

12.07.91

G - A - R

Verordnung

des Bundesministers für Gesundheit

Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

A. Zielsetzung

Umsetzung der Richtlinie des Rates 88/388/EWG vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung sowie von zwei Folgerichtlinien der Kommission in deutsches Recht.

B. Lösung

Anpassung der deutschen Rechtsvorschriften an das Gemeinschaftsrecht durch Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Dem Bund entstehen durch die Ausführung der Verordnung keine Kosten. Mecklenburg-Vorpommern und das Saarland haben mitgeteilt, daß keine Mehrkosten entstehen werden. Fünf Länder haben die nachgenannten Mehrkosten veranschlagt, ohne jedoch die Gründe des Mehrbedarfs näher darzulegen:

	einmalige Aufwendungen	lfd. pers. Kosten	lfd. sachl. Kosten
Bayern	-	50.000,--	20.000,--
Berlin	120.000,--	-	-
Bremen	-	28.500,--	8.000,--
Niedersachsen	250.000,--	188.021,--	40.000,--
Nordrhein- Westfalen	300.000,--	51.000,--	20.000,--

Schleswig-Holstein rechnet ebenfalls mit Mehrkosten, kann diese aber noch nicht beziffern.

Im Bereich der Lebensmittelindustrie werden sich Kosten durch die Umstellung der Kennzeichnung ergeben. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, daß die Kennzeichnung aromatisierter Lebensmittel vereinfacht wird, d.h. die Angabe der Arten der einzelnen Aromastoffe nicht mehr erforderlich ist, sondern künftig die bloße Angabe "Aroma" im Verzeichnis der Zutaten genügt. Die gleiche Erleichterung ergibt sich auch bei den Endverbraucheraromen, die nur eine geringe Bedeutung haben. Bei den für Weiterverarbeiter bestimmten Aromen muß die Kennzeichnung zwar entsprechend der neuen Unterteilung der Aromen geändert werden. Der Umfang der geforderten Angaben bleibt jedoch im wesentlichen der gleiche. Außerdem brauchen die wesentlichen Angaben, ebenso wie bisher, nicht auf den Verpackungen angebracht werden, sondern es genügt die Angabe in den Begleitpapieren. Ins Gewicht fallende Umstellungskosten oder eine ständige Kostenmehrbelastung sind hiernach nicht zu erwarten.

Mit Auswirkungen auf Einzelpreise, das Preisniveau und insbesondere das Verbraucherpreisniveau ist aus diesen Gründen nicht zu rechnen.

12.07.91

G - A - R

Verordnung

des Bundesministers für Gesundheit

Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
021 (313) - 231 02 - Le 82/91

Bonn, den 12. Juli 1991

An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Gesundheit zu erlassende

Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung
und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.



Rudolf Seiters

Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und
anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

Vom ...

Der Bundesminister für Gesundheit verordnet, jeweils in Verbindung mit dem Organisationserlaß vom 23. Januar 1991 (BGBl. I S. 530),

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 2 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 121) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft,

auf Grund des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 17 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes sowie

auf Grund des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe a und b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 3 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 121) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft:

Artikel 1
Änderung der Aromenverordnung

Die Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1676), zuletzt geändert durch § 7 Abs. 6 der Verordnung vom 2. April 1985 (BGBl. I S. 631), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 1 und 2 werden wie folgt gefaßt:

"§ 1

Begriffsbestimmungen

(1) Aromen im Sinne dieser Verordnung sind in Anlage 1 definierte Erzeugnisse und deren Mischungen, auch mit einem Gehalt an Lebensmitteln oder zugelassenen Zusatzstoffen, die dazu bestimmt sind, Lebensmitteln einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen.

(2) Als Aromen im Sinne dieser Verordnung gelten nicht

1. Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack,
2. Stoffe und Erzeugnisse, auch in rückverdünntem Zustand, die dazu bestimmt sind, als solche verzehrt zu werden.

§ 2

Verbote und Beschränkungen

(1) Aromen, deren Gehalt an den in Anlage 2 aufgeführten Stoffen die dort festgesetzten Höchstmengen überschreitet, dürfen zur Herstellung von Lebensmitteln gewerbsmäßig nicht verwendet und gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die in Anlage 3 aufgeführten Stoffe dürfen bei der Herstellung von Aromen und anderen Lebensmitteln gewerbsmäßig nicht verwendet werden. Entgegen Satz 1 hergestellte Aromen und andere Lebensmittel dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die in Anlage 4 aufgeführten Stoffe dürfen als solche bei der Herstellung von Aromen und anderen Lebensmitteln gewerbsmäßig nicht verwendet werden. Aromen, die in Anlage 4 aufgeführte Stoffe enthalten, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie aus natürlichen Ausgangsstoffen hergestellt wurden, die diese Stoffe enthalten. Verzehrfertige Lebensmittel, die in Anlage 4 aufgeführte Stoffe enthalten, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn dieser Gehalt

1. auf der Verwendung von Aromen im Sinne des Satzes 2 oder auf der Verwendung anderer aromatisierender Zutaten, die diese Stoffe von Natur aus enthalten, beruht und
2. die in Anlage 4 festgesetzten Höchstmengen nicht überschreitet.

Die Sätze 1, 2 und 3 Nr. 1 gelten nicht für Chinin.

(4) Verzehrfertige Lebensmittel, denen durch Aromen mehr als 0,03 Mikrogramm je Kilogramm an 3,4-Benzpyren zugeführt wurden, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden."

2. § 3 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Nr. 1 bis 3 und 5 und Absatz 2 wird jeweils die Angabe "Anlage 2" durch die Angabe "Anlage 5", in Absatz 1 Nr. 1 ferner die Angabe "Anlage 3" durch die Angabe "Anlage 6" ersetzt.

b) In Absatz 1 Nr. 3 wird ferner das Wort "Trinkbranntweinen" durch das Wort "Spirituosen" ersetzt.

c) Absatz 1 Nr. 4 wird wie folgt gefaßt:

"4. die in Anlage 5 Nr. 2 aufgeführten Stoffe zur Geschmacksbeeinflussung von Aromen, die dort aufgeführten Aminosäuren und deren Salze darüber hinaus zur Herstellung von Reaktionsaromen,".

d) Absatz 3 Satz 2 wird wie folgt gefaßt:

"§ 4 Abs. 1 Nr. 3 und 4, § 4 a Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe b und § 5 bleiben unberührt."

3. § 4 wird durch folgende §§ 4 bis 4 b ersetzt:

"§ 4

Kennzeichnung von Aromen, die nicht an
Endverbraucher abgegeben werden

(1) Aromen, die nicht zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. das Wort "Aroma", eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas,
2. die Worte "für Lebensmittel" oder ein genauerer Hinweis auf das Lebensmittel, für welches das Aroma bestimmt ist,

3. in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile
 - a) die Kategorien der im Aroma enthaltenen aromatisierenden Bestandteile mit ihrer Bezeichnung nach Anlage 1 Nr. 1 bis 6,
 - b) alle anderen im Aroma enthaltenen Bestandteile (Zusatzstoffe, Lösungs- und Verdünnungsmittel sowie sonstige Zutaten) mit ihrer Verkehrsbezeichnung oder ihrer EWG-Nummer,
4. die Höchstmengen der im Aroma enthaltenen Bestandteile, für die eine mengenmäßige Beschränkung bei der Herstellung von Lebensmitteln besteht, oder eine sonstige Angabe, die es dem Käufer ermöglicht, die für das betreffende Lebensmittel geltenden Beschränkungen einzuhalten,
5. eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie,
6. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 müssen auf den Packungen und Behältnissen in deutscher Sprache gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Die Angaben nach Absatz 1 Nr. 3 und 4 brauchen nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren gemacht zu werden, wenn auf den Packungen und Behältnissen an gut sichtbarer Stelle die Worte "für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel" angebracht sind.

(3) Die Kennzeichnungsvorschriften der Gefahrstoffverordnung bleiben unberührt.

§ 4 a

Kennzeichnung von Aromen für
Endverbraucher

(1) Aromen, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. das Wort "Aroma", eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas,
2. die Worte "für Lebensmittel" oder ein genauerer Hinweis auf das Lebensmittel, für welches das Aroma bestimmt ist,
3. bei Aromen, die aus einer Mischung von Stoffen der Anlage 1 mit anderen Stoffen bestehen, in der absteigenden Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile
 - a) das Aroma gemäß Nummer 1 und
 - b) alle anderen Stoffe mit ihrem Namen oder ihrer EWG-Nummer,
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum entsprechend § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,
5. die besonderen Anweisungen für die Aufbewahrung und Verwendung,
6. eine Gebrauchsanweisung, sofern anderenfalls das Aroma nicht sachgerecht verwendet werden kann,
7. eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie,

8. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 müssen auf den Packungen oder Behältnissen in deutscher Sprache gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein.

§ 4 b

Hinweise auf natürliche Herkunft

(1) Das Wort "natürlich" und gleichsinnige Angaben dürfen zur Kennzeichnung von Aromen nur gebraucht werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschließlich aus natürlichen Aromastoffen (Anlage 1 Nr. 1) oder Aromaextrakten (Anlage 1 Nr. 4) bestehen.

(2) Bei Aromen, deren Verkehrsbezeichnung einen Hinweis auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Aromaträger enthält, dürfen das Wort "natürlich" und gleichsinnige Angaben nur gebraucht werden, wenn das Erzeugnis Absatz 1 entspricht und seine aromatisierenden Bestandteile ausschließlich oder fast ausschließlich aus dem betreffenden Lebensmittel oder Aromaträger gewonnen wurden.

(3) § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes ist in den Fällen der Absätze 1 und 2 nicht anzuwenden."

4. § 5 wird wie folgt gefaßt:

"§ 5
Verkehrsverbot

Aromen und alkoholfreie Erfrischungsgetränke, die Chinin oder dessen Salze enthalten, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie durch die Angabe "chininhaltig" kenntlich gemacht sind."

5. § 6 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird wie folgt gefaßt:

"(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1, 2 oder 3 Satz 1 oder 2 dort genannte Stoffe, Aromen oder andere Lebensmittel verwendet oder in den Verkehr bringt oder
2. entgegen § 2 Abs. 3 Satz 3 oder Abs. 4 dort genannte Lebensmittel in den Verkehr bringt."

- b) Absatz 3 wird wie folgt gefaßt:

"(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 4 b Abs. 1 oder 2 das Wort
"natürlich" oder eine gleichsinnige Angabe
gebraucht oder
 2. entgegen § 5 dort genannte Erzeugnisse in den
Verkehr bringt."
- c) In Absatz 5 werden nach den Worten "entgegen § 4"
die Worte "oder § 4 a" eingefügt und das Wort
"gewerbsmäßig" gestrichen.
6. § 7 wird durch folgende Vorschrift ersetzt:
- "§ 7
Übergangsvorschrift
- (1) Aromen und andere Lebensmittel dürfen bis zum 30.
Juni 1992 nach Maßgabe der bis zum (einsetzen: Tag
der Verkündung dieser Änderungsverordnung) geltenden
Fassung dieser Verordnung hergestellt und in den Verkehr
gebracht werden.
- (2) Aromen für Endverbraucher (§ 6 Abs. 1 des Lebensmit-
tel- und Bedarfsgegenständegesetzes) dürfen darüber hin-
aus bis zum 31. Dezember 1993 mit einer Kennzeichnung in
den Verkehr gebracht werden, die den bis zum
(einsetzen: Tag der Verkündung dieser Änderungsverord-
nung) geltenden Rechtsvorschriften entspricht."
7. Die Anlage 1 wird durch die Anlagen zu dieser Verordnung
ersetzt.

8. Die Anlage 2 wird Anlage 5; in Nummer 1 Buchstabe c der Anlage werden das Wort "Trinkbranntweinen" durch das Wort "Spirituosen" und die Angabe "nach Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe b" durch die Angabe "nach Anlage 4" ersetzt.
9. Die Anlage 3 wird Anlage 6; im Einleitungssatz wird die Angabe "nach Anlage 2" durch die Angabe "nach Anlage 5" ersetzt.

Artikel 2

Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

§ 6 Abs. 5 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221), die zuletzt durch die Verordnung vom 5. März 1990 (BGBl. I S. 435) geändert worden ist, wird wie folgt gefaßt:

"(5) Bei der Verwendung von Aromen ist im Verzeichnis der Zutaten das Wort "Aroma", eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas anzugeben. Gewürzextrakte können statt dessen nach Maßgabe der Anlage 1 mit dem Namen ihrer Klasse angegeben werden. Das Wort "natürlich" und gleichsinnige Angaben dürfen nur nach Maßgabe des § 4 b der Aromenverordnung gebraucht werden. Bis zum 31. Dezember 1993 dürfen die Angaben im Verzeichnis der Zutaten noch nach Maßgabe der bis zum (einsetzen: Tag der Verkündung dieser Änderungsverordnung) geltenden Rechtsvorschriften gemacht werden."

Artikel 3

Änderung der Fleisch-Verordnung

Die Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 25. März 1988 (BGBl. I S. 482), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 2 wird wie folgt gefaßt:

"(2) Außerdem werden zur äußerlichen Anwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen zugelassen:

1. frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsaamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen,
2. daraus hergestellte Raucharomen, bei deren Herstellung zum Auffangen des Rauchs keine anderen Flüssigkeiten als Wasser oder Ethylalkohol verwendet wurden.

Fleisch und Fleischerzeugnisse, die so geräuchert oder aromatisiert wurden, dürfen anderen Fleischerzeugnissen bei der Herstellung zugesetzt werden. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen dürfen auch andere geräucherte Lebensmittel zugesetzt werden; der Zusatz von Rauchbestandteilen zu Fleisch oder Fleischerzeugnissen darf jedoch nicht über Nitritpökelsalz oder mitverwendete Anteile an Speiseölen und daraus hergestellten Produkten erfolgen. Der durchschnittliche Gehalt von geräuchertem Fleisch, geräucherten Fleischerzeugnissen oder Fleischerzeugnissen mit einem Anteil an geräucherten Lebensmitteln an 3,4-Benzpyren darf ein Mikrogramm auf ein Kilogramm (1 ppb) nicht überschreiten. § 2 Abs. 4 der Aromenverordnung bleibt unberührt."

2. In § 13 Abs. 1 Nr. 2 werden die Angabe "Satz 3" durch die Angabe "Satz 4" und das Wort "Benz(a)pyren" durch das Wort "3,4-Benzpyren" ersetzt.

Artikel 4

Änderung der Käseverordnung

In der Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 12. November 1990 (BGBl. I S. 2447), wird Anlage 3 Nr. 1 wie folgt gefaßt:

"1. Käse und Erzeugnisse aus Käse

zur äußerlichen Anwendung

- a) frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsaamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen,
- b) daraus hergestellte Raucharomen, bei deren Herstellung zum Auffangen des Rauchs keine anderen Flüssigkeiten als Wasser oder Ethylalkohol verwendet wurden.

Der durchschnittliche Gehalt so geräucherter oder aromatisierter Erzeugnisse oder der unter Verwendung geräucherter oder aromatisierter Lebensmittel hergestellten Erzeugnisse an 3,4-Benzpyren darf ein Mikrogramm auf ein Kilogramm (1 ppb) nicht überschreiten; § 2 Abs. 4 der Aromenverordnung bleibt unberührt. Werden zur Herstellung der Erzeugnisse geräucherte oder aromatisierte Lebensmittel verwendet, so darf der Zusatz von Rauchbestandteilen nicht über mitverwendete Anteile an Speiseölen und daraus hergestellten Produkten erfolgen."

Artikel 5

Bekanntmachung

Der Bundesminister für Gesundheit kann den Wortlaut der Aromenverordnung in der ab (einsetzen: Tag nach der Verkündung dieser Änderungsverordnung) geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 6

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 1991

Der Bundesminister für Gesundheit

Anlagen zu Artikel 1 Nr. 7

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 1 und § 4

Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe a)

Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen für Aromen

1. Natürliche Aromastoffe

chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, gewonnen durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln), durch enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentieren) für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden

2. Naturidentische Aromastoffe

chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren gewonnen werden und mit einem Stoff chemisch gleich sind, der in einem Ausgangsstoff pflanzlicher oder tierischer Herkunft im Sinne der Nummer 1 natürlich vorkommt

3. Künstliche Aromastoffe

chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese gewonnen werden, aber nicht mit einem Stoff chemisch gleich sind, der in einem Ausgangsstoff pflanzlicher oder tierischer Herkunft im Sinne der Nummer 1 natürlich vorkommt

4. Aromaextrakte

nicht unter die Begriffsbestimmung der Nummer 1 fallende konzentrierte und nicht konzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, gewonnen durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln), durch enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentieren) für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden

5. Reaktionsaromen

Erzeugnisse, hergestellt unter Beachtung der nach redlichem Herstellerbrauch üblichen Verfahren durch Erhitzen einer Mischung von Ausgangserzeugnissen, von denen mindestens eines Stickstoff (Aminogruppe) enthält und ein anderes ein reduzierender Zucker ist, während einer Zeit von höchstens 15 Minuten auf nicht mehr als 180° C

6. Raucharomen

Zubereitungen aus Rauch, der bei den herkömmlichen Verfahren zum Räuchern von Lebensmitteln verwendet wird

Anlage 2

(zu § 2 Abs. 1)

Höchstmengen an bestimmten Stoffen in Aromen

Arsen	3 mg/kg
Blei	10 mg/kg
Cadmium	1 mg/kg
Quecksilber	1 mg/kg

Anlage 3

(zu § 2 Abs. 2)

Stoffe, die zur Herstellung von Aromen und anderen
Lebensmitteln nicht verwendet werden dürfen

Birkenteer (Oleum Betulae empyreumaticum)

Bittersüßstengel (Stipites Dulcamarae)

Engelsüßwurzelstock (Rhizoma Polypodii,
Rhizoma Filicis dulcis)

Wachholderteeröl (Oleum Juniperi empyreumaticum)

Anlage 4

(zu § 2 Abs. 3)

Höchstmengen an bestimmten Stoffen
in verzehrfertigen aromatisierten Lebensmitteln

Stoffe	Getränke	andere Lebens- mittel	Sonderregelungen
	mg/kg	mg/kg	
Agarizin- säure	20	20	100 mg/kg in alkoholi- schen Getränken und in Lebensmitteln, die Pilze enthalten
Aloin	0,1	0,1	50 mg/kg in alkoholi- schen Getränken
Beta- Asaron	0,1	0,1	1 mg/kg in alkoholi- schen Getränken und Würzen für "Snacks"
Berberin	0,1	0,1	10 mg/kg in alkoholi- schen Getränken
Cumarin	2	2	10 mg/kg in Karamel- Süßwaren 50 mg/kg in Kaugummi 10 mg/kg in alkoholi- schen Getränken

Blausäure	1	1	50 mg/kg in Nougat, Marzipan, Marzipanersatz und ähnlichen Erzeugnissen 1 mg/kg je Volumenprozent an Alkohol in alkoholischen Getränken 5 mg/kg in Steinfruchtobstkonserven
Hyperizin	0,1	0,1	10 mg/kg in alkoholischen Getränken 1 mg/kg in Süßwaren
Pulegon	100	25	250 mg/kg in mit Pfefferminze oder Minze aromatisierten Getränken 350 mg/kg in mit Minze aromatisierten Süßwaren
Quassin	5	5	10 mg/kg bei Süßwaren in Pastillenform 50 mg/kg in alkoholischen Getränken
Safrol und Isosafrol	1	1	2 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol % 5 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %

			15 mg/kg in Lebens- mitteln, die Muskat- blüte oder Muskatnuß enthalten
Santonin	0,1	0,1	1 mg/kg in alkoholi- schen Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %
Thujon (Alpha und Beta)	0,5	0,5	5 mg/kg in alkoholi- schen Getränken mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol % 10 mg/kg in alkoholi- schen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 25 Vol % 25 mg/kg in Lebens- mitteln, die Salbei- zubereitungen ent- halten 35 mg/kg in Bitter- Spirituosen
Chinin	0	0	300 mg/kg in Spirituosen 85 mg/kg in alkohol- freien Erfrischungs- getränken

Begründung

Durch die vorliegende Änderungsverordnung werden die EG-Aromenrichtlinie¹⁾ sowie zwei Folgerichtlinien²⁾ in deutsches Recht umgesetzt. Die Verordnung ändert die bisherige systematische Unterteilung der Aromen etwas ab. Sie bringt mehrere Änderungen für die Stoffe mit sich, die bei der Herstellung von Aromen und sonstigen Lebensmitteln entweder nicht oder nur mit Einschränkungen verwendet werden dürfen. Die Kennzeichnung von Aromen und damit hergestellten Lebensmitteln wird neu geregelt. Ferner wird festgelegt, unter welchen Voraussetzungen die freiwillige Angabe "natürlich" für die Kennzeichnung von Aromen künftig gebraucht werden darf.

Artikel 1

(Änderung der Aromenverordnung)

1. Zu § 1 und Anlage 1:

Der Begriff "Aroma" wird als Synonym für alle in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse gebraucht. Nicht nur Extrakte und sonstige Zubereitungen, sondern auch chemisch

-
- 1) Richtlinie des Rates 88/388/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung vom 22. Juni 1988 (ABl. EG Nr. L 184 S. 61 und Nr. L 345 S. 29)
 - 2) Richtlinie der Kommission 91/71/EWG zur Ergänzung der Richtlinie 88/388/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung vom 16. Januar 1991 (ABl. EG Nr. L 42 S. 25) und

Richtlinie der Kommission 91/72/EWG bezüglich der Angabe von Aromen in der Liste der Zutaten auf dem Etikett von Lebensmitteln vom 16. Januar 1991 (ABl. EG Nr. L 42 S. 27)

definierte Einzelstoffe mit Aromaeigenschaften (natürliche, naturidentische und künstliche Aromastoffe) sind danach nunmehr Aromen im Sinne der Verordnung. Aromen dürfen ebenso wie bisher Lebensmittel und zugelassene Zusatzstoffe enthalten, wie sie z.B. als Trägerstoffe sowie Lösungs- und Verdünnungsmittel verwendet werden.

§ 1 Abs. 2 regelt, welche Erzeugnisse nicht zu den Aromen rechnen. Vom Aromenbegriff ausgenommen bleiben ebenso wie bisher Stoffe, die Lebensmitteln einen ausschließlich süßen, sauren oder salzigen Geschmack verleihen. Das gleiche gilt für Erzeugnisse, die als solche verzehrt werden, und zwar auch dann, wenn sie vor dem Verzehr rückverdünnt werden. Die letztgenannte Ausnahmeregelung betrifft Erzeugnisse wie Brühen, konzentrierte Fruchtsäfte, Kaffee-Extrakte usw. Diese Ausnahmen bringen keine Änderung des bisherigen Rechtszustandes mit sich.

Gewürzextrakte fallen unter die Begriffsbestimmung für Aromaextrakte (Anlage 1 Nr. 4). Die Gewürze selbst sind, ebenso wie bisher, dagegen keine Aromen, da sie von den Begriffsbestimmungen nicht erfaßt werden. Jedoch hat die Aromenverordnung in bestimmten Fällen auch dann rechtliche Bedeutung, wenn Kräuter usw. nicht in der Form von Extrakten sondern vielmehr als solche bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden. Siehe hierzu § 2 Abs. 2 und 3 sowie die Anlagen 3 und 4.

Reaktionsaromen (Anlage 1 Nr. 5) müssen der neuen Begriffsbestimmung entsprechen. Die Möglichkeiten zur Herstellung von Reaktionsaromen werden im Hinblick auf die Aromenrichtlinie gegenüber dem bisherigen Rechtszustand erheblich erweitert. Siehe hierzu die Begründung zu § 3.

Für Raucharomen (Anlage 1 Nr. 6) wird nur die Begriffsbestimmung der Aromenrichtlinie in die Aromenverordnung eingefügt. Rauch, Rauchlösungen usw. sind Zusatzstoffe

nach § 2 LMBG und dürfen daher nur im Falle ihrer Zulassung verwendet werden (§ 11 LMBG). Siehe hierzu auch die Artikel 3 und 4 dieser Änderungsverordnung. Weitergehende Zulassungen werden aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes vorerst nicht vorgenommen. Weitere Vorschriften über die Verwendung von Raucharomen sind erst dann zu erwarten, wenn die dafür vorgesehenen Folgerichtlinien zur Aromenrichtlinie vorliegen. Sie können erst erlassen werden, wenn der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß der EG-Kommission die gesundheitlichen Fragen gemäß Artikel 7 der Aromenrichtlinie geprüft hat.

Zu § 2 und den Anlagen 2 bis 4:

Diese Vorschriften und die zugehörigen Anlagen enthalten Regelungen, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes bzw. der gesundheitlichen Vorsorge getroffen werden. Diese Regelungen gründen sich auf die Ermächtigung des § 9 Abs. 1 Nr. 3 LMBG.

Anlage 2 begrenzt die Mengen an Arsen, Blei, Cadmium und Quecksilber, die in Aromen höchstens vorhanden sein dürfen. Diese Höchstmengen sind vom Hersteller und Verwender von Aromen in jedem Falle zu beachten, d.h. ohne Rücksicht darauf, ob die Gehalte an den genannten Stoffen herstellungsbedingt oder auf andere Ursachen wie z.B. Umwelteinflüsse zurückzuführen sind.

Anlage 3 führt vier Stoffe auf, deren Verwendung wegen ihres Gehaltes an gesundheitsschädlichen Bestandteilen generell, d.h. nicht nur bei der Herstellung von Aromen sondern auch bei der Herstellung anderer Lebensmittel, verboten bleibt. Die Liste der verbotenen Stoffe in der neuen Anlage 3 ist wesentlich kürzer als die Verbotsliste der bisherigen Anlage 1 Nr. 1, weil ein großer Teil der bisherigen Verbotsregelungen entsprechend der Aromenrichtlinie durch die in Anlage 4 enthaltenen

Höchstmengenregelungen ersetzt wird, die auf dem sog. Wirkstoffprinzip beruhen. Mehrere andere Verbote entfallen aus sonstigen Gründen. Die Beibehaltung des Verwendungsverbotes für die verbleibenden vier Stoffe ist aus Gründen des Gesundheitsschutzes erforderlich. Deshalb wird das Verbot gemäß Artikel 36 des EWG-Vertrages sowie Artikel 12 Abs. 2 und Artikel 13 Abs. 2 der Aromenrichtlinie insoweit beibehalten, bis eine EG-einheitliche Regelung erfolgt.

Anlage 4 begrenzt die Mengen bestimmter gesundheitlich relevanter Stoffe. Sie dürfen in verzehrfertigen aromatisierten Lebensmitteln die festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten. Diese Stoffe dürfen als solche nicht verwendet werden, sondern nur auf Grund der Verwendung natürlicher Ausgangsstoffe, die diese Stoffe enthalten, in Aromen und verzehrfertigen Lebensmitteln enthalten sein (§ 2 Abs. 3 Satz 1 bis 3). Im Gegensatz zur bisherigen Rechtslage dürfen nicht nur Getränke sondern auch andere Lebensmittel Gehalte dieser Stoffe aufweisen. Diese neuen Regelungen beruhen auf der Aromenrichtlinie. Eine Regelung anderen Inhalts wird für das Chinin getroffen, für das die Aromenrichtlinie keine Vorschrift enthält. Chinin darf ebenso wie bisher auch als solches verwendet werden, aber nur bei der Herstellung der in den Anlagen 4 und 5 aufgeführten Getränke. Die für Chinin festgesetzten Höchstmengen entsprechen der bisherigen Rechtslage.

Die Mengenbegrenzungen der Anlage 4 gelten nicht für natürliche Ausgangsstoffe, die Wirkstoffe der genannten Art enthalten, sondern ausschließlich für Lebensmittel, die mit solchen Ausgangsstoffen oder daraus hergestellten Aromen aromatisiert wurden. Mandeln z.B. dürfen hiernach auch dann verwendet und in den Verkehr gebracht werden, wenn ihr Blausäuregehalt mehr als ein Milligramm je Kilogramm beträgt.

Die Höchstmengenregelung für 3,4-Benzpyren in § 2 Abs. 4 entspricht der Aromenrichtlinie. Sie bezieht sich ebenfalls auf verzehrfertige Lebensmittel. Sie beschränkt nur diejenigen Gehalte, die dem Lebensmittel durch Aromen zugeführt werden.

2. Zu § 3:

Die Ersetzung des Wortes "Trinkbranntweine" durch "Spirituosen" dient der sprachlichen Anpassung an die einschlägigen EG-Vorschriften (siehe die Begründung zu § 5).

Die in der Aromenverordnung genannten Aminosäuren und ihre Salze dürfen künftig auch zur Herstellung von Reaktionsaromen (Anlage 1 Nr. 5) verwendet werden; die bisherige Beschränkung auf die Geschmacksbeeinflussung von Aromen entfällt in diesem Falle. Dagegen bleiben die vorgeschriebenen Mengenbeschränkungen bestehen.

Die übrigen deutschen Vorschriften über die Zulassung von Zusatzstoffen (künstliche Aromastoffe, geschmacksbeeinflussende Stoffe, Lösungsmittel und Trägerstoffe) bleiben gemäß Artikel 12 Abs. 2 und Artikel 13 Abs. 2 der Aromenrichtlinie vorerst inhaltlich unverändert, bis die in der Richtlinie vorgesehene gemeinschaftsrechtliche Regelung dieser Fragen erfolgt. Lediglich die Verweisungen werden redaktionell an die neue Numerierung der Anlagen angepaßt.

Die Vorschriften darüber, welche Angaben über Zusatzstoffe und sonstige Bestandteile von Aromen gemacht werden müssen, werden entsprechend der Richtlinie geändert (§ 3 Abs. 3; siehe auch die Einzelbegründungen zu den dort zitierten Bestimmungen).

Die Änderung des § 3 Abs. 1 Nr. 4 beruht auf der Ermächtigung des § 12 Abs. 1 Nr. 1 LMBG, die Änderung des § 3 Abs. 3 Satz 2 auf § 16 Abs. 1 Satz 2 LMBG.

3. Zu § 4

Diese Vorschrift regelt die Kennzeichnung von Aromen, die für gewerbliche Verwender von Aromen bestimmt sind, d.h. nicht nur von Aromen für industrielle Lebensmittelhersteller, sondern auch von Aromen für Gaststätten und sonstige in § 6 Abs. 2 LMBG aufgeführte Betriebe usw. Nach dieser Neuregelung ist insbesondere folgendes zu beachten:

Als Verkehrsbezeichnung dürfen statt des Wortes "Aroma" auch genauere Bezeichnungen wie "Himbeeressenz", "Erdbeerextrakt" usw. oder sonstige Beschreibungen angegeben werden. Die bloße Angabe "Essenz" reicht dagegen nicht aus, weil sie weder eine Beschreibung noch eine genauere Bezeichnung des Aromas darstellt.

Außer der Verkehrsbezeichnung muß der Verwendungszweck "für Lebensmittel" angegeben werden. Es ist zulässig, aber nicht mehr vorgeschrieben, statt dessen eine genauere Angabe zu machen, d.h. das Lebensmittel zu benennen, für dessen Herstellung das Aroma bestimmt ist.

Anzugeben sind weiterhin die aromatisierenden Bestandteile. Eine Einzelaufzählung ist nicht erforderlich. Lediglich die im Erzeugnis enthaltenen Kategorien der aromatisierenden Bestandteile sind nach Maßgabe der Anlage 1 Nr. 1 bis 6 aufzuführen. So müssen z.B. bei einem mit naturidentischen Aromastoffen verstärkten Pflanzenextrakt künftig die Kategorien "Aromaextrakt" und "naturidentische Aromastoffe" aufgeführt werden.

Mit der Neuregelung entfällt die bisherige Vorschrift über die sog. Vanillinabrundung, die mit der Aromenrichtlinie unvereinbar ist. Nach den neuen Vorschriften muß auf naturidentische Aromastoffe auch dann hingewiesen werden, wenn nur geringe Mengen von naturidentischem Vanillin verwendet werden, die der bloßen Geschmacksabrundung dienen.

Eine wesentliche weitere Neuerung besteht darin, daß außer den aromatisierenden Bestandteilen in Zukunft auch alle sonstigen im Aroma enthaltenen Bestandteile (Lösungsmittel, Trägerstoffe, Konservierungsstoffe usw.) anzugeben sind, und zwar ohne Rücksicht darauf, ob es sich bei ihnen um Zusatzstoffe handelt oder nicht. Für sie ist eine Einzelaufzählung vorgeschrieben. Es besteht lediglich die Möglichkeit, zwischen der Angabe der Bezeichnung und der Angabe der EWG-Nummer zu wählen, falls es eine solche gibt.

Angaben über die Dosierung sind grundsätzlich nicht mehr erforderlich. Lediglich bei Aromen, die nur beschränkt werden dürfen, müssen Angaben gemacht werden, die es dem Verwender ermöglichen, die bestehenden mengenmäßigen oder sonstigen Verwendungsbeschränkungen einzuhalten.

Eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie muß in allen Fällen erfolgen.

§ 4 gründet sich auf die Ermächtigungen des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b LMBG.

Zu § 4 a:

Bei Aromen für Endverbraucher (§ 6 Abs. 1 LMBG) ist die Angabe der aromatisierenden Bestandteile (Anlage 1 Nr. 1 bis 6) nicht vorgeschrieben. Ihre freiwillige Angabe ist jedoch nicht verboten und daher zulässig. Alle anderen Bestandteile des Aromas müssen, ebenso wie bei den für gewerbliche Verwender bestimmten Aromen, vollständig angegeben werden, und zwar ohne Rücksicht darauf, ob es sich bei diesen Zutaten um Lebensmittel oder um Zusatzstoffe handelt (Absatz 1 Nr. 3).

Zu beachten sind die für Endverbraucheraromen vorgeschriebenen besonderen Angaben (Absatz 1 Nr. 4 bis 6). Die Vorschriften über die sonstigen Angaben (Absatz 1 Nr. 1, 2, 7 und 8) weisen keine Besonderheiten auf.

Bei freiwilliger Angabe der aromatisierenden Bestandteile muß eine Irreführung des Verbrauchers vermieden werden. Sie läge z.B. dann vor, wenn zwar auf die natürlichen oder naturidentischen Bestandteile hingewiesen würde, die im Erzeugnis enthaltenen künstlichen Aromastoffe aber unerwähnt blieben.

§ 4 a gründet sich ebenfalls auf die Ermächtigungen des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b LMBG.

Zu § 4 b:

Diese Bestimmung regelt, in welchen Fällen Aromen mit der freiwilligen Angabe "natürlich" oder gleichsinnigen sonstigen Angaben versehen werden dürfen. Das ist nur dann zulässig, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschließlich aus natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten bestehen. Falls die Verkehrsbezeichnung des Aromas einen Hinweis auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Aromaträger, also z.B. auf Himbeeren oder Pfefferminz enthält, gilt gemäß Absatz 2 die weitere Einschränkung, daß die aromatisierenden Bestandteile ausschließlich oder fast ausschließlich daraus gewonnen sein müssen.

Die Kennzeichnungsbeschränkungen der Absätze 1 und 2 gelten nur für das Aroma selbst, aber nicht für dessen aromatisierende Bestandteile. Es ist hiernach nicht verboten, darauf hinzuweisen, daß ein Aroma natürliche Aromastoffe (Anlage 1 Nr. 1) enthalte, falls solche neben anderen, d.h. nicht natürlichen aromatisierenden Bestandteilen verwendet wurden. Bei Aromen, die für gewerbliche Weiterverarbeiter bestimmt sind, ist dieser Hinweis sogar zwingend vorgeschrieben (§ 4 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe a).

Die Anwendbarkeit des § 4 b hängt ausschließlich von der Art der im Aroma enthaltenen aromatisierenden Bestandteile ab. Auf die sonstigen Bestandteile des Aromas

kommt es nicht an. Aromen, deren Beschaffenheit dem § 4 b entspricht, dürfen auch dann als natürlich usw. bezeichnet werden, wenn ihnen Lebensmittel oder zugelassene Zusatzstoffe als Trägerstoffe, Verdünnungsmittel usw. zugesetzt wurden. Die Kennzeichnungsbeschränkungen des § 17 Abs. 1 Nr. 4 LMBG finden auf Aromen, die § 4 b entsprechen, keine Anwendung (Absatz 3).

Die Vorschriften des § 4 b gründen sich auf folgende Ermächtigungen:

Absätze 1 und 2	auf § 19 Abs. 1 Nr. 4 Buchstaben a und b LMBG
Absatz 3	auf § 17 Abs. 2 LMBG.

4. Zu § 5:

Die Kennzeichnung von Spirituosen ist durch die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 vom 29. Mai 1989 (ABl. EG Nr. L 160 S. 1) geregelt worden. Die bisherigen Vorschriften über die besondere Kenntlichmachung bestimmter Spirituosen fallen deshalb ersatzlos weg. Nur die Vorschrift über die Kenntlichmachung chininhaltiger Aromen und Erfrischungsgetränke bleibt bestehen.

5. Zu § 6:

Enthält die notwendigen Verweisungen auf die einschlägigen Straf- und Bußgeldvorschriften des LMBG.

6. Zu § 7:

Die Übergangsregelung des Absatzes 1 gibt die Möglichkeit, bereits im Handel befindliche Aromen für gewerbliche Weiterverarbeiter, deren Kennzeichnung noch nicht auf die neuen Vorschriften umgestellt ist, noch bis zum 30. Juni 1992 in den Verkehr zu bringen.

Für die Umstellung der Kennzeichnung von Aromen für Endverbraucher, d.h. Backölen usw. wird entsprechend der Richtlinie 91/71/EWG eine Übergangsfrist bis zum Jahresende 1993 eingeräumt (§ 7 Abs. 2). Diese längere Übergangsfrist gilt auch für das Verzeichnis der Zutaten von Lebensmitteln, die unter Verwendung von Aromen hergestellt werden. Das ergibt sich aus § 6 Abs. 5 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, der durch Artikel 2 dieser Änderungsverordnung neu gefaßt wird.

Artikel 2

(Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung)

Bei aromatisierten Lebensmitteln waren bislang die Arten der im Aroma enthaltenen Aromastoffe nach der bisherigen Dreiteilung (natürlich, naturidentisch und künstlich) im Verzeichnis der Zutaten anzugeben. Künftig genügt die Kurzbezeichnung "Aroma" bzw. eine genauere Bezeichnung oder eine Beschreibung des Aromas. Die Beschreibung kann z.B. auch in der Angabe der aromatisierenden Bestandteile des Aromas bestehen. Das Aroma selbst darf im Zutatenverzeichnis nur unter den in § 4 b der Aromenverordnung festgelegten Voraussetzungen als "natürlich" bezeichnet werden.

Die Sonderregelung, nach der bei der Verwendung von Gewürzextrakten in bestimmten Fällen der Klassenname "Gewürze" usw. im Verzeichnis der Zutaten angegeben werden darf, bleibt bestehen.

Die Übergangsfrist entspricht der Richtlinie 91/72/EWG.

Artikel 2 beruht auf der Ermächtigung des § 19 Abs. 1 Nr. 1 LMBG.

Artikel 3

(Änderung der Fleisch-Verordnung)

Durch den geänderten § 1 Abs. 2 der Fleisch-Verordnung wird die Verwendung von Raucharomen zugelassen. Die Zulassung der Raucharomen beschränkt sich, ebenso wie die bereits bestehende Zulassung von Rauch, auf die äußerliche Anwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, die in vielen EG-Mitgliedstaaten üblich ist. Zum Auffangen des Rauches dürfen die dafür gebräuchlichen Flüssigkeiten Wasser und Ethylalkohol verwendet werden. Dagegen dürfen Speiseöle auch künftig nicht für diesen Zweck verwendet werden. Eine weitergehende Zulassung von Raucharomen kann wegen der nicht ausgeräumten gesundheitlichen Bedenken nicht erfolgen. Siehe hierzu auch die Begründung zu Artikel 1 Nr. 1 dieser Änderungsverordnung.

In § 13 werden eine terminologische Anpassung sowie eine Folgeänderung vorgenommen, die sich aus der Zulassung von Raucharomen ergibt.

Artikel 3 beruht auf den Ermächtigungen des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 LMBG.

Artikel 4

(Änderung der Käseverordnung)

Diese Vorschrift trifft für Käse und Erzeugnisse aus Käse die gleiche Regelung.

Artikel 5

Ermöglicht die Veröffentlichung der vollständigen Neufassung der Aromenverordnung.

Artikel 6

Diese Vorschrift regelt das Inkrafttreten.

Kosten

Dem Bund entstehen durch die Ausführung der Verordnung keine Kosten. Mecklenburg-Vorpommern und das Saarland haben mitgeteilt, daß keine Mehrkosten entstehen werden. Fünf Länder haben die nachgenannten Mehrkosten veranschlagt, ohne jedoch die Gründe des Mehrbedarfs näher darzulegen:

	einmalige Aufw.	lfd.pers.Kosten	lfd.sachl.Kosten
Bayern	-	50.000,--	20.000,--
Berlin	120.000,--	-	-
Bremen	-	28.500,--	8.000,--
Niedersachsen	250.000,--	188.021,--	40.000,--
Nordrhein-			
Westfalen	300.000,--	51.000,--	20.000,--

Schleswig-Holstein rechnet ebenfalls mit Mehrkosten, kann diese aber noch nicht beziffern.

Im Bereich der Lebensmittelindustrie werden sich Kosten durch die Umstellung der Kennzeichnung ergeben. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, daß die Kennzeichnung aromatisierter Lebensmittel vereinfacht wird, d.h. die Angabe der Arten der einzelnen Aromastoffe nicht mehr erforderlich ist, sondern künftig die bloße Angabe "Aroma" im Verzeichnis der Zutaten genügt. Die gleiche Erleichterung ergibt sich auch bei den Endverbraucheraromen, die nur eine geringe Bedeutung haben. Bei den für Weiterverarbeiter bestimmten Aromen muß die Kennzeichnung zwar entsprechend der neuen Unterteilung der Aromen geändert werden. Der Umfang der geforderten Angaben bleibt jedoch im wesentlichen der gleiche. Außerdem brauchen die wesentlichen Angaben, ebenso wie bisher, nicht auf den Packungen

angebracht zu werden, sondern es genügt die Angabe in den Begleitpapieren. Ins Gewicht fallende Umstellungskosten oder eine ständige Kostenmehrbelastung sind hiernach nicht zu erwarten.

Mit Auswirkungen auf Einzelpreise, das Preisniveau und insbesondere das Verbraucherpreisniveau ist aus diesen Gründen nicht zu rechnen.

Gegenüberstellung der EG-Vorschriften mit den nationalen Vorschriften

Richtlinie 88/388/EWG

Aromenverordnung

Art. 1 und 2

§ 1 und Anlage 1

Art. 4

§ 2 Abs. 1 und Anlage 2

§ 2 Abs. 3 und Anlage 4

§ 2 Abs. 4

Art. 9

§§ 4 und 4b

Anhang I

§ 2 Abs. 4

Anhang II

Anlage 4

Richtlinie 91/71/EWG

Art. 1

§§ 4a und 4b

Art. 2

§ 7 Abs. 2

Richtlinie 91/72/EWG

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Art. 1

§ 6 Abs. 5 Satz 1 und 3

Art. 2

§ 6 Abs. 5 Satz 4

27.09.91

Beschluß

des Bundesrates

zur

Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

Der Bundesrat hat in seiner 634. Sitzung am 27. September 1991 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes mit folgender Maßgabe zuzustimmen:

Zu Art. 3

Artikel 3 ist zu streichen.

Begründung:

Eine allgemeine Zulassung der Verwendung von Raucharomen bei der Herstellung von Fleischprodukten ist aus Gründen des Gesundheitsschutzes der Verbraucher bedenklich. Ein Raucharoma würde eine Produkthaltbarkeit signalisieren, die ohne klassische Räucherung nicht mehr unbedingt gegeben ist, vom Verbraucher aber erwartet wird. Die Zulassung von Raucharomen, ggf. für eine begrenzte Anzahl von Produkten, sollte im Rahmen der 4. Änderung der Fleischverordnung geprüft werden. Bis dahin können bestehende Probleme in begründeten Einzelfällen im Wege der Ausnahmege-
nehmigung nach § 37 LMBG gelöst werden.