



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

Richtlinie für Vanille-Zucker und Vanillin-Zucker



Vorbemerkung

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 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008¹, die Entwicklung der Rechtsprechung sowie die Entwicklung der Verkehrsauffassung, waren einige Teile der Richtlinie anzupassen. Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals Bund für Lebensmittelrecht- und Lebensmittelkunde – BLL) hat die Richtlinie im Dezember 2025 aktualisiert, in seinen Gremien unter Teilnahme aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft niedergelegt.

Berlin, Dezember 2025

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

¹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG

I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

1. *Vanille-Zucker* ist

- a) eine Zubereitung aus Saccharose² 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. Einen Spezialfall stellt die geschützte geografische Angabe „Vanille de l'île de La Réunion“ (g. g. A.) nach Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1405 dar. Bei dem Hinweis „Bourbon“ stammt das Ausgangsmaterial Vanille (*Vanilla planifolia* Andrews) aus der Region der „Vanille-Inseln“ (Madagaskar, Komoren, La Réunion, Seychellen, Mauritius, Nosy Be, Rodrigues und Mayotte).

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

II. GEHALT AN GESCHMACKGEBENDEN ZUTATEN

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 Extrakte 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.

III. BEZEICHNUNGEN, HINWEISE

- 1. Für Erzeugnisse, die in Abschnitt I 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 II angegeben.

² vgl. Anlage 1 Nr. 1 bis 3 Zuckerartenverordnung

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Food Federation Germany

Claire-Waldoff-Straße 7

10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0

info@lebensmittelverband.de

lebensmittelverband.de

x.com/lmverband

bsky.app/profile/lebensmittelverband.de

facebook.com/lebensmittelverband

instagram.com/lebensmittelverband