

# Rechtliche Regelungen zu Aromastoffen, Änderungen in Deutschland

**Stand:** 17. April 2013

Aromastoffe und Aromen werden Lebensmitteln zugesetzt, um ihnen einen charakteristischen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, sie sind als solche nicht zum Verzehr bestimmt.

Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe. Aromen können aus Aromastoffen, natürlichen Aromastoffen, Aromaextrakten, thermisch gewonnenen Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstigen Aromen oder deren Mischungen hergestellt werden.

Für die rechtliche Beurteilung von Aromastoffen haben die EU-Mitgliedstaaten in der Vergangenheit unterschiedliche Regulierungskonzepte verfolgt und sich überwiegend dafür entschieden, den Einsatz von Aromastoffen nicht gesetzlich zu regeln.

In Deutschland waren über die Aromenverordnung nur die sogenannten „künstlichen Aromastoffe“, die zu den Zusatzstoffen zählten, zulassungspflichtig. Weiter gab es Substanzen, deren Verwendung aus Gründen des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes verboten oder eingeschränkt war.

Durch die EU-Rechtsvorschriften zu Lebensmittelaromen, die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, wurde der Rechtsrahmen für Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln harmonisiert. Die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 ist seit dem 20. Januar 2011 gültig, jedoch fehlte in Anhang I noch die Gemeinschaftsliste der zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassenen Aromen und Ausgangsstoffe, die sogenannte EU-Positivliste.

Auch durch diese Verordnung wird die Verwendung einiger Aromastoffe aus Gründen des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes verboten oder eingeschränkt, es ergaben sich jedoch Änderungen zur deutschen Aromenverordnung, beispielsweise in Bezug auf Cumarin.

Seit dem Jahr 2008 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nach genau festgelegten Kriterien Sicherheitsbewertungen für rund 3.000 Aromastoffe durchgeführt, auf deren Grundlage eine Positivliste erstellt wurde.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 872/2012 zur Festlegung der Liste der Aromastoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates, zur Aufnahme dieser Liste in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, die ab 22. April 2013 Anwendung findet, hat die Europäische Kommission eine Liste von Aromastoffen veröffentlicht, die in der EU bei der Lebensmittelherstellung verwendet werden dürfen.

Diese Positivliste umfasst 2.100 zulässige Aromastoffe.

Weitere 400 Aromastoffe bleiben vorläufig im Handel, bis die EFSA die Bewertung abgeschlossen hat. Diese Stoffe wurden von anderen wissenschaftlichen Einrichtungen bereits als sicher eingestuft. Alle Aromastoffe, die nicht aufgeführt werden, sind nach einer Übergangsfrist von 18 Monaten, also ab dem 22. Oktober 2014, verboten.

Die Liste soll jährlich aktualisiert werden. Die zulässigen Aromastoffe können dem Anhang der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 872/2012 entnommen werden.

In der Positivliste sind Aromastoffe aufgeführt, dies sind definierte chemische Stoffe, zu denen durch chemische Synthese gewonnene oder durch chemische Verfahren isolierte Aromastoffe und natürliche Aromastoffe gehören.

Nach Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, Erwägungsgrund 15, müssen unter festgelegten Bedingungen aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte (wie beispielsweise Orangenextrakt) vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Aromaextrakte, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollten jedoch einer Sicherheitsbewertung unterzogen und zugelassen werden.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 wird nur noch zwischen „Aromastoffen“ und „Aromen“ unterschieden, die in der deutschen Aromenverordnung definierten Begriffe „künstlicher Aromastoff“ und „naturidentischer Aromastoff“ sind weggefallen. Unter in dieser Verordnung festgelegten, im Vergleich zur deutschen Aromenverordnung jedoch geänderten Bedingungen kann die Auslobung als „natürlicher Aromastoff“ erfolgen.