

Die Kennzeichnung natürlicher Aromen – Tanz der Moleküle?

CARSTEN OELRICHS, SONJA SCHULZ

1 Die Kennzeichnung von Aromen als „natürlich“ nach altem Recht

Lebensmittel werden seit jeher zur Verbesserung ihres Geruchs und Geschmacks aromatisiert. Daher hat auch der Gemeinschaftsgesetzgeber schon vor langer Zeit eine Harmonisierung der rechtlichen Vorgaben vorgesehen, um einheitliche Bedingungen in der europäischen Union zu schaffen. Wichtig ist in diesem Zusammenhang vor allem die 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 Herstellung¹⁾.

Viele Verbraucher begegnen dem Einsatz von Aromen in Lebensmitteln mit Skepsis. Dabei findet der Einsatz natürlicher Aromen eine weitaus höhere Akzeptanz bei Verbrauchern als derjenige „nicht natürlicher“ Aromen. Lebensmittelunternehmen besitzen daher ein Interesse an der Herausstellung der Natürlichkeit der eingesetzten Aromen. Dementsprechend sah bereits Art. 9 a Abs. 2 der Aromenrichtlinie 88/388/EWG²⁾ eine entsprechende Kennzeichnungsregelung vor. Das Wort „*natürlich*“ oder ein anderer Begriff mit im Wesentlichen vergleichbarer Bedeutung durfte danach für Aromen nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich bestimmte Aromaextrakte und/oder Aromastoffe, die in der Richt-

- 1) Siehe ABl. L 184 vom 15. Juli 1988, S. 61; siehe ferner den Beschluss des Rates vom 22. Juni 1988 über die von der Kommission vorzunehmende Herstellung eines Verzeichnisses der Ausgangsstoffe und sonstige Stoffe für die Herstellung von Aromen, ABl. L 184 vom 15. Juli 1988, S. 67 und die 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, ABl. L 299/1 vom 23. November 1996.
- 2) Geändert durch die Richtlinie 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, ABl. L 42/25 vom 15. Februar 1991.

linie definiert waren, enthielt³⁾. Enthielt die Verkehrsbezeichnung eines Aromas einen Hinweis auf ein Lebensmittel oder einen Aromaträger, durfte eine entsprechende Natürlichkeitskennzeichnung nur dann erfolgen, 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.

Umgesetzt wurde diese Gemeinschaftsregelung in § 4 b der deutschen Aromenverordnung („*Hinweise auf natürliche Herkunft*“). Hiernach durften zur Kennzeichnung das Wort „*natürlich*“ und gleichsinnige Angaben nur gebraucht werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschließlich aus natürlichen Aromastoffen nach Anlage 1 Nr. 1 oder Aromaextrakten nach Anlage 1 Nr. 4 der deutschen Aromenverordnung bestanden. Bei Aromen, deren Verkehrsbezeichnung einen Hinweis auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Aromaträger enthielt, durfte das Wort „*natürlich*“ und gleichsinnige Angaben nur gebraucht werden, wenn das Erzeugnis dieser Regelung entsprach und sein aromatisierender Bestandteil ausschließlich oder fast ausschließlich aus dem betreffenden Lebensmittel oder Aromaträger gewonnen wurde.

Diese Bestimmungen waren – aus heutiger Sicht – vergleichsweise einfach und übersichtlich, zumal sie keine zwingenden Kennzeichnungsformulierungen vorsahen und nicht zwischen unterschiedlichen Ausgangstatbeständen differenzierten. Sie sind seit etwa zwei Jahren nicht mehr geltendes Recht.

2 Die Neuregelung durch die Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008

2008 regelte der Gemeinschaftsgesetzgeber mit dem sog. Food Improvement Agents Package das Zusatzstoffrecht umfassend neu. Teil dieses Gesamtpaketes war auch die Neuregelung des Aromenrechts durch die *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)*

3) Ursprünglich waren nach der Richtlinie 88/388/EWG für einen Natürlichkeitshinweis sogar nur Aromaextrakte vorgesehen. Die Aufnahme von Aromastoffen kam erst später hinzu.

Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG⁴⁾. Sie gilt seit dem 20. Januar 2011 (Art. 30 S. 2 der EG-Aromenverordnung 1334/2008).

Der Europäische Gesetzgeber verfolgte mit dem Erlass dieser Regelung das Ziel, das Aromenrecht unter Berücksichtigung der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung zu aktualisieren. Dabei erhielt die Neuregelung die Gestalt einer Verordnung und stellte mit ihrer direkten und unmittelbaren Wirkung in allen Mitgliedstaaten einen weiteren Schritt zur vollständigen Harmonisierung des europäischen Aromenrechts dar. Der Gesetzgeber begründete dies in Erwägungsgrund 1 der EG-Aromenverordnung 1334/2008 mit dem Erfordernis von „Klarheit und Zweckmäßigkeit“.

Die EG-Aromenverordnung 1334/2008 regelt die Zulassung und die Verwendungsbedingungen insbesondere von Aromen. Außerdem legt sie Kennzeichnungsvorschriften für Aromen fest (siehe Art. 1 lit. a) – c) zum Gegenstand der Verordnung).

3 Anforderungen an die Kennzeichnung von Aromen als „natürlich“

Im Bereich der Aromenkennzeichnung änderte sich im Verhältnis zur bisherigen Rechtslage insbesondere die Kategorisierung der Aromen. Fortgefallen sind die Kategorien „*künstlich*“ und „*naturidentisch*“ (siehe hierzu noch Anlage 1 zur deutschen AromenVO). Die neue EG-Aromenverordnung 1334/2008 geht nun grundsätzlich von der Gesamtgruppe der Aromen aus. Lediglich für den Sonderfall der „natürlichen Aromen“ schafft sie Spezialregelungen. Im Einzelnen:

1. In Art. 3 EG-Aromenverordnung 1334/2008 sind eine Reihe von Begriffsbestimmungen aufgeführt. Dabei wird in Abs. 2 lit. a) „*Aroma*“ definiert als:

[...] 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,

4) Siehe ABl. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 34; berichtigt in ABl. L 105 vom 27. April 2010, S. 115.

Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen;

Im Weiteren wird in Art. 3 Abs. 2 lit. b) EG-Aromenverordnung 1334/2008 „Aromastoff“ legaldefiniert als chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften und in Art. 3 Abs. 2 lit. c) EG-Aromenverordnung 1334/2008 findet sich im Hinblick auf „natürliche Aromastoffe“ eine ergänzende Definition für diese spezielle Kategorie des Aromastoffes:

„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;“.

Art. 3 EG-Aromenverordnung 1334/2008 enthält im Anschluss an die bisherigen Regelungen eine Reihe weiterer Definitionen, u. a. für Kategorien wie „Aromaextrakt“. Eine Differenzierung von Aromen im Hinblick auf ihre Natürlichkeit erfolgt wie gesagt jedoch nicht. Die bis dato verwendeten Begriffe „künstliches Aroma“ und „naturidentisches Aroma“ sind weder in dieser Liste der Begriffsbestimmungen noch in der übrigen EG-Aromenverordnung 1334/2008 zu finden.

2. Kapitel IV. der EG-Aromenverordnung 1334/2008 regelt die Kennzeichnung. Dabei wird grundsätzlich unterschieden zwischen der Kennzeichnung von Aromen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind und der Kennzeichnung solcher Aromen, die gerade für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind. Diese Unterscheidung spielt für die hier betrachteten Fragen im Ergebnis jedoch keine Rolle. Während Art. 15 EG-Aromenverordnung 1334/2008 (*„Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung von Aromen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind“*) in Abs. 1 lit. a) als Verkehrsbezeichnung *„entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des Aromas“* festlegt und in Art. 16 besondere Anforderungen an die Verwendung des Begriffs *„natürlich“* geknüpft werden, bestimmt Art. 17 EG-Aromenverordnung 1334/2008 (*„Kennzeichnung von Aromen, die für den Verkauf an die Endverbraucher bestimmt sind“*) in Abs. 2 für Endverbraucher-Aromen:

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

Bei der Kennzeichnung von Aromen, die als solche in Verkehr gebracht werden, besteht im Hinblick auf ihre Kennzeichnung als „natürlich“ demnach kein Unterschied. Die vorgenannten Regelungen zielen dabei auf die Verwendung dieses Begriffes im Rahmen der Pflichtkennzeichnung ab. Auch bei freiwilligen werblichen Angaben sind diese Vorgaben jedoch zu berücksichtigen, um eine Irreführungsfahr auszuschließen⁵⁾. Zum Beispiel unterliegt die Auslobung „mit natürlichem Erdbeeraroma“ auf der Produktschauseite oder in der Printwerbung daher denselben Regeln wie die Angabe „natürliches Erdbeeraroma“ in der Zutatenliste.

3. Die Kennzeichnungsregelungen der EG-Aromenverordnung 1334/2008 werden durch die allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG⁶⁾ ergänzt. Art. 29 EG-Aromenverordnung 1334/2008 passt die entsprechenden Regelungen der Etikettierungsrichtlinie an. Auch in Zutatenlisten von Lebensmitteln hat die Angabe „Aroma“ oder eine genauere Bezeichnung bzw. Beschreibung des Aromas zu erfolgen. Darüber hinaus legt Ziffer 2 aus Anhang III zur Etikettierungsrichtlinie fest:

Das Wort „natürlich“ oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung darf nur für Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich Aromastoffe gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) Ziffer i) der 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(1) und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) der genannten Richtlinie enthält.

5) So auch *Zipfell/Rathke*, C 382, Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008, Rdnr. 2.

6) 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, ABI. L 109 vom 6. Mai 2000, S. 29.

4. Schließlich verweist nun auch die ab 13.12.2014 geltende EU-Lebensmittel-informationsverordnung (LMIV)⁷⁾ in deren Art. 2 Abs. 2 lit. e) auf die Begriffsbestimmungen für „Aroma“ in Art. 3 Abs. 2 lit. a) der EG-Aromenverordnung 1334/2008 und bestimmt im Anhang VII Teil D Nr. 2 LMIV, dass der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung von Aromen im Sinne von Art. 16 der EG-Aromenverordnung 1334/2008 verstanden wird.
5. Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008 bestimmt die Voraussetzungen und die Art und Weise, wie Aromen als „natürlich“ bezeichnet werden dürfen. In Abs. 1 dieses Artikels wird darauf hingewiesen, dass die Regelungen der Absätze 2 bis 6 anzuwenden sind, wenn der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung verwendet wird. Wie oben ausgeführt, ist der Anwendungsbereich jedoch nicht hierauf beschränkt, sondern erstreckt sich auch auf andere Pflichtangaben und die werbliche Nutzung entsprechender Bezeichnungen. In den Absätzen 2 bis 6 werden unterschiedliche Bezeichnungen und ihre zulässige Verwendung geregelt. Im Einzelnen:
 - a) In Art. 16 Abs. 2 findet sich die Grundregel für die Verwendung des Begriffes „natürlich“. Dieser Absatz lautet:

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

Die EG-Aromenverordnung 1334/2008 knüpft die Zulässigkeit der Verwendung des Begriffes „natürlich“ also wie schon bisher in der Aromenrichtlinie 88/388/EWG an die Verwendung von Aromaextrakten und Aromastoffen. Dabei kann ein natürliches Aroma auch aus einer einzelnen Stoffkategorie, also beispielsweise nur aus einem Aromastoff bestehen⁸⁾. Sowohl die Kategorie des Aromaextraktes als auch die des natürlichen Aromastoffes sind in Art. 3 Abs. 2 lit. d) und c) EG-Aromenverordnung 1334/2008 legaldefiniert. Der Begriff des „Aromabestandteils“ wurde

-
- 7) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, ABl. L 304/18 vom 22. November 2011.
 - 8) Siehe auch *Zipffel/Rathke*, C 382, Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008, Rdnr. 3.

auch schon in Art. 9 a Abs. 2 Satz 1 der EG-Aromenrichtlinie 88/388/EWG verwendet. Er wurde jedoch weder nach altem Recht erläutert noch geschieht dies nach neuem Recht, so dass sich die Frage stellt, was in Art. 16 der EG-Aromenverordnung 1334/2008 damit bezeichnet wird.

Der Wortlaut („*Aromabestandteil*“) legt nahe, dass es um eine von ggf. mehreren Komponenten des Aromas geht. Anknüpfungspunkt ist damit der Begriff des Aromas in Art. 3 Abs. 2 lit. a) EG-Aromenverordnung 1334/2008. Danach kann ein Aroma aus unterschiedlichen aromatisierenden Kategorien (auch in Mischform) hergestellt werden. Neben diesen Substanzen dürfen Aromen aber insbesondere auch für sie zugelassene Zusatzstoffe enthalten (Art. 3 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008). Wenn Art. 16 Abs. 2 EG-Aromenverordnung 1334/2008 nun Bezug auf den „*Aromabestandteil*“ nimmt, legt dies nahe, dass damit nur der aromatisierende Bestandteil des Aromas (und gerade nicht weitere Zutaten wie z. B. Zusatzstoffe) gemeint ist, der den gesetzlichen Aroma-Kategorien zuzuordnen ist. Dies korrespondiert auch mit der bisherigen Regelung in Art. 9 a Abs. 2 Satz 2 der Aromenrichtlinie 88/388/EWG, die voraussetzte, dass der Aromabestandteil ausschließlich oder nahezu ausschließlich aus dem Lebensmittel oder Aromaträger hergestellt wurde. Im Rahmen einer Natürlichkeitskennzeichnung kommen nach Art. 16 Abs. 2 EG-Aromenverordnung 1334/2008 insoweit nur die Kategorien „*Aromaextrakte*“ und „*natürliche Aromastoffe*“ in Betracht.

Fraglich ist, ob darüber hinaus noch eine weitergehende Voraussetzung für den „*Aromabestandteil*“ besteht, d. h. mit diesem Begriff nicht die Kategorie selbst (z. B. „*Aromaextrakt*“), sondern nur deren jeweils aromatisierende Teile gemeint sind. Im Zusammenhang mit der Bezeichnung von Aromen als „*natürlich*“ spielt diese Frage – wie noch zu zeigen sein wird – eine maßgebliche Rolle im Rahmen der Kennzeichnung nach Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008. Bei ersterer Betrachtungsweise sind bei Aromaextrakten sowohl die Trägersubstanz, die isoliert keine aromatisierenden Eigenschaften besitzen würde (wie beispielsweise Wasser) als auch die (theoretisch isolierbaren) aromatisierenden Anteile einbezogen. Bei der gegenteiligen Betrachtungsweise bestünde der „*Aromabestandteil*“ nur in den (nach einer theoretischen Isolierung) noch aromatisierenden Anteilen. Der Wortlaut des Art. 16 Abs. 2 EG-Aromenverordnung 1334/2008 spricht aus Sicht der Verfasser gegen diese weitergehende Deutung, weil ansonsten kaum der Fall verständlich wäre, dass der „*Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte enthält*“ wie es

Art. 16 Abs. 2 EG-Aromenverordnung 1334/2008 ausdrücklich vorsieht. Auch die alte Gesetzesfassung in Art. 9 a Abs. 2 Satz 2 der Aromenrichtlinie 88/388/EWG spricht aus Sicht der Verfasser gegen diese Interpretation. In dieser Bestimmung wurde der „Aromabestandteil“ zwar nicht definiert, aber dahingehend beschrieben, dass „er durch geeignete physikalische oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren oder herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren“ aus dem Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurde. Diese Regelung stellte für das alte Recht klar, dass damit eben auch die Aromaextraktion, wie sie nun auch in Art. 3 Abs. 2 lit. b) der EG-Aromenverordnung 1334/2008 beschrieben ist, erfasst war.

- b) Art. 16 Abs. 3 EG-Aromenverordnung 1334/2008 bestimmt, dass der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden darf, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält. Diese Regelung knüpft eng an die Begriffsbestimmung des natürlichen Aromastoffes in Art. 3 Abs. 2 lit. c) EG-Aromenverordnung an. Aufgrund dieser Definition wäre die Verwendung des Begriffes „natürlicher Aromastoff“ für ein Aroma, das andere Aromen enthält oder auch Aromastoffe enthält, die nicht als „natürlich“ bezeichnet werden dürfen, ohnehin irreführend und damit unzulässig. Art. 16 Abs. 3 EG-Aromenverordnung dient damit der Klarstellung und bezieht sich ausschließlich auf die Kategorie der Aromastoffe, nicht jedoch auf andere Aromen.
- c) Im vierten Absatz des Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008 ist die Verwendung des Begriffes „natürlich“ im Zusammenhang mit einer Lebensmittelbezeichnung (z. B. „Erdbeeraroma“) geregelt:

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“.

Nach dieser Regelung ist ein Mindestgehalt von 95 Gewichtsprozent aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff erforderlich. Hiermit soll eine Irreführung des Verbrauchers verhindert werden, der aufgrund der Bezug-

nahme auf einen Ausgangsstoff erwarten darf, dass das Aroma maßgeblich aus diesem gewonnen wurde. Dabei ist der Verwender nach der Formulierung im Plural nicht auf einen Ausgangsstoff beschränkt⁹⁾. Angaben wie „natürliches Erdbeer-Banane-Aroma“ sind ebenfalls möglich. Die verbleibenden bis zu fünf Prozent des Aromas müssen ebenfalls aus Aromaextrakten oder Aromastoffen bestehen, so „*dass die aromatisierenden Bestandteile des Aromas vollständig natürlichen Ursprungs*“ sind (so der Erwägungsgrund 26 der EG-Aromenverordnung 1334/2008). Dabei darf dieser Aromaanteil ausweislich des Erwägungsgrundes 26 zur EG-Aromenverordnung 1334/2008 „*nur für die Standardisierung verwendet werden oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote*“. Der Gemeinschaftsgesetzgeber setzt also voraus, dass das Aroma maßgeblich nach dem Ausgangsstoff der „95 Prozent-Komponente“ schmeckt. Der Einsatz eines „Fremdaromas“, das auf maximal fünf Gewichtsprozent beschränkt ist, darf nicht dazu führen, dass der Geschmack des Ausgangsstoffes, der in der Bezeichnung verwendet wird, nicht mehr leicht erkennbar ist. Eine Standardisierung des Aromas oder auch eine Betonung einer bestimmten Geschmacks-/Geruchsnote kann dabei nach dem Wortlaut der Regelung auch durch Hinzufügen von Substanzen geschehen, die bereits in dem 95 Prozent-Anteil vorhanden sind¹⁰⁾. Typischerweise werden zur Standardisierung oder Abrundung von Aromen gerade bereits vorhandene Aromanoten verstärkt. Insbesondere ist hierdurch keine Irreführung des Verbrauchers zu befürchten, da dieser gerade eine Standardisierung oder Abrundung innerhalb des bereits angelegten Aromas und nicht zusätzliche Aromanoten erwarten wird.

Auch Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 verwendet den Begriff des „*Aromabestandteils*“. Die Mindestmenge von 95 Gewichtsprozent ist in diesem „*Aromabestandteil*“ erforderlich. Wie oben bereits angeführt, stellt sich bei der Bemessung des Gewichtsanteils die Frage, ob die jeweils eingesetzte Aromenkategorie (wie beispielsweise ein Aromaextrakt) in seiner Gesamtheit zu berücksichtigen ist oder ob alle nicht aromatisierenden Moleküle aus der Gewichts Betrachtung auszunehmen sind. Wie bei Art. 16 Abs. 2 EG-Aromenverordnung 1334/2008 legt der Wortlaut der Regelung auch hier nahe, dass es auf den Gewichtsanteil der

9) Siehe auch *Zipfel/Rathke*, C 382, Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008, Rdnr. 15.

10) Aber anderer Auffassung *Zipfel/Rathke*, C 382, Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008, Rdnr. 14 am Ende.

eingesetzten Aroma-Kategorie und nicht auf den der aromatisierenden Moleküle der jeweiligen Aromakategorie ankommt. Es ist jedenfalls nicht ersichtlich, dass der Gesetzgeber hier eine Änderung zum bisherigen Recht vornehmen wollte, zumal er an die Begrifflichkeiten in der Aromenrichtlinie 88/388/EWG angeknüpft hat. Diese Frage ist von erheblicher Relevanz für die Natürlichkeitskennzeichnung im Rahmen des Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008. Bei Aromaextrakten ergibt sich je nach Herstellung und Ausgangssubstanz ein großer Gewichtsanteil für die Trägersubstanz wie zum Beispiel Wasser. So besteht bei wasserreichen Früchten wie Erdbeeren ein Aromaextrakt – der den Anforderungen des Art. 3 Abs. 2 lit. d) EG-Aromenverordnung 1334/2008 entspricht – regelmäßig zum ganz überwiegenden Anteil aus „Erdbeerwasser“. Der aus der Erdbeere gewonnene Aromaextrakt enthält also aromatisierende Anteile, die in (erdbeereigenem) Wasser gelöst sind. Hinzukommt dass diese aromatisierenden Bestandteile zu beachtlichen Teilen offenbar technisch bisher gar nicht vom Wasser isoliert werden. Dies spricht nach Auffassung der Verfasser dagegen, lediglich auf die aromatisierenden Teile innerhalb eines Aromaextraktes abzustellen, zumal der Gesetzgeber wohl auch kaum angestrebt hat, eine Isolation oder ein Herausrechnen dieser Teilchen vorzunehmen, um die Kennzeichnung als „natürlich“ zu ermöglichen.

- d) Art. 16 Abs. 5 EG-Aromenverordnung 1334/2008 trifft folgende Kennzeichnungsregelung:

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.“

Diese Regelung führt eine neue Aromenbezeichnung ein, die ausschließlich für die hier genannten Fälle verwendet werden darf. Eine Kennzeichnung nach Art. 16 Abs. 5 EG-Aromenverordnung 1334/2008 scheidet daher aus, wenn Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 mit der 95 Prozent-Schwelle einschlägig ist. Ein Beispiel für eine Bezeichnung nach Art. 16 Abs. 5 EG-Aromenverordnung 1334/2008 ist „natürliches Erdbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen“. Zwingende Voraussetzung für die Verwendung einer solchen Bezeichnung ist, dass der Aromabestandteil teilweise aus dem in Bezug genommenen Ausgangs-

stoff – in diesem Beispiel also der Erdbeere – stammt. Außerdem muss das Aroma des Ausgangsstoffes leicht erkennbar sein. Maßgeblich ist hier der aufmerksame und verständige Verbraucher¹¹⁾.

- e) Schließlich wird eine weitere Bezeichnung im Bereich der Natürlichkeitsangaben in Art. 16 Abs. 6 EG-Aromenverordnung 1334/2008 geregelt:

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.

Dieser Absatz regelt die Bezeichnung „natürliches Aroma“. Zwingende Voraussetzung für diese Angabe ist, dass der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt (z. B. Erdbeere und Banane). Die zweite zwingende Voraussetzung für die Verwendung dieser Bezeichnung ist, dass eine Nennung der Ausgangsstoffe Aroma/Geschmack des Aromas nicht zutreffend beschreiben würde. Diese Regelung findet demnach Anwendung, wenn beispielsweise ein Aromaextrakt aus Erdbeere und ein Aromaextrakt aus Banane gemischt werden und das Endprodukt weder eindeutig nach Erdbeere noch nach Banane schmeckt. Diese Regelung ist nicht anwendbar, wenn das Aroma durch Bezeichnung mit dem oder den jeweiligen Ausgangsstoffen zutreffend beschrieben werden könnte¹²⁾. Es handelt sich bei Absatz 6 also nicht um eine Kennzeichnungsalternative zu den Absätzen 4 und 5, die frei wählbar ist. Vielmehr sind nach dem klaren Wortlaut der Norm die konkreteren Bezeichnungen dieser Absätze zu verwenden, sofern sie zulässig sind. Dies folgt aus der Formulierung des Absatzes 6 („darf nur“).

4 Erste instanzgerichtliche Entscheidungen

1. Umfassende Rechtsprechung liegt zur Natürlichkeitskennzeichnung nach der EG-Aromenverordnung 1334/2008 noch nicht vor. Einen ersten Fall hatte das Landgericht Düsseldorf zu entscheiden. In einer Auseinandersetzung zwischen einem Lebensmittelhersteller und der Stiftung Warentest anlässlich einer Testbewertung entschied es die Frage, ob ein Aroma im Zutatenverzeichnis eines Joghurts zutreffend als „natürliches Erdbeeraroma“ nach Art. 16

11) *Zipfell/Rathke*, C 382, Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008, Rdnr. 18.

12) Siehe auch *Zipfell/Rathke*, C 382, Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008, Rdnr. 25.

Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 bezeichnet war¹³⁾. Das Aroma setzte sich zu mehr als 95 Gewichtsprozent aus einem Aromaextrakt aus Erdbeere und zu weniger als fünf Prozent aus natürlichen Aromastoffen zusammen, die aus anderen Erzeugnissen als Erdbeere hergestellt waren. Alle Bestandteile waren unstreitig natürlicher Herkunft. Der eingesetzte Aromaextrakt bestand aus einer sogenannten Erdbeer-Wasser-Phase, also einem wässrigen Extrakt aus der Erdbeere, der sowohl (erdbeereigenes) Wasser als auch aromatisierende Moleküle enthielt und dem Aroma einen typischen Erdbeergeschmack verlieh. Er entsprach in Herstellungsweise und Zusammensetzung unstreitig den Vorgaben der Begriffsdefinition in Art. 3 Abs. 2 lit. d) EG-Aromenverordnung 1334/2008. Die verwendeten Aromastoffe wurden zur Abrundung des Aromas eingesetzt. Das Gewicht des eingesetzten Aromaextraktes überstieg die 95-Prozent-Schwelle. Allerdings machte das Gewicht der aromatisierenden Moleküle des eingesetzten Aromaextraktes weniger als 95 Gewichtsprozent aus.

Aus diesem letzten Umstand schloss das Landgericht, dass kein Fall von Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 vorlag. Es meinte, dass bei der 95/5-Regelung auf das Verhältnis der aromaverleihenden Bestandteile abzustellen sei. Deshalb sei das enthaltene Wasser nicht als Aromabestandteil zu berücksichtigen, selbst wenn es aus Erdbeeren extrahiert und damit Teil des Aromaextraktes sei. Daher kam das Landgericht Düsseldorf zu dem Ergebnis, dass Aromen nicht als „natürliches Erdbeeraroma“ nach Art. 16 Abs. 4 Aromenverordnung 1334/2008 einzustufen sei. Dabei ging die Kammer in ihren Ausführungen nicht auf die gesetzliche Definition des Aromaextraktes in Art. 3 Abs. 2 lit. d) EG-Aromenverordnung 1334/2008, die unbestrittenermaßen bei wässrigen Aromaextrakten auch die Wassermoleküle umfasst, ein und beschränkte sich in ihrer Argumentation eher auf Anmutungen zu dem Begriff „Aromabestandteil“. Insbesondere klärte die Kammer nicht die sich nach Maßgabe ihrer Auffassung aufdrängende Frage, warum der Gesetzgeber für die Kennzeichnung nach Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 „Aromaextrakte“ vorgesehen hatte. Sie beschäftigte sich auch nicht damit, dass die EG-Aromenverordnung 1334/2008 an keiner Stelle ein „Herausrechnen“ einzelner Bestandteile aus der jeweiligen Aromakategorie vorsieht, zumal es nach dem Stand von Wissenschaft und Technik bisher wohl gar nicht immer möglich ist, alle aromatisierenden Bestandteile in einem Extrakt zu erhalten, wenn in sehr hohem Maße Wasser entzogen wird. Auch die oben genannte Vorgängervorschrift des Art. 9 a Abs. 2 in der Aromenrichtlinie

13) Siehe LG Düsseldorf, Urteil vom 26. Oktober 2011, Az. 12 O 383/11.

88/388/EWG zog das Landgericht zur rechtlichen Bewertung nicht heran und blendete damit die rechtshistorische Entwicklung aus.

2. In der Berufungsinstanz befasste sich das OLG Düsseldorf mit dem Fall¹⁴⁾. Der 5. Senat kam ebenfalls zu dem Ergebnis, dass Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 nicht einschlägig sei. Es teilte die Auffassung des Landgerichts, dass als „Aromabestandteil“ nur aromatisierende Moleküle in die Gewichtsbeurteilung einzubeziehen seien. In seiner Begründung verwies der Senat auf das Regelungsziel des Verbraucherschutzes. Er argumentierte, dass unter „Aromabestandteil“ ausschließlich die aromatisierenden Anteile der jeweiligen Aromenkategorie verstanden werden dürften, um eine Verbrauchertäuschung zu verhindern. Für einen Aromaextrakt bedeute dies, dass das Gewicht der Wassermoleküle, also des (neutralen) Trägerstoffes, abzuziehen sei. Dabei rechnete der Senat anhand verschiedener Beispiele vor, dass ansonsten eine „Manipulation“ des Anteils der Fremdaromastoffe über den 95-Prozent-Anteil durch die Lebensmittelindustrie möglich sei. Die technische Möglichkeit, Aromaextrakte in unterschiedlicher Konzentration herzustellen, böte dem Lebensmittelhersteller die Möglichkeit, einen Aromaextrakt mit geringer aromatischer Intensität mit hoch aromatischen Aromastoffen zu mischen und sich auf diesem Wege quasi die Bezeichnung „natürliches Erdbeeraroma“ zu erschleichen. Bei dieser Bewertung berücksichtigte der Senat jedoch nicht das insbesondere in den Erwägungsgründen hervorgehobene Erfordernis, dass der 95-Prozent-Bestandteil ganz deutlich herauszuschmecken sein müsse und die bis zu maximal 5 Prozent eingesetzten übrigen Bestandteile nur zur Abrundung des Aromas/Geschmacks zugesetzt werden dürfen¹⁵⁾. Das Gericht beschäftigte sich auch nicht mit dem Umstand, dass die EG-Aromenverordnung 1334/2008 gerade keine konkrete Konzentration für Aromaextrakte festlegt, was technisch und sensorisch auch nicht sinnvoll wäre, da je nach Ausgangsstoff ganz unterschiedliche Konzentrationen herstellbar und je nach Einsatzbereich nur bestimmte Konzentrationen sensorisch passend verwertbar sind. Auch im Übrigen ließ das OLG Düsseldorf – anknüpfend an die Vorgängerinstanz – eine Reihe rechtlicher Aspekte außer Betracht. Insbesondere löste es nicht die Frage auf, warum der Gesetzgeber überhaupt Aromaextrakte für eine Kennzeichnung nach Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 vorgesehen hat, wenn es für die Zusammensetzung des Aromas letztendlich nur auf aromatisierende Bestandteile selbst ankomme. Die Argumentation des Düsseldorfer Senates legt nahe, dass es sich bei einem Aromaextrakt um ein

14) Siehe OLG Düsseldorf, ZLR 2012, 466 m. ablehnender Anm. *Weck*.

15) So zutreffend *Weck*, ZLR 2012, 501, 503 f.

„Aroma zweiter Klasse“ handelt – eine Wertung, die der Gemeinschaftssetzgeber in der EG-Aromenverordnung 1334/2008 nicht angelegt hat. So ist die Bewertung des OLG Düsseldorf in der Fachliteratur sehr kritisch aufgenommen worden¹⁶⁾.

3. Nach Maßgabe beider Düsseldorfer Entscheidungen dürfte die Regelung in Art. 16 Abs. 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008 eigentlich nur „*natürliche Aromastoffe*“ vorsehen. Die Begründungen beider Spruchkörper sind jedenfalls mit Blick auf den Gesetzeswortlaut des Art. 16 Abs. 2 und 4 EG-Aromenverordnung 1334/2008, der Systematik der Regelung und der Entstehungsgeschichte der Norm nur schwer in Einklang zu bringen. Es scheint, dass hier die voreilige Einschätzung, im Verbraucherinteresse sei eine „molekülbezogene Auslegung“ des Begriffs „*Aromabestandteil*“ erforderlich, um Umgehungsfällen vorzubeugen, einer sorgfältigen Prüfung der Rechtslage entgegenstand.

5 Fazit

Die Kennzeichnungsregelung zu natürlichen Aromen in Art. 16 EG-Aromenverordnung 1334/2008 ist sicher kein gesetzgeberisches Meisterwerk. Sie ist einerseits sehr detailliert, dabei aber auch in ihren Begrifflichkeiten unscharf und wegen der unterschiedlichen Kennzeichnungsfälle und zugrundeliegenden Kennzeichnungsvorgaben recht kompliziert. Es ist davon auszugehen, dass sie weiterhin die Kennzeichnungspraxis vor erhebliche Probleme stellen wird. Die ersten gerichtlichen Entscheidungen des Landgerichts und des Oberlandesgerichts Düsseldorf haben zur Erhellung der Norm und zu mehr Rechtssicherheit leider auch nicht beigetragen.

16) Siehe Weck, ZLR 2012, 501, 503 f.