



## **AG Aromastoffe Jahresbericht 2014**

**Obmann: Dr. Harald Hahn, Sigmaringen**

Auch im Jahr 2014 traf sich die AG "Aromastoffe" zweimal in Frankfurt. Die Anzahl der aktiven Mitglieder beträgt 23, ist also gegenüber dem Vorjahr fast unverändert. Die AG Aromastoffe befasste sich mit folgenden Themen:

- Hr. Dr. Steinhaus informierte über eine umfangreiche Studie zum natürlichen Vorkommen von Aromastoffen in Lebensmitteln. Als bemerkenswertes Ergebnis ist festzustellen, dass nur etwa 230 Verbindungen für das genuine Aroma unserer Lebensmittel verantwortlich sind. Dies ist nur ein kleiner Bruchteil (ca. 2%) der bisher bekannten flüchtigen Verbindungen in Lebensmitteln. Auch komplexe Aromen von Lebensmitteln lassen sich mit nur maximal 36 Einzelstoffen simulieren.

-Weiterhin (wie bereits in vergangenen Jahren konstatiert) kontrovers sind die Auffassungen bezüglich der Herstellungsverfahren zur Gewinnung von natürlichen Aromastoffen. Ein Beispiel ist Piperonal, das im vergangenen Jahr eine gewisse Berühmtheit erlangt hat. Der Fall zeigt – abseits des Rechtsstreits zwischen Stiftung Warentest und der Fa. Ritter – exemplarisch die Problematik, rechtliche Vorgaben innerhalb globaler Wirtschaftsstrukturen zur Geltung zu bringen. Die Einhaltung von Vorschriften für die Herstellung von natürlichen Aromastoffen ist vielfach nicht überprüfbar, weil keine geeigneten analytischen Verfahren vorhanden sind bzw. Herstellungsverfahren nicht adäquat nachvollzogen werden können. In diesem Zusammenhang wurde diskutiert, inwieweit Informationen offengelegt werden müssten, damit ein ausreichender Schutz des Verbrauchers und des „redlichen“ Wirtschaftsbeteiligten gewährleistet ist.

-Es wurden die Voraussetzungen für die Bezeichnung eines Aromas als vegetarisch bzw. vegan diskutiert. Grundsätzlich ist in solchen Fällen zu fordern, dass keinerlei Zutaten des Aromas – dies betrifft auch Zusatzstoffe oder sonstige Bestandteile des Aromas – aus entsprechenden tierischen Ausgangsmaterialien gewonnen worden sind.

-Erörtert wurde auch die Frage, ob es mit der rechtlichen Definition eines Aromas zu vereinbaren ist, wenn Zusatzstoffe enthalten sind, die für eine technische Funktion im damit hergestellten Lebensmittel vorgesehen sind.

Mit der LChG-Arbeitsgruppe „Stabilisotopenanalytik“ wurde eine kontinuierliche Zusammenarbeit vereinbart, um gemeinsam Methoden zum Echtheitsnachweis von Aromastoffen weiterzuentwickeln.

Immer wieder ergeben sich auch Berührungspunkte mit der AG „Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke“. Vergangenes Jahr wurden folgende Themen diskutiert:

-Die Erforderlichkeit einer Rearomatisierung von Direktsäften gemäß der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung,

-die Bedeutung des Vorkommens von Thiopropionaten für die Beurteilung einer ausreichenden Aromatisierung von Ananassäften.

Daneben beschäftigt sich weiterhin eine Unterarbeitsgruppe mit der Erarbeitung eines Prüfverfahrens zur sensorischen Bewertung von natürlichen Aromen, insbesondere im Hinblick auf die Vorgaben für 95/5-Aromen (Art. 16 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008). Diese Unterarbeitsgruppe hat sich im Jahr 2014 zweimal getroffen.