

Cumarin

Cumarin kommt natürlicherweise in einer Vielzahl von Pflanzen, Früchten und Gewürzen in unterschiedlichen Mengen vor, z. B. in Zimt, Waldmeister, grünem Tee, Heidelbeeren, Tonkabohnen, Steinklee, Lavendel- und Pfefferminzöl. Cumarin riecht süß, krautig-warm, würzig oder heuartig.

Der Zusatz von Cumarin zu Lebensmitteln als isolierter Aromastoff ist unter der EG-Aromenverordnung nicht zulässig (Anhang III Teil A EG-Aromenverordnung).

Eingesetzt werden dürfen jedoch Gewürze/Kräuter, sowie daraus hergestellte Extrakte, die Cumarin natürlicherweise enthalten können. Solche Extrakte sind Aromaextrakte und somit Aromen im lebensmittelrechtlichen Sinne.

Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucher- und Gesundheitsschutzes hat der Gesetzgeber in der EG-Aromenverordnung Nr. 1334/2008 folgende Grenzwerte für Cumarin in Lebensmitteln, die maßgeblich zur Aufnahme von Cumarin beitragen, festgesetzt:

- Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist: 50 mg/kg
- Frühstücksgetreideerzeugnisse einschließlich Müsli: 20 mg/kg
- Feine Backwaren außer traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist: 15 mg/kg
- Dessertspeisen: 5 mg/kg

Cumaringehalte in Lebensmitteln können sowohl aufgrund der Verwendung cumarinhaltiger Zutaten, wie z. B. Zimt, als auch aufgrund der Verwendung von Aromen, die Cumarin aus natürlichen Ausgangsstoffen enthalten, z. B. Zimtöle, vorhanden sein. Solche Zimtöle finden in der industriellen und handwerklichen Verarbeitung von Lebensmitteln Verwendung. Derjenige, der diese Lebensmittel herstellt, erhält vom Aromenhersteller genaue Mengenangaben über den jeweiligen Cumaringehalt des Aromas, um damit in der Lage zu sein, die gesetzlich limitierten Höchstwerte im verzehrfertigen Lebensmittel einzuhalten. Wenn der Lebensmittelhersteller neben cumarinhaltigen Aromen noch weitere cumarinhaltige Zutaten einsetzt, ist er dafür verantwortlich, die gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten.

Weiterführende Informationen zu Active Principles und deren Höchstgehalte finden Sie in unserem Fact Sheet [„Active Principles“](#).

Stand: 11.12.2017

Coumarin

Coumarin is naturally present in different quantities in various plants, fruits and spices, such as cinnamon, woodruff, green tea, blueberries, tonka beans, Melilotus (sweet clover), lavender and peppermint oil. Coumarin has a sweet, herb-warm, spicy or hay-like smell.

The addition of coumarin as an isolated flavouring substance to foodstuffs is not permitted under the EC Regulation on Flavourings (Annex III part A).

However, the use of spices/herbs and of extracts made from spices/herbs where Coumarin may be present naturally is permitted. Such extracts are flavouring preparations and therefore considered flavourings according to food law.

For reasons of preventive consumer and health protection, the EC Flavouring Regulation No 1334/2008 provides the following maximum levels for coumarin in foods that contribute most to its dietary intake:

- Traditional and/or seasonal bakery ware containing a reference to cinnamon in the labelling: 50 mg/kg
- Breakfast cereals including muesli: 20 mg/kg
- Fine bakery products, with the exception of traditional and/or seasonal bakery ware containing a reference to cinnamon in the labelling: 15 mg/kg
- Desserts: 5 mg/kg

Coumarin contents in foodstuffs can occur due to the use of coumarin-containing ingredients like, for instance, cinnamon, or the use of flavourings containing coumarin from natural primary products like, for instance, cinnamon oils. Such cinnamon oils are used in industrial and artisan food processing. Food producers receive detailed data from the flavouring manufacturer about the quantity of the specific coumarin content of the flavouring so as to enable them to comply with the legally limited maximum levels in foods ready for consumption. If the food manufacturer uses other coumarin-containing ingredients besides coumarin-containing flavourings, it is in his responsibility to comply with the legal provisions.

For further information on Active Principles and their maximum levels, please refer to our Fact Sheet [„Active Principles“](#).

Stand: 11.12.2017