

Handbuch Aromen und Gewürze

Bearbeitet von
Uwe-Jens Salzer, Fred Siewek

Loseblattwerk mit 61. Aktualisierung 2017. Loseblatt. Rund 2600 S. In 3 Ordnern
ISBN 978 3 86022 558 5

[Recht > Öffentliches Recht > Lebensmittelrecht, Agrarrecht > Lebensmittelrecht,
Futtermittelrecht](#)

schnell und portofrei erhältlich bei

The logo for beck-shop.de features the text 'beck-shop.de' in a bold, red, sans-serif font. Above the 'i' in 'shop' are three red dots of varying sizes. Below the main text, the words 'DIE FACHBUCHHANDLUNG' are written in a smaller, red, all-caps, sans-serif font.

beck-shop.de
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

5 Vorschriften

5.1 Aromen

5.1.1 Lebensmittelrechtliche Vorschriften

5.1.1.1 Vorbemerkungen

In der Regel hat jeder Staat ein Lebensmittelgesetz, dessen Hauptzweck ist, den Verbraucher

Lebensmittelgesetz

- vor Gesundheitsschäden
- vor Irreführung und Täuschung über die Qualität der angebotenen Produkte

zu schützen. Diese Lebensmittelgesetze werden üblicherweise durch Verordnungen oder Ausführungsbestimmungen ergänzt. Auf diese Weise sind Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen geregelt. Aromen zählen entweder zu den Zusatzstoffen (siehe USA, S. 106) oder haben eigene Regelungen (siehe Europäische Union, S. 2).

Lebensmittelzusatzstoffe werden in allen Staaten bzw. Staatengemeinschaften durch sogenannte „Positivlisten“ geregelt, d. h. nur gelistete Stoffe sind erlaubt. Für Aromen gab es in einigen Ländern wie z. B. der EU das „Gemischte-Listen-System“: Alle natürlichen und naturidentischen Aromastoffe, Aromaextrakte (= etherische Öle, Auszüge usw.) und Reaktionsaromen dürfen verwendet werden, ausgenommen Stoffe, die in einer Negativliste verboten sind. In Deutschland und den Niederlanden wurden künstliche (d. h. nicht naturidentische) Aromastoffe als Zusatzstoffe über Positivlisten geregelt. Dieses System bleibt mit dem Erlass der EU-Gemeinschaftsliste für Aromastoffe (siehe Kap. 5.1.1.4)

Zusatzstoffe

nur noch für die meisten Aromaextrakte und Reaktionsaromen erhalten.

Zulässige Aromastoffe

Beide Systeme haben Vor- und Nachteile. Das „Positivlistensystem“ mag im ersten Augenschein als für den Verbraucher sicherer erscheinen, weil nur erlaubte Stoffe und Produkte verwendet werden dürfen. Auf der anderen Seite sind natürliche Aromastoffe und ihre naturidentischen Gegenstücke über Gewürze, die genannten Gewürz- bzw. Aromaextrakte und Reaktionsaromen seit jeher von der Menschheit verwendet worden, und man hat eine uralte Erfahrung, welche Stoffe verboten oder im Gebrauch eingeschränkt werden müssen (Beispiel: Cumarin in Waldmeister und Tonkabohnen oder Blausäure in Bittermandeln). Letztendlich ist es nicht möglich, in einem fertigen Lebensmittel festzustellen, ob ein Aromastoff zugesetzt wurde, über einen Extrakt hineingekommen ist oder im rohen Lebensmittel schon vorhanden war.

5.1.1.2 Europäische Union

EU-Entwicklung

Die Geschichte der Europäischen Union beginnt mit dem Vertrag von Rom, der am 28.03.1957 zwischen Belgien, Frankreich, Deutschland, Italien, Luxemburg und den Niederlanden geschlossen wurde und die EWG begründete. 1972 traten Dänemark, Großbritannien und Irland bei und 15 Jahre später Griechenland, Portugal und Spanien. Der Vertrag von Maastricht 1992, der am 01.11.1993 in Kraft trat, änderte den Namen in „Europäische Union“. Zwischen den zwölf EG- und den sechs EFTA-(European Free Trade Agreement = Europäischer Freihandelsvertrag)-Staaten Finnland, Island, Norwegen, Österreich, Schweden und der Schweiz wurde eine weitere Vereinbarung getroffen, die zur Gründung der EEA (European Economic Area = Europäischer Wirtschaftsraum) am 01.01.1994 führte. Die Bedeutung des

Vertragsabschlusses in diesem Zusammenhang liegt darin, dass die EFTA-Staaten zustimmten, die Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union zu übernehmen. In der Zwischenzeit sind Finnland, Österreich und Schweden am 01.01.1995, Zypern, Estland, Lettland, Litauen, Malta, die Slowakei, Slowenien, die Tschechische Republik und Ungarn am 01.05.2004 und Bulgarien und Rumänien am 01.01.2007 der EU beigetreten, während die Schweiz in einem Volksentscheid den Beitritt zur EEA abgelehnt hatte.

Die Europäische Union hat die folgenden gesetzgebenden Körperschaften: Die **Kommission** und den **Rat** der 26 Mitgliedstaaten, beide in Brüssel angesiedelt, und das **Europaparlament**, das seine Sitzungen in Straßburg abhält. Die Kommission erhält Unterstützung vom wissenschaftlichen Lenkungsausschuss und den in diesem Zusammenhang zu nennenden Wissenschaftlichen Ausschüssen „Lebensmittel“, „Futtermittel“, „Pflanzen“, „Kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände“ und „Arzneimittel und Medizinprodukte“ übergeordnet ist.

Da das Gesetzgebungsverfahren in der Europäischen Union recht kompliziert ist, soll es hier nur summarisch erwähnt werden: Nur die Kommission kann Gesetzesvorschläge unterbreiten. Jeder Vorschlag benötigt die Zustimmung von Rat und (aber nicht immer) Parlament, bevor das Gesetz verkündet werden kann. Man kennt drei Wege: 1. die „consultation procedure“ (das Konsultationsverfahren, eine Lesung im Europäischen Parlament), die „co-operation procedure“ (das Verfahren der Zusammenarbeit, zwei Lesungen im Europäischen Parlament) und seit dem 01.11.1993 die „co-decision procedure“ (das Mitentscheidungsverfahren, zwei Lesungen im Europäischen Parlament; wenn der „Gemeinsame Standpunkt“ von Rat und Kommission vom Europäischen Parlament abgelehnt wird, wird ein Vermittlungsausschuß eingeschaltet.). Vorschriften der Europäischen Union sind

Körperschaften der EU

EU-Gesetz- gebung

entweder „Richtlinien“, die nur für die Mitgliedstaaten bindend sind und von ihnen in Landesrecht übernommen werden müssen, oder es sind „Verordnungen“, die für jeden Rechtsunterworfenen in der Europäischen Union bindend sind. Schließlich gibt es „Entscheidungen“, die nur für den Adressaten verbindlich sind.

Gesetzliche Vorschriften der EU

Eine Fülle von vertikalen (produktbezogenen) und horizontalen Vorschriften sind innerhalb der Lebensmittelgesetzgebung seit 1962 erlassen worden. 1988 beschloss die Kommission, sich auf horizontale Vorschriften zu konzentrieren. Bis jetzt gibt es solche für Kennzeichnung, Bedarfsgegenstände, Zusatzstoffe, Aromen, Technische Hilfsstoffe, Pesticidrückstände, Kontaminanten, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelkontrolle.

Eine „Allgemeine Lebensmittelverordnung“ zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts wurde am 28.01.2002 erlassen [1]. Sie regelt in fünf Kapiteln: 1. Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen, 2. Allgemeines Lebensmittelrecht, 3. die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit [-unbedenklichkeit], 4. Schnellwarnsystem, Krisenmanagement und Notfälle und 5. Verfahren und Schlussbestimmungen. Erwähnt werden sollen in diesem Zusammenhang zwei Punkte. Die Definition für „**Lebensmittel**“ in Art. 2 lautet: *Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen werden. Zu Lebensmitteln zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe – einschließlich Wasser – die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden. Nicht zu den Lebensmitteln gehören a) Futtermittel, ..., e) kosmetische Mittel, f) Tabak, ..., h) Rückstände und Kontaminanten.* Zu den Lebensmitteln zählen also in diesem

Definition Lebensmittel

Zusammenhang Aromen, Gewürze und Zusatzstoffe. Der zweite, auch für Aromen und Gewürze wichtige Begriff ist die Rückverfolgbarkeit, die in Art. 18 definiert und geregelt wird: Die **Rückverfolgbarkeit** von Lebensmitteln ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. Die Lebensmittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel erhalten haben. Sie richten hierzu Systeme ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden mitgeteilt werden können. Ferner müssen die Hersteller Systeme zur Feststellung der anderen Unternehmen einrichten, an die ihre Erzeugnisse geliefert worden sind. Verpackte Lebensmittel sind durch sachdienliche Information ausreichend zu kennzeichnen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.

Rückverfolgbarkeit

Der deutsche Gesetzgeber hat das bisherige Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG) mit dem Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts vom 01.09.2005 – LFGB – [2] ersetzt, das die oben genannte „Allgemeine Lebensmittelverordnung (ALV)“ [1] ergänzt. Darin sind elf Gesetze zusammengefasst, sodass die Verbraucherinformation erheblich verbessert worden ist. Künftig sind somit in Deutschland sowohl die ALV als auch das LFGB nebeneinander zu berücksichtigen. Bestimmungen des LMBG werden lediglich für Tabakerzeugnisse aufrechterhalten. Das LFGB enthält elf Abschnitte: 1. Allgemeine Bestimmungen, 2. Verkehr mit Lebensmitteln, 3. Verkehr mit Futtermitteln, 4. Verkehr mit kosmetischen Mitteln, 5. Verkehr mit sonstigen Bedarfsgegenständen, 6. Gemeinsame Vorschriften für alle Erzeugnisse, 7. Überwachung, 8. Monitoring, 9. Verbringen in das und aus dem Inland, 10. Straf- und Bußgeldvorschriften und 11. Schlussbestimmungen. Insbesondere die Abschnitte 1, 2, 6 und 11 ersetzen im Wesentlichen die Vorschriften des alten LMBG für Lebensmittel. Weiterhin ist mit dem LFGB endlich die

Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB)

**EG-Zusatzstoff-
Definition in
deutsches Recht
übernommen**

EG-Zusatzstoff-Definition, d. h. Beschränkung auf den Zusatz aus technologischen Gründen, in deutsches Recht übernommen (siehe Kap. 5.1.1.6). Allerdings bleiben mit der Gleichstellung der „aus anderen als technologischen Gründen“ verwendeten Stoffe mit Zusatzstoffen in § 4 Abs. 1 Nr. 2 LFGB die „ernährungsphysiologischen Stoffe“ dem Verbotprinzip unterstellt.

**1. Essenzen-
Verordnung
1959**

**5.1.1.3 Geschichtlicher Rückblick auf die
Aromengesetzgebung Deutschland/EU**

1958 wurde im deutschen Lebensmittelgesetz LMG das absolute Verbotprinzip für den Zusatz von fremden Stoffen (später „Zusatzstoffe“) eingeführt. Davon ausgenommen wurden die Aromastoffe natürlicher Herkunft und die, die den natürlichen chemisch gleich („naturidentisch“) sind. Nur die „künstlichen“ Aromastoffe blieben fremde Stoffe. Es führte zum Erlass der ersten „Essenzen“-Verordnung 1959 mit folgender Begriffsbestimmung:

„Essenzen sind mehr oder minder konzentrierte, zum unmittelbaren Genuss nicht bestimmte Zubereitungen oder Lösungen von Geschmacks- und Geruchsstoffen pflanzlichen, tierischen oder chemischen Ursprungs. Sie sind dazu bestimmt, Lebensmitteln verschiedener Art einen charakteristischen Geschmack und Geruch, eine besondere Eigenschaft oder Wirkung zu verleihen. Man unterscheidet naturreine (natürliche) und künstliche Essenzen.“

Fast gleichzeitig, nämlich 1958, wurde in den USA das „Food Additive Amendment“ (Lebensmittelzusatzstoffergänzung) zum „Federal Food, Drug and Cosmetic Act“ (Bundes-Lebensmittel-, Arzneimittel und Kosmetikgesetz) erlassen. Da in den USA alle Aromastoffe zu den Zusatzstoffen zählen, müssen sie seitdem alle zugelassen werden.

Am 22.12.1981 wurde die Essenzen-Verordnung als Aromenverordnung neugefasst. Auch der 1906 gegründete „Verband der deutschen Essenzenindustrie“ änderte 2003 den Namen in „Deutscher Verband der Aromenindustrie“.

**Aromen-
verordnung
1981**

Die Aromenrichtlinie 88/388/EWG [3] ist 1988 nach fast zwanzigjähriger Diskussion verabschiedet worden. Aromen sind danach Produkte, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen. Die Richtlinie regelt die Klassifizierung der aromatisierenden Bestandteile natürliche, naturidentische und künstliche Aromastoffe, Aromaextrakte, Reaktionsaromen und Raucharomen (Art. 1), die Kennzeichnung (Art. 9), Reinheitskriterien und Höchstgrenzen für bestimmte aktive Inhaltsstoffe (Art. 4). In Art. 5 wird darauf hingewiesen, dass Vorschriften über Aromastoffe und andere aromatisierende Bestandteile sowie über Zusätze (Trägerstoffe, Lösungsmittel, Zusatzstoffe usw.) noch zu erlassen sind. Die Aromenrichtlinie wurde durch die Richtlinie 91/71/EWG mit Kennzeichnungsbestimmungen für Aromen, die für den Endverbraucher bestimmt sind, ergänzt.

**EU-Aromen-
richtlinie**

An dieser Stelle sollen zur Klarstellung kurz die eben erwähnten aromatisierenden Bestandteile anhand ihrer Definitionen in § 1 Anlage 1 der deutschen Aromenverordnung (Umsetzung der EG-Aromenrichtlinie) erläutert werden. Diese Anlage definiert die sechs aromatisierenden Agentien für Aromen wie folgt: Nummer 1–3 sind chemisch einheitliche Aromastoffe. Diese werden entweder mit physikalischen und biotechnologischen Methoden gewonnen, dann sind es natürliche Aromastoffe, oder durch chemische Synthese, dann sind sie naturidentisch oder künstlich. Der Unterschied zwischen beiden liegt darin, dass die naturidentischen Aromastoffe in der Natur vorkommen (Beispiel Vanillin), die künstlichen aber nicht (Beispiel Ethylvanillin). Nummer 4 sind Aromaextrakte; es sind die

**Aroma-
bestandteile**

5.1 Aromen

seit altersher aus natürlichen Rohstoffen gewonnenen Auszüge, Destillate, etherischen Öle usw. Die unter Nummer 5 genannten Reaktionsaromen sind durch Erhitzen von Zuckern mit Eiweißstoffen (bzw. Aminogruppen) gewonnene Maillardprodukte; diese entstehen auch beim Fleischbraten oder Brotbacken. Schließlich werden unter Nummer 6 Raucharomen genannt, Zubereitungen aus kondensiertem Rauch.

Übernahme der EWG-Aromenrichtlinie in nationales Recht

Diese Richtlinien wurden durch Deutschland übernommen in die „Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 29.10.1991“ [4]. Österreich übernahm sie 1998 nach Beitritt zur EU in „42. Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über Aromen und deren Ausgangsstoffe (Aromenverordnung)“ [5].

Rohstoff-Verzeichnis

Zusammen mit der Aromenrichtlinie wurde eine Ratsentscheidung [6] veröffentlicht, in der die Kommission aufgefordert wird, ein Verzeichnis über Rohstoffe für Aromen, über Aromastoffe, über Einsatzstoffe und Reaktionsbedingungen für Reaktionsaromen und über Herstellungsbedingungen für Raucharomen zu erlassen. Alles wurde von dem Verband der europäischen Aromenindustrie EFFA [7] aufgelistet und der Kommission übergeben. Es wurde von dieser aber nie veröffentlicht.

Aromastoff-verzeichnis

In Ergänzung von Art. 5 der Aromenrichtlinie (siehe S. 7) hatte die Kommission 1991 einen ersten Entwurf „Proposal for a council directive establishing a list of flavouring substances used in foodstuffs“ III/3515/91-EN“ vorgelegt, der weitgehend die Leitlinien des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses für die Bewertung von Aromen [8] umsetzte. Spätere Änderungsentwürfe enthielten Listen von Aromastoffen aus dem Blauen Buch des Europarates [9] und der FEMA GRAS-Liste (siehe S. 109). Nach fünfjähriger

Diskussion mit Aromen- und Lebensmittelindustrie entstand daraus ein Entwurf für eine **Verordnung** des Europäischen Parlaments und des Rates, der keine Stofflisten mehr beinhaltete. Diese Verordnung wurde nach Verabschiedung durch Parlament und Rat am 23.11.1996 veröffentlicht [10]. Sie wird schrittweise zu einer Positivliste von Aromastoffen zur Verwendung in Lebensmitteln wie folgt führen: Nach Art. 3 hatten die Mitgliedstaaten der Kommission bis zum 22.11.1997 eine Liste der auf ihrem Territorium in Gebrauch befindlichen Aromastoffe zu melden. Auf der Basis dieser Meldungen sind die Aromastoffe in ein „EG-Kommissionsverzeichnis“ eingeflossen [11], das Ergänzungen zulässt und bei Bedarf Firmen-Fachwissen schützt. Die Aromastoffe sind in diesem Verzeichnis nach ihrer chemischen Struktur in 34 Gruppen zusammengefasst worden. Diese werden im Kapitel 3B.1.8 charakterisiert und beschrieben. Gemäß Art. 4 der Verordnung wurde ein Evaluierungsprogramm für diese Aromastoffe erstellt (Verordnung (EG) 1565/2000). Die Information, die zur Bewertung benötigt wird, muss von den Aromaherstellern bis zu bestimmten Fristen geliefert werden. Die Fristen sind in der Verordnung (EG) 622/2002 festgelegt. Nach Art. 5 sollte die Liste der evaluierten Aromastoffe bis zum Jahre 2005 verabschiedet werden, inzwischen ist 2010 daraus geworden (siehe Kap. 5.1.1.4). Erste Evaluierungen von Aromastoffgruppen erfolgten durch das Scientific Committee on Food der EU im Jahre 2002. Später hat das Panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food/AFC (Wissenschaftliches Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen, Verarbeitungshilfsstoffe und Bedarfsgegenstände) und ab Mitte 2008 das Panel on food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids/CEF (Wissenschaftliches Gremium für Bedarfsgegenstände, Enzyme, Aromen und Verarbeitungshilfsstoffe) die Arbeit fortgesetzt. Der Evaluierungsstatus der Gruppen und Einzelsubstanzen kann auf der Webseite [12] eingesehen werden.

**Verordnung über
EG-Verfahren zur
Zulassung von
Aromastoffen**

**Evaluierungs-
programm für
Aromastoffe**

5.1 Aromen

Zuordnung von Aromen in Lebensmittel bzw. Zusatzstoffe

Zur rechtlichen Situation von Aromen in Deutschland ist noch Folgendes anzumerken: Gemäß § 2 Abs. 3 Nr. 4.2 des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelrechts (LFBG) [2] sind natürliche und naturidentische Aromastoffe (und Aromaextrakte) von der Einstufung als Zusatzstoffe ausgenommen, nur die in Anlage 5 zu § 3 der Aromenverordnung genannten künstlichen Aromastoffe sind somit Zusatzstoffe. Weiterhin sind Raucharomen als Zusatzstoffe anzusehen (siehe S. 6). Für Reaktionsaromen hat der deutsche Gesetzgeber keine (einschränkende) Einstufung vorgenommen, folglich sind sie als Lebensmittel anzusehen und bedürfen keiner Zulassung.

Österr. Aromenverordnung

In **Österreich** sind Aromen und ihre aromatisierenden Bestandteile zunächst generell als Zusatzstoffe anzusehen. Die Einstufung ergibt sich indirekt aus § 81(3)(a) des Lebensmittelgesetzes vom 18.02.1975 (LMG 1975), wo „Geruchs- und Geschmacksstoffe“ unter den Stoffen genannt werden, die den Bestimmungen über Zusatzstoffe (§§ 11–12) unterliegen. Österreich verfügt zwar über ein detailliertes Kapitel (A 9) über Aromen im Codex Alimentarius Austriacus/Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB) und neuerdings über die schon erwähnte Aromenverordnung vom 12.02.1998, nicht aber über eine Verordnung über Zulassung von Aroma(stoffen) gemäß § 12 LMG. Die genannte Aromenverordnung wurde aufgrund § 10 LMG erlassen und ist die Umsetzung der EG-Aromenrichtlinie 88/388. Daraus ergibt sich, dass alle Aromen Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, sofern sie gesundheitlich unbedenklich sind. Hilfreich ist eine Zusammenstellung über die Aromatisierung von Lebensmitteln in Österreich von G. KESZTHELYI [13].

Weiterhin sollte gemäß Art. 6 der Aromenrichtlinie [3] nach dem Verfahren des Art. 10 das Verzeichnis der Stoffe festgelegt werden, die in der Europäischen Union

- für die Lagerung und die Verwendung der Aromen und
- für die Auflösung und Verdünnung der Aromen

zugelassen sind. Der EU-Gesetzgeber hat dem mit der Richtlinie 2003/114/EG zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG [14] Folge geleistet, Einzelheiten zum Begriff „Zusatzstoff“ siehe in Kapitel 5.1.1.6. Danach können allgemein zugelassene Zusatzstoffe des Anhangs I *quantum satis* (ohne Mengenbegrenzung) in Aromen, die als „Lebensmittel“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 [1] gelten, verwendet werden, außerdem weitere Zusatzstoffe mit Mengenbegrenzung. Die letzteren sind Konservierungs- und Lösungsmittel, Antioxidantien, Phosphate, Polysorbate sowie E 416 Karayagummi, E 459 β -Cyclodextrin, E 551 Siliciumdioxid und E 900 Dimethylpolysiloxan. Die Menge der in Aromen enthaltenen Zusatzstoffe muss auf das zur Gewährleistung der Unbedenklichkeit, Qualität und besseren Lagerfähigkeit erforderliche Mindestmaß begrenzt sein. Weiterhin sollte das Vorhandensein von Zusatzstoffen in Aromen die Verbraucher nicht irreführen und keine Gefahr für ihre Gesundheit darstellen. Außerdem darf der Zusatzstoff im fertigen Lebensmittel keine technologische Wirkung haben, sonst handelt es sich um eine Mischung „Aroma + Zusatzstoff“, die entsprechend zu kennzeichnen ist. Das gilt natürlich auch für Farb- und Süßstoffe, denn bei ihnen kann man davon ausgehen, dass sie immer eine technologische Wirkung im aromatisierten Lebensmittel entfalten. Die Verarbeiter von Aromen müssen über die Konzentration aller Zusatzstoffe im Aroma informiert werden. Die Richtlinie wurde mit der Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und anderer Verordnungen (Zusatzstoff-Verkehrs-, Aromen- und Weinverordnung) [15] im Januar 2005 in deutsches Recht umgesetzt.

Zusatzstoffe für Aromen

Aromen- verordnung (EG) Nr. 1334/2008

Die EG-Kommission hat – wie im Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit 2000 angekündigt – eine Neuregelung der Zusatzstoffe, Enzyme und Aromen vorgenommen. Sie gibt ihr die Form einer direktwirkenden, d.h. in allen Mitgliedstaaten gleichermaßen anwendbaren Verordnung anstelle von Richtlinien, die einer Umsetzung in das jeweilige nationale Recht bedürfen.

Die Kommission lässt sich durch diese Verordnung und zugleich durch eine parallel vorgeschlagene „EG-Verordnung über einheitliche Beschlussverfahren“ ermächtigen, die Anhänge (= die Zulassungslisten) alleine zu gestalten.

Ziel ist eine in allen Mitgliedstaaten gleiche, eindeutige, verständliche und transparente Regelung, ohne nationale Abweichungsmöglichkeiten. Als Folge müssen alle Vorschriften über die Verwendung von Aromen in Lebensmitteln in den europäischen und den nationalen Produkt-Regelungen an die neue Verordnung angepasst werden, insbesondere weil künftig nicht mehr zwischen naturidentischen und künstlichen Aromastoffen unterschieden wird.

Die neue Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 [16] ist flexibel für Anpassungen an den technischen Fortschritt gestaltet worden. Das wird im kurzen Regelungsverfahren deutlich besser erreicht als mit den langen Wegen über Rat und EP.

Die Verordnung (EG) enthält 37 Erwägungsgründe, 30 Artikel und fünf Anhänge (siehe Kap. 5.1.1.4).