

# RICHTLINIE

## für Vanille-Zucker und Vanillin-Zucker

Im Jahre 1962 veröffentlichte der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. die „Richtlinien für Vanille-Zucker und Vanillin-Zucker“.

Im Hinblick auf die Entwicklung der Rechtsetzung, insbesondere die Verabschiedung der EG-Aromen-Richtlinie 88/388/EWG, die Entwicklung der Rechtsprechung sowie die Entwicklung der Verkehrsauffassung, waren einige Teile der Richtlinie anzupassen.

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. hat in seinen Gremien unter Teilnahme aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft die Richtlinie überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft niedergelegt.

### A Begriffsbestimmungen

#### 1. *Vanille-Zucker* ist

- a) eine Gewürzzubereitung aus Saccharose<sup>1</sup> und nicht extrahierten, fein zerkleinerten Vanille-Schoten oder
- b) ein natürliches Vanille-Aroma aus Saccharose und Vanille-Extrakt als ausschließlichem aromatisierenden Bestandteil oder
- c) eine Mischung aus Erzeugnissen gemäß a) und b).

Bei Hinweisen auf eine geografische Herkunft wird ausschließlich Vanille aus der genannten Region verwendet. Bei dem Hinweis „Bourbon“ stammt das Ausgangsmaterial Vanille (*Vanilla planifolia* Andrews) aus der Region der „Vanille-Inseln“ (Madagaskar, Komoren, Réunion, Seychellen, Mauritius).

#### 2. *Vanillin-Zucker* ist ein Vanille-Aroma, bestehend aus Saccharose und Vanillin.

### B Gehalt an aromatisierenden Stoffen

Packungen, die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind, enthalten

1. bei Vanille-Zucker auf je 8 g Gesamtinhalt mindestens 0,5 g Vanille-Schoten oder die Extraktivstoffe daraus;
2. bei Vanillin-Zucker auf je 8 g Gesamtinhalt unmittelbar nach der Herstellung mindestens 0,1 g Vanillin; bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums beträgt der Gehalt an Vanillin mindestens 0,085 g je Packung.

Bei Verwendung von Trennmitteln wird deren Anteil auf den Saccharoseanteil angerechnet.

## C Bezeichnungen, Hinweise

1. Für Erzeugnisse, die in Abschnitt A beschrieben sind, sind die kursiv gedruckten Bezeichnungen als Verkehrsbezeichnungen üblich.
2. Bei Erzeugnissen, die mit einem Hinweis auf einen erhöhten Aroma-Gehalt, wie z. B. „stark“, „verstärkt“, in den Verkehr gebracht werden, liegt der Gehalt an aromatisierenden Stoffen sensorisch deutlich wahrnehmbar höher, in der Regel um mindestens 25 % höher als in Abschnitt B angegeben.

<sup>1</sup> vgl. Anlage 1 Nr. 1 bis 3 Zuckerartenverordnung

### Impressum

Herausgeber:  
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Alle Rechte vorbehalten

Neuaufgabe 2007  
Nachdruck, Übersetzung und photographische Wiedergabe – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung durch den BLL gestattet.

### Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Godesberger Allee 142-148  
53175 Bonn  
Telefon: +49 228 81993-0  
Telefax: +49 228 81993-200

**Hauptstadtbüro:**  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon: +49 30 206143-0  
Telefax: +49 30 206143-200

**Büro Brüssel:**  
43, Avenue des Arts  
1040 Brüssel, Belgien  
Telefon: +32 2 50810-25  
Telefax: +32 2 50810-21

E-Mail: [bll@bll.de](mailto:bll@bll.de) • [www.bll.de](http://www.bll.de)