

Positionspapier zur Bewertung von Restaurationsaromen bei Fruchtsäften

Das Papier bezieht sich auf Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentrat gemäß der Fruchtsaft-Richtlinie 2001/112/EG, geändert u.a. durch die Richtlinie 2012/12/EU.

Im Folgenden möchte der DVAI Stellung nehmen, hinsichtlich des Konzepts, Restaurationsaromen mit analytischen Parametern zu bewerten.

Anhang II Nr. 4 der Richtlinie definiert die zugelassenen Restaurationsaromen wie folgt:

„Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln werden Restaurationsaromen bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren. Das Aroma wird aus den genießbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschale und Bestandteile der Steine enthalten.“

Für Fruchtsäfte aus Konzentrat gelten folgende relevanten Bestimmungen aus Anhang I Teil I Nr. 1b):

„... Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.

Der Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wird mit geeigneten Verfahren hergestellt, um die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes zu erhalten. ...“

Die Fruchtsaft-Richtlinie erlaubt den Zusatz von Restaurationsaromen. Aus dem Rechtstext lassen sich keine Grenzwerte zur Bewertung von Restaurationsaromen oder Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentrat ableiten. Daher muss die Verkehrsauffassung bei der Beurteilung herangezogen werden. Wir stellen hierzu fest:

- Innerhalb der EU gibt es nur auf dem deutschen Markt den Versuch, die Qualität der eingesetzten Aromen bzw. damit hergestellter Fruchtsäfte anhand von analytischen Parametern zu bewerten. Solche Konzepte finden auf Ebene des Europäischen Fruchtsaftverbandes keine Unterstützung.
- Kriterien für ‚wesentliche Merkmale‘ sind üblicherweise fruchttypischer Geschmack, fruchttypisches Aussehen und die Authentizität der eingesetzten Fruchtrohstoffe und nicht die Aromenanalytik im Spurenbereich.
- Analytische Kennzahlen beschreiben nur unzureichend sensorische Eigenschaften oder die Qualität eines Aromas oder Fruchtstoffes. Hinweise auf die Einhaltung rechtlicher Vorgaben können sie nicht bieten.
- Die sogenannte ‚richtige Aromatisierung‘ stellt ein komplexes Zusammenspiel aus Fruchtsaftmatrix und dem authentischen, fruchttypischen Aroma dar; sie wird zudem wesentlich beeinflusst von der technologischen Bearbeitung während der Saftrekonstitution. Die sensorische Prüfung des Produktes kann nicht von analytischen Modellen ersetzt werden. Die Verkehrsfähigkeit kann allein aus der Betrachtung der fruchttypischen Eigenschaften und der Authentizität der eingesetzten Rohstoffe festgestellt werden.

- Dies gilt analog auch für andere in der Richtlinie 2001/112/EG geregelte Produkte.

Eine vom Konzept der europäischen Auslegung abweichende Haltung, basierend auf wenig verlässlichen und nicht für alle Fruchtsaftsorten anwendbaren bzw. verfügbaren Rechenmodellen, erscheint deshalb nicht zielorientiert im Sinne der Verbraucher, die an Authentizität und sensorischer Qualität der Fruchtsäfte interessiert sind.

Stand: 06.03.2017