

Kennzeichnung aromatisierter Lebensmittel – „Splitting“

Die Verantwortung für die korrekten Angaben im Zutatenverzeichnis von Lebensmitteln trägt der Lebensmittelhersteller. Gleichwohl erreichen den DVAI und seine Mitgliedsfirmen immer wieder Anfragen, ob es bei der Aromenkennzeichnung im Zutatenverzeichnis zulässig sei, einzelne Aromabestandteile in der Zutatenliste zu verteilen bzw. bei Einsatz mehrerer Aromen, diese getrennt anzugeben. Beide Fälle werden in diesem Papier als „Splitting“ bezeichnet.

Die Frage stellt sich bei Mischungen von natürlichen und nicht natürlichen Aromen, jedoch auch im Rahmen der erweiterten Kennzeichnungsregeln für natürliche Aromen (Artikel 16 Abs. 2-6, Aromenverordnung 1334/2008/EG – im Folgenden AVO) beim ausschließlichen Einsatz natürlicher Aromen.

Aromen sind zusammengesetzte Lebensmittel, da sie in der Regel aus mehreren Zutaten bestehen: diese werden unterteilt in aromatisierende Bestandteile (Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen) und nicht aromatisierende Bestandteile (Lebensmittelzutaten wie z.B. Dextrose oder Pflanzenöl und/oder Zusatzstoffe wie z.B. Propylenglykol oder *Gummi arabicum*). Nicht aromatisierende Bestandteile müssen gemäß Artikel 20 Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) nicht deklariert werden, wenn sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben. Ausgenommen davon sind Zutaten des Anhangs II der LMIV (Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen), die der Allergenkennzeichnung unterliegen.

Werden Aromen in einem Lebensmittel verarbeitet, so treffen die LMIV und die AVO spezielle Regelungen für ihre Kennzeichnung als Zutaten.

Zutaten eines Lebensmittels sind nach Maßgabe des Artikels 18 LMIV mit ihrer speziellen Bezeichnung gegebenenfalls nach Maßgabe der Bestimmungen in Artikel 17 und Anhang VI anzugeben. Artikel 17 LMIV unterscheidet drei Möglichkeiten zur Bezeichnung des Lebensmittels:

- 1) Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung oder
- 2) Verkehrsübliche Bezeichnung oder
- 3) Beschreibende Bezeichnung

Für Aromen trifft der erste Fall zu.

Hinsichtlich der Bezeichnung von Aromen im Zutatenverzeichnis schreiben die LMIV (Anhang VII Teil D) sowie die AVO (Artikel 29) folgende Deklaration vor: das Wort „Aroma“ oder eine genauere Bezeichnung bzw. eine Beschreibung des Aromas.

Wenn durch den Zusatz von Raucharomen den Lebensmitteln ein Räuchergeschmack verliehen wird, so sind Raucharomen gesondert zu deklarieren als „Raucharoma“ oder „Raucharoma aus X“, z. B. „Raucharoma aus Buchenholz“ (siehe hierzu das Papier „[Was sind Raucharomen?](#)“).

Der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung von Aromen wird im Sinne von Artikel 16 der AVO verwendet (siehe Papier „[Wie werden Aromen gekennzeichnet?](#)“).

Darüber hinaus sind Zusätze von Chinin oder Koffein als solche unmittelbar nach der Bezeichnung „Aroma“ anzugeben (LMIV Anhang VII Teil D).

Unter einer „genaueren Bezeichnung“ oder „Beschreibung“ eines Aromas lässt sich das erfassen, was mehr Information beinhaltet, als allein durch das Wort „Aroma“ zum Ausdruck

gebracht wird. Gedacht ist hier beispielsweise an Hinweise zum Geschmack, z.B. Apfelaroma, oder eine genauere Bezeichnung des Aromas z. B. „Orangenöl“ oder „Pfefferextrakt“.

Artikel 18 Abs. 1 LMIV bestimmt, dass die Zutaten im Zutatenverzeichnis in der Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufzuführen sind. Die Aromatisierung eines Lebensmittels ist in der Regel als Einheit zu betrachten und wird üblicherweise auch als „Einheit“ zugegeben (auch wenn eine Kombination aus mehreren Aromen eingesetzt wird).

Die Aufteilung einzelner Aromabestandteile eines Aromas im Zutatenverzeichnis ist nicht vorgesehen (Ausnahmefälle unterliegen der Einzelfallprüfung). Beim Einsatz mehrerer Aromen ist eine Einzelfallprüfung durch den Lebensmittelhersteller für die Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis erforderlich. Werden natürliche und nicht natürliche Aromen als Zutaten eingesetzt, empfiehlt sich die Angabe als „Einheit“, um eine Irreführung auszuschließen.

Konkrete Deklarationsmöglichkeiten können nicht „pauschal“ abgeleitet werden, da diese von vielen Faktoren - u.a. der genauen Zusammensetzung des Aromabestandteils, der Dosage und v.a. der sensorischen Wirkung im Endprodukt - abhängen.

Anhand der folgenden Beispiele sollen Kennzeichnungsmöglichkeiten aufgezeigt werden:

Beispiel 1: „Natürliches Vanille Aroma mit anderen natürlichen Aromen“: Da dieses Aroma als Einheit zugefügt wurde, ist ein „Splitting“ nicht möglich, wenn die anderen natürlichen Aromen den Vanillegeschmack unterstützen.

Beispiel 2: „Natürliches Vanille Aroma“ und „Natürliches Aroma“ (Geschmacksrichtung Vanille): Ein „Splitting“ dieser Deklaration ist nicht möglich, da diese den Verbraucher irreführt. Eine Deklaration als „Einheit“ ist notwendig.

Beispiel 3: „Natürliches Orangen Aroma“ und „Natürliches Aroma“ (Geschmacksrichtung Sahne): Eine Deklaration als „Natürliches Orangen Aroma, Natürliches Aroma“ sowie eine Deklaration als „Einheit“ ist möglich.

Beispiel 4: „Gewürzextrakte“ und „Natürliches Zitrus Aroma“: Eine Deklaration als „Gewürzextrakt, Natürliches Zitrus Aroma“ sowie eine Deklaration als „Einheit“ ist möglich.

In den Beispielen 2, 3 und 4 wird darauf hingewiesen, dass eine Deklaration als „Einheit“ möglich bzw. notwendig ist.

Es gibt jedoch auch Lebensmittel bei denen die Aromatisierung generell nicht als Einheit betrachtet werden muss bzw. die separate Kennzeichnung der Aromen verbraucherfreundlicher ist und die Zusammensetzung des Lebensmittels transparenter darstellt.

Dies ist der Fall bei der Aromatisierung „mehrschichtiger“ Lebensmittel (z.B. bei einer Torte bestehend aus Tortenboden und Füllung/Belag, die auch als solche „gesplittet“ in der Zutatenliste angegeben werden) sowie bei sogenannten „Mischbeuteln“ (z.B. Tüte mit Bonbons in verschiedenen Geschmacksrichtungen).

Grundsätzlich gilt, dass die Aufzählung der Zutaten eines Lebensmittels den Endverbraucher nicht irreführen darf.

Stand: 18.05.2018