

Positionspapier zur Kennzeichnung

„Vanille“ bei Milcherzeugnissen

Stand 01.03.2011

Die Arbeitsgruppe Milch und Milchprodukte hat das im Februar 2010 von den Arbeitsgruppen „Aromastoffe“ und „Stabilisotopenanalytik“ in der Lebensmittelchemie, **64**,2,2010 publizierte Grundlagenpapier zur „Herkunft und Authentizität von Vanillearomen“ zum Anlass genommen, einen Leitfaden zu kennzeichnungsrelevanten Fragestellungen bei vanillehaltigen Milcherzeugnissen zu erarbeiten. Da auch mit Inkrafttreten der neuen europäischen Aromenverordnung EG Nr. 1334/2008 am 16.12.2008 viele Fragen in Bezug auf die Verwendung verschiedener Auslobungen, Abbildungen und Verkehrsbezeichnungen offen geblieben sind, soll dieses Positionspapier einen Beitrag leisten zur Klarstellung der Sachverhalte im Sinne des Schutzes der Verbraucher vor Täuschung nach §11 LFGB.

Dieses Positionspapier umfasst sämtliche Produkte, die entsprechend den in § 2 des Milch- und Margarinegesetzes definierten Begriffsbestimmungen unter die Kategorie „Milcherzeugnis“ fallen. Neben den unter die Milcherzeugnis- und Käseverordnung fallenden Produkten sollen zusätzlich auch diejenigen aus den Kategorien Dessert, Pudding und Speiseeis mit einem Anteil an Milcherzeugnissen über 50 % berücksichtigt werden.

Grundsätzlich sind in diesen Milcherzeugnissen als Rezepturbestandteile mit sensorischer Ausprägung nach Vanille folgende Rohstoffe zu unterscheiden:

1. gemahlene Vanilleschoten

Bei der Verwendung gemahlener Schoten handelt es sich nicht um Aromen, sondern um klassische Lebensmittelzutaten, die entsprechend der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung im Zutatenverzeichnis als „gemahlene Vanilleschoten“ oder einer gleichlautenden Bezeichnung deklariert werden müssen

2. Natürliche Vanillearomen und Vanilleextrakte

- Natürliche Vanillearomen können entsprechend der Aromenverordnung EG Nr. 1334/2008 nur aus Vanilleschoten hergestellt werden. Darüber hinaus dürfen natürliche Vanillearomen auch in geringen Anteilen aromatisierende Bestandteile natürlicher Herkunft enthalten, die nicht aus der Vanille stammen. Die Grenzen dieses als "Abrundung" bzw. "Standardisierung" bezeichneten Zusatzes sind rechtlich in Art. 16 Abs. 4 sowie Erwägungsgrund 26 der EG Nr. 1334/2008 wie folgt festgelegt. Aromatisierende Bestandteile müssen natürlich sein und zu mind. 95 Gew.-% aus der Vanille stammen; der Rest „darf nur zur Standardisierung verwendet werden oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote“. Im Zutatenverzeichnis sind diese als „natürliches Vanillearoma“ zu deklarieren.
- Vanilleextrakte entsprechen der in Art. 3 Abs. 2 d) der Aromenverordnung EG Nr. 1334/2008 beschriebenen Begriffsbestimmung „Aromaextrakt“. Im Zutatenverzeichnis können diese als „Vanilleextrakt“ bzw. alternativ als „natürliches Vanillearoma“ deklariert werden

3. Natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen

Entsprechend Art. 16 Abs. 5 der Aromenverordnung EG Nr. 1334/2008 muss ein Aroma als „natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen“ deklariert werden, wenn neben dem natürlichen Vanillin aus der Vanilleschote auch weitere natürliche Aromabestandteile aus anderen Quellen enthalten sind und diese einen Anteil von mehr als 5 % ausmachen. Der Vanillegeschmack ist dennoch leicht erkennbar. Im Zutatenverzeichnis sind diese als „natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen“ zu deklarieren.

4. Natürliches Aroma

Natürliche Aromen können entsprechend der Aromenverordnung EG Nr. 1334/2008 mittels physikalischer, enzymatischer und/oder mikrobiologischer Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlichen, tierischen und/oder mikrobiologischen Ursprungs gewonnen werden. Entsprechend Art. 16 Abs. 6 der Aromenverordnung EG Nr. 1334/2008 muss ein Aroma als „natürliches Aroma“ deklariert werden, wenn der Aromabestandteil Vanillin aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe das Aroma nicht zutreffend beschreiben würde. Unter diese Definition fallen auch Aromen, die ganz bzw. z.T. über biotechnologische Verfahren gewonnen werden. Im Zutatenverzeichnis sind diese als „natürliches Aroma“ zu deklarieren.

5. Aroma

Synthetisch hergestellte Verbindungen wie z.B. Ethylvanillin, Ethylvanillin- β -D-glucopyranosid, o-Methylvanillin, Vanillinbutan-2,3-diolacetal, Vanillinbutylenglykolacetal, Vanillinethylether, Vanillinisobutytrat, Vanillinpropylenglykolacetal und Vanillinacetat sind entsprechend der Aromenverordnung EG Nr. 1334/2008 im Zutatenverzeichnis als „Aroma“ zu kennzeichnen.

Kennzeichnung und Aufmachung

Verschiedene Aufmachungs- und Kennzeichnungselemente eines Milcherzeugnisses können einen Hinweis auf die Verwendung von Vanille oder Vanillearomakomponenten sowie deren Herkunft geben. Dies sind insbesondere

- Verkehrsbezeichnungen („Milcherzeugnis mit „echter“ Vanille, natürlicher Vanille, Vanille-Extrakt“, natürlichem Vanillearoma, ...)
- Phantasiebezeichnungen oder vergleichbare Angaben, die nicht Verkehrsbezeichnung i. S. v. § 4 LMKV sind (z.B. „Vanilla“)
- Angabe im Zutatenverzeichnis („natürliches Aroma“, „natürliches Vanillearoma“, „natürliches Bourbon-Vanillearoma“, „gemahlene Vanilleschoten ...)
- Geografische Herkunftsbezeichnungen („Madagaskar-Vanille“ oder „Bourbon-Vanille“)
- Abbildungen der Vanilleblüte und / oder von Vanilleschoten

Entsprechend der marktüblichen Kennzeichnungspraxis wird die Abbildung einer Vanilleblüte als Hinweis auf die Geschmacksrichtung „Vanille“ verstanden, wohingegen die Abbildung einer Vanilleschote als Hinweis auf die Verwendung der Komponenten 1), 2) oder 3) als Zutaten aufgefasst wird.

Für die Kennzeichnung und Auslobung sind die in nachstehender Tabelle aufgestellten Bedingungen einzuhalten.

In der Vergangenheit wurden Produkte häufig fälschlicherweise allein auf Basis der quantitativen Bestimmung der Markerverbindung Vanillin beanstandet, obwohl ein gesetzlicher Grenzwert nicht festgelegt ist. Milcherzeugnisse mit der Bezeichnung „Vanille...“ oder gleichsinnigen Bezeichnungen wurden zum Teil ausschließlich auf Grundlage der chromatographischen Bestimmung der Markersubstanzen Vanillin und p-Hydroxy-benzaldehyd sowie deren Mengenverhältnis zueinander im Endprodukt beurteilt. Um Oxidations- und Abbauprozessen aufgrund der komplexen Matrix im Milcherzeugnis Rechnung zu tragen, sollte bei der Beurteilung in jedem Fall auch die verwendete Aromagrundmasse (Vanillezubereitung) mit untersucht werden. In Übereinstimmung mit dem Positionspapier der Arbeitsgruppen „Aromastoffe“ und „Stabilisotopenanalytik“ der GDCh ist es außerdem unumgänglich, auch die Oxidationsprodukte Vanillinsäure und p-Hydroxy-benzoesäure in die Bewertung mit einzubeziehen. Mit ausschlaggebend ist aus Sicht der Arbeitsgruppe Milch und Milchprodukte, dass die Milcherzeugnisse aufgrund der Verwendung der o.g. Rezepturbestandteile eine sensorisch wahrnehmbare Vanillenote aufweisen und dies entsprechend mittels einer sensorischen Prüfung bestätigt wird. Die sensorischen und chemisch-analytischen Prüfungen der jeweiligen Erzeugnisse müssen sich daher ergänzen.

Tab. : Übersicht zur Kennzeichnung und Aufmachung

Nr.	verwendete Zutaten					Verkehrsbezeichnung ¹ am Beispiel eines Joghurts	Produktaufmachungen	
	1.	2.	3.	4.	5.		textliche Auslobung	Bild Schote / Blüte
A	X					Vanille-Joghurt oder Joghurt mit (gemahlenden) Vanilleschoten	Vanille	+ / +
B	(X)	X				Vanille-Joghurt oder Joghurt mit natürlichem Vanillearoma	Vanille	+ / +
C	(X)	(X)	X*			Vanille-Joghurt oder Joghurt mit natürlichem Vanillearoma	Vanille	+ / +
D	(X)	(X)	X**			Joghurt mit natürlichem Aroma oder Joghurt mit Vanille- Geschmack	Vanillegeschmack, "Vanilla" sofern in der Ver- kehrsbezeichnung Vanille- geschmack aufgeführt ist	- / + - / +
E	(X)	(X)	(X)	X*		Joghurt mit natürlichem Aroma	Vanille und Abbildung „Schote“ nur sofern Komponenten 1), 2) oder 3) verwendet werden	(+) / +
F	(X)	(X)	(X)	X**		Joghurt mit natürlichem Aroma oder Joghurt mit Vanille- Geschmack	Vanillegeschmack, "Vanilla" sofern in der Ver- kehrsbezeichnung Vanille- geschmack aufgeführt ist	- / + - / +
G	(X)	(X)	(X)	(X)	X	Joghurt mit Aroma Vanillegeschmack	Vanillegeschmack	- / +

X : Komponente ist enthalten

(X): Komponente kann enthalten sein

* : Anteil an natürlichem Aroma mit Vanillegeschmack entsprechend Nr. 4 < 5 %

** : Anteil an natürlichem Aroma mit Vanillegeschmack entsprechend Nr. 4 > 5 %

¹ Für in der Tabelle nicht konkret aufgeführte Fälle wie z.B. „Joghurt mit X-Zubereitung“ gelten die Regeln der Produktaufmachung entsprechend.