Fragen und Antworten zu Aromen

Spitzenverband der
Lebensmittelwirtschaft

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Fragen und Antworten zu Aromen im Allgemeinen und zur Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 im Besonderen

Mit 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 sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG ist das Aromenrecht auf europäischer Ebene reformiert worden. Die Verordnung ist am 20. Januar 2009 in Kraft getreten und gilt seit dem 20. Januar 2011. Einige Artikel haben einen abweichenden Geltungsbeginn.

In Vorbereitung auf die neue Gesetzgebung hat sich gezeigt, dass die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in der Lebensmittelwirtschaft zahlreiche Fragen aufwirft. Diese Fragen hat der BLL aufgegriffen und im vorliegenden Dokument mit ausführlichen Antworten zusammengefasst. Dabei liegt der Schwerpunkt insbesondere bei Fragen zur Kennzeichnung und Auslobung von Aromen. Der Europäische Dachverband der Ernährungsindustrie (CIAA)[1] und der Europäische Aromenverband (EFFA)[2] haben zudem Leitfäden erstellt, die im Umgang mit der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 weitere Informationen liefern.

Mit diesem Dokument möchte der BLL der deutschen Lebensmittelwirtschaft eine Hilfestellung bei der Beantwortung verschiedener Fragestellungen geben. Trotz großer Sorgfalt bei der Erstellung kann keine Haftung für die vorgenommenen Auslegungen übernommen werden.

Die Hinweise auf einzelne Regelungen in den nachfolgenden Ausführungen beziehen sich, sofern nicht anders angegeben, auf die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Anstelle der dort genannten „Gemeinschaftsliste" wird nachfolgend der mit dem Vertrag von Lissabon eingeführte Begriff „Unionsliste" verwendet.

I. Zulassung von Aromen

1. Müssen Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften künftig zugelassen werden? Was besagt die Unionsliste?

Es wird auch künftig Aromen geben, die ohne Bewertung und ausdrückliche Zulassung in und auf Lebensmitteln verwendet werden können. Dies trifft gemäß Artikel 8 zu für

- Aromaextrakte, hergestellt aus Lebensmitteln,
- Thermische Reaktionsaromen, die den Bedingungen in Anhang V entsprechen und aus Lebensmitteln hergestellt werden,
- Aromavorstufen, hergestellt aus Lebensmitteln.

Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften bedürfen bisher und künftig keiner Bewertung und Zulassung.

Dagegen schreibt Artikel 9 Buchstaben a bis f vor, dass folgende Aromen und Ausgangsstoffe bewertet und zugelassen werden müssen, bevor sie in und auf Lebensmitteln verwendet werden dürfen:

- Aromastoffe,
- Aromaextrakte, hergestellt aus Nicht-Lebensmitteln,
- Thermische Reaktionsaromen, die einer der für sie in Anhang V festgelegten Bedingungen nicht entsprechen und/oder die aus Nicht-Lebensmitteln hergestellt sind,
- Aromavorstufen, hergestellt aus Nicht-Lebensmitteln,
- Sonstige Aromen,
- Ausgangsstoffe, die keine Lebensmittel sind.

[1] Der CIAA-Leitfaden wurde bislang nicht veröffentlicht. Der letzte Stand ist unter Rundschreiben BLL-069-2011 abrufbar.

[2] http://www.effa.eu/en/legislation/flavouring-regulation

Die genannten Aromen und Ausgangsstoffe, die einer Evaluierung und Zulassung bedürfen, dürfen ab Geltung der Unionsliste nur dann in Verkehr gebracht und in und auf Lebensmitteln verwendet werden, wenn sie in der Unionsliste aufgeführt sind. Gegebenenfalls werden Verwendungsbedingungen definiert wie Höchstmengen und Beschränkungen der Verwendung bei bestimmten Lebensmitteln. Allerdings ist der Zeitpunkt der Geltung der Unionsliste noch unbestimmt. Bis dahin gelten die nationalen Bestimmungen der Mitgliedstaaten für zulassungspflichtige Aromen weiter.

II. Biologisch aktive Substanzen (BAPs)[3]

1. Ab wann sind die Höchstgehalte des Anhangs III Teil B einzuhalten?

Anhang III Teil B legt für bestimmte Stoffe (sog. biologically active principles - BAPs) Höchstmengen fest, die im Vergleich zur bisherigen Regelung zum Teil weniger restriktiv sind. Die neuen Höchstmengen gelten ab dem 20. Januar 2011.

2. Wie hoch darf der Gehalt an Cumarin oder anderen BAPs in Lebensmitteln sein, für die kein spezifischer Wert festgelegt ist?

Anhang III Teil B legt - anders als die Richtlinie 88/388/EWG - Höchstmengen nur noch für solche Lebensmittel fest, die signifikant zur Aufnahme der BAPs in der Ernährung beitragen. Wenn für einen bestimmten Stoff in einem Lebensmittel zukünftig keine spezifische Höchstmenge mehr festgelegt ist, bedeutet das nicht, dass das Lebensmittel diesen Stoff in beliebiger Höhe enthalten darf. Die allgemeine Regelung des Artikels 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, wonach Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, ist zu beachten. Es ist im Einzelfall zu entscheiden, welche Menge noch als sicher angesehen werden kann. Dabei sind die Beurteilung des Stoffes durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bzw. durch den früheren Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss (SCF)[4] sowie die Verzehrsmengen des jeweiligen Lebensmittels und die Verzehrsgewohnheiten zu berücksichtigen. Bei der Fragestellung, welche Menge noch als sicher gelten kann, sind die bisherigen nationalen Höchstmengen beispielsweise für Cumarin von 2 mg/kg Lebensmittel, sofern nicht abweichend geregelt, in der Regel ohne Belang, da sie zum Teil unter analytischen Gesichtspunkten festgelegt wurden. Allerdings darf angenommen werden, dass Lebensmittel, die die bisherigen nationalen Höchstmengen nicht überscheiten, auch zukünftig keinen Anlass zu gesundheitlichen Bedenken bieten.

3. Gelten national die Höchstmengen der deutschen Aromenverordnung weiter, sofern auf europäischer Ebene keine spezifischen Höchstmengen festgelegt wurden?

Die Höchstmengen für BAPs sind abschließend in Artikel 6 in Verbindung mit Anhang III geregelt. Der Ansatz zu allgemeinen Höchstmengen für alle nicht spezifisch genannten Lebensmittel wurde zwar verschiedentlich beantragt, aber auf europäischer Ebene nicht weiter verfolgt. Die Möglichkeit zusätzlicher nationaler Höchstmengen besteht nach Auffassung des BLL nicht. Das ergibt sich aus dem Erwägungsgrund 10, der den Fokus der Höchstmengen für Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien betont, die am stärksten zur Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrung beitragen. Erwägungsgrund 4 hebt den freien Verkehr mit sicheren und bekömmlichen Lebensmitteln als wichtigen Aspekt des Binnenmarktes hervor. Weitere nationale Regelungen würden dem entgegenlaufen. Zudem wird in Artikel 8 Absatz 2 das Vorgehen vorgegeben, wenn ein Mitgliedstaat Zweifel an der Sicherheit eines Aromas oder einer Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften äußert. Erforderlichenfalls werden dann nach Risikoabschätzung der EFSA Maßnahmen u. a. in Anhang III festgelegt.

[3] Der Begriff „Biologisch aktive Substanzen" wird in der Verordnung nicht verwendet, ist jedoch in der Praxis üblich. Die Verordnung spricht von „bestimmten Stoffen".

[4] Die Stellungnahmen der EFSA sind unter http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs.htm veröffentlicht. Stellungnahmen des SCF ab 1998 können unter http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/outcome_en.html herunter geladen werden.

4. Haben die Orientierungswerte zu Cumarin noch Bedeutung?

Sofern für Lebensmittel in Anhang III Teil B Höchstmengen festgelegt sind, sind diese ab dem 20. Januar 2011 verbindlich. Darüber hinaus können für Lebensmittel, für die keine Cumarin-Höchstmenge mehr festgelegt ist, im Rahmen der individuellen Risikoabschätzung auch die früheren Orientierungswerte (Rundschreiben BLL-340-2006) herangezogen werden, die seinerzeit von der amtlichen Lebensmittelüberwachung als Eingreifswerte festgelegt wurden.

III. Aromastoffe/Aromakategorien

1. Bis wann müssen in Deutschland die Restriktionen hinsichtlich künstlicher Aromastoffe beachtet werden?

Künstliche Aromastoffe sind in Deutschland gemäß § 2 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) den Zusatzstoffen gleichgestellt und bedürfen daher vor ihrer Verwendung einer Zulassung. Eine Zulassung verschiedener künstlicher Aromastoffe erfolgt in § 3 in Verbindung mit Anlage 5 und 6 der deutschen Aromenverordnung. Nach Auffassung der CIAA sind entsprechende nationale Regelungen spätestens mit Beginn der Anwendung der Unionsliste[5] aufzuheben. Allerdings sieht ein Gesetzesentwurf zur Änderung des LFGB sowie anderer Vorschriften (Bundesrats-Drucksache 52/11 vom 4.2.2011) die Beibehaltung der Gleichstellung künstlicher Aromastoffe mit den Zusatzstoffen noch bis 18 Monate nach Anwendung der Unionsliste vor. Dieses ist das Datum, ab dem Artikel 10 gilt. Artikel 10 legt fest, dass Aromastoffe nur noch dann in den Verkehr gebracht und verwendet werden dürfen, wenn sie in der Unionsliste aufgeführt sind. Nach Auffassung des deutschen Gesetzesgebers sind die nationalen Restriktionen hinsichtlich künstlicher Aromastoffe demnach noch bis 18 Monate nach Beginn der Anwendung der Unionsliste zu berücksichtigen.

2. Kann ein Aromastoff, für den eine Zulassung als künstlicher Aromastoff besteht, für den allerdings ein Vorkommen in der Natur zwischenzeitlich nachgewiesen wurde, frei verwendet werden?

Bei Erstellung von Anhang 5 Teil 1 der deutschen Aromenverordnung wurde offensichtlich davon ausgegangen, dass die dort aufgeführten Aromastoffe in der Natur nicht vorkommen. Aufgrund der Gleichstellung dieser künstlichen Aromastoffe mit den Zusatzstoffen bedurften sie daher einer Zulassung. Zwischenzeitlich liegen beispielsweise für Vanillinacetat belastbare Informationen vor, nach denen dieser Stoff auch in der Natur vorkommt. Damit ist er als naturidentischer Aromastoff einzustufen, für den eine grundsätzliche Zulassung nicht erforderlich ist. Diese Auffassung wird auch in der Kommentierung zum Lebensmittelrecht von Zipfel/Rathke vertreten. Beanstandungen können aber wegen der expliziten Aufführung als Zusatzstoff in der Aromenverordnung nicht ausgeschlossen werden. Eine Änderung des Anhangs 5 der deutschen Aromenverordnung wäre wünschenswert, erscheint aber unwahrscheinlich vor dem Hintergrund, dass die Regelung aufgrund der zu erwartenden Unionsliste ohnehin obsolet wird.

3. Kann ein thermisch gewonnenes Reaktionsaroma gleichzeitig ein Aromaextrakt sein?

Thermisch gewonnene Reaktionsaromen sind in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e definiert, während die Herstellbedingungen für Aromaextrakte in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d beschrieben sind. Die vorgenannten Definitionen überschneiden sich teilweise. Wenn ein Aroma beiden Anforderungen entspricht, kann es sowohl als thermisch gewonnenes Reaktionsaroma als auch Aromaextrakt eingestuft werden.

[5] Das Datum der Anwendung der Unionsliste ist nicht vorgegeben. Lediglich die Erstellung der Liste der Aromastoffe, die Teil der Unionsliste ist, war bis zum 31. Dezember 2010 vorgesehen. Dies ist jedoch nicht erfolgt.

IV. Kennzeichnung

1. Wie sind Aromen zukünftig in der Zutatenliste zu kennzeichnen?

Aromen sind gemäß § 6 Absatz 5 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Zutatenliste mit dem Wort „Aroma", einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas anzugeben. Genauere Bezeichnungen oder Beschreibungen sind zum Beispiel „Aromaextrakt", „Aromastoff", „Vanillin", „Erdbeeraroma", „Pfefferminzöl" oder „Backaroma". Chinin/Chininsalze und Koffein müssen als solche unmittelbar nach der Bezeichnung „Aroma" angegeben werden. Auch wenn in der LMKV das Wort „Aroma" vorgegeben ist, wird die Auffassung vertreten, dass gegebenenfalls auch die Angabe „Aromen" zulässig sein muss. Die englische und französische Fassung der Etikettierungs-Richtlinie lassen dies zu und auch im Entwurf zur Lebensmittelinformations-Verordnung spricht man von „flavouring(s)".

Raucharomen müssen ab dem 20.1.2011 gemäß Artikel 29, sofern sie dem Lebensmittel einen Räuchergeschmack verleihen, als „Raucharoma" oder „Raucharoma aus …" (z. B. „Raucharoma aus Buchenholz") bezeichnet werden.

Aromen können also mit ihren jeweiligen genaueren Bezeichnungen oder Beschreibungen oder aber zusammengefasst mit dem Wort „Aroma" angegeben werden. Die genannten Ausnahmen für Raucharomen, Chinin und Koffein sind zu beachten.

Beispiele:
Zutaten: …, Aroma,…
Zutaten: …, Aroma Koffein, Aroma, …
Zutaten: …, Gewürzextrakte, Grillaroma, Raucharoma aus Buchenholz

Die Allergenkennzeichnung sowie die Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen sind zu beachten.

2. Unter welchen Bedingungen darf ein Aroma in der Zutatenliste als „natürlich" ausgelobt werden?

Die Angabe „natürlich" ist optional, d. h. nicht verpflichtend. Ein Aroma darf jedoch in der Zutatenliste nur als „natürlich" ausgelobt werden, wenn die Anforderungen des Artikels 16 erfüllt sind. Grundsätzlich darf der Begriff „natürlich" nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält (Artikel 16 Absatz 2). Ein Raucharoma kann daher nicht als „natürlich" bezeichnet werden.

Weiterhin darf der Begriff „natürlich" nur in folgenden Fällen verwendet werden:

- In Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger, wenn der Aromabestandteil ausschließlich oder mindestens zu 95 Gew.-% aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff gewonnen wurde. Zu berücksichtigen ist außerdem, dass gemäß Erwägungsgrund 26 die restlichen 5 %, die selbstverständlich auch nur aus Aromaextrakten und/oder natürlichen Aromastoffen bestehen, nur zur Standardisierung oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote verwendet werden dürfen.

  Die Bezeichnung lautet „natürliches ‚Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)'-Aroma".

  Lebensmittelkategorien können beispielsweise „Gewürze", „Früchte", „Waldbeeren" oder „Zitrusfrüchte" sein. Es erscheint selbstverständlich, dass in dem Aroma das namengebende Lebensmittel erkennbar ist.

Beispiel:
Natürliches Zitrusaroma/Zitrusfrüchtearoma: 90 % Zitronenöl, 7 % Grapefruitöl, 3 % weitere natürliche Aromastoffe zur Standardisierung.

- In der Bezeichnung „natürliches ‚Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)'-Aroma mit anderen natürlichen Aromen", wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff stammt, dessen Aroma leicht erkennbar ist.
  Der Anteil des namengebenden Lebensmittels ist nicht weiter festgelegt und kann auch unter 95 % oder sogar unter 50 % liegen.

  Beispiel:
  Natürliches Erdbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen: 87 % Aromaextrakt aus Erdbeeren, 10 % Himbeerdestillat, 3 % Aromaextrakt aus Johannisbeeren; der Erdbeeranteil ist leicht erkennbar.

- Der Begriff „natürliches Aroma" darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

  Beispiel:
  Natürliches Aroma: Aroma mit Fleischnote, zu 100 % aus Hefe hergestellt. Die Bezeichnungen natürliches Fleischaroma oder natürliches Hefearoma wären irreführend, da das Aroma nicht aus Fleisch gewonnen wurde und auch nicht nach Hefe schmeckt.

Der Aromenhersteller ist in der Regel für die Wahl einer richtigen Verkehrsbezeichnung des Aromas verantwortlich, der Lebensmittelhersteller für die richtige Bezeichnung des Aromas im Zutatenverzeichnis, gegebenenfalls nach Rücksprache mit dem Aromenhersteller. Die vom Aromenhersteller gewählte(n) Verkehrsbezeichung(en) kann/können grundsätzlich auch in der Zutatenliste des Lebensmittels verwendet werden. Bei Verwendung mehrerer natürlicher Aromen in einem Lebensmittel kann der Lebensmittelhersteller gegebenenfalls die Bezeichnungen zusammenführen, sofern die oben aufgeführten Bedingungen noch erfüllt sind. Es ist darauf hinzuweisen, dass die Bezeichnung „Aroma" (mit Einschränkung für Raucharomen, Chinin und Koffein) in jedem Fall möglich ist.

Weitere Kennzeichnungsbeispiele:

Aroma	**Mögliche Kennzeichnung**
Dessertspeise mit natürlichem Himbeeraroma und natürlichem Zitronenaroma	• Aroma • Himbeeraroma, Zitronenaroma • natürliches Himbeeraroma, natürliches Zitronenaroma • natürliches Himbeer- und Zitronenaroma • natürliches Fruchtaroma • natürliches Himbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen (wenn Zitrone nicht erkennbar) • natürliches Himbeeraroma (wenn > 95% und Zitrone nur zur Abrundung)

Aroma	Mögliche Kennzeichnung
Dessertspeise mit natürlichem Himbeeraroma und natürlichem Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen	• Aroma • Himbeeraroma, Orangenaroma • natürliches Himbeeraroma, natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen • natürliches Himbeer-/Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen • natürliches Fruchtaroma (wenn die ‚anderen natürlichen Aromen' auch aus Früchten gewonnen wurden)
Dessertspeise mit natürlichem Orangenaroma und Vanillearoma (nicht natürlich)	• Aroma • Orangenaroma, Vanillearoma • natürliches Orangenaroma, Vanillearoma
Tüte mit verschiedenen Süßwaren mit jeweils natürlichem Zitronenaroma, natürlichem Orangenaroma, natürlichem Himbeeraroma	• Aroma • Zitronen-, Orangen-, Himbeeraroma • natürliches Zitronenaroma, natürliches Orangenaroma, natürliches Himbeeraroma • natürliches Zitronen-, Orangen-, Himbeeraroma • natürliches Fruchtaroma • natürliches Aroma (Zitrone, Orange, Himbeere)

3. Kann ein Hefeextrakt als „Aromaextrakt", „Aroma" oder auch als „natürliches Aroma" gekennzeichnet werden?

Hefeextrakt wird durch Hydrolyse von Hefezellen gewonnen und weist in der Regel einen fleischbrühähnlichen Geschmack auf. Sofern die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d genannten Voraussetzungen gegeben sind, stellt ein Hefeextrakt einen Aromaextrakt dar. Ein solcher Hefeextrakt kann in der Zutatenliste eines Lebensmittels mit dem Wort „Aroma" oder der genaueren Angabe „Hefeextrakt" angegeben werden. Auch die Bezeichnung „natürliches Aroma" gemäß Artikel 16 Absatz 6 ist möglich.

Hefeextrakt kann aufgrund hoher Glutaminsäuregehalte eine geschmacksverstärkende Wirkung haben. Die Angabe eines Hefeextrakts als „Aroma" oder „natürliches Aroma" in der Zutatenliste bei gleichzeitiger Auslobung „ohne Geschmacksverstärker" oder „ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe" wird aufgrund des Irreführungspotentials nicht empfohlen.

4. Kann ein Vanilleextrakt als „natürlicher Vanilleextrakt" gekennzeichnet werden?

Ein Vanilleextrakt ist in der Regel ein Aromaextrakt im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d. Er kann mit dem Wort „Aroma" oder auch mit den genaueren Angaben „Aromaextrakt" oder „Vanilleextrakt" in der Zutatenliste eines Lebensmittels aufgeführt werden. Grundsätzlich kann gemäß Artikel 16 Absatz 2 auch der Begriff „natürlich" verwendet werden. Verschiedentlich wird in der Lebensmittelwirtschaft die Auffassung vertreten, dass der Begriff „natürlich" mit der genaueren Bezeichnung „Vanilleextrakt" kombiniert werden kann. Bei strenger Auslegung gibt jedoch Artikel 16 Absatz 4 die abschließende Bezeichnung „natürliches Vanille-Aroma" vor. Zudem könnte auch bei der Bezeichnung „natürlicher Vanilleextrakt" eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten vorliegen, da alle herkömmlichen Vanilleextrakte den Voraussetzungen des Artikels 16 Absatz 2 genügen. Erwägungsgrund 25 hebt zudem noch einmal hervor, dass der Begriff „natürlich" nur verwendet werden soll, wenn der Verbraucher nicht irregeführt wird.

Der BLL ist zudem der Auffassung, dass es bei einer Auslobung im Sinne des Artikel 16 Absatz 4 nicht auf die Schreibweise „mit oder ohne Bindestrich" ankommen kann. Aus dem Vorhandensein des Bindestrichs in der Vorschrift sollte nicht abgeleitet werden, dieser müsse nun auch in der Zutatenkennzeichnung Verwendung finden, weil es sich hier nur um eine aufgrund der Angabe verschiedener Modalitäten in Artikel 16 Absatz 4 redaktionell erforderliche „Angabemodalität" in der Vorschrift selbst handelt.

5. Kann ein biotechnologisch hergestelltes Vanillin als „natürliches Aroma" bezeichnet werden?

Es könnten Zweifel bestehen, ob ein biotechnologisch hergestelltes Vanillin, welches den Anforderungen an Artikel 16 Absatz 2 entspricht, als „natürliches Aroma" bezeichnet werden kann. Ein „natürliches Aroma" stammt gemäß Artikel 16 Absatz 6 aus verschiedenen Ausgangsstoffen. Biotechnologisch hergestelltes Vanillin kann beispielsweise aus Reis gewonnen werden. Somit ist fraglich, ob mit „Reis" verschiedene Ausgangsstoffe vorliegen. Die Formulierung „aus verschiedenen Ausgangsstoffen" (im Englischen „different source materials") kann auch so verstanden werden, dass es sich bei dem/den Ausgangsstoff(en) um unterschiedliche Stoffe von der Geschmacksrichtung her handelt, d. h. der Ausgangstoff/die Ausgangsstoffe – hier: Reis – unterscheidet sich von dem Stoff, dessen Geschmack nachgebildet wird – hier: Vanille. Jedenfalls ist sowohl nach Auffassung der Kommission als auch der CIAA die Angabe „natürliches Aroma" möglich, auch wenn nur ein einziger Ausgangsstoff verwendet wurde, sofern dessen Nennung das Aroma oder den Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

6. Ist es möglich, bei der Verwendung von Vanilleextrakt und biotechnologisch hergestelltem Vanillin in der Zutatenliste „natürliches Vanillearoma, natürliches Aroma" anzugeben? Wie kann gekennzeichnet werden, wenn neben Vanilleextrakt auch (naturidentisches) Vanillin verwendet wurde?

Grundsätzlich kann ein Vanilleextrakt als „Vanilleextrakt" oder „natürliches Vanillearoma", ein biotechnologisch hergestelltes Vanillin, das den Anforderungen eines natürlichen Aromastoffes entspricht, als „natürliches Aroma" und ein synthetisch hergestelltes Vanillin als „Aroma" oder mit einer genaueren Bezeichnung („Vanillin", „Aromastoff Vanillin") in der Zutatenliste aufgeführt werden.
Die Angabe „natürliches Vanillearoma, natürliches Aroma" bzw. „natürliches Vanillearoma, Aroma" in der Zutatenliste scheint daher vertretbar zu sein. Allerdings wird zu bedenken gegeben, dass eine solche Kennzeichnung den Verbraucher täuschen könnte. Ein Täuschungspotential liegt vor, wenn der Verbraucher annehmen kann, dass der Vanillegeschmack aus dem natürlichen Vanillearoma und eben nicht zumindest teilweise auch aus biotechnologisch hergestelltem Vanillearoma (Vanillin) oder naturidentischem Vanillin stammt. Es erscheint daher empfehlenswert, in der Zutatenliste „natürliches Vanillearoma, natürlicher Aromastoff Vanillin" aufzuführen; bei Verwendung von naturidentischem Vanillin „natürliches Vanillearoma, Aromastoff Vanillin". In diesem Fall wird vorausgesetzt, dass das natürliche Vanillearoma einen signifikanten Beitrag zur Geschmacksgebung leistet.

7. Muss Glutamat, welches Aromen zugesetzt wurde, in jedem Fall in der Zutatenliste angegeben werden?

Glutamat und andere Geschmacksverstärker sind mit wenigen Ausnahmen für Lebensmittel allgemein und damit auch für Aromen zugelassen. Grundsätzlich sind sie in der Zutatenliste des Endlebensmittels aufzuführen, es sei denn, sie üben im Endlebensmittel keine technologische Wirkung mehr aus. In der Regel wird eine solche technologische Wirkung jedoch zu bejahen sein, da ein Zusatz ja nicht ausschließlich im Aroma, sondern im Endlebensmittel eine Wirkung erzeugen soll.

Es wird zudem darauf hingewiesen, dass zukünftig Zusatzstoffe für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme, -aromen und Nährstoffe separat in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 geregelt werden. In aktuellen Entwürfen ist der Zusatz von Glutamaten und anderen Geschmacksverstärkern zu Aromen nicht mehr vorgesehen. Sie können jedoch weiterhin gemäß des Carry-over Prinzips (Migrationsgrundsatz) Aromen zugesetzt werden, sofern die Aromen für Lebensmittel bestimmt sind, in denen diese Zusatzstoffe erlaubt sind.

V. Auslobung

1. Kann zukünftig noch „ohne künstliche Aromastoffe" oder „ohne künstliches Aroma" ausgelobt werden? Wenn ja, unter welchen Bedingungen?

Die Definition „künstlicher Aromastoff" entfällt mit der Aufhebung der Aromenrichtlinie 88/388/EWG zum 20.1.2011. Ein „künstliches Aroma" war hingegen bislang nie definiert, wurde aber in der Werbung „ohne künstliches Aroma" dahingehend verwendet, dass die eingesetzten Aromen als aromatisierende Bestandteile keine künstlichen Aromastoffe enthielten. Der Wegfall einer Definition begründet nicht automatisch, dass mit einem solchen Begriff nicht mehr geworben werden darf. Jedoch kann sich die Verkehrsauffassung zu einem Begriff ändern. Es ist nicht auszuschließen, dass die Angabe „ohne künstliche Aromastoffe" oder „ohne künstliches Aroma" zunehmend vom Verbraucher so verstanden wird, dass nur natürliche Aromen verwendet werden. Bei Verwendung von naturidentischen Aromastoffen könnte mittelfristig hierdurch eine Verbrauchertäuschung hervorgerufen werden.

Zudem ist zu beachten, dass die Auslobung „ohne künstliche Aromastoffe" eine unzulässige Werbung mit Selbstverständlichkeiten darstellt, sofern künstliche Aromastoffe in dem Lebensmittel generell nicht zugelassen sind.

Der BLL empfiehlt, grundsätzlich nicht mit der Abwesenheit von Rohstoffen zu werben, sondern vielmehr die Besonderheit der verwendeten Rohstoffe herauszustellen.

2. Reicht es bei einer Auslobung „mit natürlichen Aromen" z. B. auf der Vorderseite aus, in der Zutatenliste nur „Aroma" anzugeben?

Aromen sind im Zutatenverzeichnis mit dem Wort „Aroma", einer genauen Angabe oder einer Beschreibung des Aromas anzugeben. Optional kann der Begriff „natürlich" verwendet werden, wenn die Anforderungen des Artikels 16 erfüllt sind. Artikel 16 regelt die Verwendung des Begriffs „natürlich" zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung. Damit richten sich die Regelungen zunächst nicht an Angaben, die nicht im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung eines Aromas z. B. in der Zutatenliste stehen. Daher scheint eine Auslobung „mit natürlichen Aromen" formal möglich zu sein, auch wenn in der Zutatenliste nur „Aroma" angegeben ist. Allerdings sollen die sehr differenzierten Regelungen des Artikels 16 der besseren Verbraucherinformation dienen. Daher läuft es dem Sinn der Regelung entgegen, wenn an prominenter Stelle mit der Angabe „mit natürlichen Aromen" geworben wird, in der Zutatenliste jedoch von der vereinfachten Möglichkeit der Angabe „Aroma" Gebrauch gemacht wird. Der BLL empfiehlt daher, bei einer Auslobung „mit natürlichen Aromen" in der Zutatenliste eine den Regelungen des Artikels 16 entsprechende Bezeichnung anzugeben.

3. Unter welchen Bedingungen kann man „ohne Aromastoffe" bzw. „ohne Aromen" ausloben"?

Viele Lebensmittel enthalten natürlicherweise Aromastoffe bzw. Aromen. Bei weiterer Auslegung sollte eine Auslobung daher in der Regel „ohne zugesetzte Aromastoffe" bzw. „ohne zugesetztes Aroma" lauten. Aber auch bei dieser Formulierung ist im Einzelfall zu prüfen, ob eine Irreführung vorliegt. Dieses könnte gegebenenfalls der Fall sein, wenn der Verbraucher ein nicht aromatisiertes Lebensmittel erwartet, dem auch keine Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt sind. Auch ist zu bedenken, dass Zutaten wie Rosmarinextrakt oder Paprikaextrakt sowohl Aromen als auch Zusatzstoffe darstellen können.

Der BLL empfiehlt, grundsätzlich nicht mit der Abwesenheit von Rohstoffen zu werben, sondern vielmehr die Besonderheit der verwendeten Rohstoffe herauszustellen.

4. Ist eine Produktaufmachung mit Erdbeerabbildungen auch bei Verwendung von Erdbeeraroma (nicht-natürlich) zulässig?

Diese Frage fällt nicht unmittelbar in den Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (insbesondere wird die Fragestellung nicht von deren Artikel 4 Buchstabe b erfasst). Da es sich um eine Problematik der Produktaufmachung handelt, ist in erster Linie auf die Grundsätze des allgemeinen Täuschungsverbots (s. u. a. Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a Richtlinie 2000/13/EG, Artikel 16 Verordnung (EG) Nr. 178/2002, § 11 LFGB) zurückzugreifen. Hiernach darf die Aufmachung eines aromatisierten Lebensmittels insbesondere (auch) durch bildliche Darstellungen nicht zur Verbrauchertäuschung geeignet sein.

Den rechtlichen Maßstab für die Annahme einer Täuschungseignung bildet der Erwartungshorizont des angemessen gut unterrichteten und angemessen aufmerksamen und kritischen Durchschnittsverbrauchers (s. Erwägungsgrund 18 und Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b Richtlinie 2005/29/EG). Praktisch wichtige Indizien für die Ermittlung der jeweiligen Verkehrsauffassung (und damit auch der Verbrauchererwartung) liefern in der Regel die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches. Diese behandeln an verschiedenen Stellen ausdrücklich den Zusammenhang von „Aroma und wörtliche/bildliche Auslobung". Beispielhaft zu nennen sind insbesondere:

- Abschnitt I Nr. 7 Buchstabe a und b der Leitsätze für Feine Backwaren;
- Abschnitt I C und II Nr. 6 der Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse;
- Abschnitt I B Nr. 3 Buchstabe a der Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen;
- Abschnitt I C Nr. 4 der Leitsätze für Erfrischungsgetränke;
- Abschnitt II A Nr. 5 der Leitsätze für Speiseeis und Speiseeis-Halberzeugnisse.

Zur Orientierung herangezogen werden können z. B. auch die BLL-Richtlinie für Zuckerwaren, dort Abschnitt C Nr. 4.17, oder die BLL-Richtlinie für Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milchprodukten und Bezeichnungen von Fruchtjoghurterzeugnissen.

Die Leitsätze tragen dem Umstand Rechnung, dass die Verbrauchererwartungen an Fruchtabbildungen nicht zuletzt produktabhängig und damit ggf. sehr unterschiedlich sind. Diese Tatsache ist auch weiterhin prinzipiell von der Rechtsprechung anerkannt, der zufolge kein allgemeiner Erfahrungssatz besteht, wonach der Verkehr bei einer Fruchtabbildung erwartet, dass sich in dem angebotenen oder erworbenen Produkt jeweils die entsprechenden natürlichen Bestandteile befinden.

Welcher Erklärungswert einer Fruchtabbildung jeweils zukommt, wird von der Rechtsprechung stets im konkreten Einzelfall anhand einer wertenden Gesamtschau der Produktaufmachung und dabei insbesondere anhand folgender Kriterien ermittelt:

- Welches Produkt, welche Produktgruppe steht in Rede?
- Welche Aromen finden Verwendung (natürlich/nicht-natürlich usw.)?
- Welche Abbildungsweise/-form steht in Rede (z. B. Prominenz der Abbildung, naturnahe oder stilisierte Abbildung usw.)?
- Ist die Abbildung leitsatzkonform bzw. verkehrsüblich?
- Welche Evidenz haben rechtlich-verpflichtende/tatsächlich-verfügbare „Zusatzinformationen" (z. B. Zutatenverzeichnis, Produktfarbe, Störer-Hinweis „mit X-Geschmack" usw.)?

Fruchtabbildungen bilden immer wieder den Gegenstand von Rechtsstreitigkeiten. Wichtige weiterführende Hinweise zu der gesamten Problematik finden sich bei:

- Wehlau, Die lauterkeitsrechtliche Beurteilung der Werbung für und Aufmachung von aromatisierten Lebensmitteln, LMuR 2010, S. 33 ff.,
- Bergmann, Werben mit Fruchtabbildungen, Food & Recht Praxis 02/2010, S. 1 ff.

VI. Inkrafttreten

1. Ab wann gelten die neuen Kennzeichnungsvorschriften?

Die neuen Kennzeichnungsregelungen gelten ab dem 20. Januar 2011. Ab dem Datum darf kein Lebensmittel mehr in den Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden, das den neuen Kennzeichnungsregelungen nicht entspricht. Bis zu diesem Datum rechtmäßig in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Lebensmittel dürfen jedoch bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

2. Aromen mit alter Kennzeichnung dürfen bis zu ihrem MHD weiterhin vermarktet werden. Schließt das die Verwendung mit ein? Müssen bei Lebensmitteln, die nach dem 20.1.2011 mit solchen „alten" Aromen hergestellt sind, die neuen Kennzeichnungsregelungen beachtet werden?

Die Abverkaufsfrist in Artikel 30 für vor dem 20.1.2011 rechtmäßig hergestellte Aromen würde ins Leere laufen, sofern diese danach nicht auch in Lebensmitteln verwendet werden dürften. Nach überwiegender Auffassung dürfen diese Aromen in Lebensmitteln verwendet werden. Allerdings ist der Verwender verpflichtet, entsprechende Informationen einzuholen, damit er die Kennzeichnung seiner Lebensmittel gegebenenfalls anpassen kann.

Beispiel: Ein Lebensmittelhersteller hat ein als „natürliches Zitrus-Aroma" bezeichnetes Produkt im Lager. Dieses darf nach bisheriger Auffassung bis zu 10 % der aromatisierenden Bestandteile aus anderen natürlichen Aromen als aus Zitrusfrüchten gewonnen aufweisen. Artikel 16 Absatz 4 verlangt zukünftig, dass dieses zu mindestens 95 % aus Zitrusfrüchten gewonnen wurde. Der Lebensmittelhersteller darf diesen Rohstoff trotz nicht mehr zutreffender Kennzeichnung auf dem Aroma weiterhin verwenden, muss aber gegebenenfalls die Kennzeichnung seines Lebensmittels bis zum 20.1.2011 anpassen (z. B. „natürliches Zitrus-Aroma mit anderen natürlichen Aromen" anstelle von „natürliches Zitrus-Aroma"/„natürliches Aroma"). Keine Anpassung wird erforderlich, sofern nur „Aroma" oder „Zitrus-Aroma" in der Zutatenliste des Lebensmittels aufgeführt ist.

Februar 2011

Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e. V.

Postfach 06 02 50
10052 Berlin
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
Fax +49 30 206143-190
bll@bll.de

Büro Brüssel
43, Avenue des Arts
1040 Brüssel, Belgien

Tel. +32 2 508 1023
Fax +32 2 508 1025

www.bll.de