

GfL-Standpunkt zur Aromadiskussion

| Aromadiskussion | Fruchtsaftverordnung | GfL | Stiftung Warentest

In jüngster Zeit wird – ausgelöst durch die im Juli 2006 und Mai 2007 von der Stiftung Warentest veröffentlichten Tests von Orangensaften und Apfelsaftgetränken, sowie dem Apfelschorlestantest von Ökotec im Juli 2007 – zunehmend argumentiert, dass eine ausreichende Aromatisierung von Fruchtsäften aus Konzentrat anhand der Gehalte einzelner Aromakomponenten oder bestimmter Summenparameter bewertet werden muss. Dies weicht von der bisher üblichen Praxis ab, bei der die sensorische Prüfung durch qualifizierte Prüfer Basis dieser Beurteilung ist.

Da diese Entwicklung in der Fruchtsaftbranche zunehmend Unsicherheit auslöst, halten wir es für erforderlich unseren Standpunkt zu dieser Thematik deutlich zu machen. Verbunden damit haben wir die Hoffnung auf diesen Weg eine breitere Diskussion anzustoßen.

Zunächst stellt sich hier die Frage inwieweit eine analytische Vorgehensweise sachgerecht ist. Ferner ist zu prüfen, ob eine solche nach den Bestimmungen der Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar (Fruchtsaftverordnung) vom 24. Mai 2004 (zuletzt geändert am 09.10.2006 (BGBl I S. 2260)) überhaupt erforderlich ist.

In der Fruchtsaftverordnung (s.o.) heißt es, dass ein Saft aus Konzentrat im Vergleich zu einem durchschnittlichen, nicht aus Konzentrat gewonnenen Saft von Früchten derselben Art zumindest gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften aufweisen muss.

Demzufolge ist zu klären: Was ist ein "durchschnittlicher" Saft? Im Falle einer analytischen Bewertung stellen sich die folgenden Fragen. Sind bezüglich des Aromas Herkunft und Sorten zu berücksichtigen, bestehen Unterschiede bei naturtrüben und klaren Säften, in welcher Weise beeinflussen unterschiedliche Technologien das Aroma? Welche Komponenten sollen für die Bewertung ausgewählt werden, welchen Einfluß haben diese überhaupt auf das Aroma? Erst mittels dieser Informationen könnte man eine fundierte, wissenschaftlich abgesicherte Datenbasis für eine mögliche analytische Bewertung der Aromaqualität erstellen. Eine derartige Datenbasis liegt jedoch nicht vor. Aber selbst wenn eine solche erstellt werden würde, bleibt die Frage, wäre diese wirklich sachgerecht. Im Ergebnis würde dann eine "korrekte" Aromatisierung daran festgemacht, dass der Gehalt bestimmter Aromakomponenten einem "durchschnittlichen" Saft entsprechen muß. Dies bedeutet jedoch, eine ideale Gaußverteilung vorausgesetzt, dass die Hälfte der Produkte "überaromatisiert" werden müssen. Ist eine solche Normierung für ein "Naturprodukt" sinnvoll? Wären dann die Anforderungen an einen Saft aus Konzentrat nicht höher als an einen "naturbelassenen" nicht aus Konzentrat gewonnenen Saft?

Insofern erscheint es u.E. – unbeschadet der Problematik der fehlenden Daten – nicht sachgerecht von der bisherigen Praxis der Beurteilung der gleichartigen organoleptischen Eigenschaften abzuweichen. Unabhängig davon stellt sich ferner die Frage, ob die Fruchtsaftverordnung (s.o.) eine solche Vorgehensweise überhaupt fordert.

In der geltenden Fruchtsaftverordnung (s.o.) hat der Gesetzgeber die Gleichsetzung (Gleichartigkeit) von Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat aufgehoben. Dabei hat er der Tatsache Rechnung getragen, dass aus einem Konzentrat nur bedingt ein ursprünglicher Fruchtsaft hergestellt werden kann. Zum Ausdruck kommt dies in den Herstellungsanforderungen für Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, nach denen das Enderzeugnis "zumindest gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften aufweisen" muss wie ein nicht aus Konzentrat gewonnener Saft der gleichen Art. Die hierbei vorgenommene Differenzierung von "organoleptisch" und "analytisch" macht nur dann Sinn, wenn die Bewertung "der gleichartigen organoleptischen Eigenschaften" nicht auf der Basis der "gleichartigen analytischen Eigenschaften" beruht. Wäre dies der Fall, wären als alleinige Anforderung die "gleichartigen analytischen Eigenschaften" ausreichend. Insofern ist für die Bewertung der "Gleichartigkeit" eines Aromas nur die Sensorik von Relevanz und keine "analytischen Eigenschaften".

Dabei bedeutet der Begriff "gleichartig" nichts anderes als im "Wesentlichen gleiche Eigenschaften", das heißt, das Enderzeugnis muss den fruchtspezifischen Geruch und Geschmack aufweisen und zwar unabhängig von den Gehalten einzelner Aromastoffe.

Demzufolge sind auch nach den Bestimmungen der Fruchtsaftverordnung (s.o.) keine analytischen Daten erforderlich sondern ausschließlich eine geschulte Sensorik, um die "gleichartige organoleptische Eigenschaften" festzustellen.

Auf diesem Weg wären auch wenig sinnvolle Testergebnisse vermeidbar, wie beim letzten Orangensafttest der Stiftung Warentest im Juli 2006. Hier wurden sensorisch positiv beurteilte Produkte, die auch dem Verbraucher geschmeckt haben, abgewertet, nur weil diesen einige "Aromakomponenten" fehlten, die offenbar ohne jeglichen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften sind.

Um Missverständnissen vorzubeugen, wollen wir hier ausdrücklich betonen, dass wir mit diesen Ausführungen keinesfalls die Aromaanalytik insgesamt in Frage stellen wollen. Diese ist im Bereich der Authentizitätsprüfung nach wie vor ein unverzichtbarer Bestandteil. Nur sollte man einem Analysenverfahren nicht mehr abverlangen, als es bieten kann, nämlich die Sensorik zu ersetzen. Dies zeigt das Beispiel des o.g. Orangensafttests wohl in aller Deutlichkeit.

Anmerkung der Redaktion: Die GfL – Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung ist im Bereich Frucht- und Gemüsesaft seit 25 Jahren als privates, unabhängiges Service- und Beratungsunternehmen tätig und gehört in ihrem Leistungsbereich zu den weltweit führenden Laboratorien.

Weitere Informationen unter: www.gfl-berlin.de