

## Gesundheitliche Aspekte von Raucharomen

### 1. Traditionelles Räuchern

Das traditionelle Räuchern, vor allem von Fleisch und Fisch, ist eines der ältesten Verfahren zur Haltbarmachung und Aromatisierung von Lebensmitteln. Die Konservierung wird durch die Senkung des Wassergehalts, der Härtung der Oberfläche und das gleichzeitige Eindringen antibakteriell und antioxidativ wirksamer Substanzen wie Phenolen aus dem Rauch in das Räuchergut erreicht, welche auch zur Bildung von Geschmacksstoffen und Färbung des Lebensmittels beitragen. Beim Räuchern können, wie bei allen unvollständigen Verbrennungsprozessen, jedoch auch unerwünschte kanzerogene polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) entstehen.

### 2. Zusatz von Raucharomen

Als Alternative zum traditionellen Räuchern können Lebensmitteln Raucharomen auch zugesetzt werden. Zu ihrer Herstellung werden unter kontrollierten Bedingungen bestimmte Hölzer verglimmt, wobei der Rauch im Anschluss in Wasser oder andere Lösungsmittel eingeleitet, fraktioniert und aufgereinigt wird. Hierbei handelt es sich dann um die sogenannten „Primärprodukte“ aus denen unter Verwendung von Trägerstoffen Raucharomen hergestellt werden.

Nähere Informationen im Internetangebot des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR): [https://www.bfr.bund.de/de/raucharomen\\_in\\_lebensmitteln-200385.html](https://www.bfr.bund.de/de/raucharomen_in_lebensmitteln-200385.html)

## Rechtliche Vorschriften und Änderungen

(nach Informationen des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL; August 2024)

Die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 regelt vor allem die Sicherheitsbewertungen von Raucharomen und das Zulassungsverfahren für Primärprodukte. Die Verwendung von Raucharomen in oder auf Lebensmitteln wird nur zugelassen, wenn ausreichend nachgewiesen wird, dass

- sie keine Risiken für die menschliche Gesundheit darstellt und
- sie den Verbraucher nicht irreführt.

Darüber hinaus dürfen Lebensmittel mit Raucharomen nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn zur Herstellung der Raucharomen keine anderen als die zugelassenen Primärprodukte verwendet wurden. Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 der Europäischen Kommission wurden zehn Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen sowie deren Verwendungsbedingungen für einen Zeitraum von zehn Jahren zugelassen. Dieser Zeitraum endete am 1. Januar 2024. Die von acht Zulassungsinhabern im Vorfeld beantragte Verlängerung der entsprechenden Zulassungen wurden gemäß den geltenden Rechtsvorschriften von der EFSA neu bewertet. Auf der Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse konnten die Sachverständigen Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität für keines der acht Raucharomen ausschließen.

Nähere Informationen hierzu auf den Seiten der EFSA: <https://www.efsa.europa.eu/de/news/smoke-flavourings-qa-wim-mennes-efsas-working-group-chair-flavourings>

Auf der Grundlage der Ergebnisse der Bewertungen der EFSA hat die Europäische Kommission acht Durchführungsbeschlüsse und eine dazugehörige Durchführungsverordnung erlassen. Diese beinhalten, dass Zulassung der acht Raucharomen nicht erneuert wurde. Darüber hinaus sind folgende Übergangsregelungen beschrieben:

- Lebensmittel, die die Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 oder SF-009 enthalten und die vor dem 21. August 2024 die in der Unionsliste für diese Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen festgelegten Bestimmungen erfüllen, dürfen weiter in Verkehr gebracht werden. Sie dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben, wenn sie bis zu folgenden Zeitpunkten in Verkehr gebracht werden:
- Juli 2029 in Bezug auf die Lebensmittelkategorien 1.7 (Käse und Käseerzeugnisse), 8 (Fleisch), 9.2 (Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet), 9.3 (Fischrogen) und ihre entsprechenden Unterkategorien;
- Juli 2026 in Bezug auf alle anderen Lebensmittelkategorien.

Für weiterführende Informationen siehe das Internetangebot der Europäischen Kommission:

[https://food.ec.europa.eu/safety/food-improvement-agents/flavourings/smoke-flavouring-renewals-existing\\_en?etransnolive=1&prefLang=de&etrans=de](https://food.ec.europa.eu/safety/food-improvement-agents/flavourings/smoke-flavouring-renewals-existing_en?etransnolive=1&prefLang=de&etrans=de)

### **Frage an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL (29.8.2024)**

**Wie steht es um Produkte, die mit „Rauch“ deklariert sind? Sind diese auch von dem Verbot betroffen? Nach unserem Verständnis dürfte es diese Produkte weiterhin geben, da „Raucharoma“ immer auch als solches gekennzeichnet werden muss.**

Antwort:

Die Verwendung von Raucharomen ist EU-weit harmonisiert und über mehrere Verordnungen gesetzlich geregelt (siehe Kapitel „Rechtliche Vorschriften“). Wie dort beschrieben, bezieht sich der Beschluss der Europäischen Kommission auf Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen, ferner auf Lebensmittel, die Raucharomen enthalten. Traditionell geräucherte Lebensmittel sind hiervon nicht betroffen. Hinsichtlich der Deklaration „Rauch“ verweisen wir auf den Beschluss der 73. Arbeitstagung des Arbeitskreises der Lebensmittelhygienesachverständigen (ALTS) aus dem Jahr 2014 (TOP 19): „Die Angabe „Rauch“ ist im Zutatenverzeichnis nur zulässig, wenn bei der Herstellung frisch entwickelter Rauch verwendet wird. Kommen „Raucharomen“ zur Verwendung, sind diese unabhängig von der Technologie, mit der sie dem Lebensmittel zugesetzt werden, nach den Vorschriften zur Kennzeichnung von „Aromen“ bzw. „Raucharomen“ anzugeben.“

Quelle: [https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01\\_Lebensmittel/ALS\\_ALTS/ALTS\\_Beschluesse\\_73\\_Arbeitstagung\\_Jun\\_2014.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=3](https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALTS_Beschluesse_73_Arbeitstagung_Jun_2014.pdf?__blob=publicationFile&v=3)

Disclaimer:

Die Auslegung und Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften im föderalen System der Bundesrepublik Deutschland ist Aufgabe der Bundesländer. Die Einschätzungen des BVL gelten vorbehaltlich einer anderen Auffassung der zuständigen Landesbehörde. Bei Fragen zur Durchführung und rechtsverbindlichen Auslegung lebensmittelrechtlicher Vorschriften in Bezug auf konkrete in Verkehr gebrachte Produkte, empfehlen wir Ihnen, sich an die örtlich zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zu wenden.