

## Food Grade

### Problemstellung

Kunden von Aromenherstellern verlangen zunehmend, dass die von ihnen bezogenen Produkte den Status „food grade“ haben. Eine verbindliche Definition für diesen Begriff liegt nicht vor. Nach einer ersten Erwähnung des Begriffs im Wall Street Journal im Jahre 1940 beschreibt das Oxford Dictionary *food grade* wie folgt: „of a quality suitable for human consumption, or for use in food production or storage.“ Nachstehend werden Hinweise gegeben, wie der Begriff „food grade“ im Allgemeinen und mit Bezug auf die Herstellung von Aromen zu interpretieren ist.

### Hintergrund

Der US amerikanische Food Chemicals Codex (FCC) definiert die Qualität von „food grade“-Chemikalien anhand ihrer Identität, Wirkungskraft und Reinheit auf der Grundlage von Sicherheit und Guter Herstellungspraxis (GMP). Der [Food Chemicals Codex](#) listet ungefähr 1200 solcher Chemikalien auf.

Im europäischen Rechtsraum gibt es keine verbindliche Definition für den Begriff „food grade“. Die [EG Basisverordnung](#) (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) formuliert das grundlegende, allgemeine Lebensmittelrecht. Im Sinne dieser Verordnung definiert Artikel 2 „Lebensmittel“ als „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 von Menschen aufgenommen werden“. Dazu zählen auch „Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe – einschließlich Wasser – die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden“. Damit unterliegen Zusatzstoffe und Aromen dem Anwendungsbereich dieser EG-Basis-Verordnung und darüber hinaus dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Lebensmittel gelten als sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie nicht gesundheitsschädlich sind und sich für den menschlichen Verzehr eignen (Art. 14 Abs. 2 EG-Basis-Verordnung). Dabei werden im Einzelnen Hinweise gegeben, was bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher und gesundheitlich unbedenklich ist, zu berücksichtigen ist (Art. 14 Abs. 3 u. 4 EG-Basis-Verordnung).

Im Rahmen der guten Herstellpraxis sind die Hygiene-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 852/2004) und Standards des [Codex Alimentarius](#) zu berücksichtigen.

### Schlussfolgerungen

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass Aromen den Status „food grade“ in Anspruch nehmen können, wenn folgende Kriterien erfüllt werden:

- Aromen müssen für den menschlichen Verzehr geeignet sein.
- Sie müssen nach wissenschaftlicher Erkenntnis gesundheitlich unbedenklich und sicher sein.
- Ihre bestimmungsgemäße Verwendung (für Lebensmittel) darf keine gesundheitliche Gefahr für den Verbraucher bewirken.

- Die für Aromen geltenden allgemeinen und spezifischen rechtlichen Bestimmungen sind einzuhalten, wie z. B. EG-BasisVO Nr. 178/2002 bzw. LFGB, EG-HygieneVO Nr. 852/2004, EG-AromenVO Nr. 1334/2008, Reinheitskriterien, Verwendungsbeschränkungen gemäß Anhang I EG-AromenVO, EG-ZusatzstoffVO Nr. 1333/2008, EG-KontaminantenVO Nr. 1881/2006 (Art. 2), EG-PestizidVO Nr. 396/2005 (Art. 20).
- Eine gute Hygienepraxis und die HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis and Critical Control Points) sind anzuwenden.
- Die Rückverfolgbarkeit im Sinne von Art. 18 der EG-Basis-Verordnung Nr. 178/2002 ist zu gewährleisten.

Stand: 16.05.2018