

„Natürliches Erdbeeraroma“

Ein Streitfall

Klaus Haase-Aschoff

„Natürliches Erdbeeraroma“ liest der Käufer eines Erdbeerjoghurts im Zutatenverzeichnis und glaubt, das Erzeugnis enthalte ausschließlich die Aromastoffe der Erdbeere.

Er irrt, denn die Aromenverordnung [1] erlaubt den Zusatz von bis zu 5 Gewichtsprozent erdbeerfremder Aromastoffe. Nach der Logik der deutschen Sprache ist ein Erdbeeraroma ein Aroma aus der Erdbeerfrucht. Das Aroma der Erdbeere entstammt ebenso wie die Frucht selbst der Natur. Das ist selbstverständlich und muss nicht besonders betont werden. Daher wird das Adjektiv „natürlich“ im sprachlichen Zusammenhang als Pleonasmus interpretiert.

Lebensmittelrechtlich gesehen ist die sprachliche Interpretation ein Irrtum und schlimmer noch: Durch die gängige Praxis der Aromenhäuser gerät sie zu einer Irreführung der Lebensmittelhersteller und Verbraucher. Um das richtig zu verstehen, bedarf es einer ausführlichen Betrachtung der gesetzlichen Bestimmungen und der Herstellungspraxis der Aromenhäuser.

Aromen – Aromastoffe

Aromen enthalten chemisch definierte Stoffe (Aromastoffe), die durch Andocken an die Rezeptoren der Mund- und Nasenschleimhaut beim Menschen Sinneswahrnehmungen auslösen, die als Geruch oder Geschmack beschrieben werden. Im Sinne der Aromenverordnung (Art. 2 Abs. 2 lit. a) gilt das nur für Stoffe, die nicht ausschließlich süß, sauer oder salzig schmecken.

Die physiologisch aktiven Aromastoffe lösen also durch Rezeptorbindung und Rezeptorreiz nervale Signale aus, die durch

den Bulbus olfactorius (Riechkolben) umgeschaltet in verschiedene Hirnregionen weitergeleitet werden. Sie sind die Verursacher von Geruch und Geschmack. Sie zählen rechtlich zu den Lebensmitteln [2], sofern ihr Vorkommen in der Natur bewiesen ist.

Erdbeeraroma

Die Erdbeerfrucht enthält von Natur aus über einhundert Aromastoffe, die man durch Wasserdampfdestillation aus den zerkleinerten Erdbeerfrüchten herausschleusen und analytisch durch chirodifferenzierende Kapillar-Gaschromatografie mit einem angekoppelten Massenspektrometer nachweisen kann. Dieser destillativ gewonnene Erdbeeraromaextrakt wird industriell als „Erdbeerwasserphase“ gehandelt und enthält zu mehr als 99 Gew.-% Wasser und zu weniger als 1 Gew.-% die aromatisierenden Bestandteile (Aromastoffe) der Erdbeere.

Das Erzeugnis – auch als „genuines Erdbeeraroma“ bezeichnet – ist begrifflich ein „Aromaextrakt“ im Sinne des Artikels 3 Abs. 2 lit. d der Aromenverordnung. Es ist gleichzeitig ein Wiederherstellungaroma, das gemäß Fruchtsaftverordnung zur Herstellung von Erdbeersaft aus Erdbeersaftkonzentrat verwendet werden kann [3].

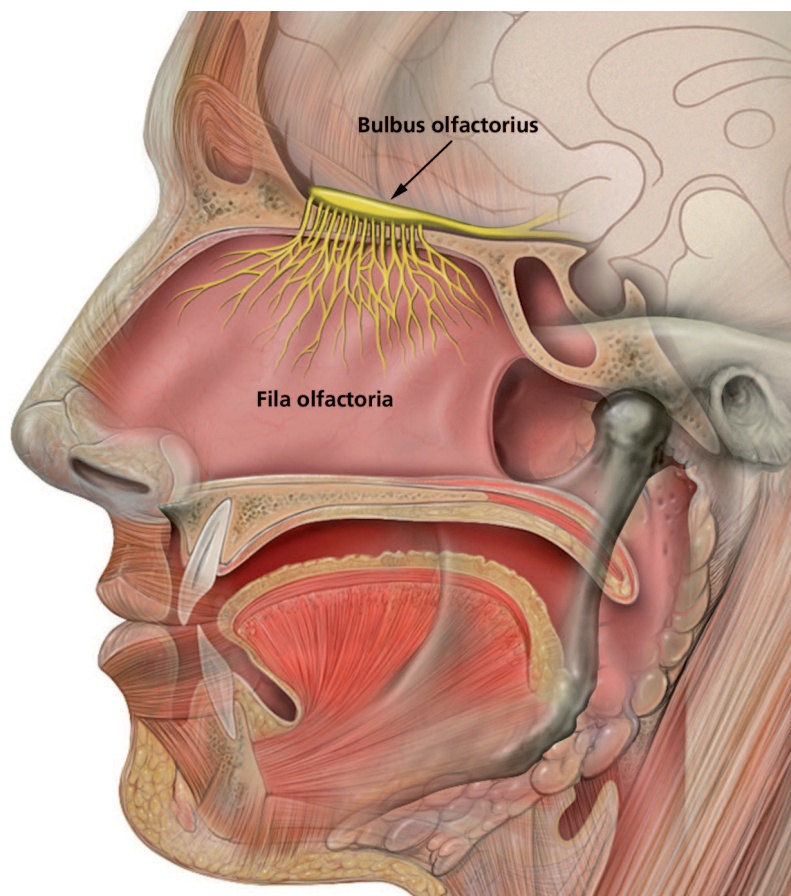
Für Fruchtaromaextrakte gilt allgemein, dass sie durch physikalische Verfahren (hier Destillation) aus dem Aromaträ-



Dr. rer. nat. Klaus Haase-Aschoff

» Zur Person

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker und Apotheker, seit 1978 freiberuflicher Chemiker mit eigenem Analysenlabor in Bad Kreuznach «



Der Bulbus olfactorius ist eine auf dem Siebbein gelegene Anschwellung des Tractus olfactorius und dient der Verschaltung und Verarbeitung von Signalen der primären Sinneszellen der Nasenschleimhaut.

›› Ein Erdbeeraromaextrakt kann in beliebiger Stärke hergestellt werden. ‹‹

ger (hier Erdbeere) hergestellt werden. Es gibt keine gesetzliche Vorschrift, in welchem quantitativen Verhältnis die Masse der eingesetzten Erdbeerfrüchte zu dem daraus gewonnenen Aromaextrakt stehen muss. Die THV [4] erlaubt, verschiedene Lösungsmittel zur Extraktion von Früchten zu nutzen, sodass auch dem Zusatz von Wasser rechtlich keine Begrenzung entgegensteht.

Es ist üblich und technisch möglich, durch Wasserdampfdestillation aus 50 bis 150 kg Früchten 1 kg Erdbeeraromaextrakt zu gewinnen, was einem Anreicherungsfaktor 50- bis 150-fach entspricht.

Im Ergebnis sind in solchen Aromaextrakten 0,05 bis 0,15 Gew.-% erdbeereigene Aromastoffe durch chemische Analyse nachweisbar. Das ist der wertbestimmende, aromatisierende Anteil des Erdbeeraromas, nach dem die Ware gehandelt wird.

Für den Aromabestandteil gibt es keine gesetzlich bestimmte Untergrenze, denn auch ein einfacher, nicht angereicher-

ter Erdbeeraromaextrakt, im dem ca. 0,001 Gew.-% Erdbeeraromastoffe enthalten sind, ist im Sinne der Aromenverordnung ebenfalls ein Aromaextrakt.

Natürliches Erdbeeraroma – 95/5-Regel

Ein „natürliches Erdbeeraroma“ entstammt nach Art. 16 Abs. 4 der Aromenverordnung in seinem aromatisierenden Bestandteil ausschließlich oder zu mindestens 95 Gew.-% einem Erdbeeraromaextrakt. Das heißt, der aromatisierende Bestandteil darf ohne weitere Kenntlichmachung bis zu 5 Gew.-% Fremdaromastoffe enthalten, die ihrerseits entweder aus einem Aromaextrakt oder „natürlichen Aromastoffen“ hinzugefügt werden (sog. 95/5-Regel des Art. 16 Abs. 4).

Diese Zusätze sind nicht beliebig gestaltbar, sondern sie unterliegen den Regeln des Erwägungsgrundes 26 der Aromenverordnung. Danach sollen Zusätze nur der „Standardisierung“ des Erdbeeraromas dienen, indem sie beispielsweise eine „Grünnote“ oder eine „sahnige Note“ hinzufügen. Das Aroma soll dadurch nicht verstärkt oder nachgemacht werden, damit der Verbraucher nicht über die verwendeten Ausgangsstoffe getäuscht wird (Verbot der Irreführung).

Im Ergebnis ist festzuhalten, dass ein „natürliches Erdbeeraroma“ im Verhältnis zu einem nicht weiter attributierten „Erdbeeraroma“ (Aromaextrakt) durch den erlaubten Zusatz von bis zu 5 Gew.-% Fremdaroma in der Praxis keine einhundertprozentige Authentizität besitzt. Durch die Logik der Sprache betrachtet handelt es sich bei dem Adjektiv „natürlich“ also nicht um einen Pleonasmus in Bezug auf das Subjekt „Erdbeere“. Sprachlich richtig müsste das natürliche Erdbeeraroma heißen: „Erdbeeraroma mit anderen natürlichen Aromastoffen“.

Aromastoffe

Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe (Art. 3 Abs. 2 lit. b Aromenverordnung), die einen Geruch oder Geschmack

auslösen. Chemisch definiert heißt: Sie besitzen einen eindeutigen chemischen Namen, eine eindeutige Strukturformel und wissenschaftlich beschriebene chemische und physikalische Eigenschaften, mit deren Hilfe sie analytisch-chemisch identifizierbar sind.

In der Praxis des Chemikers und der Aromenindustrie handelt es sich um kristalline oder flüssige Reinsubstanzen, die zu 95–100 % aus einem chemischen Stoff bestehen und gegenständlich fassbar in Gläsern, Kanistern oder Tonnen aufbewahrt werden.

Aromastoffe und Aromaextrakte sind nach der Kategorisierung der Aromenverordnung (Art. 3 Abs. 2) einzeln oder in Mischung Produkte, die das Erzeugnis „Aroma“ bilden, welches zur Herstellung von Lebensmitteln, jedoch nicht zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind.

Zum Verständnis wichtig ist: Aromastoffe und Aromaextrakte unterscheiden sich teilweise extrem durch den Gehalt an aromatisierenden Stoffen. Denn in einem 100-fach angereicherten Erdbeeraromaextrakt beträgt der Gehalt an aromatisierenden Stoffen nur ein Tausendstel dessen, was in einem Aromastoff enthalten ist.

Natürliche Aromastoffe

Natürliche Aromastoffe sind besonders spezifizierte Aromastoffe: Sie werden aus natürlichen Ausgangsstoffen durch physikalische, mikrobiologische und enzymatische Verfahren hergestellt: Art. 3 Abs. 2 lit. c der Aromenverordnung.

Der Begriff „natürlich“ ist in diesem Zusammenhang ein Fiktivum, welches an die quasi selbsttätige Entstehung von Sekundäraromen bei der Lebensmittelherstellung nach empirisch verbürgten Verfahren anknüpft (Siehe auch Anhang II der Aromenverordnung).

Ein Beispiel soll es verdeutlichen: Aus Traubenmost entsteht durch mikrobielle Umsetzung Wein, dessen Aroma durch die mikrobiellen und enzymatischen Vorgänge während und nach der Gärung erzeugt wird (Sekundäraroma). Stofflich

gesehen hat das Weinaroma mit dem Aroma des Ausgangsstoffes Weintraube (Primäraroma) nur minimale Gemeinsamkeiten, da die Hefe und weitere Mikroorganismen eine sehr weitgehende biochemische Umwandlung der Inhaltsstoffe der Traube bewirken. Gärung ist also das empirisch belegte Herstellungsverfahren von Wein.

Ein Begriff – zwei Auslegungen

Mit der Überführung des deutschen Weinrechtes in EU-Recht wurde der Begriff „Natur“ in jeder Wortkombination oder Abwandlung (also auch das Adjektiv natürlich) für die Auslobung von Wein verboten [5]. Begründung: Wein ist ein Produkt willkürlich gesteuerter oder steuerbarer Kellertechnik und daher nicht natürlich, sondern technisch erzeugt.

Im Gegensatz dazu wurde durch die EU-Richtlinie 88/388/EWG zum Aromenrecht der Grundstein für die noch heute gültige Definition eines „natürlichen Aromastoffes“ mit eben solchen Herstellungsverfahren gelegt. Das heißt: Den Aromenhäusern ist erlaubt, was den Weinhäusern verboten ist.

Hierzu ein konkretes Beispiel: Aus Fuselalkohol wird 2-Methylbutanol als natürlicher Ausgangsstoff gewonnen und durch mikrobielle Fermentation in 2-Methylbuttersäure umgewandelt. Diese Säure wird zusammen mit Agraralkohol der Destillation unterworfen, wobei sich der fruchtige Aromastoff Ethyl-2-methylbutyrat bildet. Der zu fast 100 % Gehalt gereinigte Aromastoff wird gemäß Artikel 3 Abs. 2 lit. c der Aromenverordnung als „natürliches“ Ethyl-2-methylbutyrat gehandelt und beispielsweise zur Herstellung von „natürlichem Erdbeeraroma“ genutzt.

Das bezeichnungstechnische Dilemma der natürlichen Aromastoffe liegt darin, dass die Nennung des Ausgangsstoffes (hier Fuselalkohol) nicht mit den sensorischen Eigenschaften des Aromastoffes korreliert. Die korrekte Bezeichnung wäre dem Vorgang der Vergärung von Traubenmost zu Wein folgend: Ethyl-2-

» **Natürliche Aromastoffe sind industriell hergestellte Reinsubstanzen.** «

» **Die Herkunft natürlicher Aromastoffe wird nicht deklariert.** «

›› Die AromenVO definiert drei Kategorien natürlicher Aromen. ‹‹

methylbutyrat aus Alkoholen gewonnen. So müsste die Zutat dem Anspruch der Lebensmittelwahrheit folgend deklariert werden.

Doch der Artikel 16 Abs. 6 der Aromenverordnung bestimmt für Aromen, die in ihrem aromatisierenden Bestandteil hauptsächlich aus „natürlichen“ Aromastoffen sensorisch nicht erkennbarer Abstammung bestehen, die Bezeichnung „natürliches Aroma“ ohne Nennung der Ausgangsstoffe.

„Natürliche“ Aromen definiert in Art. 16 der Aromenverordnung

Der Artikel 16 der Aromenverordnung (AV) schreibt die Regeln für den Gebrauch des Attributes „natürlich“ vor. Das natürliche X-Aroma (X als Platzhalter für beliebige Lebensmittel) ist hierin die erste Stufe einer in drei Stufen gegliederten Aromenkennzeichnung, die das Attribut „natürlich“ einschließt. Angewendet auf das Beispiel Erdbeere heißt das:

- (1) „Natürliches Erdbeeraroma“ im Sinne von Artikel 16 Abs. 4 AV enthält mit Bezug auf den aromatisierenden Bestandteil maximal 5 Gew.-% Fremdaromastoffe aus natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten.
- (2) „Natürliches Erdbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen“ im Sinne von Artikel 16 Abs. 5 AV besitzt einen höheren Gehalt an Fremdaromastoffen mit der Maßgabe, dass „dessen Aroma leicht erkennbar ist“.
- (3) „Natürliches Aroma“ im Sinne von Artikel 16 Abs. 6 AV besitzt einen so hohen Gehalt an Fremdaromastoffen, dass die Nennung von Erdbeere „ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde“.

Die in der Aromenverordnung benutzte begriffliche Ausgestaltung dieser Abstufung ist inkonsistent, weil ein in der Sache nicht auflösbarer Kategorienwechsel von Quantität in Massenprozent zu einer nicht näher spezifizierten Erkennbarkeit von Aroma (chemisch-analytisch) und Ge-

schmack (sensorisch) vorliegt: Die Begrenzung des Fremdaromagehaltes wird in Art. 16 Abs. 4 durch die Zulassung von maximal 5 Massenprozent deutlich herausgestellt. Das ist eine Vorschrift, die durch chemische Analyse und Zuordnung der Aromastoffe zu ihrer Herkunft eindeutig überprüfbar ist.

Weniger deutlich ist der bereits erwähnte Erwägungsgrund 26, der bestimmt, dass der Zusatz von bis zu 5 Gew.-% Fremdaroma nicht der Verstärkung, sondern nur der Typisierung des Namen gebenden Aromaextraktes dienen soll.

Die Zuordnung zu Art. 16 Abs. 5 wird durch die Forderung nach leichter Erkennbarkeit des Aromas hergestellt. Versteht man den (in der deutschen Übersetzung benutzten) Begriff „Aroma“ im Sinne der Rechtsdefinition (Aroma = Erzeugnis Art. 3 Abs. 2 der AV), kommt damit der stoffliche Charakter zum Ausdruck, der chemisch-analytisch klar nachweisbar ist.

Hier liegt ein Übersetzungsfehler vor [6]. Im englischen Text wird der Begriff „flavour“ verwendet, der nicht auf die Stofflichkeit, sondern auf die Sensorik abzielt: Sensorik ist naturgemäß subjektiv und hat im Verhältnis zur chemischen Analytik einen geringen Beweiswert. Man stelle sich nur vor, es werden einem genuine Erdbeeraroma entgegen Erwägungsgrund 26 die Schlüsselaromastoffe der Erdbeere zugefügt. Ein solches Faktum, welches eine Auslobung nach Art. 16 Abs. 4 ausschließt und zwingend zu einer Bezeichnung nach Art. 16 Abs. 5 oder Abs. 6 führt, ist nicht durch Sensorik, sondern durch chemische Analytik eindeutig zu belegen.

Es besteht also eine wesentliche Diskrepanz zwischen den Übersetzungen: Nach dem englischen (flavour) und auch französischen Text (flaveur) ist die Abgrenzung sensorisch zu treffen, nach dem deutschen Text (Aroma = Erzeugnis) stofflich-analytisch.

Art. 16 Abs. 6 – hier richtig aus dem englischen Text übersetzt – lässt die Freiheit: Analytik oder Sensorik. Das wird voraus-

›› Nur eine Bestimmung von drei Definitionen des Artikels 16 ist ausschließlich messtechnisch-analytisch quantitativ definiert. ‹‹

» Streit um den Begriff „Aromabestandteil“. «

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“.

Der Begriff „Aromabestandteil“ ist in der Aromenverordnung nicht definiert. Die Antragstellerin sieht darin eine der Aromakategorien, die unter dem Oberbegriff „Aroma“ in Art. 3 Abs. 2 lit. c und lit. d der AV beschrieben sind. Das heißt, der Erdbeeraromaextrakt und das natürliche Aroma wären – jeder für sich als Ganzes – ein Aromabestandteil.

Da das Aromenhaus nach eidesstattlicher Erklärung 4,7 % natürliches Aroma (bestehend zu 100 % aus reinen Aromastoffen) einer Erdbeerwasserphase 150-fach (bestehend aus nur 0,15 % Aromastoffen aus der Erdbeere) zugemischt hat, ergibt die Berechnung des Fremdaromas im aromatisierenden Anteil des „natürlichen Erdbeeraromas“:

$$\frac{4,7\%}{4,7\% + 0,15\%} \times 100\% = 96,9\%$$

erdbeerfremde Aromastoffe

Diese Herstellungspraxis widerspricht nach Auffassung des Autors eindeutig der gesetzlichen Regelung. Denn durch die Auslegung des Aromenhauses wird der Wasseranteil der Erdbeerwasserphase (sie enthält 99,85 % Wasser) dem aromatisierenden Anteil des Erdbeeraromaextraktes zugerechnet, obwohl Wasser bekanntlich keine aromatisierenden Eigenschaften besitzt.

Nach Meinung des Verfassers bezeichnet der Begriff „Aromabestandteil“ nicht eine der Aromakategorien nach Art. 3 Abs. 2 AV im Ganzen, sondern nur die darin enthaltene aromatisierende Komponente. Denn im englischen Originaltext heißt der Aromabestandteil „flavouring component“, also wörtlich ins Deutsche übersetzt „aromatisierende Komponente“. Ebenso in der italienischen Übersetzung: „componente aromatizzante“.

Der Blick in die französische Übersetzung zeigt den Begriff „la partie aromatisante“, also „der aromatisierende Teil“.

Die in den englischen, italienischen und französischen Texten gebrauchten Adjektive zeigen deutlich, worauf es ankommt, nämlich auf die aromatisierende Eigenschaft des Bestandteils. Diese Eigenschaft wird in der deutschen Übersetzung nicht klar herausgestellt, ist aber nach dem Sinngehalt der Verordnung unverkennbar. Das aber wollte die Antragstellerin nicht wahrhaben.

Die gerichtliche Auseinandersetzung

Das Landgericht Düsseldorf [8] wies in erster Instanz das Begehren der Antragstellerin zurück. Es führte in der Urteilsbegründung aus, dass der Begriff „Aromabestandteil“ rechtssätzlich nicht definiert sei, dass aber bei Abwägung aller Parteivorträge der Meinung der Antragsgegnerin zuzustimmen sei. Sie dürfe daher zu Recht behaupten, dass der Erdbeerjoghurt der Antragstellerin irreführend gekennzeichnet und damit mangelhaft sei.

Der Lebensmittelhersteller wollte dieses Urteil nicht hinnehmen und ging in die zweite Instanz. Die Schriftsätze waren nunmehr stark durch die Interessen der Aromenindustrie bestimmt. Die Klägerin legte ein frisch verabschiedetes, mehrseitiges Papier des Deutschen Verbandes der Aromenindustrie (DVAI) vor, das die Meinung der Klägerin stützte.

Das Oberlandesgericht Düsseldorf [9] beschäftigte sich in seiner über zweistündigen, mündlichen Verhandlung sehr ausführlich mit der Sache, wobei auch die presserechtlichen Aspekte des Testberichtes im Verhältnis zur ständigen Rechtsprechung des BGH zur Sprache kamen.

Letztlich stellte auch das OLG fest, dass die Interpretation des Begriffes „Aromabestandteil“ im Kontext mit dem Anspruch der Aromenverordnung, eine Verbrauchertäuschung zu vermeiden, nicht im Sinne der Klägerin und des DVAI ausgelegt werden kann. Das Gericht erkannte, dass ein Erdbeeraromaextrakt bezüglich

» Die deutsche Übersetzung von „flavouring component“ ist nicht gut. «

des aromatisierenden Bestandteils in beliebiger Stärke hergestellt werden kann. Folglich kann durch den Zusatz von 5 % natürlichen Aromastoffen ohne Berücksichtigung der aromaneutralen Trägerstoffe ein beliebiger Fremdaromaanteil zwischen 5 % und 99 % eingestellt werden.

Zitat aus der Urteilsbegründung:

„Art. 16 Abs. 4 der Verordnung (EG) 1334/2008 kann daher nicht so interpretiert werden, dass bei Verwendung eines Extrakts das gesamte Extrakt einschließlich des Trägerstoffes ins Verhältnis zu den hinzuzufügenden anderen Aromastoffen zu setzen ist.“

Und weiter:

„Bei Verwendung von mehr als 5 Gew.-% Fremdaromen ist daher – wenn das Aroma der Erdbeere leicht erkennbar ist – das Produkt mit „natürliches Erdbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen“ zu deklarieren. Ist das Erdbeeraroma nicht leicht erkennbar, weil das Vanillin dominiert, wäre Abs. 6 einschlägig und die Deklaration „natürliches Aroma“ zu verwenden. Absatz 6 lautet: ...“

Das Gericht erkannte auch, dass die bereits dargelegte dreifache Abstufung der Aromabezeichnungen mit dem Adjektiv „natürlich“, definiert in Artikel 16 Absätze 4 bis 6 der Aromenverordnung, durch die Interpretation der Klägerin sinnlos würde.

Also wurde das Begehren der Klägerin auf Erlass einer einstweiligen Verfügung auch durch das Oberlandesgericht Düsseldorf zurückgewiesen.

Ausblick und Schluss

Die erwähnten Gerichtsurteile sind die ersten zum Thema „natürliches X-Aroma“. Die Auswirkungen auf die Zusammensetzungen der so deklarierten Aromen sind nicht abzusehen. Manche Hersteller haben reagiert, andere wollen offenbar ihre Rezepturen beibehalten [10,11]. Der DVAI sieht die Gerichtsurteile kritisch und hofft, dass der EuGH die Urteile auf einem nicht näher bestimmten Weg kassiert [12].

Die Gründe für dieses Beharren liegen in der Historie der natürlichen X-Aromen, deren Definition in die nationale Aromenverordnung von 1981 mit dem § 4b aufgrund der Änderungsrichtlinie 91/71/EWG eingefügt wurde. In dieser Regelung war keine quantitative Abgrenzung des Fremdaromaanteils festgelegt. Die Formulierung wonach die „aromatisierenden Bestandteile ausschließlich oder fast ausschließlich aus dem betreffenden Lebensmittel oder Aromaträger“ gewonnen sein sollten, wurde in der Regel sehr großzügig ausgelegt. So praktiziert man seit zwei Jahrzehnten Toleranz unter den Konkurrenten und Ignoranz gegenüber den Abnehmern.

Schließlich wurde erst im Dezember 2006 nach geradezu biblischen sieben Jahren der Evaluierungen und Diskussionen eine Methode zur quantitativen Bestimmung der Aromastoffe in Lebensmitteln in die amtliche Sammlung der Analyseverfahren eingefügt [13]. Hinzu kam im Jahr 2008 die neue Aromenverordnung der EG, die die 95/5-Regel für natürliche X-Aromen festlegt.

Die Übergangszeit ist abgelaufen, der chemisch-analytische Nachweis ist zu führen, ein Urteil ist gesprochen, sodass nunmehr zu hoffen ist, dass die Marktbeteiligten Einsicht zeigen. ■

» Der Grundsatz der Bezeichnungswahrheit wurde ausgehöhlt. «

Anschrift des Autors

Dr. Klaus Haase-Aschoff
Mannheimer Straße 100–106
55543 Bad Kreuznach
labor@haase-aschoff.de

Quellenverweise finden Sie unter
www.dlr-online.de → DLR Plus
Passwort: Irreführung

„Natürliches Erdbeeraroma“

Ein Streitfall

Klaus Haase-Aschoff

Quellennachweise

- [1] Verordnung (EG) 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln: hier kurz „Aromenverordnung“ genannt, Abkürzung „AV“.
- [2] Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB): § 2 Abs. 3 Nr. 1, zweiter Halbsatz: „ausgenommen sind ...“.
- [3] Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar (Fruchtsaftverordnung): Anlage 1 Nr. 1 b.
- [4] Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln (Technische Hilfsstoff-Verordnung – THV): § 2 Abs. 2.
- [5] Gesetz über Wein, Likörwein, Schaumwein, weinhaltige Getränke und Branntwein aus Wein (Weingesetz 1982): § 15 Abs. 5.
- [6] *Zipfel/Rathke*: Lebensmittelrecht Kommentar, Loseblattsammlung EL 144 März 2011, C 382 Art. 16 Rdn. 16.
- [7] Zeitschrift „Test“ 7/2011, Seiten 22–28, Test Erdbeerjoghurt, Titel: „Der Beste ist ein Schweizer“.
- [8] Landgericht Düsseldorf Az.: 12 O 383/11 Urteil vom 26.10.2011.
- [9] Oberlandesgericht Düsseldorf Az.: I-15 U 173/11, Urteil vom 21.03.2012.
- [10] Zeitschrift „Öko-Test“ 6/2012, Seiten 35–41, Test „Lactosefreie Produkte“, Soja Spezialität mit Bifidus Erdbeere.
- [11] Westdeutscher Rundfunk, Serie WDR-Markt, Sendung am 16.07.2012 um 21:00 Uhr, Test Fruchteis Erdbeere, Eiscreme Erdbeer.
- [12] Regionaltagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in Bonn am 07.03.2012: Vortrag D. A. Müller: Auslegung und Prüfung der Kennzeichnung gemäß Artikel 16 (4) der neuen EU-Aromen-VO – Position des DVAI.
- [13] Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB L 00.00-106.