

Merkblatt Komponenten - Anerkennung von Aromen

Bei der Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln müssen §3a und §3b des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG) eingehalten werden. D.h. es dürfen nur Zutaten eingesetzt werden, die keine GVO sind, keine solche enthalten, aus oder durch solche hergestellt worden sind. Technisch unvermeidbare oder zufällige Spuren gentechnisch veränderten Materials werden maximal bis zur Bestimmungsgrenze von i.d.R. 0,1 % je Zutat toleriert. Weiterhin dürfen keine Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe¹ im Sinne des § 3 Abs. 5 EGGenTDurchfG eingesetzt werden, die durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden und/oder nach VO (EG) Nr. 1829/2003 oder 1830/2003 gekennzeichnet sind.

Lebensmittel und Zutaten tierischen Ursprungs sind nur zulässig, wenn diese nach VLOG Standard oder einem als [gleichwertig anerkannte Standards](#) zertifiziert sind.

Aromen fallen als Zutat unter die Anforderungen des EGGenTDurchfG, unabhängig von der im Lebensmittel eingesetzten Konzentration.

Wie ist die Verwendung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln im EGGenTDurchfG geregelt?

Ein Aroma besteht nur zu ca. 10-20 % aus aromatisierenden Bestandteilen. Der Rest sind Trägerstoffe oder Lösungsmittel (Lactose, Stärke, Dextrose etc.), die die Verarbeitung von Aromen im Lebensmittel erleichtern. Trägerstoffe von Aromen in den unbedingt erforderlichen Mengen sind keine Zutaten des Enderzeugnisses im Sinne des Lebensmittelgentechnikrechts.² Ungeachtet dessen müssen bei Aromen, die nicht für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, alle darin enthaltenen Stoffe oder Materialien mit ihrer Bezeichnung oder gegebenenfalls ihrer E-Nummer angegeben werden.³

Für die Herstellung bzw. Verarbeitung von „Ohne Gentechnik“-Produkten dürfen Aromen mit Verarbeitungshilfsstoffen oder sonstigen Stoffen¹ im Sinne des § 3 Abs. 5 EGGenTDurchfG nur eingesetzt werden, wenn diese Stoffe nicht durch GVO hergestellt wurden. Die Aromen dürfen ferner nach dem VLOG-Standard nicht verwendet werden, wenn die darin enthaltenen sonstigen Stoffe nach VO (EG) Nr. 1829/2003

¹ dazu zählen gemäß § 3 Abs. 5 EGGenTDurchfG in Verbindung mit § 5 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Verordnung vom 18.12.2007 (ungeachtet dessen, dass dieser inzwischen durch den im Wesentlichen identischen Artikel 20 VO (EU) Nr. 1169/2011 ersetzt worden ist):

- Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten
- Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, die in einer oder mehreren Zutaten eines Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben
- Lösungsmittel und Trägerstoffe für Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, sofern sie in nicht mehr als technologisch erforderlichen Mengen verwendet werden
- Extraktionslösungsmittel,
- Stoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und – auch in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind

² Art. 2 Nr. 13 VO (EG) Nr. 1829/2003 i.V.m. Art. 6 Abs. 4 Buchst. c) iii) der Richtlinie 2000/13/EG sowie Art. 2 Abs. 2 Buchst. f), Art. 20 Buchst. c) und Art. 53 VO (EU) Nr. 1169/2011.

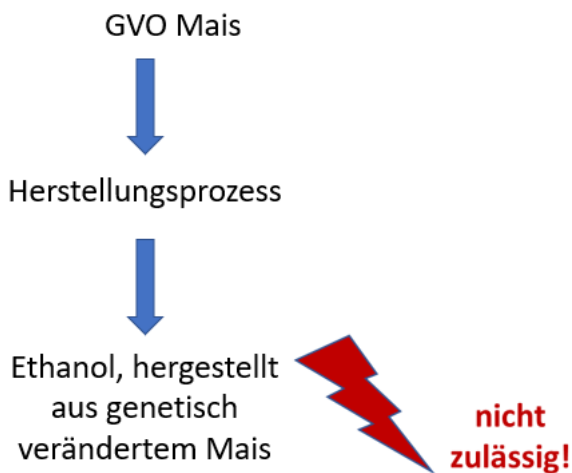
³ Art. 15 Abs. 1 Buchst. e) ii) der EG Aromenverordnung 1334/2008.

oder 1830/2003 gekennzeichnet sind oder, soweit sie in den Verkehr gebracht würden, zu kennzeichnen wären (A 1.4 des VLOG-Standards).

Für die in Aromen enthaltenen Trägerstoffe einschließlich Lösungsmittel, die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden, gilt daher:

- dürfen nicht durch GVO hergestellt worden sein
- dürfen nicht mit einem Hinweis auf GVO gekennzeichnet sein (z.B. „enthält GVO“ oder „hergestellt aus GVO“)
- falls die Trägerstoffe oder Lösungsmittel vom Verwender selbst hergestellt worden sind, dürfen sie nicht mit einem Hinweis auf GVO gekennzeichnet werden müssen, wenn sie in den Verkehr gebracht würden.

Praxisbeispiel: Ethanol als Trägerstoff



Für das Ausgangsmaterial von Ethanol, das als Trägerstoff eines Aromas verwendet wird, stellt das EGGenTDurchfG keine Anforderungen; das Ethanol darf nur nicht durch GVO hergestellt sein (§ 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG). Nach VLOG-Standard darf das Aroma jedoch nicht verwendet werden, wenn sich aus seiner Etikettierung ergibt, dass das Ethanol aus GVO hergestellt ist. Entsprechendes gilt, wenn der Verwender das Aroma selbst hergestellt hat und deshalb weiß, dass das Ethanol aus GVO hergestellt ist, und das Ethanol deshalb im Falle des Inverkehrbringens entsprechend gekennzeichnet werden müsste.

Können natürliche Aromen in „Ohne Gentechnik“-Produkte eingesetzt werden?

Für die Zulassung von natürlichen Aromen in „Ohne Gentechnik“-Produkte, müssen die Ausgangsstoffe und das Herstellungsverfahren kritisch beurteilt werden.

Natürliche Aromen werden mittels physikalischer (Extraktion, Destillation), enzymatischer oder mikrobiologischer (Fermentation) Methoden aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft gewonnen.⁴

Die eingesetzten Ausgangsstoffe dürfen dabei keine GVO sein, keine solche enthalten, aus oder durch solche hergestellt worden sein. Ausgangsstoffe tierischer Herkunft müssen zusätzlich von Tieren stammen, bei

⁴ Vgl. Artikel 3 Absatz 2 Buchst. c) und Artikel 16 der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008.

denen die in der Anlage des EGGenTDurchfG aufgeführten Mindestfütterungsfristen von nicht kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln eingehalten wurden.

Oft werden für die Herstellung von natürlichen Aromen biotechnologische Verfahren eingesetzt, bei denen meist zuckerhaltige Lösungen von Mikroorganismen unter Bildung von Aromastoffen umgewandelt werden. Diese Aromastoffe können später isoliert werden. Bei diesem Herstellungsverfahren muss sichergestellt werden, dass keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt wurden. Ein weiteres Verfahren ist, den Mikroorganismen direkt Enzyme zuzusetzen. Gemäß EGGenTDurchfG § 3a Abs. 5 dürfen Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe nicht durch GVO hergestellt worden sein. Für die zugesetzten Enzyme muss somit sichergestellt werden, dass diese nicht durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen erzeugt wurden.

Inwieweit fallen die 5 % von sog. 95/5-Aromen unter das EGGenTDurchfG?

Bei einem natürlichen Aromastoff, dessen Quelle z.B. Himbeere ist, müssen 95 % des Aromas aus der angegebenen Himbeere stammen. Die verbleibenden 5 % umfassen andere natürliche Aromen und werden zur Standardisierung oder Nuancierung eingesetzt. Die Anforderungen des EGGenTDurchfG müssen für die 5 % der sog. 95/5-Aromen genauso erfüllt werden, wie für die 95 %.

Ist es ausreichend, Kunden eine gentechnikfreie Herstellung der Aromen gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 zu bestätigen?

Nein. Für „Ohne Gentechnik“-Lebensmittel gehen die Anforderungen deutlich über eine Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 hinaus. Es müssen die Anforderungen des EGGenTDurchfG erfüllt werden. Auch Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe, die keine Zutaten sind, dürfen nach Vorgabe des EGGenTDurchfG nicht durch GVO hergestellt worden sein. Derjenige, der das Lebensmittel in Verkehr bringt, hat darüber Nachweise zu führen.

Eine Lieferantenerklärung für das Aroma inklusive aller Bestandteile, dass keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, reicht also nicht aus.

Werden Aromen mit einer Bio-Zertifizierung für den Einsatz in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln anerkannt?

Bio-Lebensmittel können grundsätzlich "Ohne Gentechnik"-gekennzeichnet werden, wenn die Kriterien des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) eingehalten werden. Nach der EG-Öko-Verordnung dürfen in der ökologischen Produktion nur Lebensmittel einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen und Trägerstoffen sowie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die keine GVO enthalten und nicht aus oder durch GVO hergestellt wurden.⁵ Das muss durch eine entsprechende Verkäuferbestätigung nachgewiesen werden.⁶

Für den Einsatz in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln muss zusätzlich die Anforderung des EGGenTDurchfG erfüllt werden, dass zufällige oder technisch unvermeidbare Verschleppungen von lediglich 0,1 % toleriert

⁵ Art. 9 der EG-Öko-Verordnung 834/2007.

⁶ Vgl. Art. 69 in Verbindung mit Anhang VIII der Öko-Durchführungsverordnung 889/2008.

werden. Für Bioprodukte sind zufällige und technisch nicht vermeidbare Verschleppungen bis maximal 0,9 % der jeweiligen Zutat zulässig.⁷

Nachweis der Zulässigkeit von Aromen in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln

Werden für alle Bestandteile der Aromen die im EGGenTDurchfG aufgeführten Anforderungen durch eine entsprechende GVO-Erklärung des Lieferanten (z.B. Anhang 1 VLOG-Standard „[Bescheinigung über GVO-Freiheit](#)“ oder inhaltlich gleichwertige Erklärungen) erfüllt, ist der Einsatz der Aromen in „Ohne Gentechnik“-Produkte zulässig.

⁷ Vgl. Art. 23 Abs. 3 EG-Öko-Verordnung 834/2007 in Verbindung mit Art. 12 Abs. 2 VO (EG) 1829/2003 und Art. 4 Abs. 8 VO (EG) 1830/2003.