

Jahresbericht der LChG-AG "Aromastoffe" für das Jahr 2012

Die LChG-AG Aromastoffe besteht derzeit aus 22 aktiven Mitgliedern, die verhältnismäßig ausgewogen die Bereiche Aromenhersteller, Aromenverwender, Handelslabors, Überwachung und Forschung repräsentieren. Desweiteren zählen 13 korrespondierende Mitglieder zu der AG.

Neben den rechtlichen Sachverhalten und konkreten Beispielen aus der Praxis sollen vor allem die regelmäßig von AG-Mitgliedern vorgetragenen Fachbeiträge sicherstellen, dass der Wissensstand bezüglich der Thematik Aromen und Aromastoffe bereichsübergreifend verbessert wird.

Wichtiges Thema in den beiden Sitzungen der AG im April und November 2012 war wie in den vorhergehenden Jahren auch die Umsetzung der EU-Aromenverordnung. Angesichts des Umstands, dass die VO (EU) Nr. 1334/2008 bereits Anfang 2009 in Kraft getreten ist, ist es interessant, dass sowohl auf den Internetseiten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als auch des Bundesinstituts für Risikoabschätzung immer noch naturidentische und künstliche Aromastoffe beschrieben werden. Auch in den Köpfen vieler Verbraucher und auch Vertretern der Verbraucherverbände halten sich hartnäckig diese überholten Begriffe und führen im Zusammenspiel mit den neuen Begriffsbestimmungen der EU-Aromenverordnung immer wieder zur Verwirrung.

Im Jahr 2012 ist auch die Gemeinschaftsliste der Aromastoffe, also der Anhang I der VO (EU) 1334/2008 in Form der Durchführungsverordnung 872/2012 verabschiedet worden. Diese legt abschließend fest, welche Aromastoffe zukünftig zur Herstellung von Lebensmitteln in der EU verwendet werden dürfen.

Die AG "Aromastoffe" befasste sich mit den zu erwartenden Konsequenzen dieser Regelung, beispielsweise mit den Fragen,

- Wie müssen/sollen/können die Zulassungen der Gemeinschaftsliste zukünftig überprüft werden?
- Wie ist zu verfahren, wenn ein Stoff gleichzeitig als Aroma- und Zusatzstoff zugelassen ist?

Während sich im Hinblick auf die Gemeinschaftsliste innerhalb der AG Einvernehmen abzeichnet, werden bezüglich Kennzeichnung und Abgrenzung von natürlichen Aromen die unterschiedlichen Positionen von Aromenindustrie und Überwachung bzw. Handelslabors recht deutlich. Dies betrifft zum Einen die Herstellung von Aromen, konkret die Definition von physikalische Verfahren und herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren zur Herstellung von Aromen.

Zum Anderen betrifft dies die Definition von aromawirksamen Bestandteilen, der im Zusammenhang mit den Vorgaben des Art. 16 Abs. 4 der VO (EU) 1334/2008 entscheidende Bedeutung zukommt für die Bestimmung der zulässigen Anteile von natürlichen Aromastoffen, die nicht aus der namensgebenden Quelle stammen.

Die LChGAG "Aromastoffe" beabsichtigt, sich in den folgenden Sitzungen mit folgenden weiteren Themen zu befassen:

- Erarbeitung von Leitlinien für die Harmonisierung von sensorischen und analytischen Untersuchungsverfahren für Aromen im Hinblick auf die rechtskonforme Auslegung des Art. 16 der VO (EU) 1334/2008.
- Überlegungen zum Einsatz von Datenbanken für die Erfassung und Auswertung von für die rechtliche Beurteilung relevanten analytischen Daten

gez. Dr. H. Hahn

Sigmaringen, den 27.02.2013