



## **AG Fruchtsaft und fruchtsafthaltige Getränke Jahresbericht 2016**

**Obmann: Dr. Christian Sprenger, Paderborn**

Anzahl der aktiven Mitglieder: 22; Anzahl der korrespondierenden Mitglieder: 16. Im Berichtsjahr 2016 fanden insgesamt zwei reguläre Arbeitsgruppensitzungen in Frankfurt statt, in denen eine Vielzahl an Fragestellungen erörtert wurde.

Die Arbeitsgruppe verbuchte drei neue aktive und ein neues korrespondierendes Mitglied. Dem gegenüber über standen zwei Austritte von aktiven Mitgliedern der Arbeitsgruppe. Aufgrund der zunehmenden Aktualität von Rückständen an Mineralölbestandteilen MOSH und MOAH in Lebensmitteln allgemein, befasste sich die AG mit möglichen Eintragsmöglichkeiten in Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke.

Als mögliche Eintragswege wurden Verpackungsmaterialien (Druckfarben, Recyclingkartons), Pestizidformulierungen und Einträge von H1 Schmierstoffen während der Produktion diskutiert. Auf Basis der vorliegenden Analyseergebnisse und der zumeist rein wässrigen Matrix der Produkte, kam die AG zur der Auffassung, dass das Risiko einer Kontamination von Fruchtsäften und fruchtsafthaltigen Getränken als derzeit sehr niedrig einzustufen sei. Risikobasierende Untersuchungen sollten jedoch im Rahmen der Qualitätssicherung weiterhin durchgeführt werden.

Ziel einer Stufenkontrolle bei Traubensaftherstellern war es, die bisher nicht geklärte Ursache für das Vorkommen von Gehalten an Maltose, Maltotriose und Isomaltose in Traubensäften und Traubensaftkonzentraten zu klären. Die untersuchten, authentischen Proben aus der Produktion 2015 wurden im Jahre 2016 von zwei Laboren untersucht.

Die Ergebnisse, die derzeit vorliegen, zeigen, dass in authentischen, gesunden, reifen, roten und weißen Trauben in der Regel keine Gehalte an Isomaltose gefunden wurden. Lediglich in einigen wenigen Fällen konnten Spuren von 10–25 mg/kg ermittelt werden. In den untersuchten weißen und roten Trauben wurden hingegen Maltosegehalte bis zu 90 mg/kg ermittelt.

In aus authentischen, gesunden, roten und weißen Trauben hergestellten Direktsäften war Isomaltose in der Regel nicht nachweisbar. Spuren von Isomaltose können aber aufgrund der Rohwarenbefunde nicht ausgeschlossen werden. Die AG regte an, dass vor einer abschließenden Stellungnahme eine Überprüfung der Analysenmethode erfolgen sollte.

Darüber hinaus beschäftigte sich die AG mit der Frage, ob es sich bei der Hochdruckbehandlung von Fruchtsäften um ein neuartiges Verfahren im Sinne der VO (EG) 258/97 handelt. Nach Einschätzung der AG handelt es sich bei der Hochdruckbehandlung von Fruchtsäften nicht um ein neuartiges Verfahren im Sinne der VO (EG) 258/97, da es schon vor dem 15.05.1997 bei Fruchtsäften angewendet wurde. Es ist daher auch als übliches physikalisches Verfahren im Sinne des § 2 Abs. 3 in Verbindung mit Anlage 4 Abschnitt A Nr. 1 b der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung anzusehen. Dieses ist aber nach Art. 17 in Verbindung mit Anhang VI Teil A Nr.1 LMIV bei der Bezeichnung kenntlich zu machen. Eine ausführlichere, abschließende Stellungnahme der AG wird zeitnah erfolgen.

Die Mitglieder der AG sprachen sich dafür aus, dass die üblicherweise alle drei Jahre stattfindende Fortbildungsveranstaltung der AG 2017 durchgeführt werden soll. Sie wird vom 16.–17.11.2017 in Potsdam stattfinden.