

Natürliche Aromastoffe

Stellungnahme der Arbeitsgruppe Aromastoffe

Stand: 2003

Die Arbeitsgruppe „Aromastoffe“ beschäftigt sich derzeit mit dem Themenkomplex „Natürliche Aromastoffe biotechnologische Verfahren zu deren Gewinnung, analytische Differenzierung und Bewertungskriterien“.

Der Begriff „natürliche Aromastoffe“ ist durch den Gesetzgeber definiert. Gemäß Anlage 1 zu § 1 Abs. 1 der Aromenverordnung i.d.R vom 18.6.2001 sind natürliche Aromastoffe „chemische definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, gewonnen durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln), durch enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentieren) für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden.“ Zu zwei Fragestellungen, die vor dem Hintergrund dieser komplexen Definition diskutiert wurden, sind die folgenden Stellungnahmen erarbeitet worden.

Spielt die Konzentration eines Aromastoffes eine Rolle bei der Deklaration „natürliches Aroma“ im Sinne der Aromenverordnung?

Derzeit gibt es keine nationalen oder internationalen rechtlichen Vorschriften über mengenmäßige Begrenzungen oder Mindestgehalte beim zulässigen Zusatz natürlicher Aromastoffe zu Lebensmitteln, die sich auf das durchschnittliche bzw. maximale natürliche Vorkommen in diesen Lebensmitteln beziehen.

Aufgrund der Variabilität natürlicher Aromastoffgehalte, bedingt durch Varietät, Reifegrad, Lagerdauer, lebensmitteltechnologische Verarbeitung etc., ist eine mengenmäßige Festlegung des natürlichen Vorkommens einzelner Aromastoffe auch weder sachlich gerechtfertigt noch praktikabel.

Insofern besteht keine fachliche oder rechtliche Grundlage, die Beurteilung der Aufmachung und Kennzeichnung eines Lebensmittels anhand des Verhältnisses der Gehalte zugesetzter natürlicher Aromastoffe zu den durchschnittlichen, natürlichen Gehalten dieser Aromastoffe vorzunehmen. Unberührt davon bleiben irreführende Angaben und Aufmachungen verboten.

Um die Verarbeiter bei der Herstellung sensorisch hochwertiger Produkte zu unterstützen, gibt die Aromenindustrie ihren Produkten spezifische Dosierungsempfehlungen mit. Bei diesen Dosierungsempfehlungen sind u.a. die „use-levels“ der FEMA (U. S. Flavor and Extract Manufacturers' Association) berücksichtigt, welche sich auch in der Aromastoff-Evaluierung der EU niederschlagen.

Für Substanzen mit toxikologischer Relevanz existiert in der deutschen Aromenverordnung bzw. der EG-Aromenrichtlinie eine Negativliste, welche ein Verbot oder eine mengenmäßige Beschränkung dieser Stoffe vorschreibt. Diese wird im Bedarfsfall entsprechend angepasst. Die toxikologische Bewertung berührt jedoch nicht die Einstufung eines Aromastoffes als „natürlich“. Wie sind Aromastoffe zu beurteilen, deren Herstellungsverfahren den Anforderungen zur Gewinnung „natürlicher Aromastoffe“ i.S. der Aromenverordnung entspricht, die jedoch kein Vorbild in der Natur haben?

Unabhängig von dem verwendeten Herstellungsverfahren sind Aromastoffe, die kein Vorbild in der Natur haben, nicht als „natürlich“ i.S. der Aromenverordnung zu bezeichnen.