



## **AG Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke Jahresbericht 2018**

**Obmann: Jan Dirk Post, Berlin**

Anzahl der aktiven Mitglieder: 22; Anzahl der korrespondierenden Mitglieder: 17.

Im Berichtsjahr 2018 fanden die 63. und 64. reguläre Arbeitsgruppensitzung in Frankfurt bzw. in Paderborn statt, in denen eine Vielzahl an Fragestellungen erörtert wurde.

In diesem Jahr wurde die Arbeitsgruppe gebeten eine Stellungnahme an die Deutsche Lebensmittelbuchkommission zu erarbeiten. Schwerpunkt war hier das Thema Fruchtschorlen und Fragestellungen zur Aromatisierung.

Durch einen Gastvortrag durch Katherine Carlos von der FDA konnte das Themenfeld und der Erfahrungsaustausch auch erstmals direkt über den „großen Teich“ erfolgen. Das Thema „Development of a Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry Method for the Determination of Sulfite in Food“ zeigte deutlich, dass sich verschiedenen Untersuchungsmethoden weiterentwickeln und auch in Zukunft die analytischen Nachweisgrenzen weiter verschoben werden.

Das PEF-Verfahren (Pulsed Electric Field) beschäftigte auch dieses Jahr die Diskussionen in der Arbeitsgruppe. Zum jetzigen Zeitpunkt hat sich die Meinung der Arbeitsgruppe gefestigt, dass es nicht zu den üblichen Verfahren gehört und daher nach den Anforderungen der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung nicht für Fruchtsäfte verwendet werden darf. In den üblichen Untersuchungsparametern wurde bisher kein nennenswerter Unterschied festgestellt, kritisch werden allerdings die sich an den Elektroden bildenden Radikale angesehen, die evtl. toxikologisch relevant sind. Abhängig vom Elektrodenmaterial ist auch dadurch die Bildung unerwünschter Stoffe zu überprüfen. Insgesamt wird das PEF-Verfahren danach toxikologisch eher als problematisch angesehen. Es sind rechtlich bisher keine Informationen bekannt, die darauf schließen lassen, dass es sich bei mittels PEF-Verfahren hergestellten Fruchtsäften nicht um Novel Food handelt. Wünschenswert wäre aber auf jeden Fall ein Verfahren im Sinne der Novel Food Verordnung, um den tatsächlichen Status zu klären.

Angestoßen wurden Diskussionen im Bereich des Nachweises von Limettensaft in Zitronensaft und Pfirsichsaft in Aprikosensaft. Abschließende Ergebnisse liegen noch nicht vor.

Am 23.11.2018 fand die Fortbildungsveranstaltung „Authentizität von Fruchtsäften, Fruchtsaftgetränken und anderen vorwiegend aus Früchten hergestellten Lebensmitteln“ organisiert und unter der Leitung von Herrn Dr. Sprenger in Paderborn statt. 35 Teilnehmer konnten sich mit Hilfe von 10 Fachvorträgen von namhaften Referenten über aktuelle Themen aus den Bereichen Analytik, Authentizität, Technologie und lebensmittelrechtlicher Beurteilung informieren.

An dieser Stelle möchte ich mich im Namen der Arbeitsgruppe noch einmal bei den ausgeschiedenen Arbeitsgruppenmitgliedern für die jahrelange gute und konstruktive Zusammenarbeit bedanken. Gleichzeitig möchte ich auch die neuen Mitglieder begrüßen und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit.