die AGs der LChG am 27. Februar 2024 vom Vorstand darüber informiert, dass er ein Pro/Contra-Format als nicht geeignet für Publikationen aus den Arbeitsgruppen hält.

Ein weiteres Thema in den Sitzungen der AG im Jahr 2023 war das geplante Aromastoff-Monitoring, das vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) durchgeführt wird. Im Jahr 2021 wurde am BfR ein nationales Referenzlabor eingerichtet, um die seit 2010 bestehende, in den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und 1334/2008 festgeschriebene Verpflichtung der Mitgliedstaaten zum Monitoring von Verbrauch und Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und -aromen zu erfüllen. Für die Novembersitzung konnte Frau Dr. Susanne Esslinger vom BfR als Gastreferentin gewonnen werden, die die AG ausführlich über den aktuellen Stand des Monitorings und die weiteren Planungen informierte.

Weitere Themen, die in den Sitzungen diskutiert wurden, waren die Reinheitsanforderungen der EU-Aromenverordnung für Aromastoffe, die Abgrenzung von Aromaextrakten gegen färbende Lebensmittel und der Nachweis der Biosynthese von Ethylvanillin in Erdbeeren.