

## Positionspapier des DVAI zur Auslegung des Artikels 16 (4)

### *1. Einleitende Bemerkungen*

Eines der wesentlichen Ziele der Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008, im Folgenden als EG Aromenverordnung bezeichnet, ist, dass Verbraucher durch die Verwendung von Aromen nicht irreführt werden sollen. Dieses in Artikel 4 (b) positivrechtlich normierte Irreführungsverbot findet seinen besonderen Ausdruck in den Kennzeichnungsregeln für Aromen.

In Artikel 16 werden besondere Anforderungen an die Verwendung des Begriffes „natürlich“ aufgestellt. Diese gelten gleichermaßen für die Kennzeichnung durch den Aromenhersteller wie auch für die Bezeichnung von Aromen in der Zutatenliste von Lebensmitteln (siehe hierzu Anhang VII Teil D Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 - LMIV).

Insbesondere die Überprüfung der Vorgaben des Artikels 16 (4), welcher die Kennzeichnung für sogenannte "95-5-Aromen" regelt, führt immer wieder zu divergierenden Auslegungen.

In diesem Positionspapier werden die unterschiedlichen Auffassungen dargestellt. Der Standpunkt des Deutschen Verbandes der Aromenindustrie zur Auslegung und Anwendung des Artikels 16 (4) wird anhand der Historie und Systematik der EG Aromenverordnung aufgezeigt. Diese Auslegung wird gleichermaßen von der EU Kommission und der Mehrheit der europäischen Mitgliedsstaaten unterstützt. Es wird ebenfalls dargestellt wie die Überprüfung der gesetzlichen Vorgaben in der Praxis erfolgen kann.

### *2. Divergierende Auffassungen zur Beurteilung des 95/5 Verhältnisses*

Der Gesetzgeber hat es leider versäumt den Begriff "Aromabestandteil" in der EG Aromenverordnung unter Artikel 3 Begriffsbestimmungen näher zu definieren. Daraus resultieren abweichende Auffassungen was genau unter dem Aromabestandteil zur verstehen ist und wie die Überprüfung des sogenannten 95/5 Verhältnisses für Aromen gemäß Artikel 16 (4) zu erfolgen hat.

Deutsche Vertreter der Überwachung und NGOs sind der Auffassung, dass bei 95/5-Aromen ausschließlich die aromawirksamen Bestandteile zu betrachten sind, was in der Praxis dazu führt, dass bei einer Beurteilung nur die analytisch nachweisbaren leicht flüchtigen Aromastoffe berücksichtigt werden. Ursächlich hierfür ist unter anderem ein Urteil des Oberlandesgerichtes Düsseldorf aus dem Jahre 2012 (Aktenzeichen I-15 U 173/11). Im Rahmen eines presserechtlichen Streites auf Unterlassung einer Äußerung in einer Stiftung Warentest Veröffentlichung hat das Gericht in Ermangelung einer positivrechtlichen Begriffserklärung eine Definition des Begriffes "Aromabestandteil" zu Grunde gelegt, welche nicht dem europäischen Verständnis, der Historie und der Systematik der EG Aromenverordnung entspricht. Vertreter der deutschen Lebensmittelüberwachung haben sich daraufhin in einem

Beschluss des ALS vom 19./20. September 2012 ([Stellungnahme Nr. 2012/29](#)) der Auslegung des OLG Düsseldorf angeschlossen.

Demnach werden im Falle der Verwendung von Aromaextrakten im 95% Anteil diese nicht in ihrer Gesamtheit betrachtet. Im Beschluss heißt es, dass für die Berechnung des Gewichtsanteils eines Aromaextraktes am Gesamtaroma nur die aus dem Ausgangsmaterial stammenden, aromatisierenden Bestandteile des Aromaextraktes angerechnet werden dürfen. Als Folge dieser Vorgehensweise haben sich aus Sicht der Aromenindustrie ungerechtfertigte, negative Bewertungen ergeben; siehe hierzu auch das [DVAI Positionspapier zur Zusammensetzung natürlicher Vanille Aromen](#).

Die Europäische Position der Aromenindustrie zur Interpretation des Begriffs „Aromabestandteil“ und zur Anrechnung des Aromaextraktes in seiner Gesamtheit bei der Berechnung des 95%-Anteils eines Aromas gemäß Artikel 16 (4) wird sowohl durch ein Schreiben der Europäischen Kommission (DG SANCO, heute: DG SANTÉ) vom 13. Januar 2011 als auch durch die [Entscheidung](#) der SCoFAH (Standing Committee on the food chain and animal health) vom 31. Januar 2013 gestützt.

### 3. Auslegung des Artikel 16 (4)

#### 3.1 Grundlagen

Artikel 16 definiert, wann ein Aroma die Kennzeichnung „natürlich“ tragen darf. Absatz 2 erklärt zunächst allgemein, dass *„der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden [darf], wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.“*

Neben dieser einleitenden Definition erklären die weiteren vier Absätze exakt, in welchem Wortlaut der Begriff „natürlich“ benutzt werden kann. So werden in den Absätzen 3, 5 und 6 die Bezeichnungen „natürliche(r) Aromastoff(e)“, „natürliches Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)‘-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ (das sogenannte WONF-Aroma) und „natürliches Aroma“ (siehe hierzu auch [Positionspapier](#) zu Artikel 16(6)) erläutert.

Artikel 16, Absatz 4 definiert die Bezeichnung des sogenannten 95/5-Aromas als „natürliches Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)‘-Aroma“ wie folgt: *„Der Begriff „natürlich“ darf in Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich oder mindestens zu 95 Gew.-% aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff gewonnen wurde.“*

Zusätzlich zu Artikel 16 (4) befinden sich im Erwägungsgrund 26 weitere Informationen zur näheren Erläuterung der Kennzeichnung als „95-5-Aroma“. Dort heißt es: *„[...] Wird ein Ausgangsstoff angegeben, so sollten mindestens 95 % des Aromabestandteils aus dem genannten Stoff gewonnen sein. Da die Verwendung von Aromen den Verbraucher nicht irreführen darf, dürfen Stoffe des verbleibenden Anteils, der höchstens 5 % betragen darf, nur für die Standardisierung verwendet werden oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote. [...]“*

### 3.2 Der Begriff „Aromabestandteil“

Der Begriff Aromabestandteil, wie er in Artikel 16 und Erwägungsgrund 26 verwendet wird, wird in Artikel 3 Begriffsbestimmungen nicht definiert.

Aufgrund des Wortlautes, der Historie und der Systematik der EG-Aromenverordnung in Verbindung mit der LMIV geht hervor, dass damit die Summe der in einem Aroma enthaltenen Aromakategorien zu verstehen ist.

Artikel 29 der EG-Aromenverordnung in Verbindung mit Anhang VII Teil D der LMIV beschreiben die Kennzeichnung von Aromen in der Zutatenliste und besagen, dass der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b - h der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 enthält. Dies entspricht den rechtlich definierten Aromakategorien Aromastoff, natürlicher Aromastoff, Aromaextrakt, thermisch gewonnenes Reaktionsaroma, Raucharoma, Aromavorstufe und sonstiges Aroma.

Darüber hinaus hat die SCoFAH am 31. Januar 2013 mit überwiegender Mehrheit abgestimmt, dass der Begriff „Aromabestandteil“ gleichzusetzen ist mit den in Artikel 3 der EG-Aromenverordnung definierten Aromakategorien.

Diese Auffassung wird auch im EFFA Guidance Document, welches als Standard für die gesamte europäische Aromenindustrie angesehen wird, in Kapitel IV Unterabschnitt 3.1 erläutert.

### 3.3 Aromaextrakt und mengenmäßige Bestimmung des 95% Gew.-Anteils

Aus Artikel 16 (2) ergibt sich, dass die Aromakategorie *Aromaextrakte* gleichwertig neben *natürlichen Aromastoffen* als mögliche Komponente des *Aromabestandteils* anzusehen ist<sup>1</sup>.

Dies wird zusätzlich durch die Systematik der in Artikel 3 normierten Begriffsbestimmungen bestätigt. Aromaextrakte werden dort in Artikel 3 (2) (a) (ii) unter der Definition „Aroma“ als eigenständige Aromakategorie – neben Aromastoffen – aufgeführt und unterliegen dementsprechend eigenständigen Regelungen<sup>2</sup>. Artikel 3 (2) (d) verdeutlicht, dass ein Aromaextrakt ein Erzeugnis ist, „*das kein Aromastoff ist* [...]“<sup>3</sup>.

Darüber hinaus enthält dieser Artikel Vorgaben bezüglich der zulässigen Ausgangsmaterialien und der Herstellung. Das Gesamtprodukt, welches daraus resultiert, ist der sogenannte Aromaextrakt, der demzufolge bei der mengenmäßigen Bestimmung eines 95/5-Aromas als Ganzes in Ansatz zu bringen ist.

Aromaextrakte sind komplexe Mischungen aus flüchtigen und nicht-flüchtigen Bestandteilen, die für die Qualität des Produkts maßgeblich sind und als Aromaeinheit fungieren. Eine isolierte Betrachtung der im Aromaextrakt enthaltenen analytisch

---

<sup>1</sup> Natürliche Aromastoffe sind als Unterkategorie der Aromakategorie Aromastoffe anzusehen.

<sup>2</sup> So etwa in Anhang II der Verweis auf die Extraktion, einschließlich Lösemittelextraktion gemäß entsprechender EG-Richtlinie.

<sup>3</sup> Siehe hierzu auch Erwägungsgrund 15, der besagt, dass Aromaextrakte „[...] andere Aromen als definierte chemische Stoffe [sind]“.

nachweisbaren flüchtigen Aromastoffe ist nicht in Einklang zu bringen mit Systematik und Wortlaut der Verordnung.

Ferner verwendet die rechtsverbindliche englische Fassung der EG Aromenverordnung für das deutsche Wort „Aromaextrakt“ den Begriff „flavouring preparation“ (Aromazubereitung). Dies ist ebenfalls ein Indikator dafür, dass nicht nur einzelne Stoffe als Bestandteil eines Aromaextraktes zu sehen sind, sondern dieser als komplexe Mischung zu betrachten ist (siehe hierzu auch die Erläuterungen des DG SANCO Working Documents WGF/002/02, (2002)). Dort heißt es: *‘flavouring preparation’ means a product obtained from materials of vegetable or animal origin, resulting normally in complex flavouring mixtures, e.g. extract of vanillin capsules which contains besides vanillin more than 100 additional substances, many at very low concentrations, or essential oils from citrus fruits, peppermint or spices, or distillates from fruits, vegetables, herbs or spices.*

Ein Aromaextrakt ist – im Gegensatz zum Aromastoff – ein Erzeugnis, welches in unterschiedlichen Formen in Aromen / Lebensmitteln Anwendung findet (siehe hierzu auch die Erläuterungen in **Anlage 1.**). So gibt es Aromaextrakte, die keine Auszugsmittel enthalten, wie z.B. Aromaextrakte, die durch physikalische Verfahren, wie Pressen, Trocknen oder Filtern gewonnen werden, aber auch Aromaextrakte, in denen Auszugsmittel, wie Wasser, Ethanol, Essig oder pflanzliches Öl, üblicherweise enthalten bleiben. Diese in den Aromaextrakten verbleibenden Auszugsmittel sind nach Auffassung der gesamten europäischen Aromenindustrie<sup>4</sup> und unter Berücksichtigung der oben beschriebenen Zusammenhänge als Bestandteil des Aromaextraktes anzusehen (und somit auch als Aromabestandteil). Diese Auffassung besteht seit Erlass der Richtlinie 88/388/EWG und damit bereits seit über zwei Jahrzehnten.

Unterstützt wird diese Auffassung durch die Abstimmung des SCoFCAH am 31. Januar 2013, welche bereits in Abschnitt 3.2 erwähnt wurde. Es wurde mit großer Mehrheit bestätigt, dass bei der Überprüfung des 95/5-Verhältnisses eines Aromabestandteils, in dem Aromaextrakte enthalten sind, der Aromaextrakt jeweils n seiner Gesamtheit anzurechnen ist.

Anzuführen ist auch die Antwort des Deutschen Bundestages (Fachbereich Europa) auf die Anfrage zur [Auslegung des Begriffes „natürliches Aroma“ i.S.d. Art. 16 Abs.4 EG-Aromenverordnung](#). Auch hier wird darauf hingewiesen, dass die Definition Aromaextrakt sich nicht nur auf „molekulare“ Aromastoffe bezieht.

Weiterführende Erläuterungen zu Aromaextrakten finden Sie in unserem [Positionspapier Übersicht über Extrakte einschließlich Aromaextrakte](#).

---

<sup>4</sup> Siehe hierzu das EFTA-Guidance Document, Chapter I, Punkt 4, S. 7.

### 3.4 Zusammenfassung

- Aromabestandteil ist der von den sonstigen Stoffen und Materialien (z.B. Trägerstoffe/Zusatzstoffe etc.) abgrenzbare Teil eines Aromas, welcher aus einer oder mehreren der gesetzlich definierten Aromakategorien besteht. Im Falle des Artikels 16 sind dies Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe.
- Aromaextrakte sind eine eigenständige Aromakategorie neben den natürlichen Aromastoffen.
- Im Aromaextrakt verbleibende Auszugsmittel (z.B. Ethanol, Wasser, Essig, pflanzliches Öl), nicht flüchtige Bestandteile sowie fruchteigenes Wasser sind als Bestandteil des Aromaextraktes anzusehen.
- Bei der Einbeziehung eines Aromaextraktes gemäß Artikel 3 (2) (d) in die mengenmäßige Bestimmung gem. „95-5-Regel“ ist der Aromaextrakt in seiner Gesamtheit anzurechnen. Eine isolierte Betrachtung der im Aromaextrakt enthaltenen flüchtigen Aromastoffe ist nicht in Einklang zu bringen mit Systematik, Wortlaut und Historie der Verordnung.

### 4. Standardisierung und Verleihung einer besonderen Note

Wie bereits unter Punkt 3 erörtert muss die 95-5-Regel gemäß Artikel 16 (4) im Lichte des Erwägungsgrundes 26 der Verordnung gelesen werden. Die entsprechenden Definitionen finden Sie unter Punkt 3.

Erwägungsgrund 26 verdeutlicht, dass zum Schutze des Verbrauchers vor einer etwaigen Irreführung, die max. zulässigen 5 % an Aromaextrakten und/oder natürlichen Aromastoffen, die nicht aus dem Ausgangsmaterial stammenden, lediglich zur Standardisierung oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote verwendet werden dürfen.

Die in Erwägungsgrund 26 aufgeführten Konzepte der *Standardisierung* sowie der Charakterisierung - *Verleihung einer besonderen Note* - werden vom Gesetzgeber nicht näher erläutert und bedürfen daher einer Auslegung.

Nach Auffassung des Deutschen Verbandes der Aromenindustrie müssen beide Konzepte gemäß des in Artikel 4 (b) der EG Aromenverordnung aufgestellten Irreführungsverbot interpretiert und angewendet werden.

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass bei Angabe des Ausgangsmaterials in der Kennzeichnung, die *namensgebenden Anteile des Aromabestandteils* derart verteilt sind, dass die Korrelation zwischen Ausgangsmaterial und Geschmack gewahrt bleibt. Laut der gesetzgeberischen Zielsetzung muss der Geschmack des Ausgangsmaterials aus dem 95%-Anteil des *Aromabestandteils* eindeutig wahrnehmbar sein.

Die restlichen 5 % des Aromabestandteils müssen ebenfalls natürlich sein und dürfen

nur zur Standardisierung oder zur Verleihung einer besonderen Note (Charakterisierung) eingesetzt werden. Das Geschmacksprofil des 95% Anteils darf durch den 5% Anteil nicht imitiert (nachgebildet) werden.

Die *Standardisierung* erlaubt im Einzelfall den Ausgleich von Schwankungen des Aromaprofils. Derartige Schwankungen können erntebedingt sein oder durch sortenspezifische Variationen der Ausgangsmaterialien auftreten.

Im Rahmen der *Verleihung einer besonderen Note* erlaubt der Zusatz von Aromaextrakten und/oder natürlichen Aromastoffen, die nicht aus dem in Bezug genommenen Ausgangsmaterial stammen, die Anhebung von einzelnen Aromanoten bzw. die Zugabe von fruchtfremden Noten (z.B. Sahnenote in einem Erdbeer-Aroma).

Zur Verdeutlichung der vorstehenden Ausführungen wird auf die graphische Darstellung (Kuchendiagramme) in **Anlage 2** verwiesen, welche die Konzepte des Erwägungsgrundes veranschaulicht. Darin werden die Begrifflichkeiten der Standardisierung und Charakterisierung (auch in Kombination) mit Hilfe von Kuchendiagrammen veranschaulicht, wobei auch die Grenzen dieser Konzepte aufgezeigt werden. Weiterhin ist hier zu verweisen auf *Attachment XI Examples of 'Natural <X> Flavouring' des EFFA Guidance Document on EC Regulation on Flavourings*.

## 5. Überprüfung der gesetzlichen Vorgaben in der Praxis

Die Überprüfung der gesetzlichen Vorgaben gemäß Artikel 16 (4) kann nur anhand der Rezeptur in Kombination mit geeigneten sensorischen Prüfungen erfolgen. Dafür ist der Aromabestandteil gemäß den Erläuterungen unter Punkt 3 in Betracht zu ziehen. Das heißt Aromaextrakte müssen als Ganzes inklusive der möglicherweise noch im Aromaextrakt vorhandenen Auszugsmittel, sonstigen Bestandteile aus dem Ausgangsmaterial wie beispielsweise nicht flüchtigen Inhaltsstoffen, fruchteigenem Wasser etc. in die Bewertung einbezogen werden und nicht nur die instrumentell analysierten Aromastoffe.

Es empfiehlt sich eine stufenweise Überprüfung wie folgt:

Zunächst wird anhand der Rezeptur geprüft, ob mindestens 95% des *Aromabestandteils* (Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe) aus dem namengebenden Ausgangsmaterial stammen.

Dann werden der (min.) 95 %-Teil und der (max.) 5 %-Teil entsprechend der vorgesehenen Anwendung in dem am besten geeigneten Testmedium ((i) Zuckerwasser, (ii) Zucker+Citronensäure-Wasser, (iii) Trinkwasser (ggf. entmineralisiert), (iv) Speiseöl oder (v) Salzwasser) angesetzt.

Falls technisch notwendig kann hierbei der 95 % und der 5 % Teil mit einem geeigneten Trägermaterial in jeweils gleicher Menge versetzt werden.

Beide Teile werden von einem geschulten Expertenpanel im Rahmen einer deskriptiven Geschmacksbeschreibung neutral verkostet (sog. Blindverkostung). Die Geschmackswahrnehmungen werden hierbei von den Panelisten frei gewählt (sog. „free choice profiling“), z.B. Erdbeere, marmeladig, grün, reif usw.

Im 95 %-Teil muss der Geschmack des namengebenden Ausgangsmaterials deutlich wahrnehmbar sein.

Der 5% Teil darf einzelne im 95 % Teil vorhandene Noten (Geschmackswahrnehmungen) anheben (charakterisieren) bzw. auch neue Geschmacksnoten zufügen. Er darf das (Gesamt-)Profil des 95 %-Anteils aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial jedoch nicht nachbilden; ansonsten entspricht das Aroma nicht den Vorgaben des Artikels 16 (4).

Stand: 06.06.2018