



AG Spirituosen Jahresbericht 2017

Obmann: Dipl.-Ing. Klaus Malinowsky, Nieder-Olm

Die AG Spirituosen besteht derzeit aus 12 aktiven und 15 korrespondierenden Mitgliedern. Die letzte Sitzung erfolgte am 22. Juni 2017 in Frankfurt. Ein aktives Mitglied hat die Gruppe verlassen und ein Mitglied ist korrespondierend ergänzt worden.

Traditionell berichtete der bei der Sitzung anwesende Gast des BMEL über den aktuellen Stand der Gesetzgebung betreffend Spirituosen auf internationaler und nationaler Ebene. Diskutiert wird die grundlegende Neufassung der Spirituosen-Grund-VO in der EU. So sollen u.a. die Grenzwerte für eine Abrundungszuckerung für verschiedene Spirituosen definiert werden. Die EU fordert systematische Kontrollen auf Länderebene für die Produkte mit geographischen Angaben, um die Einhaltung der technical files zu sichern. Auf nationaler Ebene steht die Korrektur sogenannter Technischer Unterlagen für Blutwurz und Bärenfang an.

Über eine mögliche Anwendung eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration sollen die Betriebe der Spirituosenindustrie selbstverpflichtend innerhalb eines Jahres Bericht ablegen. Hier wird bereits seit Jahren mit einer Entscheidung gerechnet.

Zur Sitzung eingereichte Tagesordnungspunkte beschäftigten sich u.a. mit der zulässigen Verwendung von Pflanzenextrakten in Spirituosen. Hier liegt der Hersteller in der Pflicht, die Verwendung gemäß Aromen-VO nachzuweisen.

Im Zuge der aufkommenden craft-beer-Strömungen wurde bei Spirituosen über den Begriff hand distilled diskutiert. Entscheidend bleibt die Verbrauchererwartung und daraus hervorgehend keine Darstellungen einer möglichen Irreführung.

Der aktuelle Trend nach Gin-Produkten stellte auch einige Fragen an die Gruppe. So muss der Geschmack nach Wacholder eindeutig vorherrschend sein. Hier waren sich die Vertreter aus Industrie, Überwachung, privater Labore und der Hochschule einig, dass zu viele Produkte auf dem Markt existieren, deren Sensorik nicht entsprechend ist. Außerdem muss der verwendete Alkohol Neutralalkohol gemäß EG-VO Nr. 110/2008 sein und es darf z.B. nicht mit Wein versetzt werden. Ein Verweis auf Weintraubensorten ist daher als irreführend zu bezeichnen. Eine Fragestellung nach Whisky aus dem Rohstoff Reis konnte zumindest technisch beantwortet werden, da Reis genügend Amylasen zur Verzuckerung enthält. Daher kann durchaus ein Whisky in Europa aus Reis hergestellt werden.

Erfreulich war die Tatsache, dass zwei Kollegen der Arbeitsgruppe aus der Überwachung ihre neuesten Forschungsergebnisse vorstellen konnten. Zielsetzung war das schnelle Auffinden von Fälschungen in der Gastronomie. So wurde eine neue Methode zur Echtheitsbestimmung mittels NMR präsentiert, während die andere Methode mit Hilfe eines Nanophotometers beschrieben wurde.

Das nächste Treffen der Arbeitsgruppe findet am 19.Juni 2018 in Frankfurt statt.