

Positionspapier der Lebensmittelchemischen Gesellschaft zur Aromatisierung von Fruchtsaftgetränken, erarbeitet von der Arbeitsgruppe "Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke"

Die Arbeitsgruppe "Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke" hat in ihrer 40. Sitzung das Thema "Aromatisierung von Apfelfruchtsaftgetränken" erörtert und kommt zu nachfolgendem Ergebnis: In den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke ist dargestellt (II A Nr. 2): "Das Fruchtsaftgetränk weist den Geschmack der angegebenen Frucht auf". Damit wird zum Ausdruck gebracht, dass z. B. ein Apfelfruchtsaftgetränk die sensorischen Eigenschaften eines Apfels aufweisen muss.

Das Aroma des Apfelfruchtsaftgetränkes wird zunächst bestimmt durch den Apfelsaft selbst.

Bei der Verwendung und Kennzeichnung von "Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat" in der Zutatenliste ist daher für die Aromatisierung des Apfelsaftanteils das deklarationsfreie so genannte Restaurationsaroma heranzuziehen, das der Fruchtsaftverordnung und der AIJN Aroma Guideline entspricht.

Da dies in der Regel nicht ausreicht, um dem Apfelfruchtsaftgetränk seinen typischen Apfelgeschmack zu geben, sehen die Leitsätze (II A Nr. 4) die Verwendung weiterer Aromastoffe vor.

Es heißt dort:

"Fruchtsaftgetränke enthalten auch Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe⁴⁾ der verwendeten Früchte, zur Geschmacksabrundung auch andere Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe".

⁴⁾ Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 in der jeweils geltenden Fassung“

Damit können einem Apfelfruchtsaftgetränk auch Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe (gemäß Aromenverordnung) der verwendeten Früchte zugegeben werden.

Nach dem Wortlaut ist zunächst festgehalten, dass nicht alle Aromastoffe aus dem Apfel verwendet werden müssen, sondern hier eine Auswahl getroffen werden kann.

Weiter heißt es im Wortlaut "**der verwendeten Früchte**". Damit stellt sich die Frage, ob hier nur die natürlichen Aromastoffe/Aromaextrakte gemeint sind, die aus dem Apfel selbst isoliert wurden, oder ob hier auch natürliche Aromastoffe/Aromaextrakte verwendet werden können, die natürlicherweise im Apfel vorkommen, aber z. B. biotechnologisch hergestellt worden sind. Nach eingehender Diskussion und unter Abwägung aller Aspekte kommt die AG zu der Auffassung, dass das Letztere der Fall ist, weil an dieser Stelle ausdrücklich auf die Aromenverordnung und die dortigen Definitionen von natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten in Anlage 1 zur Aromenverordnung Bezug genommen wird.

Wesentlich ist hierbei, dass die verwendeten natürlichen Aromastoffe und Aromaextrakte im Apfel selbst vorkommen, nicht aber, dass sie aus diesem auch stammen müssen. Unstrittig ist beispielsweise, dass 2-Methylbuttersäure-ethylester ein natürlicher Inhaltsstoff des Apfels ist. Das für die Frucht Apfel genuine Enantiomerenverhältnis wird bei der biotechnologischen Herstellung nicht zwangsläufig erreicht. Dies steht der Begriffsbestimmung "natürlicher Aromastoff" i.S. der Aromenverordnung jedoch nicht entgegen.

Für diese Auffassung spricht zum einen, dass ein Apfelfruchtsaftgetränk, wie oben dargestellt, zwar nach Apfel schmecken soll, letztendlich aber eine Komposition aus Apfelsaft, Wasser und Zucker bzw. Süßungsmitteln darstellt. Zum anderen, dass das wertbestimmende Merkmal eines Apfelfruchtsaftgetränkes der Apfelsaftanteil ist, der sein natürliches aus Äpfeln stammendes Aroma (Restaurationsaroma) bereits mitbringt. Es würde daher keinen Sinn machen, das in einem Apfelsaft bereits vorhandene Aroma durch weitere Aromabestandteile aus dem Apfel selbst noch zu verstärken.

Darüber hinaus sind noch weitere andere Aromaextrakte und/oder natürlich Aromastoffe verwendbar, die der Geschmacksabrundung dienen, und somit keine geschmacksprägende, sondern nur einen vorhandenen Geschmack nuancierende Funktion haben. Sie sind in ihrer Auswahl frei wählbar und unterliegen ebenfalls der Aromenverordnung, ohne allerdings die zuvor dargestellten Beschaffenheitsanforderungen erfüllen zu müssen. Auch hier gilt allerdings, dass ein Apfelfruchtsaftgetränk nach Apfel schmecken muss.

Hinsichtlich der Deklaration ist darauf hinzuweisen, dass die Verwendung von Restaurationsaromen zur Rekonstituierung eines Apfelsaftes aus Apfelsaftkonzentrat deklarationsfrei ist, die darüber hinaus verwendeten Aromen im Zutatenverzeichnis aber zu kennzeichnen sind.

Die Auffassung der AG wird aus aktuellem Anlass am Beispiel der Aromatisierung von Apfelfruchtsaftgetränken dargestellt, ist jedoch selbstverständlich übertragbar auf jede andere Fruchtart, aus der Fruchtsaftgetränke i. S. der Leitsätze hergestellt werden.