

## Natürliche Aromastoffe – der zehnte Geburtstag einer verunglückten Definition

Rechtsanwältin *Sonja Schulz*, LL.M., Hamburg

*Die rechtliche Einordnung natürlicher Aromen führt in der Praxis immer wieder zu Diskussionen. Das ist unter anderem auf die schwierigen Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 zurück zu führen. Die Autorin betrachtet diese Begriffsbestimmungen nicht nur nach ihrem Wortlaut, ihrer Systematik und dem Sinn und Zweck, sondern bedient sich für ihre Auslegung auch der Historie des Begriffs, die nicht erst mit der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 begonnen hat.*

### A. Einführung

Natürlichkeit ist und bleibt ein starkes Verkaufsargument für Lebensmittel. In den letzten Jahren entfielen regelmäßig über zehn Prozent der Innovationen in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie Europas auf den Trendbereich „Natürlichkeit“.<sup>1</sup> Zugleich besteht Uneinigkeit darüber, welche Lebensmittel als natürlich einzuordnen sind.<sup>2</sup> Eine allgemeine gesetzliche Definition besteht hierfür nicht. Lediglich die Begriffe „natürliches Mineralwasser“ und „natürliches Aroma“ sind durch den Gemeinschaftsgesetzgeber in Legaldefinitionen niedergelegt. Während noch eindeutig ist, dass die Bezeichnung eines Aromas als „natürlich“ voraussetzt, dass der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält,<sup>3</sup> hat sich die Legaldefinition des natürlichen Aromastoffs<sup>4</sup> bereits die Bewertung „gesetzgeberische Fehlleistung“<sup>5</sup> zugezogen. Derweil der Verbraucher versucht, möglichst natürliche Lebensmittel zu kaufen, ist die Industrie bemüht, eben diesen den intensiven Geschmack zu verleihen, den der Verbraucher erwartet – was wiederum allein mit herkömmlichen Lebensmittelzutaten oftmals nicht gelingt. Im Ergebnis besteht die Lösung zumeist in der Verwendung natürlicher Aromen, die dem Gesamtprodukt nicht den Natürlichkeitscharakter nehmen, aber doch den gewünschten Geschmack erzeugen. Im Folgenden soll betrachtet werden, was – unabhängig

1 Vgl. bspw. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/258478/umfrage/zukunftstrends-in-der-europaeischen-nahrungsmittel-und-getraenkeindustrie/>.

2 Neben gerichtlichen Auseinandersetzungen war der Konflikt zwischen Lebensmittelwirtschaft und dem Verbraucherzentrale Bundesverband (VzBv) über die technische Spezifikation ISO/TS 19657:2017 „Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural“ bezeichnend. Obwohl diese Norm ausdrücklich nur B2B Anwendung findet, sah der VzBv eine nach seiner Auffassung abweichende Verbrauchererwartung nicht hinreichend berücksichtigt. Vgl. statt vieler: <https://www.lebensmittelzeitung.net/politik/Spezifikation-ISO-standardisiert-Natuerlichkeit-133172?crefresh=1>.

3 Artikel 16 Absatz 2 VO (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008.

4 Artikel 3 Abs. 2 c) VO (EG) Nr. 1334/2008.

5 *Rathke* in Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 170. EL März 2018, VO (EG) Nr. 1334/2008 Art. 3 Rdnr. 46.

von den politischen Wünschen einzelner Wirtschaftsbeteiligter – nach der gesetzlichen Regelung unter den Begriff des natürlichen Aromastoffs fällt und damit ein natürliches Aroma darstellt. Denn auch zehn Jahre nach Verabschiedung der einschlägigen Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 bestehen diesbezüglich weitreichende Unklarheiten.

## B. Legaldefinition und Regelungssystematik

Neben einer Reihe anderer Begriffsbestimmungen legt Art. 3 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in Absatz 2 lit. c) fest, was lebensmittelrechtlich unter einem natürlichen Aromastoff zu verstehen ist. Die Legaldefinition besteht aus mehreren Tatbestandsmerkmalen. Zunächst muss sich eines pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffes bedient werden, welcher entweder als solcher verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II zur Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet worden ist.<sup>6</sup> In einem Folgeschritt muss der gewünschte Aromastoff aus diesem Ausgangsstoff durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren gewonnen werden. Dabei kann es sich bei den physikalischen Verfahren wiederum um solche Verfahren des Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 handeln.<sup>7</sup> Es steht dem Hersteller also frei, den Ausgangsstoff mittels einer beliebigen Anzahl zugelassener herkömmlicher Verfahren aufzubereiten, bevor der natürliche Aromastoff mittels einer wiederum wählbaren Anzahl und Kombination von physikalischen, mikrobiologischen oder enzymatischen Verfahren daraus gewonnen wird, wobei es sich hierbei auch um die herkömmlichen Verfahren des Anhang II handeln kann, wenn sie in eine der drei Kategorien fallen. Ein Aromastoff ist dadurch gekennzeichnet, dass er chemisch definiert ist und über Aromaeigenschaften, d.h. Geruch oder Geschmack verfügt (vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. a) und b) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008). Eine Legaldefinition des „geeigneten physikalischen Verfahrens“ findet sich in Art. 3 Abs. 2 lit. k) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Schließlich handelt es sich nach Satz 2 der Definition nur dann um einen „natürlichen“ Aromastoff, wenn er „natürlich vorkommt und in der Natur nachgewiesen wurde“ (Art. 3 Abs. 2 lit. c) Satz 2 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008). Dies wirft insbesondere die Fragen auf, was in diesem Zusammenhang von „Natur“ umfasst ist und in welchem Verhältnis die Regelungen aus Satz 1 und Satz 2 zueinander stehen.

Systematisch ist zu berücksichtigen, dass eine Auslobung eines Aromas als „natürlich“ gemäß Art. 16 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 zulässig ist, wenn ein natürlicher Aromastoff und/oder ein Aromaextrakt verwendet wird. Andere Aromaka-

<sup>6</sup> Der Halbsatz „die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden“ kann sich grammatikalisch nur auf „die Ausgangsstoffe“ und nicht auf „den Aromastoff“ beziehen.

<sup>7</sup> Art. 3 Abs. 2 lit. k) VO (EG) 1334/2008.

tegorien sind für eine Natürlichkeitsauslobung nicht zugelassen. Die Legaldefinition des Aromaextrakts findet sich in Art. 3 Abs. 2 lit. d) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Im Gegensatz zum natürlichen Aromastoff handelt es sich bei dem Aromaextrakt um ein Erzeugnis, das kein Aromastoff ist. Da es sich bei Aromaextrakten naturgemäß auch um Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften handelt, besteht der Unterschied demnach darin, dass ein Aromaextrakt kein „chemisch definierter Stoff“ im Sinne des Art. 3 Abs. 2 lit. b) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 ist. Im Übrigen sieht die Definition des Aromaextraktes vor, dass als Ausgangsstoffe sowohl Lebensmittel als auch Stoffe pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, in Betracht kommen. Die mögliche Palette der Ausgangsstoffe ist dementsprechend weiter gefasst als bei der Kategorie des natürlichen Aromastoffes. Identisch sind jedoch die Verfahren, die zur Verarbeitung der Ausgangsstoffe zugelassen sind. Auch für den Aromaextrakt ist vorgesehen, dass er „durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren“ aus dem jeweiligen Ausgangsstoff gewonnen wird, „der als solcher verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet“ wird. Während also sämtliche prozessualen Anforderungen an die Bearbeitung der Ausgangsstoffe und Gewinnung des Aromas identisch sind, enthält die Definition des Aromaextraktes keine Entsprechung zum zweiten Satz der Legaldefinition des natürlichen Aromastoffes. Die Vorgabe, dass der jeweilige Stoff „natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen“ sein muss, fehlt hier. Mit Blick auf die Regelungssystematik ist daher festzuhalten, dass die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 zwei Aromakategorien als natürlich einordnet, wobei sie identische Vorgaben zu der Behandlung der Ausgangsstoffe und den Verfahren zur Aromengewinnung trifft, sich beide Kategorien jedoch durch die chemische Definition, die zulässigen Ausgangsstoffe und die Anforderung an Aromastoffe, dass diese natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen sein müssen, unterscheiden.

## C. Die Tatbestandsmerkmale im Einzelnen

### I. Aromastoff

Ein „Aromastoff“ ist nach Art. 3 Abs. 2 lit. b) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 ein chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften. „Chemisch definiert“ ist ein Stoff dann, wenn er durch chemische Formeln eindeutig und abschließend beschrieben werden kann. Als Beispiel hierfür können etwa Vanillin oder L-Menthol genannt werden.<sup>8</sup> Bei Aromaextrakten fordert die Definition dagegen nicht, dass sie eindeutig und abschließend beschrieben werden können müssen. „Aromaextrakte“ und „Aromastoffe“

<sup>8</sup> [https://bfr.bund.de/de/aromastoffe\\_und\\_aromen-54440.html](https://bfr.bund.de/de/aromastoffe_und_aromen-54440.html).

unterscheiden sich rechtlich betrachtet also maßgeblich durch ihre chemische Beschreibbarkeit.<sup>9</sup>

Ein Stoff verfügt schließlich dann über Aromaeigenschaften, wenn er den Geschmack oder Geruch des Lebensmittels beeinflusst, dem er hinzugefügt wird. Dabei muss diese Beeinflussung der Hauptzweck hinter der Verwendung des Stoffes sein. Bewirkt der Stoff nur nebenbei eine Veränderung des Geschmacks oder des Geruchs, wie es bei vielen herkömmlichen Lebensmittelzutaten der Fall ist, so handelt es sich nicht um einen Aromastoff.<sup>10</sup>

## II. Pflanzlicher, tierischer oder mikrobiologischer Ausgangsstoff

Ein natürlicher Aromastoff hat seine Basis in pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen, aus denen er gewonnen werden muss. Weder andere natürliche Substanzen wie beispielsweise Erdöl, noch synthetische Stoffe kommen daher als Ausgangsstoffe für die Herstellung natürlicher Aromastoffe in Betracht.

Zu beachten ist, dass tauglicher Ausgangsstoff nach der Legaldefinition in Art. 3 Abs. 2 lit. j) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 an sich entweder ein Lebensmittel oder jeder andere Ausgangsstoff sein kann. Gegenüber dieser Legaldefinition nimmt die Definition des natürlichen Aromastoffs jedoch eine maßgebliche Einschränkung vor: Für die Gewinnung eines natürlichen Aromastoffes sind keine Ausgangsstoffe *mineralischen* Ursprungs zugelassen. An dieser Stelle zeigt sich, dass es dem Gemeinschaftsgesetzgeber hier offenbar nicht um eine Unterscheidung zwischen natürlichen und nicht natürlichen Ausgangsmaterialien ging – denn auch Mineralien und andere anorganische Materialien sind unstreitig natürlich. Vielmehr trifft der Gesetzgeber eine Auswahl an zulässigen Ausgangsmaterialien, die speziell für die Einordnung eines Aromastoffs als natürlich im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 zugelassen sein sollen. Dabei wird weder auf ein biologisches oder anderweitig wissenschaftliches Verständnis von Natürlichkeit, noch auf die Verkehrsanschauung abgestellt. Definiert wird vielmehr ein normatives Verständnis tauglicher Ausgangsstoffe für natürliche Aromastoffe.

9 Laut *Rathke* kann daher ein ursprünglich als Aromaextrakt anzusehender Stoff aufgrund fortschreitender wissenschaftlicher Erkenntnisse zu einem Aromastoff im Sinne der VO (EG) Nr. 1334/2008 werden (in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 170. EL März 2018, VO (EG) Nr. 1334/2008 Art. 3 Rdnr. 18.). Dieser Fall dürfte in der Praxis aufgrund der oftmals komplexen Zusammensetzung von Aromaextrakten nur selten anzutreffen sein. Eher erscheint es realistisch, dass ein einzelner, in einem Aromaextrakt enthaltener aromatisierender Bestandteil irgendwann analytisch identifiziert wird und er aufgrund der damit ermittelten Definition zukünftig auch als natürlicher Aromastoff in Betracht kommt.

10 Ebenso *Rathke* in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 170. EL März 2018, VO (EG) Nr. 1334/2008 Art. 3 Rdnr. 19.

### **III. Ausgangsstoff wird als solcher verwendet oder mittels herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet**

Um einen „natürlichen Aromastoff“ zu erhalten, darf der Ausgangsstoff ferner entweder nur in unveränderter Gestalt verwendet oder mittels eines herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahrens aufbereitet werden. Welche Lebensmittelzubereitungsverfahren als „herkömmlich“ anzusehen sind, bestimmt Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 abschließend. So sind beispielsweise die Zubereitungsverfahren des Zerhackens, des Trocknens, des Destillierens, des Tiefkühlens oder Gefrierens aufgezählt. Auch eine ganze Reihe von Verfahren, bei deren Einsatz eine chemische Veränderung des organischen Materials regelmäßig nicht zu verhindern ist, werden hier zugelassen. So sind unter anderem auch das Rösten und Grillen, das Kochen, Braten und Backen sowie allgemein „mikrobiologische Prozesse“ wie etwa das Reifenlassen eines Käses zugelassene Lebensmittelzubereitungsverfahren.

Die Definition ermöglicht also im ersten Schritt bereits eine Verarbeitung des Ausgangsstoffes, noch bevor es zur endgültigen Herstellung des Aromastoffs kommt. Hieraus ist abzuleiten, dass dem normativen Verständnis der Natürlichkeit eines Aromastoffs keines der in Anhang II aufgezählten Verfahren entgegensteht. „Natürlichkeit“ bedeutet folglich nicht eine Unberührtheit von menschlichem Einfluss und gezielten Maßnahmen zur physikalischen und teilweise auch chemischen Veränderung des Ausgangsstoffs. Vielmehr beschränkt dieses Tatbestandsmerkmal die insgesamt denkbaren Behandlungen, denen man einen Ausgangsstoff unterziehen könnte, auf bestimmte Verfahren. Während herkömmliche, also seit langem von Menschen durchgeführte Zubereitungsverfahren damit als natürlichkeitsunschädlich bzw. als zur Natur gehörig angesehen werden, gilt dies nicht für chemische Verfahren, die erst aufgrund moderner industrieller Technologien möglich geworden sind.

Betrachtet man die in Anhang II genannten Verfahren, so lässt sich erkennen, dass das Auswahlkriterium für diese Zusammenstellung ausschließlich darin bestanden haben kann, dass derartige Prozesse seit vielen Jahren – zum Teil seit Jahrtausenden – von Menschen durchgeführt werden. Der Mensch hat Lebensmittel bereits mit vielen dieser Verfahren bearbeitet, als er noch unzweifelhaft Teil der Natur war und uneingeschränkt in dieser lebte – weit weg von Industrialisierung und den heutigen technologischen Möglichkeiten. Das Auswahlkriterium für die Auflistung war offensichtlich nicht der Umstand, ob das jeweilige Verfahren zu einer chemischen Veränderung des Lebensmittels führen kann. Denn dies ist bei einer Reihe von Verfahren (je nach verarbeitetem Lebensmittel) der Fall. Unzweifelhaft führen diverse mikrobiologische Prozesse zu einer chemischen Veränderung, aber auch schon das Erhitzen eines Hühnereis verändert die chemische Struktur.

#### IV. Gewinnung des Aromastoffs durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren

Erfüllt der Ausgangsstoff alle bisher geschilderten Anforderungen, so muss aus diesem der gewünschte Aromastoff „durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren gewonnen werden“. Hierin liegt ein weiterer, von (III.) zu trennender Arbeitsschritt. Diese Anforderung stellt klar, dass der Ausgangsstoff selbst nicht als Aromastoff in Betracht kommt. Sinn dieser Abgrenzung ist unter anderem, unbehandelte Stoffe wie beispielsweise Gewürze von den natürlichen Aromastoffen auszunehmen.<sup>11</sup>

Die „geeigneten physikalischen Verfahren“ sind in Art. 3 Abs. 2 lit. k) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 legaldefiniert. Hiernach müssen physikalische Verfahren die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile unberührt lassen, sofern dies nicht nur unbeabsichtigt, d. h. als Begleiterscheinung des Verfahrens erfolgt. Als geeignetes Verfahren nennt Art. 3 Abs. 2 lit. k) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 etwa diejenigen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, wobei dies nicht als abschließender Verweis zu verstehen ist.<sup>12</sup> Unabhängig von der Einflussnahme auf die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile ist die Auswirkung eines physikalischen Verfahrens auf den Ausgangsstoff insgesamt zu sehen. Auch bei physikalischen Verfahren beinhaltet das Prozessergebnis in aller Regel eine Veränderung der chemischen Zusammensetzung. Als Beispiel kann das Zentrifugieren von Milch dienen, wodurch nicht nur Mikroorganismen und Schmutzpartikel abgeschieden werden, sondern auch eine Trennung von Rahm und Magermilch erfolgen.<sup>13</sup> Bereits die stoffliche Zusammensetzung von fettarmer Milch und Vollmilch unterscheidet sich u. a. im Fett-, Vitamin-, Mineralstoff- und Spurenelementgehalt.<sup>14</sup>

„Enzymatische“ und „mikrobiologische“ Verfahren haben in der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 keine eigene Definition erfahren. Im Vergleich zu den physikalischen Verfahren, die nur in einigen Fällen zu chemischen Reaktionen des Ausgangsstoffs führen, ist dies sowohl bei enzymatischen als auch bei mikrobiologischen Verfahren der Regelfall. Anzumerken ist, dass „mikrobiologische Prozesse“ auch im Rahmen der herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren nach Anhang II genannt sind.

Für Enzyme bestehen unionsrechtliche Regelungen, insbesondere ein Zulassungsbedürfnis und Kennzeichnungsvorgaben.<sup>15</sup> In Art. 3 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1332/

11 Vgl. Rathke, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 170. EL März 2018, VO (EG) 1334/2008 Art. 3 Rdnr. 36.

12 So auch Rathke, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 170. EL März 2018, VO (EG) 1334/2008 Art. 3 Rdnr. 39.

13 Siehe [www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittel/gruppen/trinkmilch.htm](http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittel/gruppen/trinkmilch.htm), abgerufen am 12.9.2018.

14 Max Rubner-Institut: „Ernährungsphysiologische Bewertung von Milch und Milchprodukten und ihren Inhaltsstoffen“, 2014, S. 47.

15 Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG)

2008 wird der Begriff des Lebensmittelenzyms definiert. Neben der Festlegung zulässiger Ausgangsmaterialien ist dort das eigentlich charakterisierende Element von Enzymen als Tatbestandsmerkmal aufgeführt: es handelt sich um Erzeugnisse, die die Fähigkeit besitzen, eine spezifische biochemische Reaktion zu katalysieren. Menschen nutzen die Wirkung von Enzymen seit Jahrtausenden zur Aufbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln – allerdings lange, ohne die biochemischen Abläufe zu verstehen. Hefen und Bakterien wurden schon 3000 v.Chr. zum Bier brauen, Brot backen und zur Käseherstellung verwendet.<sup>16</sup> Enzyme sind in der Regel Proteine, also Substanzen, die grundsätzlich natürlichen Ursprungs sind, nämlich von Lebewesen gebildet werden. Zwar ist der Begriff des enzymatischen Verfahrens gesetzlich nicht definiert. Jedoch kann davon ausgegangen werden, dass hierunter schlicht Lebensmittelherstellungsverfahren unter Verwendung von Enzymen zu verstehen sind. Allerdings ist dieser Begriff mit Blick auf die Gesamtdefinition des natürlichen Aromastoffs, die verschiedene Verfahren benennt, eng auszulegen, so dass nicht jede Art von komplexem oder gar mehrschrittigem Verfahren als enzymatisches Verfahren einzuordnen ist, wenn zu einem Zeitpunkt ein Teil des Verfahrens unter Verwendung von Enzymen stattfindet. Vielmehr muss es sich um ein Verfahren oder einen Verfahrensschritt handeln, der maßgeblich vom Einsatz eines oder mehrerer Enzyme geprägt ist oder durch diesen erst ermöglicht wird.

## V. Natürliches Vorkommen und Nachweis in der Natur

Anders als der Definition des Aromaextrakts hat der Gemeinschaftsgesetzgeber der oben diskutierten Legaldefinition kurz vor Schluss des Normgebungsverfahrens ohne weitere dokumentierte Begründung noch einen zweiten Satz hinzugefügt. Danach kommen natürliche Aromastoffe natürlich vor und wurden in der Natur nachgewiesen. Welchen Regelungsgehalt dieser zweite Satz hat und in welchem Maße er eine Einschränkung der Definition aus Satz 1 darstellt, erschließt sich nicht auf den ersten Blick.

Weder den Begriff des natürlichen Vorkommens noch den des Nachweises in der Natur definiert die Verordnung. Es stellt sich daher die Frage, was alles vom Begriff „natürlich“ bzw. „Natur“ umfasst ist und inwiefern sich die beiden Elemente „natürlich vorkommen“ und „in der Natur nachgewiesen“ in der Praxis unterscheiden können.

Unabhängig vom genauen Bedeutungsgehalt des Begriffes der Natur erscheint es ausgeschlossen, dass ein Stoff in der Natur nachgewiesen wird, ohne dass er in dieser auch vorkommt. Umgekehrt ist es theoretisch vorstellbar, dass eine Substanz natürlich vorkommt, die jedoch (noch) nicht in der Natur nachgewiesen wurde. Insofern kann man davon ausgehen, dass die Menge der Anwendungsfälle mit zunehmenden

Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97.

16 <https://de.m.wikipedia.org/wiki/Enzym>.

wissenschaftlichen Erkenntnissen und Analysemöglichkeiten schrumpft. Praktisch werden sie allerdings auch gegenwärtig beschränkt sein. Denn es dürfte wenige Fälle geben, in denen sicher zu bejahen ist, dass ein Stoff natürlich vorkommt, der entsprechende Nachweis jedoch noch nicht gelungen ist. Der Bedeutungsgehalt der beiden Varianten in Satz 2 ist in der Praxis daher nahezu deckungsgleich.

„Natur“ und „Natürlichkeit“ werden sowohl in der Alltagssprache, als auch in verschiedenen Wissenschaften<sup>17</sup> und speziell im rechtlichen Kontext verschieden ausgelegt. Dabei kommt es für die Auslegung des Begriffs des natürlichen Aromastoffs darauf an, inwiefern der Mensch und in der Konsequenz auch menschliches Handeln als natürlich bzw. als Teil der Natur anzusehen ist. Verwandelt jegliche menschliche Einwirkung ein Produkt der Natur in ein „unnatürliches“ Erzeugnis? Während der Apfel noch unstreitig natürlich ist, ist es der Apfelsaft dann schon nicht mehr? Bestimmte Aromastoffe entwickeln sich erst durch den Einsatz herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren,<sup>18</sup> sind diese damit entgegen des wohl bisher herrschenden allgemeinen Verständnisses nicht natürlich? Die für die Ermittlung der von der Definition der natürlichen Aromastoffe erfassten Erzeugnisse erforderliche Grenzziehung ist nicht ausdrücklich gesetzlich normiert, so dass der Begriff der Natur bzw. der Natürlichkeit der Auslegung bedarf.

1. Zunächst ist festzuhalten, dass Ziel der Auslegung angesichts der verschiedenen, u. a. philosophischen, anthropologischen, naturwissenschaftlichen, rechtlichen und allgemeinsprachlichen Interpretationen nicht eine allgemeingültige Definition sein kann. Vielmehr geht es darum, den normativen Bedeutungsgehalt festzustellen und so zu ermitteln, wie die Begriffe „Natur“ und „Natürlichkeit“ im spezifischen Zusammenhang der Definition des natürlichen Aromastoffs in der VO (EG) Nr. 1334/2008 zu verstehen sind.

2. Ausgangspunkt für ein begriffliches Verständnis von „natürlich vorkommen“ und „in der Natur nachgewiesen“ ist nach allgemeinen Auslegungsregeln der Wortlaut der Norm. Dabei kommt dem allgemeinen Sprachgebrauch grundsätzlich maßgebende Bedeutung zu.<sup>19</sup> Laut Duden kann „natürlich“ insbesondere „unverbildet, ungezwungen, nicht gekünstelt“ oder „zur Natur gehörend“, „in der Natur vorkommend“ sowie „nicht künstlich vom Menschen nachgebildet oder hergestellt“ bedeuten. Vom allgemeinen Sprachgebrauch ausgehend ist das Begriffspaar des Satzes 2 daher dahingehend zu verstehen, dass nur solche Aromastoffe als „natürlich“ bezeichnet werden dürfen, die „nicht künstlich“ sind. Eine gewisse menschliche Einwirkung ist da-

17 Vgl. nur Nobelpreisträger *Bertrand Russel* in „What I believe“ im Kapitel „Nature and Man“: „Man is a part of Nature, not something contrasted with Nature“.

18 Das bekannte Aroma von Kaffee besitzt das unverarbeitete Produkt nicht, erst das Rösten des grünen Rohkaffees bringt dieses hervor, vgl. zu den Details *Grosch* „Warum riecht Kaffee so gut?“ in *Chemie in unserer Zeit*, 30. Jahrg. 1996, 126. Das wohl ebenso gemeinhin als natürlich angesehene Kakaoaroma entwickelt sich nur aus fermentierten Bohnen, die anschließend geröstet werden, vgl. zu den Details *Roth* „Von Vollmilch bis Bitter, edelste Polymorphie“ in *Chemie in unserer Zeit*, 2005, 39. Jahrgang, 416, 417.

19 Vgl. *Palandt/Sprau*, BGB, 73. Auflage 2014, Einleitung Rdnr. 41.

nach nicht ausgeschlossen, jedoch findet sie ihre Grenze dort, wo es „künstlich“ wird.

3. Aus der Historie der Regelung des Art. 3 Abs. 2 lit. c) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 wird deutlich, vor welchem Hintergrund der Gemeinschaftsgesetzgeber die geltende Definition formulierte.

a) Schon die ursprüngliche deutsche AromV<sup>20</sup> aus dem Jahre 1981 kannte den Begriff des „natürlichen Aromastoffes“. Sie definierte einen „natürlichen“ Aromastoff dadurch, dass dieser in natürlichen Ausgangsstoffen vorkommen und aus diesen Ausgangsstoffen durch physikalische oder fermentative Verfahren gewonnen werden musste.<sup>21</sup> Was unter einem „natürlichen Ausgangsstoff“ zu verstehen war, definierte das Gesetz nicht. Unabhängig vom Ausgangsstoff wird hier also bereits deutlich, dass ein natürlicher Aromastoff ein Erzeugnis war, das nicht etwa „vom Menschen unberührt“ zu sein hatte, bestimmte Verarbeitungsverfahren waren ausdrücklich zugelassen. Während die Art der Verfahren anders geregelt war als heute, erforderte die Bezeichnung als „natürlicher Aromastoff“ auch damals nicht die Abwesenheit menschlicher Verarbeitung, wohl aber eine Grenzziehung bei der Art der Verarbeitung.

b) Die am 30.6.1988 in Kraft getretene Richtlinie 88/388/EWG, auf deren Begriffsbestimmungen § 1 AromV fortan Bezug nahm, enthielt die Bedingung eines „natürlichen“ Ausgangsstoffes nicht mehr. Im Vergleich zur AromV wurden aber der taugliche Ausgangsstoff und die geeigneten Gewinnungsverfahren näher umschrieben. So war nach Art. 9 Abs. 1 lit. d) i.V.m. Art. 1 Abs. 2 lit. b) i) der Richtlinie 88/388/EWG ein natürlicher Aromastoff ein „definierter chemischer Stoff mit Aromaeigenschaften“, welcher „wie folgt gewonnen wird: 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 herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden“. Damit war die Definition der Richtlinie 88/388/EWG mit der heutigen Definition des Art. 3 Abs. 2 lit. c) S. 1 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 bereits weitestgehend identisch. Eine darüber hinausgehende Anforderung wie den aktuellen Satz 2 sah der Gemeinschaftsgesetzgeber nicht vor.

Die Richtlinie 88/388/EWG unterschied ferner zwischen „natürlichen“, „naturidentischen“ und „künstlichen“ Aromastoffen. „Naturidentisch“ war ein Aromastoff, der durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren gewonnen wurde, wobei seine chemische Beschaffenheit mit einer Substanz identisch war, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne des „natürlichen Aromastoffs“ natürlich vorkam (Art. 1 Abs. 2 lit. b) ii) Richtlinie 88/388/EWG). Der

20 BGBl. 1987, Teil I, S. 1677.

21 § 1 Abs. 3 Nr. 1 AromV 1981.

Unterschied zum „natürlichen“ Aromastoff bestand folglich darin, dass der naturidentische Aromastoff zwar chemisch gewonnen wurde, aber in dieser Zusammensetzung an sich auch in pflanzlichen oder tierischen Stoffen auf natürliche Weise vorkam. Demgegenüber war ein „künstlicher“ Aromastoff dadurch gekennzeichnet, dass er zwar wie der naturidentische Aromastoff durch chemische Synthese gewonnen wurde, seine Beschaffenheit jedoch gerade nicht mit einer Substanz identisch war, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne des „natürlichen Aromastoffs“ natürlich vorkam (Art. 1 Abs. 2 lit. b) iii) Richtlinie 88/388/EWG).

c) Die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 gab diese dreistufige Unterscheidung auf. Seitdem ist nur noch zwischen „Aromastoffen“ und „natürlichen Aromastoffen“ zu differenzieren (Art. 3 Abs. 2 lit. b) respektive c) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008). Dabei lautete die zunächst geplante Definition für „natürliche Aromastoffe“ wie folgt: „Aromastoff, der durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen und als solcher verwendet oder mittels den in Anhang II aufgezählten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr verarbeitet wird“. <sup>22</sup> Damit griff die Definition diejenige der Richtlinie 88/388/EWG auf und erweiterte diese um mikrobiologische Ausgangsstoffe. Was unter einem „herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren“ zu verstehen ist, war nunmehr abschließend im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 erfasst. Erst kurz vor Verabschiedung der Verordnung wurde der Zusatz „Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden“ als neuer Satz 2 aufgenommen. Eine dokumentierte Begründung für das kurzfristige Ergänzen des Satzes 2 gibt es allerdings nicht.

d) Über verschiedene gesetzgeberische Akte hinweg und in jeweils leicht veränderten Regelungszusammenhängen ist ein im Kern grundlegend gleichbleibende Verständnis des Begriffes des natürlichen Aromastoffes zu erkennen. Bedeutsam ist die Natürlichkeit des Ausgangsstoffes und die Art der Verarbeitung dieser Substanz. Dabei wird deutlich, dass seit jeher eine gewisse menschliche Verarbeitung nicht der Natürlichkeit des Aromastoffs im Wege stand, die zugelassenen Verfahren jedoch beschränkt waren.

4. Im Rahmen der Auslegung ist des Weiteren der Regelungszusammenhang zu berücksichtigen.

a) Anhaltspunkte für ein systematisches Verständnis des Begriffes „natürlich“ liefern zunächst die Erwägungsgründe der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Erwägungsgrund 14 besagt „Aromastoffe sind definierte chemische Stoffe, zu denen durch chemische Synthese gewonnene oder durch chemische Verfahren isolierte Aromastoffe und natürliche Aromastoffe gehören“. Diese Aufzählung verdeutlicht, dass der

<sup>22</sup> Vorschlag der Kommission für eine Verordnung des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28.7.2006, 2006/0147 (COD), abrufbar unter <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:52006PC0427&from=EN>.

Gesetzgeber den Unterschied zwischen natürlichen und anderen Aromastoffen darin sieht, dass bei diesen keine chemischen Verfahren zur Anwendung gelangen. Ergänzend ist Erwägungsgrund 26 zu berücksichtigen. Hiernach sollen im Falle der Bezeichnung eines Aromas als „natürlich“ die aromatisierenden Bestandteile des Aromas vollständig natürlichen Ursprungs sein. Anders als im erstgenannten Erwägungsgrund geht es hierbei also nicht um die Verfahren, mit denen ein Ausgangsstoff verarbeitet wird, sondern um diesen selbst.

b) Von zentraler Bedeutung ist die Gesamtbetrachtung der Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, die die Natürlichkeit von Aromen betreffen. Hier ist zunächst Art. 16 Abs. 2 zu nennen, der festlegt, dass der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden darf, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält. Dieser Regelung ist zu entnehmen, dass zwischen Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen kein „Natürlichkeitsgefälle“ besteht, beide Erzeugnisse sind gleichermaßen natürlich im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Es ist daher davon auszugehen, dass die Anforderungen an die Natürlichkeit dieser beiden Arten von Aromen vergleichbar hoch sind.

Ein Vergleich beider Legaldefinitionen in Art. 3 Abs. 2 lit. c) und d) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 zeigt, dass die zugelassenen Verfahren bei beiden Erzeugnissen identisch geregelt sind. Nach Art. 3 Abs. 2 lit. d) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 darf ein Aromaextrakt dieselben Lebensmittelzubereitungsverfahren durchlaufen wie ein natürlicher Aromastoff und muss auch pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs sein (d. h. es bedarf einer Art „natürlichen Ausgangsstoffes“). Des Weiteren hat die Gewinnung des Enderzeugnisses durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren zu erfolgen. Insofern besteht also ebenfalls ein Gleichlauf der Definitionen. Die hier diskutierte Anforderung in Satz 2 des Art. 3 Abs. 2 lit. c) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, wonach die Stoffe natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen sein müssen, findet in der Definition des Aromaextraktes keine Entsprechung.

Mit Blick auf die gleichlautende Rechtsfolge, nämlich dass das jeweilige Erzeugnis als „natürlich“ bezeichnet werden darf, ist der in Rede stehende Satz 2 so auszulegen, dass kein Ungleichgewicht zwischen den Anforderungen an die beiden Aromaarten entsteht. Dies bedeutet, dass sich aus Satz 2 der Definition der natürlichen Aromastoffe keine weitgehende Einschränkung des mit den Anforderungen an Aromaextrakte im Gleichklang befindlichen Satz 1 ergeben darf. Hätte der Gesetzgeber beabsichtigt, die Bezeichnung aromatisierender Bestandteile, die erst durch eine Verarbeitung entstehen, als „natürlich“ auszuschließen, wäre Art. 16 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 anders gestaltet worden.

c) Neben der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 bestehen kaum gesetzliche Regelungen, die sich mit der Natürlichkeit von Lebensmitteln beschäftigen. Einzig in der EU-Mi-

neralwasserrichtlinie<sup>23</sup> und der entsprechenden nationalen Umsetzung findet sich ein gesetzlich normierter Natürlichkeitsbegriff. Die Mineral- und Tafelwasserverordnung (MTV) regelt „natürliches Mineralwasser“, das „von ursprünglicher Reinheit“ und „vor Verunreinigungen geschützt“ zu sein hat. Nach § 6 Abs. 1 MTV sind mehrere traditionelle Herstellungsverfahren unterschiedlicher Intensität zulässig. Mineralwasser darf etwa filtriert werden, mit ozonhaltiger Luft in Berührung kommen, freie Kohlensäure darf entzogen und Kohlendioxid versetzt oder wiederversetzt werden. Diese bereichsspezifische Regelung lässt keine konkreten Rückschlüsse auf den Begriff der Natürlichkeit im Aromenrecht zu, harmonisiert jedoch mit einer Auslegung, wonach es für die Natürlichkeit zum einen auf den Ausgangsstoff und zum anderen auf die Beschränkung der Verarbeitungsverfahren ankommt.

d) Die systematische Auslegung ergibt also, dass der Gemeinschaftsgesetzgeber die Bezeichnung von Aromen als „natürlich“ mit Art. 16 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 ausdrücklich nicht auf solche Aromen beschränkt hat, die sich in der von Menschen unberührten Natur finden. Mit der Einordnung von Aromaextrakten und der Zulassung enzymatischer und mikrobiologischer Verfahren (die gezielt zu einer Veränderung der chemischen Zusammensetzung des Ausgangsstoffes führen) zur Gewinnung natürlicher Aromen hat der Gesetzgeber eine andere Richtung eingeschlagen. Welche Art der menschlichen Einflussnahme von dem Begriff der Natürlichkeit und der Natur noch umfasst ist, lässt sich dabei systematisch nur in negativer Hinsicht abgrenzen. Aus Erwägungsgrund 14 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 ergibt sich, dass solche Aromastoffe, die durch chemische Synthese oder durch Isolation mittels chemischer Verfahren gewonnen werden, nicht als „natürlich“ einzuordnen sein sollen. Zugleich ist davon auszugehen, dass Satz 2 der Definition einen eigenständigen Regelungsgehalt besitzt. Würde man sämtliche in Satz 1 zugelassenen Verfahrensschritte als Teil der Natur einordnen, verbliebe kein solcher Regelungsgehalt. Im Ergebnis schließt ein „natürliches Vorkommen“ also eine gewisse Aufbereitung durch den Menschen nicht aus, diese darf jedoch nicht in chemischer Synthese oder Isolation bestehen und es sollte eine Vergleichbarkeit mit der Natürlichkeit von Aromaextrakten bestehen.

5. In der Literatur ist eine Auslegung zu finden, wonach Satz 2 wohl dahingehend zu verstehen sein soll, dass der jeweilige Aromastoff identisch in der vom Menschen unberührten Natur vorkommt und nachgewiesen ist. „Aromastoffe, die erst durch die Herstellung von Lebensmitteln entstehen oder bloße Artefakte der Aufarbeitung von Lebensmitteln sind“ sollen nicht als natürlich bezeichnet werden.<sup>24</sup> Dabei wird bei der Berufung auf den Erwägungsgrund 26, der einen „vollständig natürlichen Ursprung“ der aromatisierenden Bestandteile verlangt, verkannt, dass der Begriff der Natürlichkeit auslegungsbedürftig ist. Eine Argumentation, die ein Begriffsver-

23 Richtlinie 2009/54/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18.6.2009 über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern.

24 Haase-Aschoff „Was ist ein natürliches Aroma?“ in DLR Spezial, Oktober 2013, 525, 529.

ständnis im Sinne von „von menschlichen Einflüssen unberührt“ ungeprüft unterstellt und auf dieser Grundlage mit Laborergebnissen argumentiert, die lediglich belegen, dass ein Stoff erst durch eine herkömmliche küchenmäßige Zubereitung entsteht, vermag zur Klärung der Rechtsfrage nichts beizutragen. Außerdem führt dieses Begriffsverständnis dazu, dass ein Aromastoff aus demselben Ausgangsstoff, aus dem auch ein Aromaextrakt gewonnen wird, nicht als natürlich anzusehen wäre, wenn er nicht in der unberührten Natur nachzuweisen ist, während der Aromaextrakt keines weiteren „Natürlichkeitsabgleiches“ bedarf. Ein solch widersprüchliches Ergebnis überzeugt nicht.

In der Literatur wird zum Verhältnis von Satz 2 und Satz 1 der Definition des natürlichen Aromastoffs auch vertreten, dass es sich schlicht um eine gesetzgeberische Fehlleistung handelt. Auch nach dieser Auffassung soll das Tatbestandsmerkmal „in der Natur vorkommen“ als „nicht vom Menschen be- oder verarbeitet“ zu verstehen sein.<sup>25</sup> Allerdings werde ein Teil der Definition in Satz 1 durch die Ergänzung des Satz 2 sinnentleert. Hiermit dürfte gemeint sein, dass in Satz 1 zunächst eine Aufbereitung mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren zugelassen wird, die durch Satz 2 hinfällig wird, wenn gerade hierdurch erst Aromastoffe gebildet werden, die so nicht im unberührten Ausgangsmaterial zu finden sind.

*Rathke* ist zuzustimmen, dass Sinn und Zweck von Satz 2 wohl nicht darin bestehen kann, dass klassische Ergebnisse der nach Satz 1 erst ausdrücklich als zugelassen aufgezählten Verfahren wieder ausgenommen werden. Denn offensichtlich steht eine derartige Aufbereitung der „Natürlichkeit“ nicht im Wege. Auch wäre es sicher sinnvoll und unter volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten sehr zu begrüßen, wenn der Gesetzgeber entweder Satz 2 ersatzlos streichen oder durch eine Konkretisierung klarstellen würde. Bis dahin müssen Behörden, Wirtschaft und Gerichte jedoch mit der vorhandenen Definition arbeiten.

Die Auslegung der Begriffe des natürlichen Vorkommens und der Natur im Sinne des Satzes 2 ergibt, dass es sich um einen normativen Begriff handelt, der in seinem Regelungszusammenhang dahingehend zu verstehen ist, dass es sich um Stoffe handelt, die entweder in unverarbeiteten oder nicht künstlich bzw. nicht chemisch verarbeiteten Naturerzeugnissen nachgewiesen sind. Bei letzterem handelt es sich nach der Gesamtregelung und dem allgemeinen Wortsinn jedenfalls um eine Verarbeitung durch die in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelverfahren. Diese Auslegung verhindert einen systematischen Widerspruch zur Definition der Aromaextrakte und der damit verbundenen Natürlichkeitsauslobung nach Art. 16 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Auch bedeutet diese Auslegung, dass die Regelung des Satz 2 nicht die in Satz 1 gerade erst zugelassenen Verfahren wie z. B. Rösten und Braten zur Aufbereitung der Ausgangsstoffe direkt wieder ausschließt. Seit

<sup>25</sup> *Rathke*, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 170. EL März 2018, VO (EG) 1334/2008 Art. 3 Rdnr. 18.

Jahrtausenden als natürlich angesehene Aromen<sup>26</sup> werden so nicht durch eine unklare gesetzliche Formulierung aus dem Bereich der natürlichen Aromastoffe „hinausdefiniert“.

## D. Fazit

Eine klarere Formulierung der Legaldefinition des natürlichen Aromastoffs durch den Gesetzgeber wäre wünschenswert gewesen und sollte für eine zukünftige Überarbeitung der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 einen prominenten Platz auf der Agenda erhalten. Nichtsdestotrotz lässt sich die bestehende Begriffsbestimmung unter Berücksichtigung der übrigen Legaldefinitionen des Art. 3 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und des normativen Natürlichkeitsbegriffs, der sich systematisch aus der Verordnung ableiten lässt, widerspruchsfrei auslegen. Nach der Konzeption des Gesetzgebers sind die möglichen Ausgangsstoffe für natürliche Aromastoffe auf pflanzliche, tierische und mikrobiologische Rohstoffe begrenzt. Nach einer optionalen Aufbereitung mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren darf die Gewinnung des natürlichen Aromastoffs nur durch eines oder eine Kombination der ausdrücklich zugelassenen Verfahren gewonnen werden. Die zugelassenen physikalischen, enzymatischen und mikrobiologischen Verfahren sind dabei von chemischen Verfahren abzugrenzen, obwohl es auch bei diesen drei zugelassenen Verfahrenskategorien regelmäßig zu stofflichen Veränderungen und ggf. auch zu chemischen Reaktionen kommt. Dabei muss der so gewonnene Aromastoff als Stoff jedoch entweder in unverarbeiteten oder in lediglich nicht chemisch verarbeiteten Rohstoffen (also insbesondere durch die Verwendung herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereiteten Naturerzeugnissen) und damit in der Natur nachgewiesen sein.

## Summary

Regulation (EC) No. 1334/2008 concerning flavourings is one of only very few legal acts in the EU that expressly uses the term „natural“. It is used to define „natural flavouring substances“ in Art. 3 para. 2 lit. c) and to stipulate conditions for the use of „natural“ for flavourings in Art. 16 of the Regulation. The author interprets the concept of „natural flavourings“ based on EU-law by thoroughly investigating the respective wording, the systematic context in which the provisions appear, the legislator's goals and furthermore the concept's historic context. Her interpretation is based on a normative understanding of nature which results from other provisions in the Regulation and the historic concept of „natural“ flavourings in EU-law. A specific emphasis in this regard is the analysis of feasible preparation methods which include physical, enzymatic and microbiological preparations but exclude chemical methods.

<sup>26</sup> Zu Aromen in Wein, die beim Gären entstehen und sich damit erheblich im Vergleich zum Traubenmost verändern vgl. *Rapp*, „Aromastoffe des Weines“, *Chemie in unserer Zeit* 26. Jahrgang (1992) Nr. 6, 273, 276, zu Aromen, die beim Backen von Brot entstehen vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/Brotkruste>.