



AG Aromastoffe Jahresbericht 2013

Obmann: Dr. Harald Hahn, Sigmaringen

Die Mitgliederzahl der AG Aromastoffe ist im Jahr 2013 nach verschiedenen Zu- und Abgängen gleich geblieben und zählt immer noch 23 aktive Mitglieder, aus den Bereichen Aromenhersteller, Aromaverarbeiter, Handelslabors, Forschung und Überwachung. Im vergangenen November wurde Dr. Hahn in der 30. Sitzung der AG zum 4. Mal zum Obmann gewählt; Prof. Wüst wurde zum Obmann-Stellvertreter, Dr. Reinders zum Protokollführer gewählt.

Neben den Haupt-Themen (s.u.) ist der Informationsaustausch zu den Sachverhalten, die in verschiedenen mit Aromen befassten nationalen und EU-Gremien behandelt werden wichtig. Auch ist es üblich, dass in jeder Sitzung ein Kollege zu einem wissenschaftlichen Thema vorträgt. Die Haupt-Themen des Jahres 2013 waren:

- Die Einbeziehung von Lösungs- und Trägerstoffen in den Begriff "Aromabestandteile" im Hinblick auf die Definition von natürlichen Aromen. Natürliche Aromen, die unter Angabe des Ausgangsstoffes deklariert werden, dürfen bis zu 5 % natürliche Aromen aus anderen Quellen enthalten. Entscheidend bei dieser Berechnung ist dabei die Zusammensetzung der übrigen 95 %. Darf hierbei ein Extrakt vollständig in Anrechnung kommen oder nur dessen aromawirksamen Bestandteile? Auch nach dem diesbezüglichen Gerichtsurteil des OLG Düsseldorf, wonach Lösungsmittel und Trägerstoffe nicht in Anrechnung gebracht werden dürfen, beharren die europäischen Aromenhersteller – unterstützt von einer Stellungnahme der Kommissions-Arbeitsgruppe "Aromen" des StALUT - auf ihrem gegenteiligen Standpunkt. Im deutschen Handelsverkehr wird jedoch das Gerichtsurteil eingehalten, was zu dem nicht sehr glücklichen Zustand geführt hat, dass in den europäischen Ländern unterschiedliche Rechtsauffassungen gelten und – daraus folgend – Produkte, die in Deutschland nicht verkauft werden dürfen, im EU-Ausland legal sind.
- Die Auseinandersetzung mit der korrekten Kennzeichnung von vanillehaltigen Lebensmitteln. Hier bestehen teilweise widersprüchliche Auffassungen mit einem Positionspapier Vanille der AG "Milch und Milchprodukte", z.B. bezüglich
 - der Zulässigkeit der Abbildung von Blüten und Schoten bei Vanillearomen bzw. der Verwendung von Fantasienamen,
 - dem notwendigen Umfang der kombinierten Kennzeichnung von Aromakategorien auf der Zutatenliste von aromatisierten Lebensmitteln.

Angestrebt wird ein gemeinsames Positionspapier der AGs "Aromastoffe" und "Milch und Milchprodukte" zu dieser Thematik, im besten Falle die Ausweitung der Kennzeichnungsempfehlungen auf Lebensmittel allgemein.

- Die Problematik: "Erkennbarkeit" bzw. "Abrundung" bei der Beurteilung von natürlichen Aromen. Es handelt sich dabei um Beispiele für sensorische Größen, die in der EU-Aromen-VO nicht hinreichend definiert sind; aus diesem Grund soll eine Unterarbeitsgruppe gegründet werden. Diese soll Leitlinien für die Harmonisierung von sensorischen Untersuchungsverfahren für Aromen im Hinblick auf die Auslegung des Art. 16 der VO (EG) Nr. 1334/2008 erarbeiten.
- Der Nachweis des natürlichen Vorkommens von Aromastoffen. Entsprechend der Begriffsbestimmungen der EU-Aromen-VO müssen natürliche Aromastoffe in der Natur vorkommen und auch in der Natur nachgewiesen worden sein. Interessant ist die Frage, ob die während der traditionellen Zubereitung von Lebensmitteln entstehenden Aromastoffe auch dem natürlichen Vorkommen zugehörig sind. Dies wurde ausführlich am Beispiel der Allyltester, insbesondere Allylhexanoat in Knoblauchkäse diskutiert.