

## **Jahresbericht 2011 der AG „Aromastoffe“**

Die AG Aromen traf sich im Jahr 2011 zweimal, im April und im November. Die AG besteht derzeit aus 17 aktiven und 14 korrespondierenden Mitgliedern. Regelmäßig nimmt auch ein Vertreter des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz teil.

In besonderem Maße stand 2011 wiederum das Aromenrecht „in Form“ der neuen EU-Aromen-VO (VO (EG) Nr. 1334/2008) im Mittelpunkt.

Dabei ging es um Themen aus der Beurteilungspraxis wie

- Die Mehrfachkennzeichnung von Aromen in der Zutatenliste,
- Die Abgrenzung von Aromen und anderen Lebensmitteln,
- Die Kennzeichnung von Aromen bei zusammengesetzten Lebensmitteln.

Weitaus am häufigsten und in immer wieder neuen Ausprägungen ging es jedoch um die Abgrenzung von natürlichen von sonstigen Aromastoffen. Die Problematik zeigt sich hier vor allem in zwei Bereichen, der Herstellung und der Kennzeichnung von natürlichen Aromastoffen.

Bezüglich der **Herstellung** sind vor allem die Auslegung der beiden Begriffe

- Traditionelle Lebensmittelzubereitungsverfahren und
- Physikalische Verfahren

im Fokus. Bei der **Kennzeichnung** bieten besonders die Vorschriften des Artikel 16 der VO (EG) Nr. 1334/2008 sehr viel Reibungsfläche zwischen den Vertretern der Aromenhersteller auf der einen und denen der Überwachung und den Handelslabors auf der anderen Seite:

- 95/5-Regel (die Vorgabe, dass ein natürliches Aroma zu 95 Gew% aus der namensgebenden Quelle stammen muss), insbesondere die Frage, inwieweit nichtnative Bestandteile (wie z.B. Lösungsmittel) von Aromaextrakten bei der Kalkulation miteinbezogen werden dürfen,
- Begriffe wie Erkennbarkeit, Charakterisierung und Abrundung.

Wichtig sind auch die daraus sich ergebenden Fragen: Inwieweit bieten die Vorgaben der EU-Aromenverordnung überhaupt noch die Grundlage für eine Nachweisbarkeit von Verstößen gegen die oben genannte Kennzeichnungsvorgaben mit Hilfe von analytischen Verfahren? Welchen Stellenwert haben sensorische Untersuchungsmethoden?

Das Aromenrecht war somit recht dominant, so dass bisweilen die Frage im Raum stand, ob nicht bewusst dagegen gesteuert werden sollte, da diese Themenlage für eine wissenschaftliche Arbeitsgruppe mit der Zeit zu einseitig würde. Auf der anderen Seite werden gerade jetzt die Widersprüche und Unklarheiten dieser EU-AromenVO offenbar, da sie in die Praxis umgesetzt werden muss. Erste gerichtliche Entscheidungen zeigen, dass die EU-Aromen-VO - tatsächlich einige wichtige Sachverhalte im Unklaren gelassen hat. Möglicherweise müssen für die angemessene Bearbeitung rechtlicher Themen andere Wege außerhalb der AG gefunden werden.

Ein weiterer Themenschwerpunkt war die Analytik und Bewertung der Aromastoffgehalte in Apfelsäften. Bereits im Jahr 2008 initiierte die AG „Aromastoffe“ gemeinsam mit der AG „Fruchtsaft fruchtsafthaltige Getränke“ eine Projektgruppe mit dem Ziel, Grundlagen für die Beurteilung der Rearomatisierung von Apfelsäften aus Konzentrat zu erarbeiten. Die Projektgruppe konnte zwar erfolgreich analytische Grundlagen erarbeiten, bei der Einschätzung der Ergebnisse der umfangreichen Untersuchungen gab es jedoch unüberwindbare Gegensätze zwischen den beteiligten Interessensgruppen. Schließlich einigte man sich darauf, die Ergebnisse zwar zu publizieren, jedoch keine Empfehlungen für Beurteilungskriterien auszusprechen. Die Publikation erschien im Oktober 2011 in der Zeitschrift „Flüssiges Obst“.

Auch wenn verstärkt weitere Schwerpunkte gesetzt werden sollen, wird sich die AG im Jahr 2012 sicherlich nicht vom Aromenrecht verabschieden. Schließlich steht die Verabschiedung der Positivliste als Anhang I der EU-Aromen-VO an. Überdies nehmen rechtliche Sachverhalte immer wieder Einfluss auf die Entwicklungen in anderen für Aromen relevanten Bereichen, beispielsweise Herstellung, Verarbeitungstechnologie und Analytik.