

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1998

Ausgegeben am 12. Februar 1998

Teil II

42. Verordnung: Aromenverordnung
[CELEX-Nr.: 388L0388, 391L0071]

42. Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über Aromen und deren Ausgangsstoffe (Aromenverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 12 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975 – LMG 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 21/1997, wird – hinsichtlich der §§ 8 und 9 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten – verordnet:

Allgemeine Bestimmungen

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für

1. Aromen, die Waren gemäß den §§ 2 und 3 LMG 1975 in der jeweils geltenden Fassung (Lebensmittel und Verzehrsprodukte) einen besonderen Geruch und/oder Geschmack verleihen sowie
2. Ausgangsstoffe für die Herstellung von Aromen.

(2) Aromen sind Aromastoffe, Aromaextrakte, Reaktionsaromen, Raucharomen oder Mischungen aus diesen.

§ 2. Diese Verordnung ist nicht auf

1. Stoffe mit ausschließlich süßem, salzigem oder saurem Geschmack,
2. genießbare Stoffe und Erzeugnisse, die als solche – mit oder ohne Rückverdünnung – zum Verzehr bestimmt sind,
3. pflanzliche oder tierische Stoffe, die, wenn sie nicht als Ausgangsmaterial für Aromen verwendet werden, selbst Aromaeigenschaften (= geruch- und geschmackgebende Eigenschaften) besitzen

anzuwenden.

§ 3. Gemäß dieser Verordnung sind

1. **Aromastoffe** definierte chemische Verbindungen mit Aromaeigenschaften, die wie folgt gewonnen werden:

a) **Natürliche Aromastoffe**

durch geeignete physikalische (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln), enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;

b) **Naturidente Aromastoffe**

durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren, wobei die chemische Beschaffenheit mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gemäß lit. a natürlich vorkommt;

c) **Künstliche Aromastoffe**

durch chemische Synthese, wobei jedoch die chemische Beschaffenheit nicht mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gemäß lit. a natürlich vorkommt;

2. **Aromaextrakte** nicht unter die Begriffsbestimmung für die Stoffe gemäß Z 1 lit. a fallende konzentrierte oder nichtkonzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, die durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln), enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gewonnen werden, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;

3. **Reaktionsaromen** Erzeugnisse, die unter Beachtung der nach der guten Herstellungspraxis üblichen Verfahren durch Erhitzen einer Mischung von Ausgangserzeugnissen, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen und von denen mindestens eines Stickstoff (Aminogruppe) enthält und ein anderes ein Reduktionszucker ist, während einer Zeit von höchstens 15 Minuten auf nicht über 180 °C gewonnen werden;
4. **Raucharomen** Zubereitungen aus Rauch, die bei den herkömmlichen Verfahren zum Räuchern von Lebensmitteln verwendet werden.

§ 4. Aromen dürfen folgende Zutaten beigemischt werden:

1. Lebensmittel und
2. die für die Lagerung, Verwendung, Auflösung, Verdünnung der Aromen sowie die zur Herstellung von Aromen erforderlichen Zusatzstoffe.

Beschaffenheit

§ 5. Aromen dürfen keine toxikologisch gefährliche Menge irgendeines Elementes oder Stoffes enthalten. Sie dürfen von den nachstehenden Elementen nicht mehr als nachfolgend angeführt enthalten:

Arsen	3,0 mg/kg,
Blei	10,0 mg/kg,
Cadmium	1,0 mg/kg,
Quecksilber	1,0 mg/kg.

§ 6. Aromen dürfen den nachfolgend angeführten Stoff nur in dem Ausmaß enthalten, daß die folgende Höchstmenge (aus dem Aroma stammend) im Fertigprodukt nicht überschritten wird:

Stoff	Waren einschließlich Getränke
Benzo[a]pyren (3,4 Benzpyren)	0,03 µg/kg

§ 7. (1) Aromen und sonstige Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur in dem Ausmaß verwendet werden, daß die Höchstmengen der nachfolgend angeführten Stoffe im angegebenen Fertigprodukt nicht überschritten werden:

Stoffe	Waren außer Getränke mg/kg	Getränke mg/kg	Ausnahmen oder besondere Einschränkungen
Agarizinsäure	20	20	–100 mg/kg in alkoholischen Getränken
Aloin	0,1	0,1	–50 mg/kg in alkoholischen Getränken
Beta-Asaron	0,1	0,1	–1 mg/kg in alkoholischen Getränken und Würzen für „Snacks“
Berberin	0,1	0,1	–10 mg/kg in alkoholischen Getränken
Cumarin	2	2	–10 mg/kg in Karamelsüßwaren –50 mg/kg in Kaugummi –10 mg/kg in alkoholischen Getränken
Blausäure	1	1	–50 mg/kg in Nougat, Marzipan und Marzipanersatz oder ähnlichen Erzeugnissen –1 mg je Volumenprozent an Alkohol in alkoholischen Getränken –5 mg/kg in Steinfruchtoobstkonservern
Hyperizin	0,1	0,1	–10 mg/kg in alkoholischen Getränken –1 mg/kg in Süßwaren
Pulegon	25	100	–250 mg/kg in mit Pfefferminze oder Minze aromatisierten Getränken –350 mg/kg in mit Minze aromatisierten Süßwaren

Stoffe	Waren außer Getränke mg/kg	Getränke mg/kg	Ausnahmen oder besondere Einschränkungen
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 Waren, die Muskatblüte oder Mus- katnuß enthalten
Santonin	0,1	0,1	–1 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol%
Thujon (Alpha und Beta)	0,5	0,5	–5 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol% –10 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 25 Vol% –25 mg/kg in Waren, die Salbeizubereitungen enthalten –35 mg/kg in Bitter-Spirituosen

(2) Der Zusatz der in Abs. 1 genannten Stoffe als solche zu Aromen und den dort angeführten Fertigprodukten ist verboten. Die Stoffe dürfen in Waren entweder natürlich oder infolge des Zusatzes von Aromen vorkommen, die aus natürlichen Ausgangsstoffen gewonnen wurden.

Kennzeichnung

§ 8. (1) Beim Inverkehrbringen von Aromen, die nicht für die Letztverbraucher/innen bestimmt sind, sind auf den Verpackungen oder Behältnissen folgende Hinweise anzubringen, die gut sichtbar, deutlich lesbar, leicht verständlich und unverwischbar sind:

1. der Name (Firma oder Firmenschlagwort) und die Anschrift der erzeugenden oder verpackenden Unternehmung oder einer bzw. eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäuferin bzw. Verkäufers;
2. die handelsübliche Sachbezeichnung, dh. entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Bezeichnung oder Beschreibung des Aromas;
3. entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder einen genaueren Hinweis auf das Lebensmittel, für das das Aroma bestimmt ist;
4. die Angabe der enthaltenen Aromen in der absteigenden Reihenfolge der Gewichtsanteile der Kategorien nach der folgenden Klassifikation:
 - a) natürliche Aromastoffe;
 - b) naturidentische Aromastoffe;
 - c) künstliche Aromastoffe;
 - d) Aromaextrakte;
 - e) Reaktionsaromen;
 - f) Raucharomen;
5. bei einer Mischung von Aromen mit den für die Lagerung und die Verwendung oder die Auflösung und Verdünnung der Aromen erforderlichen Zutaten die Angabe
 - a) der Kategorien der Aromen gemäß der unter § 8 Z 4 genannten Klassifikation und
 - b) des spezifischen Namens jeder Zutat oder gegebenenfalls deren EWG-Nummer in absteigender Reihenfolge der jeweiligen Gewichtsanteile in der Mischung;
6. die Angabe der Höchstmenge der einzelnen Stoffe oder Gruppen von Stoffen, für die eine mengenmäßige Beschränkung bei der Verwendung in einem Lebensmittel gilt, oder ein Hinweis, der es dem Verwender ermöglicht, die diesbezüglichen Bestimmungen der Verordnung einzuhalten;
7. das Los (Charge);
8. die Nettofüllmenge in Gewichts- oder Volumeneinheiten.

(2) Unbeschadet des Abs. 1 Z 4 darf das Wort „natürlich“ oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung nur für Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe gemäß § 3 Z 1 lit. a oder Aromaextrakte gemäß § 3 Z 2 enthält.

(3) Enthält die Sachbezeichnung eines Aromas einen Hinweis auf ein Lebensmittel oder einen Aromaträger, so darf das Wort „natürlich“ gemäß Abs. 2 oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil durch geeignete physikalische oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren oder herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren ausschließlich oder nahezu ausschließlich aus dem Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurde.

(4) Die Angaben gemäß Abs. 1 Z 4, 5 und 6 brauchen nur in den vor oder bei Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren zu der Partie aufzuscienen, sofern der Hinweis „für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses angebracht ist.

§ 9. (1) Beim Inverkehrbringen von Aromen, die für die Letztverbraucher/innen bestimmt sind, sind folgende Kennzeichnungselemente gut sichtbar, deutlich lesbar, leicht verständlich und unverwischbar anzubringen:

1. die handelsübliche Sachbezeichnung, dh. entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Bezeichnung oder Beschreibung des Aromas;
2. entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder einen genaueren Hinweis auf das Lebensmittel, für das das Aroma bestimmt ist;
3. das Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß § 4 Z 5 oder das Verbrauchsdatum gemäß § 5 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72/1993, in der jeweils geltenden Fassung;
4. die Gebrauchsanleitung, sofern sie für die bestimmungsgemäße Verwendung erforderlich ist;
5. die Nettofüllmenge in Gewichts- oder Volumeneinheiten;
6. der Name (Firma oder Firmenschlagwort) und die Anschrift der erzeugenden oder verpackenden Unternehmung oder einer bzw. eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäuferin bzw. Verkäufers;
7. das Los gemäß § 4 Z 4 LMKV;
8. bei einer Mischung von Aromen mit anderen Zutaten bzw. Stoffen die Angabe
 - a) des Aromas oder der Aromen gemäß Z 1 und
 - b) des spezifischen Namens jeder Zutat bzw. jedes Stoffes oder gegebenenfalls deren bzw. dessen EWG-Nummerin absteigender Reihenfolge der jeweiligen Gewichtsanteile in der Mischung.

(2) Das Wort „natürlich“ oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung darf nur für Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe gemäß § 3 Z 1 lit. a oder Aromaextrakte gemäß § 3 Z 2 enthält.

(3) Enthält die Sachbezeichnung eines Aromas einen Hinweis auf ein Lebensmittel oder einen Aromaträger, so darf das Wort „natürlich“ gemäß Abs. 2 oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil durch geeignete physikalische oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren oder herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren ausschließlich oder nahezu ausschließlich aus dem Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurde.

Prammer