

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1334/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

**vom 16. Dezember 2008**

**über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(1)</sup>,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags <sup>(2)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung <sup>(3)</sup> bedarf einer Aktualisierung, die der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung Rechnung trägt. Aus Gründen der Klarheit und Zweckmäßigkeit sollte die Richtlinie 88/388/EWG durch diese Verordnung ersetzt werden.

(2) Der Beschluss 88/389/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 über die von der Kommission vorzunehmende Erstellung eines Verzeichnisses der Ausgangsstoffe und sonstigen Stoffe für die Herstellung von Aromen <sup>(4)</sup> sieht vor, dass dieses Verzeichnis binnen 24 Monaten nach Erlass des Beschlusses erstellt wird. Dieser Beschluss ist inzwischen überholt und sollte aufgehoben werden.

(3) Die Richtlinie 91/71/EWG der Kommission vom 16. Januar 1991 zur Ergänzung der Richtlinie 88/388/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung <sup>(5)</sup> regelt die Kennzeichnung von Aromen. Da diese Regelung durch die vorliegende Verordnung ersetzt wird, sollte die Richtlinie nun aufgehoben werden.

<sup>(1)</sup> ABl. C 168 vom 20.7.2007, S. 34.

<sup>(2)</sup> Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 10. Juli 2007 (AbI. C 175 E vom 10.7.2008, S. 176), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 10. März 2008 (AbI. C 111 E vom 6.5.2008, S. 46), Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 8. Juli 2008 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Entscheidung des Rates vom 18. November 2008.

<sup>(3)</sup> ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 61.

<sup>(4)</sup> ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 67.

<sup>(5)</sup> ABl. L 42 vom 15.2.1991, S. 25.

(4) Der freie Verkehr mit sicheren und bekömmlichen Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt des Binnenmarkts und trägt wesentlich zur Gesundheit und zum Wohlergehen der Bürger sowie zu ihren sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.

(5) Im Interesse des Schutzes der menschlichen Gesundheit sollte sich diese Verordnung auf Aromen, Ausgangsstoffe für Aromen und Lebensmittel, die Aromen enthalten, erstrecken. Sie sollte sich ferner auf bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften erstrecken, die Lebensmitteln hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden und die erheblich dazu beitragen, dass bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln vorhanden sind (nachstehend „Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften“ genannt), sowie auf deren Ausgangsstoffe und Lebensmittel, die sie enthalten.

(6) Rohe Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, und nicht zusammengesetzte Lebensmittel, wie zum Beispiel Gewürze, Kräuter, Tee und teeähnliche Erzeugnisse (z. B. Früchtetee oder Kräutertee) sowie Mischungen von Gewürzen und/oder Kräutern, Teemischungen und Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen, fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung, sofern sie als solche verzehrt und/oder dem Lebensmittel nicht hinzugefügt werden.

(7) Aromen werden verwendet, um den Geruch und/oder Geschmack von Lebensmitteln zum Nutzen für den Verbraucher zu verbessern beziehungsweise zu verändern. Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften sollten nur verwendet werden, wenn sie den in dieser Verordnung festgelegten Kriterien genügen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. Nach Möglichkeit sollte der Frage nachgegangen werden, ob die Verwendung bestimmter Aromen negative Auswirkungen auf gefährdete Personengruppen haben könnte. Damit keine Irreführung der Verbraucher über die Verwendung von Aromen möglich ist, sollte deren Vorhandensein in Lebensmitteln stets angemessen gekennzeichnet werden. Aromen sollten insbesondere nicht in einer Weise verwendet werden, dass sie den Verbraucher über Fragen unter anderem betreffend die Beschaffenheit, Frische und Qualität der verwendeten Zutaten, die Naturbelassenheit eines Erzeugnisses, die Natürlichkeit des Herstellungsverfahrens oder die ernährungsphysiologische Qualität des Erzeugnisses irreführen können. Bei der Zulassung von Aromen sollten auch noch andere für den zu prüfenden Sachverhalt relevante Faktoren wie gesellschaftliche, wirtschaftliche und ethische Faktoren, Traditionen und Umwelterwägungen, das Vorsorgeprinzip sowie die Durchführbarkeit von Kontrollen berücksichtigt werden.

- (8) Seit 1999 haben der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss und später auch die durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit eingerichtete Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit<sup>(1)</sup> (nachstehend „Behörde“ genannt) Stellungnahmen zu zahlreichen Stoffen abgegeben, die von Natur aus in Ausgangsstoffen für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen und die nach Ansicht des Sachverständigenausschusses für Aromastoffe des Europarats toxikologisch bedenklich sind. Stoffe, deren toxikologische Bedenklichkeit vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss bestätigt wurde, sollten als unerwünschte Stoffe gelten, die als solche keine Verwendung in Lebensmitteln finden sollten.
- (9) Da unerwünschte Stoffe natürlich in Pflanzen vorkommen können, kann dies auch in Aromaextrakten und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften der Fall sein. Pflanzen werden traditionell als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten verwendet. Für das Vorhandensein dieser unerwünschten Stoffe in jenen Lebensmitteln, die am stärksten zur Aufnahme solcher Stoffe durch den Menschen beitragen, sollten geeignete Höchstwerte festgelegt werden, wobei sowohl der Notwendigkeit des Schutzes der menschlichen Gesundheit als auch der Tatsache Rechnung zu tragen ist, dass ihr Vorhandensein in herkömmlichen Lebensmitteln unvermeidbar ist.
- (10) Bei den Höchstmengen für bestimmte von Natur aus vorhandene, jedoch unerwünschte Stoffe sollte der Schwerpunkt auf dem Lebensmittel oder den Lebensmittelkategorien liegen, die am stärksten zur Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrung beitragen. Sollten zusätzliche natürlich vorkommende unerwünschte Stoffe ein Sicherheitsrisiko für die Gesundheit der Verbraucher darstellen, sollten nach Einholung der Stellungnahme der Behörde Höchstwerte für diese Stoffe festgelegt werden. Die Mitgliedstaaten sollten Kontrollen risikobezogen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz<sup>(2)</sup> durchführen. Die Lebensmittelhersteller sind verpflichtet, dem Vorhandensein dieser Stoffe Rechnung zu tragen, wenn sie Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften und/oder Aromen für die Zubereitung aller Lebensmittel verwenden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden.
- (11) Rechtsvorschriften auf Gemeinschaftsebene sollten die Verwendung bestimmter Stoffe pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, deren Einsatz bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften sowie bei der Lebensmittelherstellung für die menschliche Gesundheit bedenklich ist, verbieten oder einschränken.
- (12) Risikobewertungen sollten von der Behörde durchgeführt werden.
- (13) Im Interesse der Harmonisierung sollten die Risikobewertung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen und Ausgangsstoffe gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist<sup>(3)</sup>.
- (14) Aromastoffe sind definierte chemische Stoffe, zu denen durch chemische Synthese gewonnene oder durch chemische Verfahren isolierte Aromastoffe und natürliche Aromastoffe gehören. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Festlegung eines Gemeinschaftsverfahrens für Aromastoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen<sup>(4)</sup>, läuft derzeit ein Programm zur Bewertung von Aromastoffen. Nach dieser Verordnung soll binnen fünf Jahren nach der Annahme dieses Programms eine Liste der Aromastoffe festgelegt werden. Für die Aufstellung dieser Liste sollte eine neue Frist festgesetzt werden. Es soll vorgeschlagen werden, diese Liste in das in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 genannte Verzeichnis aufzunehmen.
- (15) Aromaextrakte sind andere Aromen als definierte chemische Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte müssen 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.
- (16) Nach der Begriffsbestimmung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel 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. Stoffe pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, für die hinreichend nachgewiesen werden kann, dass sie bisher für die Herstellung von Aromen verwendet worden sind, gelten für die Zwecke dieser Verordnung als Lebensmittel, selbst wenn einige dieser Ausgangsstoffe wie beispielsweise Rosenholz und Erdbeerblätter nicht als solche als Lebensmittel verwendet wurden. Sie müssen nicht bewertet werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1.

<sup>(3)</sup> Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

<sup>(4)</sup> ABl. L 299 vom 23.11.1996, S. 1.

- (17) Ebenso müssen thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die unter genau festgelegten Bedingungen aus Lebensmitteln hergestellt wurden, vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die aus anderen Stoffen als Lebensmitteln hergestellt wurden oder bei denen bestimmte Herstellungsbedingungen nicht eingehalten wurden, sollten jedoch einer Sicherheitsbewertung unterzogen und zugelassen werden.
- (18) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln<sup>(1)</sup> wird ein Verfahren zur Bewertung der Sicherheit und zur Zulassung von Raucharomen festgelegt; Ziel der Verordnung ist die Erstellung einer Liste der in der Gemeinschaft ausschließlich zugelassenen Primärauchkondensate und Primärteerfraktionen.
- (19) Aromavorstufen, wie z. B. Kohlenhydrate, Oligopeptide und Aminosäuren, aromatisieren Lebensmittel durch chemische Reaktionen, die während der Lebensmittelverarbeitung ablaufen. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromavorstufen müssen vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Aromavorstufen, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollten jedoch einer Sicherheitsbewertung unterzogen und zugelassen werden.
- (20) Sonstige Aromen, die nicht unter die Begriffsbestimmungen der zuvor genannten Aromen fallen, können nach Durchführung eines Bewertungs- und Zulassungsverfahrens in und auf Lebensmitteln verwendet werden. Ein Beispiel hierfür könnten Aromen sein, die durch sehr kurzzeitige Erhitzung von Öl oder Fett auf eine extrem hohe Temperatur gewonnen werden und eine Art Grillaroma verleihen.
- (21) Stoffe pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, können nur nach einer wissenschaftlichen Bewertung ihrer Sicherheit für die Herstellung von Aromen zugelassen werden. Es könnte notwendig sein, nur die Verwendung bestimmter Teile dieser Stoffe zuzulassen oder Bedingungen für ihre Verwendung festzulegen.
- (22) Aromen können die durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe<sup>(2)</sup> zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe und/oder andere Lebensmittelzutaten für technologische Zwecke, wie beispielsweise für ihre Lagerung, Standardisierung, Verdünnung oder Lösung und Stabilisierung, enthalten.
- (23) Ein Aroma- oder Ausgangsstoff, der in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel<sup>(3)</sup> fällt, sollte sowohl nach jener Verordnung als auch nach der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.
- (24) Für Aromen gelten weiterhin die allgemeinen Kennzeichnungsbestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür<sup>(4)</sup> und gegebenenfalls der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und die Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln<sup>(5)</sup>. In dieser Verordnung sollte zudem die Kennzeichnung der als solche an die Hersteller oder Endverbraucher verkauften Aromen geregelt werden.
- (25) Aromastoffe oder Aromaextrakte sollten nur dann als „natürlich“ gekennzeichnet werden, wenn sie bestimmten Kriterien entsprechen, die sicherstellen, dass die Verbraucher nicht irreführt werden.
- (26) Spezielle Informationspflichten sollten sicherstellen, dass die Verbraucher nicht über die bei der Herstellung natürlicher Aromen verwendeten Ausgangsstoffe getäuscht werden. Insbesondere wenn der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas verwendet wird, sollten die aromatisierenden Bestandteile des Aromas vollständig natürlichen Ursprungs sein. Zudem sollten die Ausgangsstoffe der Aromen angegeben werden, es sei denn, die genannten Ausgangsstoffe sind im Aroma oder Geschmack des Lebensmittels nicht erkennbar. 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. Wurden weniger als 95 % des aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnenen Aromabestandteils verwendet und ist das Aroma des Ausgangsstoffs immer noch erkennbar, so sollte der Ausgangsstoff mit dem Hinweis auf den Zusatz von anderen natürlichen Aromastoffen kenntlich gemacht werden, zum Beispiel Kakaosextrakt, dem zur Verleihung einer Bananennote andere natürliche Aromen zugesetzt wurden.
- (27) Die Verbraucher sollten darüber informiert werden, wenn der Räuchergeschmack eines bestimmten Lebensmittels darauf zurückzuführen ist, dass Raucharomen zugesetzt wurden. Gemäß der Richtlinie 2000/13/EG sollte die Etikettierung beim Verbraucher keine falsche Vorstellung darüber hervorrufen, ob das Erzeugnis herkömmlich mit frischem Rauch geräuchert oder mit Raucharomen behandelt wurde. Die Richtlinie 2000/13/EG bedarf der Anpassung an die in dieser Verordnung festgelegten Begriffsbestimmungen für Aromen, Raucharomen und den Begriff „natürlich“ als Beschreibung von Aromen.

(1) ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

(2) Siehe Seite 16 dieses Amtsblatts.

(3) ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1.

(4) ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

(5) ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 24.

- (28) Bei der Bewertung der Sicherheit von Aromastoffen für die menschliche Gesundheit spielen Angaben zum Verbrauch und zur Verwendung von Aromastoffen eine entscheidende Rolle. Es sollte daher in regelmäßigen Abständen geprüft werden, in welchen Mengen Lebensmitteln Aromastoffe zugesetzt werden.
- (29) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse <sup>(1)</sup> erlassen werden.
- (30) Insbesondere sollte die Kommission die Befugnis erhalten, die Anhänge zu dieser Verordnung zu ändern und geeignete Übergangsmaßnahmen hinsichtlich der Festlegung der Gemeinschaftsliste zu erlassen. Da es sich hierbei um Maßnahmen von allgemeiner Tragweite handelt, die eine Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung um neue nicht wesentliche Bestimmungen, bewirken, sind sie nach dem Regelungsverfahren mit Kontrolle des Artikels 5a des Beschlusses 1999/468/EG zu erlassen.
- (31) Wenn aus Gründen äußerster Dringlichkeit die Fristen, die normalerweise im Rahmen des Regelungsverfahrens mit Kontrolle Anwendung finden, nicht eingehalten werden können, muss die Kommission beim Erlass der in Artikel 8 Absatz 2 beschriebenen Maßnahmen und für Änderungen der Anhänge II bis V dieser Verordnung die Möglichkeit haben, das Dringlichkeitsverfahren nach Artikel 5a Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG anzuwenden.
- (32) Die Anhänge II bis V dieser Verordnung sollten erforderlichenfalls an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt angepasst werden, wobei den von Herstellern und Verwendern der Aromen und/oder den sich aus der Überwachung und den Kontrollen durch die Mitgliedstaaten ergebenden Informationen Rechnung zu tragen ist.
- (33) Für eine verhältnismäßige und effiziente Fortentwicklung und Aktualisierung des Gemeinschaftsrechts auf dem Gebiet der Aromen ist es notwendig, Daten zu erheben, Informationen auszutauschen und die Arbeiten der Mitgliedstaaten zu koordinieren. Für diese Zwecke könnte es sinnvoll sein, Studien zu erstellen, in denen konkrete Fragen untersucht werden, um so den Entscheidungsfindungsprozess zu erleichtern. Es ist zweckmäßig, dass die Gemeinschaft solche Studien aus ihrem Haushalt finanziert. Die Finanzierung solcher Maßnahmen wird durch die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 abgedeckt.
- (34) Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste sollte dafür gesorgt werden, dass Aromastoffe, die nicht unter das in der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, bewertet und zugelassen werden. Deshalb sollte eine Übergangsregelung festgelegt werden. Diese Regelung sollte die Bewertung und Zulassung von Aromastoffen nach dem in der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 festgelegten Verfahren vorsehen. Die Fristen, die diese Verordnung für die Abgabe der Stellungnahme der Behörde und für die Vorlage eines Verordnungsentwurfs der Kommission zur Aktualisierung der Gemeinschaftsliste beim Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit vorsieht, sollten jedoch keine Anwendung finden, da das laufende Bewertungsprogramm Vorrang haben sollte.
- (35) Da das Ziel dieser Verordnung, nämlich die Festlegung einer Gemeinschaftsregelung für die Verwendung von Aromen und bestimmten Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in Lebensmitteln, auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend verwirklicht werden kann und daher im Interesse der Einheitlichkeit des Marktes und eines hohen Verbraucherschutzniveaus besser auf Gemeinschaftsebene zu verwirklichen ist, kann die Gemeinschaft im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags niedergelegten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Nach dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit geht diese Verordnung wie in dem genannten Artikel festgehalten nicht über das für die Erreichung dieses Ziels erforderliche Maß hinaus.
- (36) Die Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates vom 10. Juni 1991 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails <sup>(2)</sup> und die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen <sup>(3)</sup> müssen an bestimmte neue Begriffsbestimmungen angepasst werden, die in dieser Verordnung festgelegt sind.
- (37) Die Verordnungen (EWG) Nr. 1601/91, (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 sowie die Richtlinie 2000/13/EG sollten entsprechend geändert werden —

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### KAPITEL I

#### GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

##### Artikel 1

##### Gegenstand

Diese Verordnung enthält Bestimmungen über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln mit Blick auf die Gewährleistung des reibungslosen Funktionierens des Binnenmarkts bei gleichzeitiger Gewährleistung eines hohen Schutzniveaus für die Gesundheit der Menschen und eines hohen Niveaus des Schutzes der Verbraucher einschließlich des Schutzes der Verbraucherinteressen und der lauterer Gepflogenheiten im Lebensmittelhandel unter angemessener Berücksichtigung des Umweltschutzes.

<sup>(2)</sup> ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

<sup>(1)</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

Zu diesem Zweck legt die Verordnung Folgendes fest:

- a) eine Gemeinschaftsliste von Aromen und Ausgangsstoffen, die zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassen sind, gemäß Anhang I (nachstehend „Gemeinschaftsliste“ genannt);
- b) Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln;
- c) Regeln für die Kennzeichnung von Aromen.

#### Artikel 2

##### Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt für:

- a) Aromen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind, unbeschadet spezifischer Bestimmungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003;
- b) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften;
- c) Lebensmittel, die Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;
- d) Ausgangsstoffe für Aromen und/oder Ausgangsstoffe für Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für:

- a) Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack;
- b) rohe Lebensmittel;
- c) nicht zusammengesetzte Lebensmittel und Mischungen von beispielsweise, aber nicht ausschließlich, frischen, getrockneten oder tiefgekühlten Gewürzen und/oder Kräutern, Teemischungen und Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen als solche, sofern sie nicht als Lebensmittelzutaten verwendet wurden.

#### Artikel 3

##### Begriffsbestimmungen

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und (EG) Nr. 1829/2003.

(2) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten ferner folgende Begriffsbestimmungen:

- a) „Aroma“: Erzeugnis,
  - i) das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern;

- ii) das aus den folgenden Kategorien hergestellt wurde oder besteht: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen;

- b) „Aromastoff“: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften;

- c) „natürlicher Aromastoff“: Aromastoff, durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen, die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden;

- d) „Aromaextrakt“: Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und gewonnen wird aus

- i) Lebensmitteln, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, bei denen sie als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden,

und/oder

- ii) Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, wobei die Stoffe als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet werden;

- e) „thermisch gewonnenes Reaktionsaroma“: Erzeugnis, das durch Erhitzen einer Mischung aus verschiedenen Zutaten gewonnen wird, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen, von denen mindestens eine Zutat Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein reduzierender Zucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen in Frage:

- i) Lebensmittel

und/oder

- ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;

- f) „Raucharoma“: Erzeugnis, das durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, wodurch Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen und/oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Nummern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 entstehen;

g) „Aromavorstufe“: Erzeugnis, das nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzt und das Lebensmittel nur in der Absicht zugesetzt wird, sie durch Abbau oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; sie kann gewonnen werden aus:

i) Lebensmitteln

und/oder

ii) anderen Ausgangsstoffe als Lebensmittel;

h) „sonstiges Aroma“: Aroma, das Lebensmitteln zugesetzt wird oder werden soll, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, und das nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben b bis g fällt;

i) „Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften“: Lebensmittelzutat, die kein Aroma ist und die Lebensmittel in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder der Veränderung des Aromas zugesetzt werden kann und die wesentlich zum Vorhandensein bestimmter natürlich vorkommender, jedoch unerwünschter Stoffe in Lebensmitteln beiträgt;

j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:

i) Lebensmittel

oder

ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;

k) „geeignetes physikalisches Verfahren“: physikalisches Verfahren, bei dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden und das unter anderem — unbeschadet der Auflistung von herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren in Anhang II — ohne Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, Metallkatalysatoren, metallorganischen Reagenzien und/oder UV-Strahlen durchgeführt wird.

(3) Für die Zwecke der Begriffsbestimmungen des Absatzes 2 Buchstaben d, e, g und j gelten Ausgangsstoffe, deren bisherige Verwendung bei der Herstellung von Aromen eindeutig belegt ist, im Sinne dieser Verordnung als Lebensmittel.

(4) Aromen können die durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe und/oder andere Lebensmittelzutaten enthalten, die zu technologischen Zwecken zugefügt wurden.

## KAPITEL II

### BEDINGUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON AROMEN, LEBENSMITTELZUTATEN MIT AROMAEIGENSCHAFTEN UND AUSGANGSSTOFFEN

#### Artikel 4

#### Allgemeine Bedingungen für die Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften

In Lebensmitteln dürfen nur Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, die folgende Bedingungen erfüllen:

- Sie stellen nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher dar, und
- die Verbraucher werden durch ihre Verwendung nicht irreführt.

#### Artikel 5

#### Verbot von nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehenden Aromen und/oder Lebensmitteln

Niemand darf ein Aroma oder irgendein Lebensmittel, in dem ein solches Aroma und/oder eine solche Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften vorhanden ist/sind, in Verkehr bringen, wenn die Verwendung dieses Aromas und/oder dieser Lebensmittelzutat nicht mit dieser Verordnung in Einklang steht.

#### Artikel 6

#### Vorhandensein bestimmter Stoffe

(1) Die in Anhang III Teil A aufgeführten Stoffe dürfen Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden.

(2) Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Rates dürfen die Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in den in Anhang III Teil B aufgeführten zusammengesetzten Lebensmitteln nicht infolge der Verwendung von Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in diesen Lebensmitteln überschritten werden. Die Höchstmengen der in Anhang III aufgeführten Stoffe gelten für Lebensmittel zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens, soweit nichts anderes bestimmt ist. Abweichend von diesem Grundsatz finden bei getrockneten und/oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett rekonstituierten Lebensmittel Anwendung, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

(3) Durchführungsbestimmungen zu Absatz 2 können nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren und erforderlichenfalls gemäß dem Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (nachstehend „Behörde“ genannt) erlassen werden.

## Artikel 7

**Verwendung bestimmter Ausgangsstoffe**

(1) Die in Anhang IV Teil A aufgeführten Ausgangsstoffe dürfen nicht zur Herstellung von Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden.

(2) Aus den in Anhang IV Teil B aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur unter den in diesem Anhang genannten Bedingungen verwendet werden.

## Artikel 8

**Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die nicht bewertet und zugelassen werden müssen**

(1) Die im Folgenden genannten Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften können ohne Bewertung und Zulassung nach dieser Verordnung in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, sofern sie mit Artikel 4 in Einklang stehen:

- a) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer i genannten Aromaextrakte;
- b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer i genannten thermisch gewonnenen Reaktionsaromen, die den in Anhang V festgelegten Bedingungen für die Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen entsprechen und bei denen die Höchstmengen für bestimmte Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen gemäß Anhang V nicht überschritten werden;
- c) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer i genannten Aromavorstufen;
- d) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften;

(2) Werden von der Kommission, einem Mitgliedstaat oder der Behörde Zweifel an der Sicherheit eines Aromas oder einer Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften gemäß Absatz 1 geäußert, so nimmt die Behörde ungeachtet des Absatzes 1 eine Risikoabschätzung bei diesem Aroma oder dieser Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften vor. Die Artikel 4, 5 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 gelten dann entsprechend. Erforderlichenfalls erlässt die Kommission nach Stellungnahme der Behörde Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung, nach dem in Artikel 21 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle. Diese Maßnahmen werden gegebenenfalls in den Anhängen III, IV und/oder V festgelegt. In Fällen äußerster Dringlichkeit kann die Kommission das in Artikel 21 Absatz 4 vorgesehene Dringlichkeitsverfahren anwenden.

## KAPITEL III

**GEMEINSCHAFTSLISTE DER FÜR DIE VERWENDUNG IN ODER AUF LEBENSMITTELN ZUGELASSENEN AROMEN UND AUSGANGSSTOFFE**

## Artikel 9

**Aromen und Ausgangsstoffe, die bewertet und zugelassen werden müssen**

Dieses Kapitel gilt für:

- a) Aromastoffe;
- b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer ii genannten Aromaextrakte;
- c) thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die durch Erhitzung von Zutaten entstehen, die ganz oder teilweise unter Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer ii fallen, und/oder die nicht den in Anhang V festgelegten Bedingungen in Bezug auf die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und/oder in Bezug auf die Höchstmengen für bestimmte unerwünschte Stoffe gemäß Anhang V entsprechen;
- d) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer ii genannten Aromavorstufen;
- e) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h genannten sonstigen Aromen;
- f) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe j Ziffer ii genannten Ausgangsstoffe, die keine Lebensmittel sind.

## Artikel 10

**Gemeinschaftsliste der Aromen und Ausgangsstoffe**

Von den in Artikel 9 genannten Aromen und Ausgangsstoffen dürfen nur die in der Gemeinschaftsliste aufgeführten Aromen und Ausgangsstoffe als solche in Verkehr gebracht und in und auf Lebensmitteln verwendet werden, gegebenenfalls unter den in der Gemeinschaftsliste festgelegten Bedingungen.

## Artikel 11

**Aufnahme von Aromen und Ausgangsstoffen in die Gemeinschaftsliste**

(1) Aromen oder Ausgangsstoffe können nur dann nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden, wenn sie die in Artikel 4 der vorliegenden Verordnung genannten Bedingungen erfüllen.

(2) Bei der Aufnahme eines Aromas oder eines Ausgangsstoffs in die Gemeinschaftsliste ist im Einzelnen anzugeben:

- a) die Bezeichnung des zugelassenen Aromas oder Ausgangsstoffs;
- b) soweit erforderlich, unter welchen Bedingungen das Aroma verwendet werden darf.

(3) Änderungen der Gemeinschaftsliste erfolgen nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008.

#### Artikel 12

##### **Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen**

(1) Aromen oder Ausgangsstoffe, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können gemäß der vorliegenden Verordnung erst in die in Anhang I enthaltene Gemeinschaftsliste aufgenommen werden, wenn sie gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 zugelassen wurden.

(2) Wenn ein Aroma, das bereits in die Gemeinschaftsliste aufgenommen wurde, aus einem anderen Ausgangsstoff, der unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fällt, hergestellt wird, ist eine erneute Zulassung gemäß dieser Verordnung nicht erforderlich, sofern dieser in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 zugelassen ist und das Aroma den Spezifikationen gemäß dieser Verordnung gerecht wird.

#### Artikel 13

##### **Auslegungsentscheidungen**

Erforderlichenfalls kann nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren entschieden werden,

- a) ob ein bestimmter Aromastoff oder bestimmte Aromastoffgemische, Ausgangsstoffe oder Lebensmittelarten unter die Kategorien nach Artikel 2 Absatz 1 fallen oder nicht;
- b) welcher der in Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b bis j definierten spezifischen Kategorien ein bestimmter Aromastoff angehört;
- c) ob ein bestimmtes Erzeugnis einer Lebensmittelkategorie angehört oder nicht oder ob es eines der in Anhang I oder in Anhang III Teil B aufgeführten Lebensmittel ist.

#### KAPITEL IV

#### KENNZEICHNUNG

#### Artikel 14

##### **Kennzeichnung von Aromen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind**

(1) Aromen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, dürfen nur mit der in den Artikeln 15 und 16 vorgesehenen Kennzeichnung in Verkehr gebracht werden, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein muss. Die in Artikel 15 vorgesehenen Angaben müssen für den Käufer leicht verständlich formuliert sein.

(2) Der Mitgliedstaat, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, kann im Einklang mit dem Vertrag vorschreiben, dass die in Artikel 15 vorgesehenen Angaben in seinem Hoheitsgebiet in einer oder mehreren, von ihm zu bestimmenden Amtssprachen der Gemeinschaft gemacht werden. Dies schließt nicht aus, dass diese Angaben in mehreren Sprachen erfolgen.

#### Artikel 15

##### **Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung von Aromen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind**

(1) Werden nicht für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmte Aromen einzeln oder gemischt mit anderen Aromen und/oder mit Lebensmittelzutaten und/oder unter Zusatz von anderen Stoffen gemäß Artikel 3 Absatz 4 zum Verkauf angeboten, müssen ihre Verpackungen oder Behältnisse folgende Angaben aufweisen:

- a) Verkehrsbezeichnung: entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des Aromas;
- b) entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;
- c) gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und/oder Verwendung;
- d) Angabe zur Kennzeichnung der Partie oder des Loses;
- e) in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile eine Liste:
  - i) der enthaltenen Aromakategorien und
  - ii) aller anderen im Erzeugnis enthaltenen Stoffe oder Materialien mit ihrer Bezeichnung oder gegebenenfalls ihrer E-Nummer;
- f) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;
- g) die Angabe der Höchstmenge jedes Bestandteils oder jeder Gruppe von Bestandteilen, die einer mengenmäßigen Begrenzung in Lebensmitteln unterliegen, und/oder geeignete Angaben in klarer und leicht verständlicher Formulierung, die es dem Käufer ermöglichen, diese Verordnung oder andere einschlägige Vorschriften des Gemeinschaftsrechts einzuhalten;
- h) die Nettofüllmenge;
- i) das Mindesthaltbarkeitsdatum;
- j) gegebenenfalls Angaben über Aromen oder sonstige Stoffe, auf die in diesem Artikel Bezug genommen wird und die in Anhang IIIa — Verzeichnis der Lebensmittelzutaten — der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführt sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 brauchen die in den Buchstaben e und g dieses Absatzes vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren gemacht zu werden, sofern die Angabe „nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses erscheint.

(3) Abweichend von Absatz 1 brauchen im Falle der Lieferung von Aromen in Tankwagen alle Angaben nur in den bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren gemacht zu werden.



## Artikel 16

**Besondere Anforderungen an die Verwendung des Begriffs „natürlich“**

(1) Wird der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe a verwendet, so gelten die Absätze 2 bis 6 des vorliegenden Artikels.

(2) Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.

(3) Der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält.

(4) 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.

Die Bezeichnung lautet „natürliches Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)-Aroma“.

(5) Die Bezeichnung „natürliches Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff stammt, dessen Aroma leicht erkennbar ist.

(6) Der Begriff „natürliches Aroma“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

## Artikel 17

**Kennzeichnung von Aromen, die für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind**

(1) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört<sup>(1)</sup>, feststellen lässt, und der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 dürfen für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmte Aromen, die einzeln oder gemischt mit anderen Aromen und/oder anderen Zutaten zum Verkauf angeboten werden, nur in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackungen entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln aufweisen, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein muss.

(2) Wird der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe a verwendet, so gilt Artikel 16.

<sup>(1)</sup> ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 21.

## Artikel 18

**Sonstige Kennzeichnungserfordernisse**

Die Artikel 14 bis 17 lassen genauere oder weitergehende Rechts- oder Verwaltungsvorschriften über Gewichte und Maße oder über die Aufmachung, Einstufung, Verpackung und Etikettierung gefährlicher Stoffe und Zubereitungen oder über die Beförderung solcher Stoffe und Zubereitungen unberührt.

## KAPITEL V

**VERFAHRENSVORSCHRIFTEN UND DURCHFÜHRUNG**

## Artikel 19

**Berichterstattung durch die Lebensmittelunternehmer**

(1) Der Hersteller oder Verwender eines Aromastoffs oder deren Vertreter unterrichtet die Kommission auf deren Aufforderung über die Mengen des Aromastoffs, der Lebensmitteln in der Gemeinschaft in einem Zwölfmonatszeitraum zugesetzt wird. Die in diesem Zusammenhang bereitgestellten Informationen werden vertraulich behandelt, sofern diese Information nicht für die Sicherheitsbewertung erforderlich ist.

Angaben über die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien in der Gemeinschaft werden den Mitgliedstaaten von der Kommission zur Verfügung gestellt.

(2) Für ein bereits gemäß dieser Verordnung zugelassenes Aroma, das mit Produktionsmethoden oder Ausgangsstoffen hergestellt wird, die sich erheblich von denjenigen unterscheiden, die in die Risikobewertung der Behörde einbezogen wurden, werden der Kommission gegebenenfalls von einem Hersteller oder Verwender vor dem Inverkehrbringen des Aromas die notwendigen Angaben vorgelegt, damit die Behörde eine Bewertung des Aromas in Bezug auf geänderte Produktionsmethoden oder Eigenschaften durchführen kann.

(3) Der Hersteller oder Verwender von Aromen und/oder Ausgangsstoffen teilt der Kommission unverzüglich jede neue wissenschaftliche oder technische Information mit, die ihm bekannt oder zugänglich ist und die die Bewertung der Sicherheit des Aromastoffs beeinflussen könnte.

(4) Durchführungsbestimmungen zu Absatz 1 werden nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren erlassen.

## Artikel 20

**Überwachung und Berichterstattung durch die Mitgliedstaaten**

(1) Die Mitgliedstaaten führen Systeme zur Überwachung des Verzehrs und der Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und des Verzehrs der in Anhang III verzeichneten Stoffe auf der Grundlage eines risikobezogenen Ansatzes ein und teilen die Ergebnisse der Kommission und der Behörde in angemessenen zeitlichen Abständen mit.

(2) Nach Anhörung der Behörde wird spätestens am 20. Januar 2011 nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über den Verzehr und die Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und der in Anhang III verzeichneten Stoffe durch die Mitgliedstaaten festgelegt.

#### Artikel 21

##### Ausschuss

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5a Absätze 1 bis 4 und Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

(4) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1, 2, 4 und 6 sowie Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

#### Artikel 22

##### Änderung der Anhänge II bis V

Änderungen der Anhänge II bis V dieser Verordnung zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung werden erforderlichenfalls nach Stellungnahme der Behörde nach dem in Artikel 21 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen, um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

Aus Gründen äußerster Dringlichkeit kann die Kommission auf das in Artikel 21 Absatz 4 genannte Dringlichkeitsverfahren zurückgreifen.

#### Artikel 23

##### Gemeinschaftliche Finanzierung der Harmonisierung

Die Rechtsgrundlage für die Finanzierung der aus dieser Verordnung resultierenden Maßnahmen ist Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

#### KAPITEL VI

##### ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

#### Artikel 24

##### Aufhebungen

(1) Die Richtlinie 88/388/EWG, der Beschluss 88/389/EWG und die Richtlinie 91/71/EWG werden mit Wirkung vom 20. Januar 2011 aufgehoben.

(2) Die Verordnung (EG) Nr. 2232/96 wird mit Wirkung vom Tag der Anwendbarkeit der in Artikel 2 Absatz 2 jener Verordnung genannten Liste aufgehoben.

(3) Bezugnahmen auf die aufgehobenen Rechtsakte gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung.

#### Artikel 25

##### Aufnahme der Liste der Aromastoffe in die Gemeinschaftsliste der Aromen und Ausgangsstoffe sowie Übergangsregelung

(1) Die Gemeinschaftsliste wird am Tag der Annahme der in Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 genannten Liste der Aromastoffe durch Aufnahme in Anhang I der vorliegenden Verordnung erstellt.

(2) Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste gilt für die Bewertung und Zulassung von Aromastoffen, die nicht unter das in Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008.

Abweichend von diesem Verfahren gilt die in Artikel 5 Absatz 1 und Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 genannte Frist von neun Monaten nicht für derartige Bewertungen und Zulassungen.

(3) Geeignete Übergangsmaßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung, werden nach dem in Artikel 21 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.

#### Artikel 26

##### Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91

Artikel 2 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

1. Buchstabe a dritter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln (\*), und/oder

(\*) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34.“

2. Buchstabe b zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder“.

3. Buchstabe c zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder“.

## Artikel 27

**Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2232/96**

Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 erhält folgende Fassung:

„(1) Die Liste der Aromastoffe gemäß Artikel 2 Absatz 2 wird nach dem Verfahren des Artikels 7 spätestens bis zum 31. Dezember 2010 angenommen.“

## Artikel 28

**Änderung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008**

Verordnung (EG) Nr. 110/2008 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) enthält Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln (\*) und Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung;

(\*) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34.“

2. Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) enthält ein oder mehrere Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008;“.

3. Anhang I Nummer 9 erhält folgende Fassung:

„9. *Aromatisierung*

Verfahren, bei dem zur Herstellung einer Spirituose ein oder mehrere Aromen gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden.“

4. Anhang II wird wie folgt geändert:

a) Nummer 19 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Andere Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung, und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon können zusätzlich verwendet werden, wobei die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben müssen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form;“.

b) Nummer 20 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Bei der Herstellung von Gin dürfen nur Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben

Verordnung verwendet werden, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss;“.

c) Nummer 21 Buchstabe a Unterabsatz ii erhält folgende Fassung:

„ii) eine Mischung eines so gewonnenen Destillats mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung, Reinheit und gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destilliertem Gin können auch Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Kategorie 20 Buchstabe c verwendet werden.“

d) Nummer 23 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Andere Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend bleiben.“

e) Nummer 24 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Andere natürliche Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zusätzlich verwendet werden, jedoch muss ein wesentlicher Teil des Aromas aus der Destillation von Kümmelsamen (*Carum carvi* L.) und/oder Dillsamen (*Anethum graveolens* L.) stammen; der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.“

f) Nummer 30 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aromastoffen gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakten gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung erzeugt werden.“

g) Nummer 32 Buchstabe c Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„c) Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und die Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zur Herstellung von Likör verwendet werden. Jedoch dürfen ausschließlich natürliche Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung zur Herstellung folgender Liköre verwendet werden:“

Der einleitende Teil des zweiten Unterabsatzes wird gestrichen.

h) Nummer 41 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Ausschließlich Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zur Herstellung von Eierlikör oder Advocaat oder Avocat oder Advokat verwendet werden.“

i) Nummer 44 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) Väkevä glögi oder spritglögg sind Spirituosen, die durch Aromatisierung von Athylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt unter Verwendung eines der nachstehenden Herstellungsverfahren gewonnen werden: Einweichen und/oder Destillieren, erneutes Destillieren des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen, Zusatz von natürlichen Aromastoffen von Gewürznelken oder Zimt gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 oder eine Kombination dieser Methoden.“

j) Nummer 44 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Andere Aromen, Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, d und h der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 können zusätzlich verwendet werden, der Geschmack der entsprechenden Gewürze muss aber vorherrschend bleiben.“

k) In Buchstabe c der Nummern 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45 und 46, ist der Begriff „Extrakte“ durch „Aromaextrakte“ zu ersetzen.

#### Artikel 29

### Änderung der Richtlinie 2000/13/EG

Anhang III der Richtlinie 2000/13/EG erhält folgende Fassung:

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Straßburg am 16. Dezember 2008.

Im Namen des Europäischen Parlaments  
Der Präsident  
H.-G. PÖTTERING

Im Namen des Rates  
Der Präsident  
B. LE MAIRE

„ANHANG III

#### BEZEICHNUNG VON AROMEN IN DER ZUTATENLISTE

- Unbeschadet des Absatzes 2 werden Aromen bezeichnet mit den Begriffen
  - „Aroma“ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, c, d, e, f, g oder h der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in Lebensmitteln (\*) enthält;
  - „Raucharoma“ oder „Raucharoma aus „Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)“ (beispielsweise Raucharoma aus Buchenholz), wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht.
- Der Begriff „natürlich“ wird zur Bezeichnung von Aroma im Sinne von Artikel 16 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet.

(\*) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34.“

#### Artikel 30

#### Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 20. Januar 2011.

Artikel 10 gilt nach Ablauf von 18 Monaten ab dem Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsliste.

Die Artikel 26 und 28 gelten ab dem Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsliste.

Artikel 22 gilt ab dem 20. Januar 2009. Lebensmittel, die vor dem 20. Januar 2011 rechtmäßig in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden und nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehen, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

## ANHANG I

Gemeinschaftsliste der zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassenen Aromen und Ausgangsstoffe

—

## ANHANG II

**Liste herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren**

Zerhacken	Überziehen
Erhitzen, Kochen, Backen, Braten (bis 240 °C bei atmosphärischem Druck) und Druckkochen (bis 120 °C)	Kühlen
Schneiden	Destillation/Rektifikation
Trocknen	Emulgieren
Verdampfen	Extraktion, einschließlich Lösemittelextraktion gemäß der Richtlinie 88/344/EWG
Vergären	Filtern
Zermahlen	
Aufgießen	Mazeration
mikrobiologische Prozesse	Mischen
Schälen	Perkolation
Auspressen	Einkühlen/Einfrieren
Rösten/Grillen	Ausdrücken
Einweichen	

## ANHANG III

## Vorhandensein bestimmter Stoffe

Teil A: *Stoffe, die Lebensmittel nicht als solche zugesetzt werden dürfen*

Agaricinsäure  
 Aloin  
 Capsaicin  
 1,2-Benzopyron, Cumarin  
 Hyperizin  
 Beta-Asaron  
 1-Allyl-4-methoxybenzol, Estragol  
 Blausäure  
 Menthofuran  
 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol, Methyleugenol  
 Pulegon  
 Quassin  
 1-Allyl-3,4-methyldioxybenzol, Safrol  
 Teucrin A  
 Thujon (alpha- und beta-)

Teil B: *Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind*

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
Beta-Asaron	Alkoholische Getränke	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzol	Milcherzeugnisse	50
Estragol (*)	Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), verarbeitete Nüsse und Samen	50
	Fischerzeugnisse	50
	Alkoholfreie Getränke	10
Blausäure	Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse	50
	Steinfruchtobstkonserven	5
	Alkoholische Getränke	35
Menthofuran	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	500
	Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	3 000
	Kaugummi	1 000
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol	Milcherzeugnisse	20
Methyleugenol (*)	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse	10
	Suppen und Saucen	60
	Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse	20
	Alkoholfreie Getränke	1

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
Pulegon	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	250
	Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	2 000
	Kaugummi	350
	Nichtalkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	20
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	100
Quassin	Alkoholfreie Getränke	0,5
	Backwaren	1
	Alkoholische Getränke	1,5
1-Allyl-3,4-methylen-dioxibenzol, Safrol (*)	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Saucen	25
	Alkoholfreie Getränke	1
Teucrin A	Spirituosen mit bitterem Geschmack oder bitter (1)	5
	Liköre (2) mit bitterem Geschmack	5
	Andere alkoholische Getränke	2
Thujon (alpha- und beta-)	Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten	10
	aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke	35
	aus Artemisia-Arten hergestellte nichtalkoholische Getränke	0,5
Cumarin	Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	50
	Frühstücksgetreideerzeugnisse einschließlich Müsli	20
	Feine Backwaren außer traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	15
	Dessertspeisen	5

(\*) Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind. Die Kommission schlägt gegebenenfalls Änderungen zu dieser Ausnahme nach Konsultation der Mitgliedstaaten und der Behörde auf der Grundlage der durch die Mitgliedstaaten bereitgestellten Daten und der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und unter Berücksichtigung der Verwendung von Kräutern, Gewürzen und natürlichen Aromaeextrakten vor.

(1) Im Sinne von Anhang II Nummer 30 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008.

(2) Im Sinne von Anhang II Nummer 32 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008.

## ANHANG IV

**Liste der Ausgangsstoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften Einschränkungen unterliegt**

Teil A: *Ausgangsstoffe, die nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen*

Ausgangsstoff	
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung
Acorus calamus L. — tetraploide Form	Kalmus — tetraploide Form

Teil B: *Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden*

Ausgangsstoff		Verwendungsbedingungen
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung	
Quassia amara L. und Picrasma excelsa (Sw)	Quassia	Aus diesem Ausgangsstoff hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von Getränken und Backwaren verwendet werden.
Laricifomes officinales (Villars: Fries) Kotl. et Pouz oder Fomes officinalis	Lärchenschwamm	Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden
Hypericum perforatum L.	Johanniskraut	
Teucrium chamaedrys L.	Edelgamander	



## ANHANG V

**Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen**

Teil A: *Herstellungsbedingungen*

- a) Die Temperatur der Erzeugnisse bei der Verarbeitung darf 180 °C nicht überschreiten.
- b) Die Dauer der thermischen Verarbeitung darf 15 Minuten bei 180 °C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen verlängern kann, z. B. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10 °C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden.
- c) Der pH-Wert darf bei der Verarbeitung 8,0 nicht überschreiten.

Teil B: *Höchstmengen bestimmter Stoffe*

Stoffe	Höchstmengen µg/kg
2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] chinoxalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-Amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b] pyridin (PhIP)	50