

Aromastoffe

H. Hahn, Sigmaringen

Die AG "Aromastoffe" hat einen aktuellen Mitgliederstand von 17 aktiven und 13 korrespondierenden Mitgliedern. Die aktiven Mitglieder trafen sich zu zwei Sitzungen im April und im Oktober.

Schwerpunkt der AG-Arbeit des Jahres 2009 war das Grundlagenpapier "Vanille". Es wurde in Zusammenarbeit mit der LChG-AG "Stabilisotopenanalytik" erstellt und ist inzwischen auf der Website der GDCh unter <http://www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/aroma/vanille.pdf> verfügbar.

Das Projekt geht zurück auf einen Auftrag des Vorstandes der Lebensmittelchemischen Gesellschaft vom Febr. 2008 zur Erarbeitung einer Interpretationsgrundlage für analytische Ergebnisse im Zusammenhang mit der Beurteilung der Authentizität von Vanille-Extrakten in Lebensmitteln.

Die AG "Milch und Milchprodukte" erarbeitet momentan ein Papier, das sich mit der Deklaration von Vanillearomen in Milchprodukten befasst.

Ähnlich lange zurück reicht auch das Vorhaben der AG, eine Broschüre zum Thema "Aromastoffe" zu verfassen. Diese Broschüre ist inzwischen weitgehend fertiggestellt und abgestimmt, so dass sie in nächster Zeit gedruckt werden kann.

In Zusammenarbeit mit der AG "Fruchtsaft und fruchtsafthaltige Getränke" wurden in den letzten zwei Jahren Untersuchungen von Apfelsäften durchgeführt. Als Ergebnis sollten Beurteilungskriterien für die Rückverdünnung von Apfelsäften aus Konzentrat vorgeschlagen werden. Weder die für Durchführung der Untersuchungen konkret verantwortliche Projektgruppe noch die beiden beteiligten Arbeitsgruppen konnten sich vorerst auf entsprechende Grenzwerte verständigen. Dennoch bleibt das Thema aktuell, die Ergebnisse der Projektgruppe sollen zusammengefasst und publiziert werden.

Die neue EU-Aromenverordnung 1334/2008 trat im Januar 2009 in Kraft, ein Großteil der Bestimmungen wird ab 20.01.2011 gültig werden. Hierzu gehört beispielsweise die verbindliche Einführung der Gemeinschaftsliste für Aromastoffe auf europäischer Ebene.

Allmählich zeigt sich, dass bestimmte Regelungen der Verordnung einen derart großen Interpretationsspielraum zulassen, so dass in der Praxis widersprüchliche Ansichten der beteiligten Kreise die Folge sein dürften. Diese Regelungen bedürfen daher dringend einer Klarstellung durch den Gesetzgeber. Dies betrifft insbesondere folgende Sachverhalte:

- Inwieweit dürfen bei der Herstellung von natürlichen Aromastoffen "chemische" Reaktionen (Änderungen der chemischen Struktur) stattfinden?
- Auf welcher Grundlage werden die 5 Gewichtsprozent Aromastoffe "aus anderen als der namensgebenden Quelle" berechnet, die bei als "natürlich" deklarierten Aromastoffen enthalten sein dürfen (Art. 16 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 1334/2008).