



## **AG Aromastoffe Jahresbericht 2017**

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

Die AG Aromastoffe zählt momentan 23 aktive Mitglieder. Im Jahr 2017 fanden zwei Sitzungen statt.

Das Thema Vanille beschäftigt wie schon im Jahr 2016 weiterhin alle Tätigkeitsbereiche (Industrie, Überwachung etc.) der AG-Mitglieder. Im vergangenen Frühsommer wurden in Zusammenarbeit mit der Fa. LVU, Herbolzheim, zwei Laborvergleichsuntersuchungen – für Vanilleeis und Vanilleschoten – durchgeführt, bei der ein Großteil der AG-Mitglieder beteiligt war. Die Ergebnisse dieser LVUs sollen u.a. auch dazu beitragen, eine verlässliche Analytik für Authentizitätsbewertung von Vanille zu etablieren.

Das gemeinsame Grundlagenpapier „Herkunft und Authentizität von Vanillearomen“ der AGs „Aromastoffe“ und „Stabilisotopenanalytik“ aus dem Jahr 2010 hat sich mittlerweile zu einer wichtigen Referenz zur Authentizitäts-Beurteilung von natürlichen Vanillearomen entwickelt. Veränderungen in der Zusammensetzung der natürlichen Rohstoffe und technologische Entwicklungen machen es erforderlich an diesem Dokument Änderungen vorzunehmen. Eine Unterarbeitsgruppe wird sich im Jahr 2018 damit befassen.

Die AG beschäftigte sich im Berichtsjahr 2017 auch intensiv mit der Frage, wie mit permanent bestehenden kontroversen Standpunkten zwischen den Tätigkeitsbereichen konstruktiv umgegangen werden kann. Hierzu wurden zwei Beispiel-Themen ausgewählt:

- Physikalische Verfahren und herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren zur Herstellung von natürlichen Aromastoffen

- Beurteilungsrelevanz von geringen Mengen an potentiell nicht-natürlichen Aromastoffen in natürlichen bzw. authentischen Aromen (z.B. Piperonal in Vanille bzw. Verschleppungen)

Zu diesen Themen bereiteten jeweils „Fürsprecher“ der kontroversen Standpunkte Präsentationen vor, die in der Arbeitsgruppe vorgetragen und diskutiert wurden. Es wurde vereinbart, dass aus diesen Präsentationen Beiträge entwickelt werden, die an geeigneter Stelle publiziert werden sollen.

Kontroverse Themen spielten auch eine Rolle bei dem Meinungs austausch mit einem Vertreter der Stiftung Warentest. In mehreren vorausgegangenen Sitzungen war festgestellt worden, dass die Beurteilung durch Nichtregierungsorganisationen wie „Stiftung Warentest“ oder „Ökotest“ einen zunehmenden Einfluss auf den Handelsbrauch haben, wie beispielsweise auf die Anforderungen für die Lebensmittel-Zusammensetzung des Einzelhandels an die Lieferanten. Diese Anforderungen können auch über gesetzliche Anforderungen hinausgehen, was für Hersteller zu der – zuweilen schwer berechenbaren – Konsequenz führen kann, dass auch rechtskonforme Waren abgelehnt werden.

Mit der Autorisierung in der letzten AG-Sitzung konnte auch das Projekt zur Entwicklung einer sensorische Methode zur Bestimmung der Konformität von natürlichen „X“-Aromen (sogen. 95/5-Aromen) mit den Vorgaben der europäischen Aromenverordnung zum vorläufigen Abschluss gebracht werden. Die Methode wurde innerhalb von ca. drei Jahren von einer Unterarbeitsgruppe mit Mitgliedern aus Aromenindustrie, Handelslabors, Überwachung und Wissenschaft erarbeitet. Es wurde vereinbart, diese Methode in den zuständigen Normungsgremien einzubringen.

Ein weiteres Thema war die Beurteilung der Verwendung von Heuextrakten als Aromazutaten für Lebensmittel, beispielsweise zur Herstellung von Limonaden. Grundsätzlich können nach der EU-Aromen-Verordnung für die Herstellung von Aromaextrakten nur Lebensmittel zulassungsfrei verwendet werden. Jedoch gibt es eine Ausnahmeregelung dahingehend, dass ein Lebensmittel im Sinne der EU-Aromen-Verordnung dann vorliegt, wenn dessen diesbezügliche Verwendung vor Inkrafttreten der Verordnung belegt werden kann. Offensichtlich gibt es solche Belege im Hinblick auf die Verwendung von Heu. Die AG Aromastoffe plant diesen Sachverhalt im Rahmen eines Positionspapiers noch näher zu erörtern und publik zu machen.