

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B**

RICHTLINIE DES RATES

vom 22. Juni 1988

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung

(88/388/EWG)

(ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 61)

Geändert durch:

	Nr.	Amtsblatt	
		Seite	Datum
► M1 Richtlinie 91/71/EWG der Kommission vom 16. Januar 1991	L 42	25	15.2.1991
► M2 Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. September 2003	L 284	1	31.10.2003

Berichtigt durch:

► **C1** Berichtigung, ABl. L 345 vom 14.12.1988, S. 29 (88/388/EWG)



RICHTLINIE DES RATES

vom 22. Juni 1988

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung

(88/388/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100a,

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament ⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Aromen behindern den freien Verkehr von Lebensmitteln und können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen; sie wirken sich daher unmittelbar auf die Errichtung oder das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes aus.

Um den freien Verkehr von Lebensmitteln zu ermöglichen, ist die Angleichung dieser Rechtsvorschriften erforderlich.

Die Rechtsvorschriften über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln müssen in erster Linie den Erfordernissen des Schutzes der menschlichen Gesundheit, aber innerhalb der Grenzen des Gesundheitsschutzes auch wirtschaftlichen und technischen Anforderungen Rechnung tragen.

Zweckmäßigerweise sind zunächst in einer Rahmenrichtlinie Vorschriften über die allgemeinen Reinheitskriterien, Begriffsbestimmungen, Kennzeichnung und Grundsätze festzulegen, um die Unterschiede zwischen den Rechtsvorschriften später beseitigen zu können.

Anhand des Verzeichnisses der Ausgangsstoffe und sonstigen Stoffe für die Herstellung von Aromen, das die Kommission aufgrund des Beschlusses 88/389/EWG ⁽⁴⁾ erstellt, verabschiedet der Rat nach dem Verfahren des Artikels 100a des Vertrags zu einem späteren Zeitpunkt die geeigneten Bestimmungen für einzelne Gruppen von Aromen und bestimmte Ausgangsstoffe für Aromen sowie die erforderlichen Maßnahmen betreffend ihre Verwendung und die Methoden ihrer Herstellung.

Aufgrund der neuesten wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse erscheint es geboten, den Anteil bestimmter Bestandteile pflanzlicher oder tierischer Ausgangsstoffe, die als Aromaträger verwandt werden, in Lebensmitteln zu beschränken.

Es müssen spezifische Reinheitskriterien für gewisse Aromen, mikrobiologische Kriterien für Aromen sowie Methoden für die Analyse und Probenahme von Aromen und den in den Anhängen genannten Stoffen in oder auf Lebensmitteln festgelegt werden.

Falls sich herausstellt, daß die Verwendung von Stoffen oder Erzeugnissen, die aufgrund dieser Richtlinie oder aufgrund von später erlassenen Bestimmungen zulässig sind, in einem Aroma oder das Vorhandensein eines der in Anhang II aufgeführten Stoffe eine Gefahr

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 144 vom 13. 6. 1980, S. 9, und ABl. Nr. C 103 vom 24. 4. 1982, S. 7.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 66 vom 15. 3. 1982, S. 117, und Beschluß vom 9. 3. 1988 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

⁽³⁾ ABl. Nr. C 138 vom 9. 6. 1981, S. 42.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 184 vom 15. 7. 1988, S. 67.

▼B

für die Gesundheit darstellen kann, müssen die Mitgliedstaaten die Möglichkeit haben, die Verwendung auszusetzen oder zu beschränken oder niedrigere Grenzwerte vorzuschreiben, bis eine Entscheidung auf Gemeinschaftsebene vorliegt.

Die Festlegung des Verzeichnisses der Stoffe, die als für die Lagerung und die Verwendung der Aromen erforderliche Zusatzstoffe oder zur Auflösung und Verdünnung der Aromen oder als technische Hilfsstoffe zugelassen sind, und die Festlegung von spezifischen Reinheitskriterien für Aromen, des Verfahrens für die Probenahme und der Methoden zur Analyse von Aromen in oder auf Lebensmitteln sowie die Überprüfung der in den Anhängen vorgeschriebenen Höchstwerte stellen Durchführungsmaßnahmen technischer Art dar. Um das Verfahren zu vereinfachen und zu beschleunigen, erscheint es angezeigt, die Durchführung dieser Maßnahmen der Kommission zu übertragen.

Hierzu empfiehlt es sich, für alle Fälle, in denen der Rat der Kommission Befugnisse zur Durchführung der Vorschriften über die in Lebensmitteln verwendeten Aromen überträgt, ein Verfahren für eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission in dem durch den Beschluß 69/414/EWG⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß vorzusehen.

Unbeschadet der Anwendung einzelstaatlicher Vorschriften, die auf bestimmte Gruppen von Aromen anwendbar sind, solange Einzelrichtlinien über Aromen noch nicht erlassen worden sind, wird die in dieser Richtlinie festgelegte Regelung in der Weise angewendet, daß der Handel mit und die Verwendung von Aromen, die dieser Richtlinie entsprechen, zwei Jahre nach deren Erlaß zugelassen werden und daß der Handel mit und die Verwendung von Aromen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, drei Jahre nach deren Erlaß untersagt werden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

- (1) Diese Richtlinie betrifft Aromen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, sowie die Ausgangsstoffe für die Herstellung von Aromen.
- (2) Im Sinne dieser Richtlinie sind
- a) „Aromen“: Aromastoffe, Aromaextrakte, Reaktionsaromen, Raucharomen oder ihre Mischungen;
 - b) „Aromastoffe“: definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die wie folgt gewonnen werden:
 - i) durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. 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;
 - ii) durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren, wobei ihre chemische Beschaffenheit mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Ziffer i) natürlich vorkommt;
 - iii) durch chemische Synthese, wobei jedoch ihre chemische Beschaffenheit nicht mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Ziffer i) natürlich vorkommt;
 - c) „Aromaextrakte“: nicht unter die Begriffsbestimmung für die Stoffe gemäß Buchstabe b) Ziffer i) fallende konzentrierte oder nichtkonzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, die durch geeignete

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

▼B

physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. 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;

- d) „Reaktionsaromen“: Erzeugnisse, die unter Beachtung der nach redlichem Herstellerbrauch 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 Reduktionszucker ist, während einer Zeit von höchstens 15 Minuten auf nicht über 180 °C gewonnen werden;
- e) „Raucharomen“: Zubereitungen aus Rauch, die bei den herkömmlichen Verfahren zum Räuchern von Lebensmitteln verwendet werden.
- (3) Die Aromen können Lebensmittel sowie andere, in Artikel 6 Nummer 1 beschriebene Stoffe enthalten.

Artikel 2

Diese Richtlinie findet keine Anwendung auf

- genießbare Stoffe und Erzeugnisse, die als solche — mit oder ohne Rückverdünnung — zum Verzehr bestimmt sind,
- Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack,
- Stoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, die, wenn sie nicht als Aromaträger verwendet werden, selbst Aromaeigenschaften besitzen.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, daß Aromen nicht in den Verkehr gebracht und verwendet werden dürfen, wenn sie dieser Richtlinie nicht entsprechen.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, daß

- a) — die Aromen keine toxikologisch gefährliche Menge irgendeines Elements oder Stoffes enthalten;
— die Aromen — abgesehen von Ausnahmen aufgrund der spezifischen Reinheitskriterien nach Artikel 6 Nummer 2 dritter Gedankenstrich — nicht mehr als 3 mg/kg Arsen, 10 mg/kg Blei, 1 mg/kg Cadmium und 1 mg/kg Quecksilber enthalten;
- b) bei der Verwendung von Aromen in zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln keiner der unerwünschten Stoffe gemäß Anhang I in einer größeren als der darin festgelegten Menge enthalten ist;
- c) bei der Verwendung von Aromen und sonstigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften keiner der Stoffe gemäß Anhang II in einer größeren als der darin festgelegten Menge enthalten ist.

Artikel 5

Der Rat erläßt nach dem Verfahren des Artikels 100a des Vertrags

1. Bestimmungen für

- die Aromaträger, die aus Lebensmitteln sowie aus üblicherweise zum Verzehr bestimmten Kräutern und Gewürzen bestehen;
- die Aromaträger, die aus pflanzlichen oder tierischen Ausgangsstoffen, welche üblicherweise nicht zum Verzehr bestimmt sind, bestehen;

▼B

- die Aromastoffe, die durch entsprechende physikalische oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen oder tierischen Ausgangsstoffen gewonnen wurden;
 - die durch chemische Synthese oder chemische Isolierung gewonnenen Aromastoffe mit gleicher chemischer Beschaffenheit wie die natürlichen Aromastoffe der Lebensmittel und der üblicherweise zum Verzehr bestimmten Kräuter und Gewürze;
 - die durch chemische Synthese oder chemische Isolierung gewonnenen Aromastoffe mit gleicher chemischer Beschaffenheit wie die natürlichen Aromastoffe der pflanzlichen oder tierischen Ausgangsstoffe, die üblicherweise nicht zum Verzehr bestimmt sind;
 - die anderen als unter dem vierten und fünften Gedankenstrich genannten, durch chemische Synthese oder chemische Isolierung gewonnenen Aromastoffe;
 - die für die Herstellung von Raucharomen oder Reaktionsaromen verwendeten Ausgangsstoffe sowie die Reaktionsbedingungen für ihre Bereitung.
2. alle zum Schutz der Volksgesundheit oder des Handels erforderlichen Sonderbestimmungen betreffend
 - die Verwendung und die Methoden zur Herstellung der Aromen, einschließlich der physikalischen oder enzymatischen bzw. mikrobiologischen Verfahren für die Herstellung der Aromaextrakte und Aromastoffe nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) und Buchstabe c);
 - die Bedingungen für die Verwendung der in Artikel 6 Nummer 1 genannten Stoffe und Erzeugnisse.
 3. Änderungen in bezug auf die in den Anhängen vorgesehenen Höchstwerte.

Artikel 6

Nach dem Verfahren des Artikels 10 werden festgelegt:

1. das Verzeichnis der Stoffe oder Erzeugnisse, die in der Gemeinschaft zugelassen sind als
 - für die Lagerung und die Verwendung der Aromen erforderliche Zusatzstoffe;
 - für die Auflösung und Verdünnung der Aromen verwendete Erzeugnisse;
 - zur Herstellung von Aromen erforderliche Zusatzstoffe (technische Hilfsstoffe), sofern sie nicht Gegenstand anderer Gemeinschaftsbestimmungen sind;
2. falls erforderlich,
 - die Analysemethoden zur Überprüfung der Einhaltung der in Artikel 4 vorgesehenen Höchstwerte;
 - die Probenahmeverfahren und die Methoden der qualitativen und gegebenenfalls quantitativen Analyse von Aromen in oder auf Lebensmitteln;
 - die spezifischen Reinheitskriterien für besondere Aromen;
3. — die mikrobiologischen Kriterien für Aromen;
 - die Kriterien für die Bestimmung der genaueren Bezeichnungen im Sinne des Artikels 9 Absatz 1 Buchstabe b);
4. vor dem 1. Juli 1990 Bestimmungen zur Ergänzung dieser Richtlinie durch Regeln für die Etikettierung von zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmten Aromen.

Artikel 7

Vorschriften, die Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben können, werden nur nach Anhörung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses erlassen.

▼B*Artikel 8*

(1) Stellt ein Mitgliedstaat nach Erlass dieser Richtlinie oder einer aufgrund des Artikels 5 erlassenen Richtlinie mit eingehender Begründung aufgrund neuer Informationen oder einer Neubewertung bereits vorhandener Informationen fest, daß

- das Vorhandensein eines in den Anhängen aufgeführten Stoffes bzw. der vorgesehenen Höchstwerte — obwohl den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechend — oder
- die Verwendung eines Aromas — obwohl den Vorschriften der betreffenden Richtlinie oder dieser Richtlinie entsprechend — oder
- das Vorhandensein eines Stoffes, der den in den Anhängen aufgeführten Stoffen entspricht,

eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt, so kann dieser Mitgliedstaat die Anwendung der betreffenden Bestimmungen auf seinem Gebiet vorläufig aussetzen oder beschränken. Er unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission unverzüglich über solche Maßnahmen und die Gründe dafür.

(2) Die Kommission prüft unverzüglich die von dem Mitgliedstaat mitgeteilten Gründe und konsultiert den Ständigen Lebensmittelausschuß; anschließend gibt sie umgehend ihre Stellungnahme ab und trifft die erforderlichen Maßnahmen, die an die Stelle der in Absatz 1 genannten Maßnahmen treten können.

(3) Ist die Kommission der Ansicht, daß diese Richtlinie oder eine aufgrund des Artikels 5 erlassene Richtlinie geändert werden muß, um die in Absatz 1 genannten Schwierigkeiten zu lösen und den Schutz der menschlichen Gesundheit zu gewährleisten, so leitet sie zum Erlass dieser Änderungen das Verfahren nach Artikel 10 ein; in diesem Fall kann der Mitgliedstaat, der Schutzmaßnahmen getroffen hat, diese bis zum Inkrafttreten der Änderungen beibehalten.

Artikel 9

(1) Aromen, die nicht zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackungen oder Behältnisse folgende Angaben enthalten, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein müssen:

- a) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Abpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers;
- b) die Verkehrsbezeichnung, d. h. entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Bezeichnung bzw. eine Beschreibung des Aromas.

Die Mitgliedstaaten können während eines Zeitraums von drei Jahren nach Erlass dieser Richtlinie genauere Bezeichnungen für Aromen beibehalten, die sich aus Mischungen von Aromaextrakten und Aromastoffen zusammensetzen.

Nach dem Verfahren des Artikels 10 wird vor Ablauf dieser Frist über eine etwaige Aufnahme dieser Bezeichnungen in diese Richtlinie beschlossen;

- c) entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder einen spezifischeren Hinweis auf das Lebensmittel, für das das Aroma bestimmt ist;
- d) die Angabe der enthaltenen Aromastoffe und Aromaextrakte in der degressiven Reihenfolge der Gewichtsanteile der Kategorien nach der folgenden Klassifikation:
 - natürliche Aromastoffe für die Aromastoffe nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i);
 - naturidentische Aromastoffe für die Aromastoffe nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer ii);
 - künstliche Aromastoffe für die Aromastoffe nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer iii);
 - Aromaextrakte für die Erzeugnisse nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c);
 - Reaktionsaromen für die Aromen nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe d);

▼B

- Raucharomen für die Aromen nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe e);
- e) bei einer Mischung von Aromen mit anderen Stoffen oder Erzeugnissen im Sinne des Artikels 6 Nummer 1 erster und zweiter Gedankenstrich die Angabe — in der degressiven Reihenfolge der Gewichtsanteile in der Mischung —
 - der Kategorien der Aromen nach der unter Buchstabe d) dieses Absatzes genannten Klassifikationen;
 - der Verkehrsbezeichnung jedes der anderen Stoffe oder Erzeugnisse oder gegebenenfalls dessen „EWG“-Nummer;
- f) die Angabe der Höchstmenge der einzelnen Stoffe oder Gruppen von Stoffen, für die eine mengenmäßige Beschränkung bei der Verwendung in einem Lebensmittel gilt, oder eine angemessene Angabe, die es dem Käufer ermöglicht, die gemeinschaftlichen Bestimmungen oder — sofern solche fehlen — die einzelstaatlichen Bestimmungen für dieses Lebensmittel zu erfüllen;
- g) eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie;
- h) die in Gewichts- oder Volumeneinheiten ausgedrückte Nennfüllmenge.

(2) Unbeschadet des Absatzes 1 Buchstabe d) darf das Wort „natürlich“ oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung nur für Aromen verwendet werden, ►C1 deren Aromabestandteil ausschließlich Aromastoffe im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) und/oder Aromaextrakte im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) enthält. ◄

Enthält die Verkehrsbezeichnung eines Aromas einen Hinweis auf ein Lebensmittel oder einen Aromaträger, so darf das Wort „natürlich“ 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 Lebensmittelzubereitungs-Verfahren ausschließlich oder nahezu ausschließlich aus dem Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurde.

(3) Abweichend von Absatz 1 brauchen die in Absatz 1 Buchstaben d), e) und f) vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren zu der Partie gemacht zu werden, sofern die Angabe „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 erscheint.

(4) Die Mitgliedstaaten sehen davon ab, die Art und Weise, in der die in diesem Artikel genannten Angaben anzubringen sind, genauer zu regeln, als dies darin vorgesehen ist.

Die in diesem Artikel vorgesehenen Angaben werden in einer für den Käufer leicht verständlichen Sprache abgefaßt, es sei denn, die Unterrichtung des Käufers ist durch andere Maßnahmen gewährleistet. Die Angaben dürfen jedoch in mehreren Sprachen abgefaßt werden.

▼M1*Artikel 9a*

(1) Aromen, die zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Etikettierung die folgenden zwingenden Angaben enthält, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein müssen:

- a) entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des Aromas;

▼ **M1**

- b) entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder einen spezifischeren Hinweis auf das Lebensmittel, für das das Aroma bestimmt ist;
- c) das Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß den Vorschriften des Artikels 3 Absatz 1 Nummer 4 und des Artikels 9 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates ⁽¹⁾;
- d) die besonderen Anweisungen für Aufbewahrung und Verwendung;
- e) eine Gebrauchsanweisung, sofern anderenfalls das Aroma nicht sachgerecht verwendet werden kann;
- f) die Nettofüllmenge in Gewichts- oder Volumenanteilen;
- g) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers;
- h) Angabe oder Hinweis zur Kennzeichnung der Partie gemäß der Richtlinie 89/396/EWG des Rates ⁽²⁾;
- i) bei einer Mischung von Aromen mit anderen Stoffen eine Auflistung in der degressiven Reihenfolge der Gewichtsanteile in der Mischung
 - des Aromas oder der Aromen gemäß Buchstabe a),
 - des Namen jedes der anderen Stoffe oder Erzeugnisse oder gegebenenfalls dessen „EWG“-Nummer.

(2) Das Wort „natürlich“ oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung darf nur für Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte, wie sie in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) unter i) definiert sind, und/oder aromatisierende Zubereitungen enthält, wie sie in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) definiert sind.

Enthält die Verkehrsbezeichnung eines Aromas einen Hinweis auf ein Lebensmittel oder einen Aromaträger, so darf das Wort „natürlich“ 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.

(3) Die in diesem Artikel vorgesehenen Angaben sind in einer für den Käufer leicht verständlichen Sprache abzufassen, es sei denn, die Unterrichtung des Käufers ist durch andere Maßnahmen gewährleistet. Die Angaben dürfen jedoch in mehreren Sprachen abgefaßt werden.

▼ **M2***Artikel 10*

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit nach Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ⁽³⁾, im Folgenden „Ausschuss“ genannt, unterstützt.

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

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

⁽³⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

⁽⁴⁾ Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse (ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23).

▼B*Artikel 11*

(1) Diese Richtlinie gilt auch für zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmte Aromen und für Lebensmittel, die in die Gemeinschaft eingeführt werden.

(2) Diese Richtlinie gilt nicht für Aromen und Lebensmittel, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind.

Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten dürfen das Inverkehrbringen und die Verwendung von Aromen, die dieser Richtlinie und den aufgrund des Artikels 5 erlassenen Richtlinien entsprechen, nicht aus Gründen der Zusammensetzung, Kennzeichnung oder Eigenschaften dieser Aromen in Lebensmitteln untersagen, einschränken oder behindern.

(2) Absatz 1 berührt nicht die einzelstaatlichen Vorschriften, die bei Fehlen der in Artikel 5 vorgesehenen Richtlinien gelten.

Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie binnen achtzehn Monaten nach ihrem Erlass nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis. Nach diesen Maßnahmen sind:

- zwei Jahre nach Erlass dieser Richtlinie das Inverkehrbringen und die Verwendung von Aromen, die dieser Richtlinie entsprechen, zugelassen;
- drei Jahre nach Erlass dieser Richtlinie das Inverkehrbringen und die Verwendung von Aromen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, untersagt.

(2) Absatz 1 berührt nicht die einzelstaatlichen Vorschriften, die bei Fehlen der in Artikel 5 vorgesehenen Richtlinien für bestimmte Gruppen von Aromen gelten oder die die Lebensmittel festlegen, in oder auf denen die dieser Richtlinie entsprechenden Aromen verwendet werden dürfen.

Artikel 14

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B*ANHANG I*

Höchstrückstandsmengen bestimmter unerwünschter Stoffe, die aufgrund der Verwendung von Aromen in zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln vorhanden sein dürfen

Stoff	Lebensmittel	Getränke
3,4 Benzpyren	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg

▼B

ANHANG II

Aus der Verwendung von Aromen und sonstigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften resultierende Höchstrückstandsmengen bestimmter Stoffe in zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln

Stoffe	Lebensmittel mg/kg	Getränke mg/kg	Ausnahmen und/oder besondere Einschränkungen
Agarizinsäure ⁽¹⁾	20	20	100 mg/kg in alkoholischen Getränken und in Lebensmitteln, die Pilze enthalten
Aloin ⁽¹⁾	0,1	0,1	50 mg/kg in alkoholischen Getränken
Beta-Asaron ⁽¹⁾	0,1	0,1	1 mg/kg in alkoholischen Getränken und Würzen für „Snacks“
Berberin ⁽¹⁾	0,1	0,1	10 mg/kg in alkoholischen Getränken
Cumarin ⁽¹⁾	2	2	10 mg/kg in bestimmten Arten von Karamel-Süßwaren 50 mg/kg in Kaugummi 10 mg/kg in alkoholischen Getränken
Blausäure ⁽¹⁾	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 Steinfruchtkonserven
Hyperizin ⁽¹⁾	0,1	0,1	10 mg/kg in alkoholischen Getränken 1 mg/kg in Süßwaren
Pulegon ⁽¹⁾	25	100	250 mg/kg in mit Pfefferminze oder Minze aromatisierten Getränken 350 mg/kg in mit Minze aromatisierten Süßwaren
Quassin ⁽¹⁾	5	5	10 mg/kg bei Süßwaren in Pastillenform 50 mg/kg in alkoholischen Getränken
Safrol und Isosafrol ⁽¹⁾	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 Lebensmitteln, die Muskatblüte oder Muskatnuß enthalten
Santonin ⁽¹⁾	0,1	0,1	1 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %

▼ **B**

Stoffe	Lebensmittel mg/kg	Getränke mg/kg	Ausnahmen und/oder besondere Einschränkungen
Thujon (Alpha und Beta) ⁽¹⁾	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 Lebensmitteln, die Salbeizubereitungen enthalten 35 mg/kg in Bitter-Spirituosen

⁽¹⁾ Darf Lebensmitteln und Aromen nicht als solches zugesetzt werden. Darf in Lebensmitteln entweder natürlich oder infolge des Zusatzes von Aromen vorkommen, die aus natürlichen Ausgangsstoffen gewonnen wurden.