

Pressemitteilung

24. Januar 2005

Novocork rückt TCA zu Leibe

Die Novocork Korken Vertriebsgesellschaft in Langenlonsheim prüft seit einem Jahr die Korken mittels Gaschromatograph und Massenspektrometer.

Die Novocork in Langenlonsheim setzt zukunftsweisende Maßstäbe in der Korkverarbeitung. Das Unternehmen ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2000, nach C.E.Liège und strebt in diesem Jahr das Geisenheimer Prüfsiegel an. Damit zählt Novocork zu den wenigen Korkunternehmen Deutschlands, die ein derart umfangreiches Zertifizierungsprogramm unterhalten. Zusätzlich hat man sich als Mitglied des Deutschen Korkverbandes einer weiteren Bewährung ausgesetzt. Nach festgelegten Kriterien müssen Mitgliedsfirmen im Deutschen Korkverband spezifische Eigenschaften aufweisen, die sich nach einem vom Verband verabschiedeten zeitlichen Stufenplan verschärfen. Um die Nachvollziehbarkeit zu sichern erwartet der Verband eine lückenlose Dokumentation. Nur so ist es möglich, beste Qualitäten mit einem maximalen Reinheitsgrad zu liefern.

Die Qualität des Korkens beginnt bereits beim Rohmaterial in den Ursprungsländern. Speziell ausgewählte Partnerbetriebe müssen das strenge Regelwerk der Novocork durchlaufen, bis sie als Lieferant zugelassen werden. Die Zertifizierung nach C.E.Liège ist Grundvoraussetzung; nur so ist die lückenlose Rückverfolgbarkeit des Korkens bis zur Rinde gewährleistet.

Im eigenen, modernen Labor in Langenlonsheim werden die Ein- und Ausgangskontrollen durchgeführt. Die Korken werden physikalischen, chemischen, biologischen und sensorischen Tests unterworfen. Dabei wird streng nach den Geisenheimer Testmethoden vorgegangen. Zum Schluss werden durch den Gaschromatograph mit Massenspektrometer die Korken auf ihren TCA-Gehalt hin geprüft. Nur so ist es möglich, das gefährliche Trichloranisol, das den gefürchteten Korkgeschmack verursacht, zu finden. Kontaminierte Korken werden in keinem Fall verarbeitet und dem Lieferanten wieder zur Verfügung gestellt. Oft findet man dann derartige Chargen als so genannte Sonderangebote im Markt wieder. Durch die analytischen Kontrollverfahren lassen sich Verunreinigungen des Korkens bis in den Ultraspurenbereich erkennen.

Alle standardisierten Untersuchungen, dazu zählen auch die TCA-Untersuchungen, sind für den Winzer oder die Kellerei kostenlos. Zwischenzeitlich wurden mehr als 1.500 Analysen durchgeführt und sorgen so für einen Naturkorken mit maximalem Reinheitsgrad.

Sämtliche Untersuchungsvorgänge unterstehen einer permanenten Kontrolle; zusätzlich werden alle Arbeitsvorgänge nach den Zertifizierungsrichtlinien dokumentiert. Erst nachdem alle Kontrollen durchgeführt wurden, erhält jede Partie das NC-Siegel als Nachweis für beste Qualität. Selbstverständlich sind alle Produkte, die während der Verarbeitung des Korkens in Verbindung kommen, für die Anwendung im Lebensmittelbereich unbedenklich und Genmanipulationen ausgeschlossen.