



AG Aromastoffe Jahresbericht 2024

Obmann: PD Dr. Martin Steinhaus

Die AG besteht aktuell aus 22 aktiven und 19 korrespondierenden Mitgliedern. Die aktiven Mitglieder verteilen sich wie folgt auf die einzelnen Bereiche: Aromenhersteller 8, amtliche Lebensmittelüberwachung 5, Handelslabors und sonstige 5 sowie Hochschule 4. Eine Vertreterin des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ist als ständiger Gast zu den Sitzungen geladen. Im Jahr 2024 kam die AG wie üblich zu zwei Treffen zusammen. Im April fand die 49. Sitzung der AG in regulärer Form in der GDCh-Geschäftsstelle in Frankfurt am Main statt. Die 50. Sitzung wurde auf Anfang September vorgezogen und als Festsitzung gestaltet; siehe dazu auch Lebensmittelchemie 78, 129–168 (2024).

In den fachlichen Diskussionen spielte 2024 das faktische Aus für Raucharomen in der EU eine zentrale Rolle. Die erforderliche Verlängerung der Zulassung für sog. „Primärprodukte“ wurde von der Kommission im Juli 2024 nicht genehmigt. Grund war der Gehalt an genotoxischen Substanzen wie Furan-2(5H)-on und 1,2-Dihydroxybenzol in Zusammenhang mit einer im Jahr 2019 beschlossenen Verschärfung der Bewertung solcher Substanzen durch das EFSA Scientific Committee. Es bleibt abzuwarten, wie sich die geänderte Sachlage im Lebensmittelmarkt auswirken wird, wenn die aktuell geltenden Übergangsfristen ausgelaufen sind. Ist die Konsequenz beispielsweise, dass als Ersatz für Raucharomen wieder vermehrt traditionell geräuchert wird, könnte dies zu einer vermehrten Belastung der Verbraucher mit polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen führen – diese Rauchinhaltsstoffe werden nämlich bei der Herstellung von Raucharomen durch entsprechende Reinigungsschritte wesentlich abgereichert. Für eine detailliertere Betrachtung der Problematik sei auf den Beitrag im vorherigen Heft verwiesen: Lebensmittelchemie 79 (2025), 54 ff.

Die Festsitzung aus Anlass des 50. Treffens der AG fand am 3. September 2024 an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan statt. Die AG begrüßte mehr als 60 Gäste, darunter Kolleginnen und Kollegen aus der universitären und außeruniversitären Forschung, aus der Lebensmittelindustrie sowie von Industrieverbänden. Besonders erfreulich war die zahlreiche Teilnahme von Studierenden aus den Lebensmittel-fächern. Referenten aus dem Kreis der aktiven und korrespondierenden Mitglieder der Arbeitsgruppe trugen zu unterschiedlichen Themen im Kontext von Aromastoffen vor: Gerhard Kramer (Fa. Symrise, Holzminden) berichtete über „Current Trends in the Food and Flavor Industry“, Frauke Kirsch (Fa. Hertz & Selck, Hamburg) betrachtete „Aromastoffe und EU-Recht im Wandel der Zeiten“, Harald Hahn (CVUA Sigmaringen) identifizierte „Authentizität als native Problemzone der Überwachung von Aromen“ und Prof. Dr. Holger Zorn (Justus-Liebig-Universität Gießen) gab einen Überblick über sein Forschungsgebiet „Biotechnologische Verfahren zur Aromastoffherstellung“. Das Organisationsteam vom Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München beendete den Vortragsreigen mit einer Übersicht über neuere Forschungshighlights im Bereich der Analytik von Geruchsstoffen. Nach dem Ende des Vortragsblocks wurde bei Snacks und Getränken ausgiebig von der Gelegenheit zur Diskussion Gebrauch gemacht.