

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Die Autorinnen	VII
Abkürzungsverzeichnis	XIX

I Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 und andere Rechtsvorschriften

I.1 Veröffentlichungen im Amtsblatt der Europäischen Union

1 Wann wurde die EG-AromenVO veröffentlicht?	1
2 Wann wurde die EG-AromenVO geändert?	1

I.2 Anwendungsbereich

3 Welches Ziel verfolgt die EG-AromenVO?	5
4 Wann ist die EG-AromenVO anzuwenden?	6
5 Wann ist die EG-AromenVO nicht anzuwenden?	6

I.3 Begriffsbestimmungen

6 Was sind Lebensmittel?	8
7 Was gilt nicht als Lebensmittel?	8
8 Was versteht man unter „Unionsliste“?	9
9 Was sind Aromen?	9
10 Was ist ein Aromastoff?	10
11 Was sind „bewertete Aromastoffe“?	11
12 Was sind „Aromastoffe, deren Bewertung noch nicht abgeschlossen ist“?	11
13 Was ist ein natürlicher Aromastoff?	12
14 Was ist ein Aromaextrakt?	14
15 Was sind „thermisch gewonnene Reaktionsaromen“?	16
16 Welche Bedingungen gelten für „thermisch gewonnene Reaktionsaromen“?	17
17 Wie ist die Verwendung von Raucharomen geregelt?	18
18 Was ist eine Aromavorstufe?	18
19 Was ist ein „sonstiges Aroma“?	19

20	Was sind Aromen mit geschmacksverändernden Eigenschaften (FMPs = flavourings with modifying properties)?	19
21	Was ist ein Ausgangsstoff?	21
22	Wie definiert man „geeignetes physikalisches Verfahren“?	22
23	Was sind „herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren“?	24
24	Was sind Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften?	25
25	Was sind Lebensmittel, die als solche verwendet werden?	26
26	Was sind Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack?	26
27	Was sind rohe Lebensmittel?	26
28	Was sind nicht zusammengesetzte Lebensmittel?	27
29	Was sind Lebensmittelzutaten?	27
30	Welche Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gelten?	27
31	Welche Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 gelten?	28
1.4	Zusatzstoffe und Extraktionslösungsmittel in Aromen	
32	Welche Grundsätze gelten für den Zusatz von Zusatzstoffen in Aromen?	29
33	Warum enthalten Aromen Zusatzstoffe oder andere Zutaten?	29
34	Welche Zusatzstoffe sind für Aromen zugelassen?	31
35	Was bedeutet das Carry over?	31
36	Was bedeutet das Umgekehrte (Reverse) Carry over?	32
37	Sind Farbstoffe für Aromen zugelassen?	33
38	Sind Süßungsmittel für Aromen zugelassen?	33
39	Sind Geschmacksverstärker für Aromen zugelassen?	33
40	Wie werden Zusatzstoffe in Aromen gekennzeichnet?	34
41	Welche Extraktionslösungsmittel sind zulässig?	35
1.5	Verwendungsbedingungen/Verwendungsbeschränkungen	
42	Welche allgemeinen Bedingungen gelten für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften?	36
43	Was sind „active principles“?	36
44	Welche „active principles“ dürfen als solche nicht verwendet werden?	37

45	Dürfen „active principles“ als solche Lebensmittel zugemischt werden?	38
46	Welche „active principles“ sind mit Mengenbegrenzungen geregelt?	38
47	Wie verfährt man mit Daten zu Gehalten an „active principles“? . .	39
48	Worauf beziehen sich die Höchstmengen?	39
49	In welchen Pflanzenmaterialien kommen die mengenbegrenzten „active principles“ vor?	40
50	Welche Lebensmittelkategorien gelten für die mengenbegrenzten „active principles“?	41
51	Sind für alle „active principles“ Höchstmengen festgelegt?	43
52	Gelten die Höchstmengen für „active principles“ für alle Lebensmittel?	43
53	Welche Lebensmittel sind von den Höchstmengenfestsetzungen für „active principles“ ausgenommen?	44
54	Welche Einschränkungen gelten für bestimmte Ausgangsstoffe?	44
55	Wie werden Weiterverarbeiter über „active principles“ informiert?	45
 1.6 Evaluierung		
56	Welche Aromen können ohne Bewertung und Zulassung verwendet werden?	46
57	Was gilt für Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften?	46
58	Welche Aromen müssen bewertet werden, um zugelassen werden zu können?	46
59	Welche zugelassenen Aromen müssen gegebenenfalls neu bewertet werden?	47
60	Welcher Ausschuss ist für die Bewertung von Aromastoffen zuständig?	47
61	Werden die Bewertungen veröffentlicht?	48
62	Wie erfolgt die Evaluierung von Aromastoffen?	48
63	Welche Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 gelten künftig noch?	49
64	Welche Verordnung gilt nach Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 2232/96?	49
65	Welche Aromastoffgruppen gibt es?	50
66	Wann wurde die Verordnung (EG) Nr. 1565/2000 aufgehoben? . .	50

67	Was versteht man unter dem „Verzeichnis Aromastoffe“?	50
68	Wurde das Verzeichnis seit 1999 geändert?	51
69	Wann wurde das Verzeichnis aufgehoben?	51
1.7	Unionsliste der Aromen und Ausgangsstoffe	
70	Was bedeutet „Unionsliste“?	52
71	Haben Mitgliedstaaten noch einen Spielraum für eigene Regelungen?	52
72	Was gilt für die Aromatisierung von Säuglings- und Kleinkindernahrung?	53
73	Gibt es einen Unterschied zwischen „Unionsliste“ und „Liste der Aromastoffe“?	54
74	Welchen Inhalt hat die Unionsliste?	54
75	Was ist mit den zulassungspflichtigen Aromen und Ausgangsstoffen, die noch nicht auf der Unionsliste stehen?	55
76	Sind Aromastoffe sicher?	55
77	Was bedeuten die einzelnen Spalten in der Unionsliste der Aromastoffe?	55
78	Was ist eine FL-Nummer?	56
79	Gibt es Beschränkungen für bestimmte Aromastoffe?	57
80	Worauf beziehen sich die Höchstgehalte der beschränkt verwendbaren Aromastoffe?	58
81	Was gilt für Salze von Aromastoffen?	58
82	Was gilt für Racemate?	59
83	Nach welchem Verfahren erfolgen die Bewertungen und Zulassungen von Aromen?	59
84	Welche Stoffe unterliegen dem einheitlichen Zulassungsverfahren?	59
85	Was legt das einheitliche Zulassungsverfahren fest?	60
86	Was ist nicht Gegenstand der EG-ZulassungsverfahrensVO?	60
87	Was versteht man unter „Aktualisierung der Gemeinschaftsliste (= Unionsliste)“?	60
88	Wie werden Änderungen der Unionsliste vorgenommen?	61
89	Wie sieht das Verfahren für die Zulassung von Aromen aus?	61
90	Was beinhalten die Durchführungsvorschriften der Kommission?	62

91	Welche Leitlinien liegen von EFSA bezüglich der für eine Risikobewertung von Aromen notwendigen Daten vor?	62
1.8 Verhältnis zur GVO-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003		
92	Müssen Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, nochmals gemäß der EG-AromenVO zugelassen werden?	64
93	Was gilt für die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ bei Aromen? . .	64
1.9 Kennzeichnung von Aromen für den Weiterverarbeiter		
94	Welche Anforderungen gelten für Aromen, die für den Weiterverarbeiter bestimmt sind?	65
95	Welche Angaben sind erforderlich?	65
96	Was bedeutet „gut sichtbar“?	66
97	Was bedeutet „deutlich lesbar“?	66
98	Was bedeutet „unverwischbar“?	67
99	Was heißt „leicht verständlich“?	67
100	Was versteht man unter „Verkehrsbezeichnung“?	67
101	Müssen Aromen mit Hinweisen auf eine Spirituose ausschließlich aus der betreffenden Spirituose stammen?	69
102	Was ist ein genauerer Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln?	70
103	Was sind „besondere Anweisungen für die Lagerung und/oder Verwendung“?	70
104	Was ist ein Los?	70
105	Wie sieht die Loskennzeichnung aus?	70
106	Was sind „Aromakategorien“?	71
107	Was sind die „anderen im Erzeugnis enthaltenen Stoffe oder Materialien“?	71
108	Müssen alle Stoffe auch quantitativ angegeben werden?	72
109	Was bedeutet die „Herstellerangabe“?	72
110	Was ist „Nettofüllmenge“?	72
111	Was versteht man unter „Mindesthaltbarkeitsdatum“ (MHD)? . . .	73
112	Was sind angemessene Lagerbedingungen?	74
113	Welche Lagerbedingung kann mit dem Hinweis „gekühlt mindestens haltbar bis ...“ unterstellt werden?	74

114	Was ist ein „Verbrauchsdatum“?	74
115	Verfällt das Aroma nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums?	74
116	Wer setzt das Mindesthaltbarkeitsdatum fest?	75
117	Wie lange sind Aromen haltbar?	75
118	Was bedeutet „Allergenkennzeichnung“?	75
119	Welche Zutaten sind als Allergene identifiziert und ist diese Zutatenliste abschließend?	76
120	Was kann in den Begleitpapieren angegeben werden?	78
121	Was gilt für die Kennzeichnung von Aromen in Tankwagen?	78
122	Welche Anforderungen gelten hinsichtlich der Gefahrstoff- kennzeichnung?	78
123	Unterliegen Aromen der Nährwertkennzeichnung?	79
I.10 Kennzeichnung von Aromen für den Endverbraucher		
124	Welche Bestimmungen gelten für die Kennzeichnung von Aromen für den Endverbraucher?	80
I.11 Verwendung des Begriffes „natürlich“		
125	Welche allgemeinen Anforderungen gelten an die Auslobung „natürlich“?	82
126	Was bedeutet „X“ im Falle der Auslobung „natürliches X-Aroma“ bzw. „natürliches X-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“?	83
127	Was sind „Aromabestandteile“?	83
128	Ist die Kennzeichnung „natürlich“ verpflichtend?	84
129	Welche Anforderungen gelten für die Kennzeichnung „natürliche(r) Aromastoff(e)“?	84
130	Welche Anforderungen gelten an ein „natürliches X-Aroma“?	84
131	Wie erfolgt die Bestimmung der mengenmäßigen Anteile gemäß „95-5-Regel“?	85
132	Was bedeuten „Standardisierung“ und „Verleihung einer besonderen Note“?	86
133	Wie erfolgt die Überprüfung eines „natürlichen X-Aromas“ in der Praxis?	88
134	Was gilt für ein „natürliches X- und Y-Aroma“?	88
135	Welche Anforderungen gelten für ein „natürliches X-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“?	89

136	Was gilt für ein „natürliches X- und Y-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“?	89
137	Was bedeutet „leicht erkennbar“?	89
138	Was versteht man unter einem „natürlichen Aroma“?	90
I.12 Angabe von Aromen im Zutatenverzeichnis des Endlebensmittels		
139	Wie sind Aromen im Zutatenverzeichnis des Endlebensmittels zu kennzeichnen?	92
140	Müssen Aromen im Zutatenverzeichnis quantitativ angegeben werden?	93
141	Ist eine Auslobung „ohne künstliche Aromastoffe“ noch möglich?	94
I.13 Monitoring		
142	Welche Anforderungen gelten für die Berichterstattung durch die Lebensmittelunternehmer?	95
143	Wann ist eine erneute Risikobeurteilung erforderlich?	95
144	Was müssen die Mitgliedstaaten überwachen und berichten?	96
I.14 Aufhebungen und Änderungen von Rechtsvorschriften		
145	Welche Rechtsvorschriften wurden aufgehoben?	97
146	Welche Rechtsvorschriften wurden mit der neuen EG-AromenVO geändert?	98
I.15 Inkrafttreten, Geltung, Übergangsvorschriften		
147	Wann ist die EG-AromenVO in Kraft getreten?	99
148	Seit wann gelten bestimmte Vorschriften?	99
149	Welche Übergangsvorschriften gelten noch?	99
150	Was bedeutet der Anwendungszeitpunkt für nationale Vorschriften?	100
II Raucharomenverordnung (EG) Nr. 2065/2003		
II.1 Anwendungsbereich		
151	Was sieht die EG-RaucharomenVO vor?	101
152	Wann wurde die EG-RaucharomenVO geändert?	102
II.2 Begriffsbestimmungen		
153	Was ist ein Primärrauchkondensat?	103

154	Was ist eine Primärteerfraktion?	103
155	Was sind Primärprodukte?	103
156	Was sind Raucharomen?	103
II.3 Verwendungsbedingungen		
157	Welche allgemeinen Kriterien gelten für Raucharomen?	105
158	Was sind die Bedingungen für die Herstellung von Primärprodukten?	105
159	Welche Phasen entstehen nach Isolierung, Fraktionierung und/oder Reinigung des kondensierten Rauchs?	106
II.4 Evaluierung		
160	Welche Bewertungsprinzipien gelten für Raucharomen?	107
161	Gilt die EG-ZulassungsverfahrensVO auch für Raucharomen?	107
162	Welche Methoden werden von EFSA zur Bewertung der ernährungsbedingten Exposition für Raucharoma-Primärprodukte zugrunde gelegt?	107
163	Gibt es validierte Analyseverfahren zur Probenahme, Identifizierung und Charakterisierung primärer Rauchprodukte?	108
II.5 Unionsliste Raucharomen		
164	Was bedeutet „Unionsliste“?	109
165	Wann wurde die Unionsliste Raucharomen veröffentlicht?	109
166	Haben Mitgliedstaaten noch einen Spielraum für eigene Regelungen?	109
167	Welchen Inhalt hat die Unionsliste?	110
168	Sind Raucharomen sicher?	111
169	Was bedeutet die „anteilige Verringerung“ bei der Kombination zugelassener Raucharomen?	111
170	Welche Kriterien gelten für die Rückverfolgbarkeit?	112
II.6 Kennzeichnung		
171	Wie werden Raucharomen in der Zutatenliste gekennzeichnet?	113
172	Kann ein Raucharoma als „natürlich“ bezeichnet werden?	113
173	Wie ist „frisch entwickelter Rauch“ geregelt?	113
174	Kann die Zutat „Raucharoma“ im Zutatenverzeichnis als „Rauch“ angegeben werden?	114

175	Wie sind Extrakte aus geräucherten Lebensmitteln und geräucherte Lebensmittelzutaten bei Einsatz in Aromen zu kennzeichnen? . . .	115
176	Können geräucherte Lebensmittel als Ausgangsmaterial zur Herstellung für Aromaextrakte verwendet werden?	115
III Verschiedenes		
177	Was versteht man unter „Komitologie“?	117
178	Was bedeutet delegierte Rechtsetzung?	117
179	Was bedeutet Durchführungsrechtsetzung?	118
180	Gibt es internationale Regeln für Aromen?	118
181	Welche Vorschriften sind mit Bezug auf Hygiene zu beachten? . . .	119
182	Welche Vorschriften sind mit Bezug auf Öko-Lebensmittel zu beachten?	120
183	Welche Vorschriften sind mit Bezug auf Schwermetalle und Benzo-(a)-pyren zu beachten?	121
184	Welche Vorschriften sind mit Bezug auf Pestizide zu beachten? . .	122
185	Fallen Aromen unter die EG-REACH-Verordnung?	123
186	Gilt die Novel Food-Verordnung für Aromen?	124
187	Was ist ein Restaurationsaroma?	124
188	Was bedeutet Food Grade?	125
Referenzen		127
Stichwortverzeichnis		129