

Geschrieben von: BLC-Vorstand

Dienstag, den 23. Oktober 2018 um 09:02 Uhr

Jahrestagung der Lebensmittelchemiker zum Thema „Lebensmittelaromen – nicht nur eine Frage des guten Geschmacks“

Bundvorsitzender Dr. Detmar Lehmann: „Wir brauchen eine leistungsfähige Aromastoffanalytik, um Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren und Täuschung bei Aromen zu schützen“

Diese Pressemitteilung können Sie auch hier als [\[rokdownload menuitem="91" downloaditem="262" direct_download="true"\] PDF-File](#) [\[rokdownload\] herunterladen](#).

Am 26. und 27. Oktober 2018 tagt der Bundesverband der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst (BLC) in Nürnberg. An der 28. Jahreshauptversammlung am 27. Oktober nehmen Gäste aus Politik, darunter der Bayerische Staatsminister für Umwelt und Verbraucherschutz Dr. Marcel Huber, Wirtschaft, Verbraucherorganisationen, Gewerkschaften und Behörden sowie zahlreiche Delegierte der Landesverbände des BLC teil. Die diesjährige Veranstaltung ist dem Motto „Lebensmittelaromen – nicht nur eine Frage des guten Geschmacks“ gewidmet.

Die Stadt Nürnberg ist für das Motto der Jahreshauptversammlung besonders geeignet, hat sie doch nicht nur eine jahrhundertalte Tradition beim Handel mit Gewürzen und Brauhopfen, sondern auch bei der Herstellung von Lebensmittelspezialitäten mit Aromen und Gewürzen wie dem Nürnberger Lebkuchen oder dem Nürnberger Glühwein – beides geschützte geografische Herkunftsangaben.

Das Wort „Aroma“ stammt aus dem Griechischen und bedeutet ursprünglich „Gewürz“. Das Aroma eines Lebensmittels besteht oft aus mehreren hundert Aromastoffen und prägt im Besonderen seine Qualität und seinen Genusswert. Gewürze aber auch industriell hergestellte Lebensmittelaromen werden nicht als solche verzehrt, sondern den Lebensmitteln zugesetzt, um diesen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diesen zu verstärken. In der bevorstehenden Weihnachtszeit werden traditionell Aromen wie Vanille und Bittermandel bei der Herstellung von feinen Backwaren verwendet. Die Lebensmittelchemiker/-innen in den staatlichen Laboren überprüfen daher jedes Jahr, ob Weihnachtsgebäck der Verbrauchererwartung entspricht. Vanillekipferl beispielsweise müssen mit natürlichen Vanillearomen gebacken werden und deutlich wahrnehmbar danach riechen und schmecken. Wer Vanillekipferl mit synthetischem Vanillin anbietet, täuscht den Verbraucher. „Es darf kein wirtschaftlicher Vorteil durch eine falsche Deklaration von Aromen entstehen.“ erläutert der Bundesvorsitzende des BLC, Detmar Lehmann am Freitag (26. Oktober) beim

Pressegespräch zur Jahreshauptversammlung.

Ist Vanillearoma immer echt?

Vanille ist ein sehr edles und teures Gewürz. In den letzten Jahren haben eine enorme Nachfrage und Missernten den Preis für Vanille nahezu verzehnfacht. Um den hohen Bedarf zu decken, kann auch deutlich preiswerteres Vanillearoma aus anderen Quellen statt aus Vanilleschote eingesetzt werden. Der Verbraucher muss sich aber darauf verlassen können, dass bei Angaben wie „Vanille“, „Vanilleextrakt“, „Bourbon-Vanille“ oder „natürliches Vanillearoma“ der charakteristische Aromastoff Vanillin ausschließlich oder fast ausschließlich aus der Vanilleschote und der angegebenen Herkunft stammt. Über das Profil charakteristischer Inhaltsstoffe der fermentierten Vanilleschote aber auch das Kohlenstoff-Isotopenverhältnis des Aromastoffes Vanillins können die amtlichen Untersuchungsstellen prüfen, ob ein Lebensmittel nur Vanillin aus der Vanilleschote enthält oder ob zum Beispiel synthetisch hergestelltes Vanillearoma verwendet wurde.

Hintergrund zur Überprüfung der Deklaration von Vanillearomen und anderen natürlichen Aromen

Die Bezeichnung bzw. Geschmacksrichtung Vanille darf bei Lebensmitteln nur verwendet werden, wenn zur Aromatisierung ausschließlich natürliche Vanillearomen verwendet werden. Während in einem „Vanilleextrakt“ die Aromastoffe zu 100 % aus der Vanilleschote stammen müssen, muss „natürliches Vanillearoma“ zu mindestens 95 % aus der Vanilleschote stammen und kann mit 5 % anderen natürlichen Aromastoffen abgerundet werden. „Natürliches Aroma“- ohne Hinweis auf Vanille - kann hingegen aus pflanzlichen und tierischen Ausgangsstoffen sowie aus Mikroorganismen gewonnen werden. „Natürlicher Aromastoff“ heißt nur, dass ein Stoff natürlich vorkommt, und dieses Vorkommen in der Natur nachgewiesen wurde. Ein solcher Aromastoff kann aber auch durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus natürlichen Rohstoffen erzeugt werden. Wird Vanillin mit Hilfe von Mikroorganismen aus Nelkenöl oder Reiskleie gewonnen, handelt es sich auch um einen natürlichen Aromastoff. Wird in der Kennzeichnung hingegen nur „Aroma“ angegeben, darf z. B. das chemisch synthetisierte Ethylvanillin verwendet werden, das natürlicherweise nicht vorkommt. Eine Irreführung des Verbrauchers durch Abbildungen oder sonstige Hinweise ist jedoch unzulässig.

Die Überprüfung der Authentizität von Aromen und Aromastoffen in Verbindung mit der korrekten Kennzeichnung ist auch bei vielen anderen Lebensmitteln wie Speiseeis, Joghurt, Schokolade oder Getränken regelmäßig erforderlich, um den Verbraucher vor Verfälschungen und irreführenden Angaben zu schützen. Die Aromaanalyse ist dabei immer ein sehr aufwändiges Verfahren bei dem verschiedene spezielle Untersuchungstechniken wie Aromaprofilbestimmungen, Stabilisotopen- oder Enantiomerenanalytik eingesetzt werden

Geschrieben von: BLC-Vorstand
Dienstag, den 23. Oktober 2018 um 09:02 Uhr

müssen.

Für diese speziellen Untersuchungsverfahren sind eine gute personelle und instrumentelle Ausstattung der Lebensmitteluntersuchungseinrichtungen sowie die Expertise der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst Grundvoraussetzung.

Ist Zimt gefährlich?

Die Verwendung von Aromen ist durch eine EU-Verordnung einheitlich geregelt. Es dürfen nur zugelassene Aromastoffe verwendet werden. Diese wurden zuvor von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit einer umfassenden Sicherheitsbewertung unterzogen.

Für in höheren Mengen toxikologisch bedenkliche Aromastoffe wie z. B. Cumarin, einen natürlichen Inhaltsstoff des Cassia-Zimt, gibt es ein Verwendungsverbot sowie bei indirekter Verwendung als natürlicher Inhaltsstoff des Gewürzes Zimt Höchstgehalte für traditionelle und saisonale Backwaren wie z. B. Zimtsterne aber auch für andere zimthaltige Lebensmittel. Auch die Einhaltung dieser Vorschriften überprüfen die Lebensmittelchemiker/-innen in den staatlichen Laboren.

Die Hauptforderungen des BLC

Der Täuschungsschutz muss ausreichend neben dem Gesundheitsschutz berücksichtigt werden. Aufgrund der neuen EU Kontrollverordnung 2017/625 müssen künftig mehr amtliche Kontrollen durchgeführt werden, um etwaige durch betrügerische oder irreführende Praktiken vorsätzlich begangene Verstöße aufzudecken. Dazu müssen die zuständigen Behörden alle Unternehmen regelmäßig risikobasiert und in angemessener Häufigkeit amtlichen Kontrollen unterziehen.

Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien prüfen regelmäßig bei Lebensmitteln die Einhaltung der Vorschriften zum Schutz vor Täuschung. Sie tragen mit ihren unabhängigen Untersuchungen und sachverständigen Beurteilungen dazu bei, dass die rechtlichen Vorgaben eingehalten und Verbraucher nicht getäuscht werden. Daher fordert der Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst:

- Damit der Verbraucherschutz im Bereich Lebensmittelbetrug in Deutschland einen höheren Stellenwert erhält, müssen die amtlichen Institutionen der Lebensmitteluntersuchung

Geschrieben von: BLC-Vorstand

Dienstag, den 23. Oktober 2018 um 09:02 Uhr

für diese Aufgabe mit mehr staatlich geprüften Lebensmittelchemikern und Lebensmittelchemikerinnen sowie speziellen Analysensystemen ausgerüstet werden. Nur dann können spezielle Untersuchungen zur Echtheit mit der nötigen Expertise und dem nötigen Umfang durchgeführt werden und dadurch Irreführungen oder gar Betrug aufgedeckt werden.

Informationen zum BLC

Der **Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e. V.**, kurz **BLC**, ist die Dachorganisation der Landesverbände der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst.

Der BLC ist eine freie, unabhängige, politisch und konfessionell nicht gebundene, gemeinnützige Vereinigung. Eine auf Gewinn ausgerichtete Tätigkeit ist ausgeschlossen.

Der BLC hat sich die Beratung und Information von Bürgern, Organisationen, Verbänden, Behörden und Regierungen über Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände sowie zu Fragen des Verbraucher- und des Umweltschutzes zum Ziel gesetzt. Des Weiteren möchte der BLC den Erfahrungsaustausch, die Abstimmung und die Zusammenarbeit mit den auf dem Gebiet der Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände, des Umwelt- und Verbraucherschutzes sowie des öffentlichen Gesundheitswesens tätigen nationalen und internationalen Organisationen, Verbänden, Behörden und Regierungen fördern und pflegen. Weitere Aufgaben des BLC sind die Aus- und Weiterbildung der Mitglieder und die Vertretung und Förderung der rechtlichen, wirtschaftlichen, sozialen und ideellen Berufsinteressen der Lebensmittelchemiker/-innen in Deutschland.

Die Gründungsversammlung des Bundesverbandes der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. fand am 8. Dezember 1990 in Kassel statt.

Weitere Informationen zum BLC, aktuelle Positionen und Artikel sind unter www.lebensmittel.org veröffentlicht.

Der bayerische BLC-Landesverband: Fachbereich Lebensmittelchemie im Verband der höheren Verwaltungsbeamtinnen und Verwaltungsbeamten in Bayern e.V. (VHBB)


Geschrieben von: BLC-Vorstand
Dienstag, den 23. Oktober 2018 um 09:02 Uhr

Im Vordergrund der Fachbereichsarbeit stehen der Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefahren und Täuschung, die neutrale Begutachtung und rechtliche Bewertung, der Schutz vor unlauterem Wettbewerb, präventive Maßnahmen und rasches Handeln bei Bedarf sowie die Anwendung modernster wissenschaftlicher Methoden.

Der Fachbereich Lebensmittelchemie (damals „Naturwissenschaftler“) wurde im Jahr 1968 gegründet und schloss sich dem Bayerischen Medizinalbeamtenverein als Dachverband an. Im Jahr 1997 erfolgte ein Wechsel zum VHBB. Der VHBB-Fachbereich Lebensmittelchemie feiert somit 2018 sein 50-jähriges Bestehen.

Der VHBB wurde am 5. Februar 1952 gegründet. Ihm gehören heute rund 2.000 Führungskräfte aus allen Geschäftsbereichen der bayerischen Staatsverwaltung sowie aus allen Ebenen der Kommunalverwaltung in Bayern an. Damit ist der VHBB der führende Vertreter für die Interessen des ehem. höheren Dienstes in Bayern. Durch das neue Dienstrecht in Bayern gibt es den Begriff des höheren Beamten so nicht mehr. Der VHBB hat dieser Neuerung Rechnung getragen und seiner Abkürzung VHBB den Namenszusatz „Führungskräfte Bayerischer Verwaltungen“ hinzugefügt.

Weitere Informationen zu unserem Landesverband Bayern, dem VHBB-Fachbereich Lebensmittelchemie, finden Sie unter www.lebensmittel.org/landesverbaende/bayern.html .

Diese Pressemitteilung können Sie auch hier als [rokdownload menuitem="91" downloaditem="262" direct_download="true"] PDF-File  [\[rokdownload\] herunterladen.](#)