

Verordnung
zur Änderung der Aromenverordnung und
anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen*)
Vom 29. Oktober 1991

Der Bundesminister für Gesundheit verordnet, jeweils in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 23. Januar 1991 (BGBl. I S. 530), auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

- auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 2 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 121) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft,

- auf Grund des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 17 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes sowie

- auf Grund des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe a und b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 3 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 121) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft:

Artikel 1
Änderung der Aromenverordnung

Die Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 2. April 1985 (BGBl. I S. 631), wird wie folgt geändert:

Die §§ 1 und 2 werden wie folgt gefaßt:

»§ 1

Begriffsbestimmungen

(1) Aromen im Sinne dieser Verordnung sind in Anlage 1 definierte Erzeugnisse und deren Mischungen, auch mit einem Gehalt an Lebensmitteln oder zugelassenen Zusatzstoffen, die dazu bestimmt sind, Lebensmitteln einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen.

(2) Als Aromen im Sinne dieser Verordnung gelten nicht

1. Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack,
2. Stoffe und Erzeugnisse, auch in rückverdünntem Zustand, die dazu bestimmt sind, als solche verzehrt zu werden.

§ 2

* Mit dieser Verordnung werden die nachgenannten EG-Richtlinien in deutschen Recht umgesetzt:

Artikel 1:

Richtlinie 88/388/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung vom 22. Juni 1988 (ABl. EG Nr. L 184 S. 61 und Nr. L 345 S. 29) und

Richtlinie 91/71/EWG der Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 88/ 388/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung vom 16. Januar 1991 (ABl. EG Nr. L 42 S. 25),

Artikel 2:

Richtlinie 91/72/EWG der Kommission bezüglich der Angabe von Aromen in der Liste der Zutaten auf dem Etikett von Lebensmitteln vom 16. Januar 1991 (ABl. EG Nr. L 42 S. 27)

Verbote und Beschränkungen

(1) Aromen, deren Gehalt an den in Anlage 2 aufgeführten Stoffen die dort festgesetzten Höchstmengen überschreitet, dürfen zur Herstellung von Lebensmitteln gewerbsmäßig nicht verwendet und gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die in Anlage 3 aufgeführten Stoffe dürfen bei der Herstellung von Aromen und anderen Lebensmitteln gewerbsmäßig nicht verwendet werden. Entgegen Satz 1 hergestellte Aromen und andere Lebensmittel dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die in Anlage 4 aufgeführten Stoffe dürfen als solche bei der Herstellung von Aromen und anderen Lebensmitteln gewerbsmäßig nicht verwendet werden. Aromen, die in Anlage 4 aufgeführte Stoffe enthalten, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie aus natürlichen Ausgangsstoffen hergestellt wurden, die diese Stoffe enthalten. Verzehrfertige Lebensmittel, die in Anlage 4 aufgeführte Stoffe enthalten, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn dieser Gehalt

1. auf der Verwendung von Aromen im Sinne des Satzes 2 oder auf der Verwendung anderer aromatisierender Zutaten, die diese Stoffe von Natur aus enthalten, beruht und

2. die in Anlage 4 festgesetzten Höchstmengen nicht überschreitet.

Die Sätze 1, 2 und 3 Nr. 1 gelten nicht für Chinin.

(4) Verzehrfertige Lebensmittel, denen durch Aromen mehr als 0,03 Mikrogramm je Kilogramm an 3,4-Benzpyren zugeführt wurden, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.«

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Nr. 1 bis 3 und 5 und Absatz 2 wird jeweils die Angabe »Anlage 2« durch die Angabe »Anlage 5«, in Absatz 1 Nr. 1 ferner die Angabe »Anlage 3« durch die Angabe »Anlage 6« ersetzt.

b) In Absatz 1 Nr. 3 wird ferner das Wort »Trinkbranntweinen« durch das Wort »Spirituosen« ersetzt.

c) Absatz 1 Nr. 4 wird wie folgt gefaßt:

»4. die in Anlage 5 Nr. 2 aufgeführten Stoffe zur Geschmacksbeeinflussung von Aromen, die dort aufgeführten Aminosäuren und deren Salze darüber hinaus zur Herstellung von Reaktionsaromen,«

d) Absatz 3 Satz 2 wird wie folgt gefaßt:

»§ 4 Abs. 1 Nr. 3 und 4, § 4a Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe b und § 5 bleiben unberührt.«

3. § 4 wird durch folgende §§ 4 bis 4b ersetzt:

»§ 4

Kennzeichnung von Aromen,

die nicht an Endverbraucher abgegeben werden

(1) Aromen, die nicht zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. das Wort »Aroma«, eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas,

2. die Worte »für Lebensmittel« oder ein genauerer Hinweis auf das Lebensmittel, für welches das Aroma bestimmt ist,

3. in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile

a) die Kategorien der im Aroma enthaltenen aromatisierenden Bestandteile mit ihrer Bezeichnung nach Anlage 1 Nr. 1 bis 6,

b) alle anderen im Aroma enthaltenen Bestandteile (Zusatzstoffe, Lösungs- und Verdünnungsmittel sowie sonstige Zutaten) mit ihrer Verkehrsbezeichnung oder ihrer EWG-Nummer,

4. die Höchstmengen der im Aroma enthaltenen Bestandteile, für die eine mengenmäßige Beschränkung bei der Herstellung von Lebensmitteln besteht, oder eine sonstige Angabe, die es dem Käufer ermöglicht, die für das betreffende Lebensmittel geltenden Beschränkungen einzuhalten,

5. eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie,

6. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 müssen auf den Packungen und Behältnissen in deutscher Sprache gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Die Angaben nach Absatz 1 Nr. 3 und 4 brauchen nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren gemacht zu werden, wenn auf den Packungen und Behältnissen an gut sichtbarer Stelle die Worte »für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel« angebracht sind.

(3) Die Kennzeichnungsvorschriften der Gefahrstoffverordnung bleiben unberührt.

§ 4a

Kennzeichnung von Aromen für Endverbraucher

(1) Aromen, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. das Wort »Aroma«, eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas,
 2. die Worte »für Lebensmittel« oder ein genauerer Hinweis auf das Lebensmittel, für welches das Aroma bestimmt ist,
 3. bei Aromen, die aus einer Mischung von Stoffen der Anlage 1 mit anderen Stoffen bestehen, in der absteigenden Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile
 - a) das Aroma gemäß Nummer 1 und
 - b) alle anderen Stoffe mit ihrem Namen oder ihrer EWG-Nummer,
 4. das Mindesthaltbarkeitsdatum entsprechend § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,
 5. die besonderen Anweisungen für die Aufbewahrung und Verwendung,
 6. eine Gebrauchsanweisung, sofern anderenfalls das Aroma nicht sachgerecht verwendet werden kann,
 7. eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie,
 8. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers.
- (2) Die Angaben nach Absatz 1 müssen auf den Packungen oder Behältnissen in deutscher Sprache gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein.

§ 4b

Hinweise auf natürliche Herkunft

- (1) Das Wort »natürlich« und gleichsinnige Angaben dürfen zur Kennzeichnung von Aromen nur gebraucht werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschließlich aus natürlichen Aromastoffen (Anlage 1 Nr. 1) oder Aromaextrakten (Anlage 1 Nr. 4) bestehen.
- (2) Bei Aromen, deren Verkehrsbezeichnung einen Hinweis auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Aromaträger enthält, dürfen das Wort »natürlich« und gleichsinnige Angaben nur gebraucht werden, wenn das Erzeugnis Absatz 1 entspricht und seine aromatisierenden Bestandteile ausschließlich oder fast ausschließlich aus dem betreffenden Lebensmittel oder Aromaträger gewonnen wurden.
- (3) § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ist in den Fällen der Absätze 1 und 2 nicht anzuwenden.«
4. § 5 wird wie folgt gefaßt:

»§ 5

Verkehrsverbot

Aromen und alkoholfreie Erfrischungsgetränke, die Chinin oder dessen Salze enthalten, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie durch die Angabe »chininhaltig« kenntlich gemacht sind.«

5. § 6 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt gefaßt:

»(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1, 2 oder 3 Satz 1 oder 2 dort genannte Stoffe, Aromen oder andere Lebensmittel verwendet oder in den Verkehr bringt oder
2. entgegen § 2 Abs. 3 Satz 3 oder Abs. 4 dort genannte Lebensmittel in den Verkehr bringt.«

b) Absatz 3 wird wie folgt gefaßt:

»(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 4b Abs. 1 oder 2 das Wort »natürlich« oder eine gleichsinnige Angabe gebraucht oder
2. entgegen § 5 dort genannte Erzeugnisse in den Verkehr bringt.«

c) In Absatz 5 werden nach den Worten »entgegen § 4« die Worte »oder § 4a« eingefügt und das Wort »gewerbsmäßig« gestrichen.

6. § 7 wird durch folgende Vorschrift ersetzt:

»§ 7

Übergangsvorschrift

(1) Aromen und andere Lebensmittel dürfen bis zum 30. Juni 1992 nach Maßgabe der bis zum 8. November 1991 geltenden Fassung dieser Verordnung hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(2) Aromen für Endverbraucher (§ 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes) dürfen darüber hinaus bis zum 31. Dezember 1993 mit einer Kennzeichnung in den Verkehr gebracht werden, die den bis zum 8. November 1991 geltenden Rechtsvorschriften entspricht.«

7. Die Anlage 1 wird durch die Anlagen zu dieser Verordnung ersetzt.

8. Die Anlage 2 wird Anlage 5; in Nummer 1 Buchstabe c der Anlage werden das Wort »Trinkbranntweinen« durch das Wort »Spirituosen« und die Angabe »nach Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe b« durch die Angabe »nach Anlage 4« ersetzt.

9. Die Anlage 3 wird Anlage 6; im Einleitungssatz wird die Angabe »nach Anlage 2« durch die Angabe »nach Anlage 5« ersetzt.

Artikel 2

Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

§ 6 Abs. 5 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221), die zuletzt durch die Verordnung vom 5. März 1990 (BGBl. I S. 435) geändert worden ist, wird wie folgt gefaßt: »(5) Bei der Verwendung von Aromen ist im Verzeichnis der Zutaten das Wort »Aroma«, eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas anzugeben. Gewürzextrakte können statt dessen nach Maßgabe der Anlage 1 mit dem Namen ihrer Klasse angegeben werden. Das Wort »natürlich« und gleichsinnige Angaben dürfen nur nach Maßgabe des § 4b der Aromenverordnung gebraucht werden. Bis zum 31. Dezember 1993 dürfen die Angaben im Verzeichnis der Zutaten noch nach Maßgabe der bis zum 8. November 1991 geltenden Rechtsvorschriften gemacht werden.«

Artikel 3

Änderung der Käseverordnung

In der Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 12. November 1990 (BGBl. I S. 2447), wird Anlage 3 Nr. 1 wie folgt gefaßt:

»1. Käse und Erzeugnisse aus Käse
zur äußerlichen Anwendung

a) frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen,

b) daraus hergestellte Raucharomen, bei deren Herstellung zum Auffangen des Rauchs keine anderen Flüssigkeiten als Wasser oder Ethylalkohol verwendet wurden.

Der durchschnittliche Gehalt so geräucherter oder aromatisierter Erzeugnisse oder der unter Verwendung geräucherter oder aromatisierter Lebensmittel hergestellten Erzeugnisse an 3,4-Benzpyren darf ein Mikrogramm auf ein Kilogramm (1 ppb) nicht überschreiten; § 2 Abs. 4 der Aromenverordnung bleibt unberührt. Werden zur Herstellung der Erzeugnisse geräucherte oder aromatisierte Lebensmittel verwendet, so darf der Zusatz von Rauchbestandteilen nicht über mitverwendete Anteile an Speiseölen und daraus hergestellten Produkten erfolgen.«

Artikel 4

Bekanntmachung

Der Bundesminister für Gesundheit kann den Wortlaut der Aromenverordnung in der ab 9. November 1991 geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 5

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 29. Oktober 1991

Der Bundesminister für Gesundheit
Gerda Hasselfeldt

Anlagen
zu Artikel 1 Nr. 7

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 1 und § 4 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe a)

Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen für Aromen

1. Natürliche Aromastoffe:

chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, gewonnen durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln), durch enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentieren) für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden.

2. Naturidentische Aromastoffe:

chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren gewonnen werden und mit einem Stoff chemisch gleich sind, der in einem Ausgangsstoff pflanzlicher oder tierischer Herkunft im Sinne der Nummer 1 natürlich vorkommt.

3. Künstliche Aromastoffe:

chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese gewonnen werden, aber nicht mit einem Stoff chemisch gleich sind, der in einem Ausgangsstoff pflanzlicher oder tierischer Herkunft im Sinne der Nummer 1 natürlich vorkommt.

4. Aromaextrakte:

nicht unter die Begriffsbestimmung der Nummer 1 fallende konzentrierte und nicht konzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, gewonnen durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln), durch enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentieren) für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden.

5. Reaktionsaromen:

Erzeugnisse, hergestellt unter Beachtung der nach redlichem Herstellerbrauch üblichen Verfahren durch Erhitzen einer Mischung von Ausgangserzeugnissen, von denen mindestens eines Stickstoff (Aminogruppe) enthält und ein anderes ein reduzierender Zucker ist, während einer Zeit von höchstens 15 Minuten auf nicht mehr als 180 °C.

6. Raucharomen:

Zubereitungen aus Rauch, der bei den herkömmlichen Verfahren zum Räuchern von Lebensmitteln verwendet wird.

Anlage 2

(zu § 2 Abs. 1)

Höchstmengen an bestimmten Stoffen in Aromen

Arsen

3 mg/kg

Blei	10 mg/kg
Cadmium	1 mg/kg
Quecksilber	1 mg/kg

Anlage 3
(zu § 2 Abs. 2)

Stoffe, die zur Herstellung von Aromen und anderen Lebensmitteln nicht verwendet werden dürfen

Birkenteeröl (Oleum Betulae empyreumaticum) Bittersüßstengel (Stipites Dulcamarae)
Engelsüßwurzstock (Rhizoma Polypodii, Rhizoma Filicis dulcis) Wacholderteeröl (Oleum Juniperi empyreumaticum)

Anlage 4
(zu § 2 Abs. 3)

Höchstmengen an bestimmten Stoffen in verzehrfertigen aromatisierten Lebensmitteln

Stoffe Getränke andere Sonderregelungen Lebensmittel mg/kg mg/kg

Agarizinsäure 20 20 100 mg/kg in alkoholischen Getränken und in Lebensmitteln, die Pilze enthalten
Aloin 0,1 0,1 50 mg/kg in alkoholischen Getränken
Beta-Asaron 0,1 0,1 1 mg/kg in alkoholischen Getränken und Würzen für »Snacks«
Berberin 0,1 0,1 10 mg/kg in alkoholischen Getränken
Cumarin 2 2 10 mg/kg in Karamel-Süßwaren 50 mg/kg in Kaugummi 10 mg/kg in alkoholischen Getränken
Blausäure 1 1 50 mg/kg in Nougat, Marzipan, Marzipanersatz und ähnlichen Erzeugnissen 1 mg/kg je Volumenprozent an Alkohol in alkoholischen Getränken 5 mg/kg in Steinfruchtoobstkonserven
Hyperizin 0,1 0,1 10 mg/kg in alkoholischen Getränken 1 mg/kg in Süßwaren
Pulegon 100 25 250 mg/kg in mit Pfefferminze oder Minze aromatisierten Getränken 350 mg/kg in mit Minze aromatisierten Süßwaren
Quassin 5 5 10 mg/kg bei Süßwaren in Pastillenform 50 mg/kg in alkoholischen Getränken
Safrol 1 1 2 mg/kg in alkoholischen Getränken und Isosafrol mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 % vol 5 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 25 % vol 15 mg/kg in Lebensmitteln, die Muskatblüte oder Muskatnuß enthalten
Santonin 0,1 0,1 1 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 25 % vol
Thujon 0,5 0,5 5 mg/kg in alkoholischen Getränken (Alpha und Beta) mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 % vol 10 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 25 % vol 25 mg/kg in Lebensmitteln, die Salbeizubereitungen enthalten 35 mg/kg in Bitter-Spirituosen
Chinin 0 0 300 mg/kg in Spirituosen 85 mg/kg in alkoholfreien Erfrischungsgetränken