

veröffentlicht von Rechtsanwalt **Max-Lion Keller**, LL.M. (IT-Recht)

FAQ: Neue EU-Liste der zulässigen Aromastoffe

Die Europäische Kommission hat kürzlich zwei Rechtsvorschriften erlassen, die dafür sorgen werden, dass die Verwendung von Aromastoffen in Lebensmitteln künftig transparenter ist. Die neuen Rechtsvorschriften enthalten eine Liste der Aromastoffe, die in der Europäischen Union in Lebensmitteln verwendet werden können. Alle Aromastoffe, die nicht in der Liste aufgeführt sind, sind nach einer Übergangsfrist verboten.

Die EU-Kommission hat in dem Zusammenhang kürzlich folgende "häufig gestellte Fragen" im Rahmen einer Pressemitteilung beantwortet:

Was sind Aromen und wozu werden sie verwendet?

Aromen sind nicht dazu gedacht, als solche verzehrt zu werden, sondern werden Lebensmitteln zugesetzt, um ihnen einen bestimmten Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diesen zu verändern. Aromen dienen in der Regel als Geschmacksverstärker und werden seit langem - ohne dass Probleme auftreten - in vielen verschiedenen Lebensmitteln wie Erfrischungsgetränken, Süßwaren, Getreidekost, Kuchen und Joghurt verwendet. Zum Einsatz kommen kleine Mengen, weshalb die Exposition der Verbraucher gering ist.

In den Rechtsvorschriften wird zwischen sechs Kategorien von Aromen unterschieden:

- Aromastoffe - Chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, beispielsweise Citral, das Zitrusgetränken den Zitrusgeschmack verleiht. Es gibt natürliche und synthetische Aromastoffe.
- Aromaextrakte - Nicht als Aromastoffe geltende Produkte, die der Definition von Aromen entsprechen und die aus Lebensmitteln oder anderen Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs gewonnen werden, beispielsweise Orangenöl oder Vanilleextrakt. Sie sind immer natürlicher Art.
- Thermisch gewonnene Reaktionsaromen - Aromen, die durch Erhitzen eines Gemisches aus Aminogruppen enthaltenden Zutaten (Stickstoffquelle) und einem reduzierenden Zucker gewonnen werden. Dabei entstehen intensive Aromen wie wir sie vom Fleischbraten oder vom Brotbacken kennen. Sie dienen der Aromatisierung von Fleischbrühen, Fertigsuppen und Soßen.
- Raucharomen - Aromen, die durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen werden und vor allem verwendet werden, um nicht auf traditionelle Art geräucherten Lebensmitteln wie Fleisch oder Fisch einen rauchigen Geschmack zu verleihen.
-

Aromavorstufen - Stoffe wie Kohlenhydrate, Oligopeptide und Aminosäuren, die bei der Lebensmittelherstellung zugesetzt werden, um diese durch Reaktion mit anderen Bestandteilen zu aromatisieren.

- Sonstige Aromen - Als Geschmacksverstärker in Lebensmitteln verwendete Aromen, die nicht unter die anderen Aromakategorien fallen, wie etwa Grillaroma oder Rumaroma.

Welche Aromen sind in Lebensmitteln zulässig?

Aromen können aus Lebensmitteln, aber auch anderen Quellen gewonnen werden. In der Regel müssen Aromen, die von einem Lebensmittel stammen, nicht bewertet und zugelassen werden. Anderenfalls ist die Bewertung und Zulassung zwingend. Alle Aromastoffe (natürliche und synthetische), Raucharomen und sonstige Aromen müssen dagegen bewertet und zugelassen werden.

Was ändert sich mit den neuen Aromavorschriften?

Die neuen Rechtsvorschriften enthalten eine Liste der Aromastoffe, die in der Europäischen Union in Lebensmitteln verwendet werden können. Alle Aromastoffe, die nicht in der Liste aufgeführt sind, sind nach einer Übergangsfrist verboten.

Aromastoffe, deren Bewertung noch nicht abgeschlossen ist, dürfen zudem bis zum Ende des Bewertungs- und Zulassungsverfahrens verkauft werden.

Schließlich wird Antragstellern eine Frist eingeräumt, um Anträge für andere Aromen als Aromastoffe einzureichen, die nach den neuen Bestimmungen der Rahmenverordnung bewertet und zugelassen werden müssen.

Sind Aromastoffe sicher?

Die Sicherheit von rund 2100 zur Zulassung anstehenden Aromastoffen wurde von dem Wissenschaftlichen Ausschuss für Lebensmittel, dem Europarat, dem Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und/oder der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit beurteilt.

Etwa 400 Aromastoffe, die noch nicht zugelassen sind, weil die EFSA die Bewertung noch nicht abgeschlossen hat, dürfen bis zum Ende des Bewertungs- und Zulassungsverfahrens verkauft werden. Viele dieser Stoffe werden schon lange verwendet und sind von anderen wissenschaftlichen Einrichtungen als der EFSA bereits als sicher beurteilt worden. Die endgültige Stellungnahme der EFSA steht jedoch noch aus. In der EU befanden sich rund 2800 Aromastoffe in Verkehr, von denen 2100 bewertet wurden; für etwa 400 Aromastoffe wird das Zulassungsverfahren bis Ende 2015 abgeschlossen sein.

Wie wird die Sicherheit von Aromastoffen bewertet?

Die Sicherheit von Aromastoffen wird von der EFSA bewertet. Die Bewertung erfolgt aufgrund eines Dossiers, das gewöhnlich von einem Antragsteller (in der Regel dem Hersteller) eingereicht wird. Die Aromastoffe werden Gruppen chemischer Verbindungen mit einer gemeinsamen chemischen Struktur zugeordnet. Die EFSA erstellt Gutachten für jede chemische Gruppe, sogenannte Aromagruppenbewertungen. Zur Bewertung der Sicherheit von Aromastoffen prüfen die Wissenschaftler der EFSA Aufnahmemengen, Absorption, Stoffwechsel und Toxizität einzelner Stoffe in der Gruppe. Wenn Daten fehlen, beispielsweise zur Toxizität oder Exposition, teilt die EFSA dem Antragsteller und der Europäischen Kommission mit, dass weitere Daten benötigt werden. Im Zuge ihrer Bewertungen hat die EFSA bei den Herstellern Daten für rund 400 Aromastoffe nachgefordert. Nach Erhalt der angeforderten Daten wird sie diese Stoffe erneut bewerten. Andere wissenschaftliche Einrichtungen gehen genauso vor.

Unter welchen Bedingungen werden Aromastoffe zugelassen?

Ein Aromastoff wird nur zugelassen, wenn für seine Verwendung folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Er ist bei der vorgeschlagenen Dosis für die Verbraucher gesundheitlich unbedenklich, soweit die verfügbaren wissenschaftlichen Daten ein Urteil hierüber erlauben;
- durch seine Verwendung wird der Verbraucher nicht irregeführt.

Für die Zulassung von Aromen können auch sonstige relevante Faktoren berücksichtigt werden, etwa Ethik, Tradition oder Umwelt.

Kann jeder Stoff als Aromastoff verwendet werden?

Nur in EU-Rechtsvorschriften aufgeführte Aromastoffe können Lebensmitteln zugesetzt werden. Die meisten Aromastoffe dürfen in Übereinstimmung mit der guten Herstellungspraxis in aromatisierten Lebensmitteln verwendet werden.

Für bestimmte Aromastoffe, die Lebensmitteln zu anderen Zwecken als zum Aromatisieren zugesetzt werden können, gilt ein Grenzwert, der sich auf die Verwendung als Aromastoff bezieht. Bei diesen Stoffen handelt es sich um Coffein (FL 16.016), Theobromin (FL 16.032), Neohesperidin-Dihydrochalkon (FL 16.061) und Rebaudiosid A (FL 16.113).

Besondere Verwendungsbedingungen gelten zudem wegen wissenschaftlich empfohlener Verwendungsbeschränkungen beispielsweise für d-Campher (FL 07.215), drei Chininsalze (FL 14.011, FL 14.152 und FL 14.155) sowie für Glycyrrhizinsäure (FL 16.012) und ihr Ammoniumsalz (FL 16.060).

Was ist eine FL-Nummer?

Bei der Bewertung von Aromastoffen weist die EFSA diesen eine eindeutige Identifikationsnummer (FL-Nummer) zu. FL ist abgeleitet von "FLAVIS", dem Informationssystem der EU für Aromen. Die FL-Nummer wird nicht zur Kennzeichnung benutzt.

Gibt es eine Liste der zugelassenen Aromastoffe?

Die in Lebensmitteln zugelassenen Aromastoffe und ihre Verwendungsbedingungen sind in einer Liste in Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromastoffe aufgeführt. Nur die in dieser Liste geführten Aromastoffe sind unter besonderen Bedingungen zugelassen.

Sobald die Liste verabschiedet ist, wird die Aromadatenbank der Kommission im Internet konsultierbar sein. Die EU-Liste der zugelassenen Aromastoffe wird am 1. Oktober 2012 verabschiedet und am Tag darauf veröffentlicht.

Über diese Datenbank können Verbraucher und Unternehmer feststellen, welche Aromastoffe zugelassen sind und welche Stoffe weiterhin in der Europäischen Union verkauft werden dürfen.

Wann lässt die Kommission Aromen zu, die nicht als Aromastoffe gelten?

Die erste EU-Liste der Aromastoffe erscheint als Teil 1 des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Nach Geltungsbeginn der Liste dürfen in der EU nur noch in der Liste aufgeführte Aromastoffe in oder auf Lebensmitteln verwendet werden. Später werden in diese Liste andere Aromen aufgenommen, für die eine Bewertung und Zulassung erforderlich ist. Es wird eine Übergangsfrist für die derzeit im Verkehr befindlichen Aromen eingerichtet, damit die interessierten Kreise Zeit haben, bei der Kommission Anträge auf Bewertung und Zulassung einzureichen.

Wie sieht das Verfahren für die Zulassung von Aromen aus?

Das Verfahren für die Zulassung von Aromen wird mit der Verordnung (EG) **Nr. 1331/2008** geregelt.

In der Regel beantragt eine interessierte Partei (z. B. der Hersteller) bei der Europäischen Kommission, die Verwendung eines Aromas zuzulassen. Bei neuen Aromen beauftragt die Kommission die EFSA mit der Bewertung der Sicherheit des Stoffes. Nach Stellungnahme der EFSA (spätestens neun Monate nach Einreichung des Antrags) prüft die Kommission den Zulassungsantrag in Zusammenarbeit mit Experten für Aromen aller Mitgliedstaaten.

Gegebenenfalls wird die Kommission einen Vorschlag für die Zulassung des Aromas ausarbeiten und dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, in dem die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten vertreten sind, zur Abstimmung vorlegen. Unterstützt der Ausschuss den Vorschlag, wird er dem Rat und dem Europäischen Parlament zur Stellungnahme vorgelegt. Der Vorschlag kann immer noch abgelehnt werden, wenn diese Organe der Ansicht sind, dass eine Zulassung nicht den im EU-Recht festgelegten Bedingungen entspricht. Dieses Zulassungsverfahren kann bis zu 18 Monaten dauern.

Wie werden die Verbraucher über die Verwendung von Aromen informiert?

Die Kennzeichnung von Aromen in Lebensmitteln wird mit der Richtlinie 2000/13/EG geregelt. Wenn die Zutaten genannt werden müssen, werden Aromen im Allgemeinen in Aromakategorien oder mit ihrer spezifischen Bezeichnung, beispielsweise Vanillin, angegeben. Werden Coffein und Chinin als Aroma verwendet, muss jedoch immer die spezifische Bezeichnung angegeben werden. Eine neue Bestimmung verlangt die Kennzeichnung von Raucharomen, aber nur, wenn diese dem Lebensmittel einen rauchigen Geschmack verleihen.

Ergänzend zu diesen Kennzeichnungsvorschriften sind in der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 besondere Anforderungen an die Verwendung des Begriffs "natürlich" festgelegt. Diese gelten für den Fall, dass Aromastoffe oder Aromaextrakte in Lebensmitteln verwendet werden und der Lebensmittelunternehmer diese als natürliche Aromen kennzeichnen möchte. Grundsätzlich gilt, dass dann die Quelle des Aromas genannt werden muss, beispielsweise "natürliches Erdbeeraroma".

Was passiert, wenn auf dem EU-Markt ein nicht zugelassener Aromastoff entdeckt wird?

Die Durchsetzungsbehörden des betroffenen Mitgliedstaats müssen dann dafür sorgen, dass Lebensmittel, die den unzulässigen Aromastoff enthalten, vom Markt genommen werden. Der betroffene Mitgliedstaat hat die Möglichkeit, die Kommission und andere Mitgliedstaaten über das Schnellwarnsystem RASFF über den fraglichen Stoff zu informieren.

Quelle: PM der **EU-Kommission**

Veröffentlicht von:

RA Max-Lion Keller, LL.M. (IT-Recht)

Rechtsanwalt