(5) Zusätzlich sind als „natürlich“ zu kennzeichnen:

1. Natürliche Aromastoffe
2. Essenzen, die nur natürliche Aromastoffe enthalten
3. Grundstoffe, die nur Aromastoffe oder Essenzen gemäß den Ziffern 1 und 2 enthalten.

Die Kennzeichnung „natürlich“ für die unter den Ziffern 2 und 3 aufgeführten Essenzen und Grundstoffe ist auch dann zulässig, wenn bei diesen ein Zusatz von Vanillin oder Ethylvanillin ausschließlich zu Abrundungszwecken erfolgt.

(6) Zusätzlich sind als „künstlich“ zu kennzeichnen:

1. Künstliche Aromastoffe
2. Essenzen, die künstliche Aromastoffe enthalten
3. Grundstoffe, die Aromastoffe und Essenzen gemäß den Ziffern 1 und 2 enthalten.

- § 6

(1) Lebensmittel, die unter Verwendung von Aromastoffen, Essenzen oder Grundstoffen im Sinne des § 5 Abs. 6 hergestellt werden, müssen zusätzlich zur Anordnung vom 14. November 1975 über die Kennzeichnung der Lebensmittel im Lebensmittelverkehr als „aromatisiert“ gekennzeichnet werden.

(2) Chinin- und ehydridhaltiges Tonic-Water muß zusätzlich zur Anordnung vom 14. November 1975 über die Kennzeichnung der Lebensmittel im Lebensmittelverkehr als „chininhaltig“ gekennzeichnet werden.

§ 7

Die Kennzeichnung der Aromastoffe, Essenzen und Grundstoffe ist planmäßig bis zum 1. Januar 1984 und die Kennzeichnung der aromatisierten Lebensmittel bis zum 1. Januar 1985 mit den Festlegungen dieser Anordnung in Übereinstimmung zu bringen.

§ 8

(1) Diese Anordnung tritt am 1. Januar 1983 in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten außer Kraft:

- die Bestimmungen vom 22. April 1949 zur Regelung des Verkehrs: mit Essenzen (ZVOB1. Teil I Nr. 35 S. 277)
- Ziff. 3 der Anordnung vom 12. Juni 1968 zur Anpassung der geltenden Straf- und Ordnungsstraf hin weise — Anpassungsanordnung — (GBI. II Nr. 62 S. 400).

Berlin, den 8. November 1982

Der Minister für Gesundheitswesen

OMR Prof. Dr. sc. med. Mecklinger

Anlage 1

zu § 2 Abs. 1 Ziff. 2 vorstehender Anordnung

Chemische Substanzen, die den naturidentischen Aromastoffen gleichgestellt sind

Bezeichnung	Zulässige Höchstmenge im verzehrfertigen Lebensmittel (mg/kg)
Ethylmaltol	40
Ethylvanillin	200
Saccharose-octaacetat	25
3-Ethyl-2-hydroxy-4H-pyran-4-one	40
3-Ethoxy-4-hydroxy-benzaldehyd	200
Octa-o-acetyl-/?-D-Fructofuranosyl-a-D-glucopyranosid	25

Anlage 2

zu § 3 Abs. 2, vorstehender Anordnung

Pflanzen oder Pflanzenteile und deren Zubereitungen, die zur Herstellung von Aromastoffen, Essenzen und Grundstoffen nicht zugelassen sind

Birkenteeröl
Bittermandelöl mit freier oder gebundener Blausäure
Campherbaum (Cinnamomum camphora)¹
Engelsüßwurz (Folypodium vulgare)
Poleyminze (Mentha pulegium)
Quillaiarinde (Quillaja saponaria)
Rainfarn (Tanacetum spec.)
Sassafras (Sassafras officinalis)
Steinklee (Mellilotus officinalis)
Tonkabohne (Dipterix spec.)
Wacholderteeröl
Waldmeister (Asperula odorata)

¹ ausgenommen safrolfrüchiges Campherbaumöl

Anlage 3

zu § 3 Abs. 3 vorstehender Anordnung

Höchstgehalte an chemisch definierten Substanzen aus Pflanzen oder Pflanzenteilen und deren Zubereitungen

Substanz ¹	Höchstmenge im verzehrfertigen Lebensmittel (mg/kg)	Ausnahmen	Höchstmenge im verzehrfertigen Lebensmittel (mg/kg)
Agarizinsäure	20	Spirituosen	100
Aloin	0,1	alkoholhaltige Getränke	25
Beta-Asaron 0,1		Spirituosen	1
Blausäure	1	Marzipan und Persipan	15
		Steinfruchtsäfte	5
		Spirituosen (bezogen auf reinen Alkohol)	50
Chinin, Chinidin	0,1	Tonic-Water	80
		alkoholhaltige Getränke	200
Cumarin	0	ungesüßte Trinkbranntweine	5
Pulegon	25	Spirituosen	100
		Kaugummi und Zuckerwaren	250
Quassin	5	alkoholhaltige Getränke	50
Safrol	1	alkoholhaltige Getränke	3
		Erzeugnisse, die Muskatblüte, Muskatnuß oder Zubereitungen daraus enthalten	10
Thujon	0,5	alkoholhaltige Getränke	10
		Bitterspirituosen	20

¹ Der Einsatz der Substanzen in isolierter Form — Chinin und Chinidin — ist nicht gestattet.

ausgenommen