



# Zusatzstoffe, Enzyme, Aromen - Das Food Improvement Agents Package

tegut... Eigenmarkentagung am 24.9.2009 in Fulda

RA Dr. Markus Weck  
**c/o Verband der Hersteller  
kulinarischer Lebensmittel e.V. /  
Fachverband der Gewürzindustrie e.V. /  
Deutscher Verband der Hefeindustrie e.V.**  
Reuterstraße 151, 53113 Bonn, Tel.: 0228 / 212017  
E-Mail: m.weck@verbaendebuero.de



# Food Improvement Agents Package

- Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches **Zulassungsverfahren** für Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme.
- Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 vom 16. Dezember 2008 über **Lebensmittelenzyme**.
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über **Lebensmittelzusatzstoffe**.
- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 vom 16. Dezember 2008 über **Aromen** und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in Lebensmitteln.
- Veröffentlicht im Amtsblatt am 31. Dezember 2008; in Kraft getreten am **20. Januar 2009**.



# Food Improvement Agents Package

- Primärer Zweck: **Harmonisierung** der Rechtsvorschriften über Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme.
- Rechtsform Verordnung: **Unmittelbare Geltung** in allen Mitgliedstaaten.
- Zeitpunkt der Anwendbarkeit unterschiedlich; generell: ZusatzstoffVO & EnzymVO gelten grundsätzlich ab dem 20. Januar **2010**; die AromenVO gilt ab dem 20. Januar **2011**.
- Regelungsgehalt der Verordnungen: Verwendungsbedingungen und -verbote, Kennzeichnungsregeln, Informationspflichten der Hersteller und Verwender, Vorgaben zur Evaluierung der Stoffe und zur Erstellung der **Gemeinschaftslisten**.



# Zusatzstoffverordnung

- Verbotssprinzip mit Erlaubnisvorbehalt wird beibehalten.
- Nur Zusatzstoffe, die in den Gemeinschaftslisten aufgeführt sind, dürfen verwendet werden.
- Die Arbeit an der Erstellung der Gemeinschaftslisten ist im Gange; die rund 300 derzeit in der EU zugelassenen Zusatzstoffe werden im Wesentlichen in die Gemeinschaftsliste überführt werden; keine neue toxikologische Bewertung der EFSA aber Evaluierung, ob die Stoffe noch benötigt werden. Lebensmittelgruppen werden in Anlehnung an den Codex Alimentarius neu kategorisiert.
- Neuzulassungen richten sich nach der Zulassungsverordnung (EG) Nr. 1331/2008.



# Zusatzstoffverordnung

- **Wenige Änderungen im materiellen Zusatzstoffrecht** - bis zur Veröffentlichung der Gemeinschaftslisten sind die Regeln der ZZuV und der ZVerkV weiterhin maßgeblich.
- **Warnhinweis für Azo-Farbstoffe** (“Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.”) ab **20. Juli 2010**. Ausnahme für alkoholische Getränke (!) wahrscheinlich; für Lachsersatz und Deutschen Kaviar wurde eine Ausnahmeregelung angeregt - Ersatz der Farbstoffe ist bei den genannten Produkten aufgrund mangelnder Farbstabilität nicht möglich.
- Sehr weitgehende Kennzeichnungsregelungen bei der Abgabe von Zusatzstoffen (auch gemischt mit Lebensmittelzutaten) bei Abgabe an Weiterverarbeiter.



# Enzymverordnung

- **Wesentliche Änderungen** im Enzymrecht: Grundsätzliches Verwendungsverbot mit Erlaubnisvorbehalt: Verwendung hängt von der Aufnahme in die Gemeinschaftsliste für Enzyme ab; Änderungen in der Kennzeichnung - Angabe von Funktionsklassen wird erforderlich.
- Geltung nur für Enzyme, die einem Lebensmittel zur Erfüllung einer **technologischen Funktion** bei Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt werden, auch als Verarbeitungshilfsstoffe.
- Geltung nicht für Enzyme, die **zum Verzehr bestimmt** sind, (Ernährungszwecke, Verdauungsförderung).

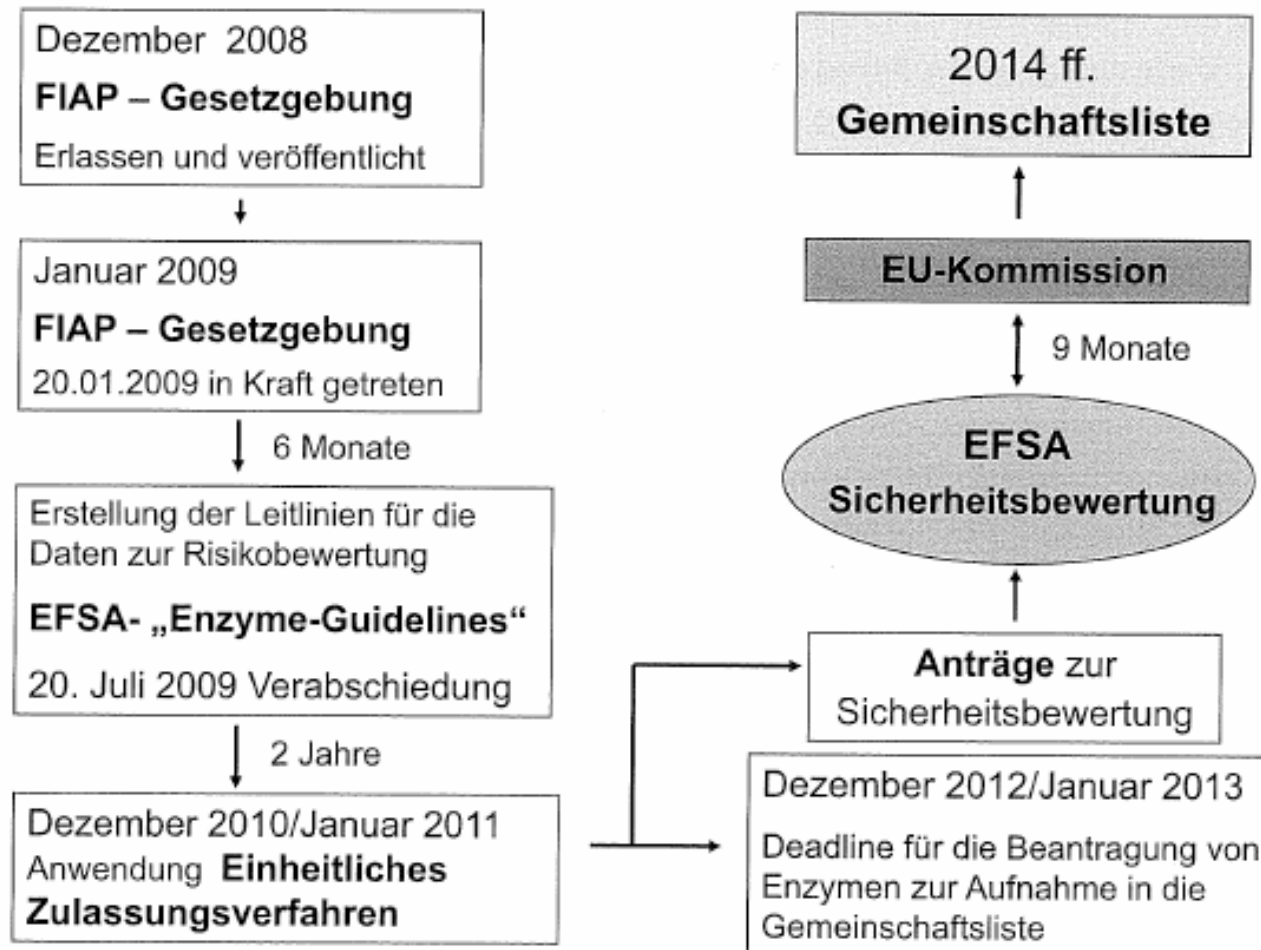


# Enzymverordnung

- Enzyme sind rechtlich **Lebensmittel** gem. Artikel 2 BasisVO.
- Als solche können sie aus ernährungsphysiologischen Gründen eingesetzt werden (Lebensmittel).
- Verwendung zu technologischen Zwecken: Definitionsgemäß Lebensmittelzusatzstoffe ODER Verarbeitungshilfen.
- Artikel 2 Abs. 3 **ZusatzstoffVO**: “Diese Verordnung gilt vom Zeitpunkt der Verabschiedung der Gemeinschaftsliste der Lebensmittelenzyme [...] **nicht für Lebensmittelenzyme**, die unter die genannte Verordnung fallen.” [*Anm.: Dürfte nicht vor 2014 der Fall sein.*]. Bis dahin verdrängen die spezielleren Regelungen z.B. zur Kennzeichnung von Enzymen die Regelungen der ZusatzstoffVO.



# Enzymverordnung



Quelle: Haber/von Rymon Lipinski, DLR 2009, S. 231.



# Kennzeichnungsregeln für Enzyme

als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels in Fertigpackungen -  
Änderung der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG (Artikel 29):

Die Richtlinie 2000/13/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 6 Absatz 4 wird wie folgt geändert:

a) Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) ‚Zutat‘ ist jeder Stoff, einschließlich Zusatzstoffe und Enzyme, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und — wenn auch möglicherweise in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleibt.“;

b) unter Buchstabe c Ziffer ii wird das einleitende Wort „Zusatzstoffe“ durch „Zusatzstoffe und Enzyme“ ersetzt;

c) unter Buchstabe c Ziffer iii werden die Worte „für die Zusatzstoffe und die Aromen“ durch „für die Zusatzstoffe, die Enzyme und die Aromen“ ersetzt;

In Artikel 6 Absatz 6 wird folgender Gedankenstrich angefügt:

„— andere Enzyme als die in Absatz 4 Buchstabe c Ziffer ii genannten müssen durch die Bezeichnung einer der Kategorien der in Anhang II angeführten Zutaten, gefolgt von ihrer spezifischen Bezeichnung, genannt werden.“.



# Kennzeichnungsregeln für Enzyme

als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels in Fertigpackungen -  
Änderung der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG (Artikel 29):

- **Änderung des Zutatensbegriffs** (Art. 6 Abs. 4 Buchst. a) der Kennzeichnungsrichtlinie: Zusätzlich zu den Zusatzstoffen werden nun auch ausdrücklich Enzyme in den Zutatensbegriff eingeschlossen, sofern sie im Enderzeugnis noch - in veränderter oder unveränderter Form - vorhanden sind.
- **Änderung ist deklaratorischer Natur:** Enzyme waren schon immer vom Zutatensbegriff erfasst (Umkehrschluss aus § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV: “Als Zutaten gelten nicht: [...] Enzyme [...]”).



# Kennzeichnungsregeln für Enzyme

als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels in Fertigpackungen -  
Änderung der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG (Artikel 29):

- Enzyme **gelten nicht** als Zutat (und sind auch nur dann nicht zu kennzeichnen), wenn sie in einer oder mehreren **Zutaten enthalten waren** und im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben oder es sich um technologische Hilfsstoffe oder um Lösungsmittel / Trägerstoffe für Zusatzstoffe / Enzyme / Aromen handelt.
- **Konsequenz:** Z.B. im Fleischbereich hängt die Kennzeichnung von Enzymen maßgeblich von der technologischen Wirkung ab. Indiz Inaktivität?



# Kennzeichnungsregeln für Enzyme

als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels in Fertigpackungen -  
Änderung der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG (Artikel 29):

- Ergänzung zu Art. 6 Abs. 6 Kennzeichnungsrichtlinie.
- **Grundsatz:** Die Zutaten werden mit ihrem “spezifischen Namen” (Verkehrsbezeichnung) gekennzeichnet.
- **Darüber hinaus:** Abweichend werden Enzyme, die im Enderzeugnis noch eine technologische Wirkung ausüben, mit der Bezeichnung einer der Kategorien der in Anhang II [*Anm.: der Kennzeichnungsrichtlinie*] aufgeführten Zutaten, gefolgt von ihrer spezifischen Bezeichnung, gekennzeichnet.



# Kennzeichnungsregeln für Enzyme

als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels in Fertigpackungen -  
Änderung der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG (Artikel 29):

- **Konsequenz:** Die Funktionsklassen für Zusatzstoffe sind künftig auch für Enzyme heranzuziehen.
- Denkbar z.B.: “Stabilisator Transglutaminase”.
- **Keine passende Funktionsklasse** für das Enzym in der Liste? Verzicht auf jegliche Nennung der Funktionsklasse ist naheliegend! Parallele zu Zuckeraustauschstoffen: “Süßungsmittel” / “Zuckeraustauschstoff” sind keine Klassennamen gem. LMKV. Auf einen Klassennamen z.B. bei Maltitsirup (E 965) kann verzichtet werden (anders *Zipfel/Rathke*).



# Kennzeichnungsregeln für Enzyme

als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels in Fertigpackungen -  
Änderung der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG (Artikel 29):

- Sicher **unangebracht**: Eigene Kreativität bei Funktionsklassen / Klassennamen der LMKV. Auch wenn Papain technologisch im Enderzeugnis wirksam sein sollte und als Fleischzartmacher verwendet wird, heißt es deswegen künftig nicht: “Fleischzartmacher Papain”.
- Möglicherweise wird die Liste der Funktionsklassen um weitere spezielle Klassen ergänzt; vorerst richtet sich die Kennzeichnung bei Fertigpackungen zur Abgabe an den Endverbraucher **ausschließlich nach der LMKV!**



# Kennzeichnungsregeln für Enzyme

als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels in Fertigpackungen -  
Änderung der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG (Artikel 29):

- **Übergangsfristen:** Mit dem Inkrafttreten der Enzymverordnung sind die Bestimmungen des Art. 29 Bestandteil der Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG geworden.
- Die geänderte Kennzeichnungsrichtlinie bedarf der **Umsetzung** durch den nationalen Gesetzgeber (Änderung der LMKV). Hierfür ist keine Frist bestimmt. Übergangsfristen unklar!
- Die Artikel 10 bis 13 (Kennzeichnung außerhalb LMKV / KennzeichnungsRL) gelten ab dem **20. Januar 2010.**



# Die EU-Aromenverordnung

- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in Lebensmitteln.
- Veröffentlicht im Amtsblatt am 31. Dezember 2008; in Kraft getreten am **20. Januar 2009**.
- Sie gilt im Wesentlichen ab dem **20. Januar 2011**.
- **Wesentliche Änderungen** im Aromenrecht: Gemeinschaftsliste mit Aromastoffen; Änderungen in der Kennzeichnung, insbesondere bei “natürlichen” Aromen; Regelungen zu den “Active Principles”.



## Anwendungsbereich: Die VO gilt für

- Aromen
- Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften
- Lebensmittel, die Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten
- Ausgangsstoffe für Aromen und/oder Ausgangsstoffe für Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften



## Anwendungsbereich: Die VO gilt **NICHT** für

- Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack;
- rohe Lebensmittel;
- nicht zusammengesetzte Lebensmittel und Mischungen von z.B. frischen, getrockneten oder tiefgekühlten Gewürzen und/oder Kräutern, Teemischungen und Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen **als solche**, sofern sie nicht als Lebensmittelzutaten verwendet wurden.



## Aroma: Erzeugnis, das

- **als solches nicht zum Verzehr bestimmt** ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern;
- aus den folgenden Kategorien hergestellt wurde oder besteht: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen.



## “Als solches nicht zum Verzehr bestimmt”

- Präzisiert in der deutschen Aromenverordnung: “[...] auch in rückverdünntem Zustand [...]”
- Damit sind ausgeschlossen z.B. Brühen, konzentrierte Fruchtsäfte, Kaffee-Extrakte, Brausepulver, sämtliche Instant-Erzeugnisse etc.
- Zweckbestimmung richtet sich nach der Intention des Herstellers: Malzextrakt kann als Aroma eingesetzt werden, aber auch aus ernährungsphysiologischen Gründen.



## Aromastoffe:

- Definierte chemische Stoffe, zu denen durch chemische Synthese gewonnene oder durch chemische Verfahren isolierte Aromastoffe und natürliche Aromastoffe gehören.
- Gemäß Verordnung (EG) Nr. 2232/96 zur Festlegung eines Gemeinschaftsverfahrens für Aromastoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen, läuft derzeit ein Programm zur Bewertung von Aromastoffen.
- Bewertete Aromen sollen in die Gemeinschaftsliste für Aromen aufgenommen werden.



## Natürlicher Aromastoff:

- Aromastoff, durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen **gewonnen**, die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden.
- Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden.



## Wichtige Änderung:

- Die Aromenverordnung unterscheidet nur noch zwischen **Aromastoffen** und **natürlichen Aromastoffen**.
- Eine weitere Untergliederung der Aromastoffe in “**naturidentische Aromastoffe**” und “**künstliche Aromastoffe**” ist nicht mehr vorgesehen.
- Auslobung: “ohne künstliche Aromen (Aromastoffe)” künftig noch möglich?
- Bis zum 20. Januar 2011 auf jeden Fall! Danach? Werbung mit Selbstverständlichkeiten? Verbraucher kennen die Unterscheidung weiterhin!



## “Ohne künstliche Aromen” - stets zulässig?

- Claim ist nur dann zulässig, wenn ein Lebensmittel künstliche Aromen **enthalten darf**, ansonsten: **Werbung mit Selbstverständlichkeiten.**
- Künstliche Aromen dürfen nicht jedem Lebensmittel zugesetzt werden: Anlage 5 Nr. 1 Buchst. a) der nationalen Aromenverordnung i.V.m. Anlage 6:

Lebensmittel, denen Aromen mit Aromastoffen nach Anlage 5 Nr. 1 Buchstabe a zugesetzt werden dürfen:

1. Künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
2. Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Soßen und Suppen
3. Speiseeis
4. Backwaren, Teigmassen und deren Füllungen
5. Zuckerwaren, Brausepulver
6. Füllungen für Schokoladenwaren
7. Kaugummi

Ansonsten:  
Zusatz  
“laut Gesetz”  
erforderlich.



## Allgemeine Bedingungen (Artikel 4):

In Lebensmitteln dürfen nur Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, die folgende Bedingungen erfüllen:

- Sie stellen nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher dar, und
- die Verbraucher werden durch ihre Verwendung nicht irregeführt.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

- Die in **Anhang III Teil A** aufgeführten Stoffe dürfen Lebensmitteln **nicht als solche** zugesetzt werden.
- Die **Höchstmengen** bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, dürfen in den in **Anhang III Teil B** aufgeführten zusammengesetzten Lebensmitteln nicht **infolge der Verwendung von Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften** in diesen Lebensmitteln überschritten werden.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

- Die Höchstmengen der in Anhang III aufgeführten Stoffe gelten für Lebensmittel **zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens**, soweit nichts anderes bestimmt ist.
- Abweichend von diesem Grundsatz finden bei **getrockneten und/oder konzentrierten Lebensmitteln**, die rekonstituiert werden müssen, die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett **rekonstituierten Lebensmittel** Anwendung, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.



# Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
1-Allyl-3,4-methylen-dioxybenzol, Safrol (*)	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Saucen	25
	Alkoholfreie Getränke	1
Cumarin	Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	50
	Frühstücksgetreideerzeugnisse einschließlich Müsli	20
	Feine Backwaren außer traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	15
	Dessertspeisen	5



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Für Estragol, Safrol, 1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol und Methyleugenol gilt gemäß der Fußnote (\*):

Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein **zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält** und die einzigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, **frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze** sind.

Die Kommission schlägt gegebenenfalls Änderungen zu dieser Ausnahme nach Konsultation der Mitgliedstaaten und der Behörde auf der Grundlage der durch die Mitgliedstaaten bereitgestellten Daten und der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und unter Berücksichtigung der Verwendung von Kräutern, Gewürzen und natürlichen Aromamaextrakten vor.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Konsequenzen aus der Fußnotenlösung (\*):

- Ein zusammengesetztes Lebensmittel enthält **keine** Aromen, sondern ausschließlich Kräuter und Gewürze?



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Konsequenzen aus der Fußnotenlösung (\*):

- Ein zusammengesetztes Lebensmittel enthält **keine** Aromen, sondern ausschließlich Kräuter und Gewürze - Höchstwerte gelten NICHT!
- Ein zusammengesetztes Lebensmittel (z.B. Fleischerzeugnis) enthält z.B. ein Raucharoma **und** Kräuter / Gewürze?



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Konsequenzen aus der Fußnotenlösung (\*):

- Ein zusammengesetztes Lebensmittel enthält **keine** Aromen, sondern ausschließlich Kräuter und Gewürze - Höchstwerte gelten NICHT!
- Ein zusammengesetztes Lebensmittel (z.B. Fleischerzeugnis) enthält z.B. ein Raucharoma **und** Kräuter / Gewürze - Höchstwerte gelten.
- Ein zusammengesetztes Lebensmittel enthält **ausschließlich** Aromen?



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Konsequenzen aus der Fußnotenlösung (\*):

- Ein zusammengesetztes Lebensmittel enthält **keine** Aromen, sondern ausschließlich Kräuter und Gewürze - Höchstwerte gelten NICHT!
- Ein zusammengesetztes Lebensmittel (z.B. Fleischerzeugnis) enthält z.B. ein Raucharoma **und** Kräuter / Gewürze - Höchstwerte gelten.
- Ein zusammengesetztes Lebensmittel enthält **ausschließlich** Aromen - Höchstwerte gelten.
- Folge: Unbillige Ergebnisse, denn nicht alle Aromen enthalten diese Active Principles.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Auslegung der Fußnotenlösung in der Praxis noch unklar:

- Formulierung hat zur Frage geführt, ob die Ausnahme für diese Active Principles auch dann gilt, wenn dem Lebensmittel ein **Aroma** zugefügt worden ist, das **nicht diese oder keine Active Principles** enthält. Beispiele: Fleischaromen, Raucharomen, Speckaromen.
- European Spice Association: Höchstmengen für die (\*)-Stoffe **gelten nicht**, wenn keine anderen Aromen eingesetzt werden, die diese Active Principles enthalten.
- Auslegung durch Arbeitsgruppe für Aromastoffe der EU-Kommission schriftlich bestätigt.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Auswirkungen der Höchstmengenregelung:

- **Safrol** ist von Natur aus enthalten z.B. in Sternanis, Anissaat, Cassia-Zimt, Koriandersaat, Muskatblüte, Muskatnuss und schwarzem Pfeffer.
- **Methyleugenol** ist von Natur aus enthalten z.B. in Sternanis, Basilikum, Lorbeer, Kardamom, Karottensaat, Cassia-Zimt, Nelken, Zitronengras, Muskatblüte, Muskatnuss, Piment, Rosmarin, Salbei und Estragon.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Auswirkungen der Höchstmengenregelung:

- Die festgelegten Höchstwerte dürften für die weiterverarbeitende Industrie nicht zu Problemen führen.
- Höchstwerte wurden von der Industrie selbst vorgeschlagen und dürften bei “normaler” Würzung ausreichen. Zudem enthalten manche Kräuter und Gewürze diese Substanzen nur in sehr geringer Menge; Höchstmengenüberschreitungen **unwahrscheinlich**.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Höchstwerte für Cumarin:

- Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt **in der Kennzeichnung** angegeben ist: 50 mg/kg.
- Gilt z.B. für “Zimtsterne”. Auch für Lebkuchenherzen?



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Höchstwerte für Cumarin:

- Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt **in der Kennzeichnung** angegeben ist: 50 mg/kg.
- Gilt z.B. für “Zimtsterne”. Auch für Lebkuchenherzen?
- Fachverband: “Kennzeichnung” meint nicht nur die Verkehrsbezeichnung. Höchstwerte können auch angewandt werden, wenn Zimt im Zutatenverzeichnis genannt wird.



## Vorhandensein bestimmter Stoffe (Artikel 6):

Höchstwerte für Cumarin - Weihnachtssaison 2009/10?

- Aromenverordnung gilt erst ab dem 20. Januar **2011**.
- Können die Höchstwerte bereits jetzt angewendet werden? (Nationale AromenVO sieht nach wie vor noch den Höchstwert von 2 ppm für Cumarin vor).
- Viele Regierungsvertreter der EU-Mitgliedstaaten bejahen die Frage: Die neuen Werte sind **wissenschaftlich begründet**. Die EU-Kommission hat den Vertretern der Mitgliedstaaten empfohlen, bei der Überwachung **angemessen** zu reagieren.
- **Frohes Fest!**





# Aromenkennzeichnung (Endverbraucher)

- Aroma als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels -

- **§ 6 Abs. 5 LMKV:** Bei Verwendung von Aromen ist im Verzeichnis der Zutaten das Wort "Aroma", eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas anzugeben.
- Chinin oder dessen Salze als solche als Chinin und Koffein als solches unmittelbar nach der Bezeichnung "Aroma" anzugeben.
- Das Wort "natürlich" und gleichsinnige Angaben dürfen nur nach Maßgabe des § 4b der Aromenverordnung gebraucht werden - **nunmehr Artikel 16 AromenV.**



# Aromenkennzeichnung (Endverbraucher)

- Aroma als Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels -

- **Artikel 29 AromenV** ändert die Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG.
- Weiterhin möglich: Kennzeichnung “Aroma” oder eine genauere Bezeichnung.
- Bezeichnung “Raucharoma” verpflichtend, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht. Genauere Bezeichnung, z.B. “Raucharoma aus Buchenholz” ist möglich.



## “Genauere Bezeichnung” eines Aromas

- Häufiger Streitpunkt: **Verkehrsbezeichnung** “**Gewürzextrakt**”. Beanstandung: Für Verkehrsbezeichnung zu ungenau; es muss mindestens angegeben werden, aus welchem Gewürz der Extrakt hergestellt wurde (z. B. “Pfefferextrakt”).
- Gegenargument: Wenn schon die Bezeichnung “Aroma” ausreichend wäre, gilt das erst Recht für die genauere Bezeichnung “Gewürzaroma” oder “Gewürzextrakt”.
- Europäischer Aromenverband nennt das Beispiel ausdrücklich in seinem Guidance Document (S. 18).



## Kennzeichnung “natürlich” (I)

- Artikel 16 AromenV; Geltung bei unmittelbarer Abgabe des Aromas und bei Kennzeichnung in der Zutatenliste einer Fertigpackung (Artikel 29 Abs. 2 verweist auf Artikel 16).
- Der Hinweis “natürlich” ist **freiwillig**. Verwendung nur in Übereinstimmung mit Artikel 16 AromenV.
- Grundsätzlich: Hinweis “natürlich” ist nur zulässig, wenn der Aromabestandteil **ausschließlich Aromaextrakte** und/oder **natürliche Aromastoffe** enthält.



## Kennzeichnung “natürlich” (II)

- Bezeichnung “**natürliche(r) Aromastoff(e)**”: Nur zulässig, wenn der Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält (Artikel 16 Abs. 3).
- Genauere Bezeichnungen sind zulässig:
  - Natürlicher Aromastoff Vanillin
  - Natürliche Aromastoffe (Waldmeister-Geschmack)



## Kennzeichnung “natürlich” (III)

- Bezeichnung “**natürliches XY Aroma**”:  
Nur zulässig, wenn der Aromabestandteil ausschließlich oder zu **mindestens 95 Gew.-%** aus XY gewonnen wurde (Artikel 16 Abs. 4).
- XY kann sein:
  - Lebensmittel (“Natürliches Pfefferaroma”)
  - Kategorie (“Natürliches Fruchtaroma”)
  - Pflanzlicher / tierischer Aromaträger
- Bisherige Rechtslage: Aromabestandteil zu mind. 90 % aus dem Ausgangsstoff XY gewonnen.



## Kennzeichnung “natürlich” (IV)

- Aus Erwägungsgrund 26 zur AromenV wird gefolgert: Da die Verwendung von Aromen den Verbraucher nicht irreführen darf, dürfen Stoffe des verbleibenden Anteils (5 Gew-%) **nur für die Standardisierung oder zur Verleihung z. B. einer frischeren, schärferen, reiferen, grüneren Aromanote** verwendet werden.
- **Beispiel:** Ein natürliches Himbeeraroma wird mit einem kleinen Anteil Apfelaroma abgerundet. Die Abrundung darf nicht arttypisch hervortreten!



## Kennzeichnung “natürlich” (V)

- Verkehrsbezeichnung “**natürliches X- und Y-Aroma**” (Bsp.: natürliches Erdbeer- und Vanillearoma” - **nach Auffassung des Europäischen Aromenverbandes** zulässig.
- Voraussetzung: Die aus X und Y gewonnenen Aromastoffe machen zusammen mindestens 95 % des Aromabestandteils aus.
- Nennung der Aromastoffe in der Reihenfolge nach Maßgabe des Gewichtsanteils.



## Kennzeichnung “natürlich” (VI)

- Neue Verkehrsbezeichnung “**Natürliches XY-Aroma mit anderen natürlichen Aromen**”:  
Nur zulässig, wenn der Aromenbestandteil “zum Teil” (also auch < 95 Gew.-%) aus XY gewonnen wurde und dessen Aroma **leicht erkennbar** ist (Artikel 16 Abs. 5).
- XY kann wiederum sein: Lebensmittel, Lebensmittelkategorie, pflanzlicher Aromaträger, tierischer Aromaträger.
- Beispiel: “Natürliches Pfefferaroma mit anderem natürlichem Aroma” muss leicht erkennbar nach Pfeffer schmecken.



## Kennzeichnung “natürlich” (VII)

- Die Verwendung der Bezeichnung “**natürliches Aroma**” ist nur zulässig, wenn der Aromabestandteil aus “**verschiedenen**” (**aus anderen**) **Ausgangsstoffen** stammt und wenn deren Nennung das Aroma / den Geschmack **nicht zutreffend beschreiben würde** (Artikel 16 Abs. 6 AromenV) - zwischen dem Geschmack des Aromas und seinen Ausgangsstoffen kann keine Beziehung hergestellt werden.



## Kennzeichnung “natürlich” (VIII)

- **Beispiel 1** des Aromenverbandes: Aroma mit Lebkuchengeschmack wird nicht aus Lebkuchen gewonnen. Mögliche Bezeichnungen: “natürliches Aroma”, “natürliches Lebkuchendaroma”.
- **Beispiel 2** des Aromenverbandes: Aroma mit Erdbeergeschmack; das Aroma enthält keine Erdbeerbestandteile. Möglich: “natürliches Aroma”, wahlweise + “(Erdbeer-Geschmack)”.



?

?

?

?

?

Fragen?

?

?

?