



Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V. | Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Bundesministeriums für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 214, Spezielle Lebensmittel
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.
German Tea & Herbal Infusions Association
(ehemals Deutscher Teeverband e.V. und
Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V.)

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

TEL: +49 (0)40 / 23 60 16 – 34
FAX: +49 (0)40 / 23 60 16 – 11
MAIL: info@teeverband.de
WEB: www.teeverband.de

Hamburg, den 23. Juni 2020
mwi/mve-chb

Entwurf einer Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel

Sehr geehrte Damen,

wir wenden uns heute an Sie mit der Bitte um Klarstellung zur Auswirkung des von Ihrem Hause vorgelegten Referentenentwurfs einer Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel auf den Handel und das Inverkehrbringen von „Lapsang Souchong“, einer geräucherten Tee-Spezialität.

Das Ziel des Verordnungsentwurfes, nationale Rechtsvorschriften an Unionsrecht anzupassen, wird von unserer Branche grundsätzlich unterstützt. Die Mitgliedstaaten der EU stellen einen wichtigen Absatzmarkt für die Unternehmen der deutschen Teewirtschaft dar. Vor diesem Hintergrund sind Maßnahmen, die zum Ziel haben, einen einheitlichen Rechtsrahmen innerhalb der EU zu schaffen, begrüßenswert.

Zu folgendem Punkt bitten wir um einen klärenden Hinweis:

Art. 1 der o. g. Verordnung sieht nach § 3 (1) ein Verbot der Verwendung von Rauch zum Räuchern von Lebensmitteln vor. Gemäß § 3 (2) und (4) werden ein paar wenige Lebensmittel von diesem Verbot ausgenommen. Eine Vielzahl an traditionell mit Rauch hergestellten Lebensmitteln finden hier allerdings keine Berücksichtigung. Von besonderer Bedeutung für die Teewirtschaft ist in diesem Zusammenhang der auch unter dem Namen „Rauchtee“ bezeichnete Schwarztee „Lapsang Souchong“.

Wir gehen davon aus, dass „Lapsang Souchong“ als ein traditionelles Lebensmittel, das in Drittstaaten produziert und aus diesen importiert wird, ebenfalls nicht von diesem Verbot erfasst ist, und bitten um Bestätigung dieser Einschätzung.

Lapsang Souchong

Sein unverwechselbares Aroma erhält diese bekannte und weit verbreitete Schwarztee-Spezialität traditionellerweise durch das Räuchern über Pinien- oder Kiefernholz. Zwar stellt die Verwendung von Rauch zur Aromatisierung von Tee in der Teeherstellung eine Ausnahme dar, allerdings trägt sie im Falle dieses Tees zweifellos zu seiner Beliebtheit unter Teeliebhabern weltweit bei. „Lapsang Souchong“ wird sowohl pur genossen als auch als Bestandteil traditioneller Teemischungen eingesetzt, denen der Rauchtee eine angenehm rauchige Note verleiht.

Das Besondere des Räucherns zur Aromatisierung von Tee wird u.a. im *THIE Compendium of Guidelines for Tea (Camellia sinensis)*¹ unseres europäischen Dachverbandes Tea & Herbal Infusions Europe (THIE) herausgestellt. Dort wird Lapsang Souchong der Kategorie der aromatisierten Tees zugeordnet, wobei es sich bei dem eingesetzten Rauch eben um eine aromagebende Zutat handelt. Hiermit übereinstimmend hat sich – analog zur Vorgehensweise bei anderen geräucherten Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, Fisch oder Käse – die gängige Praxis durchgesetzt, Rauch als Zutat im Zutatenverzeichnis aufzuführen, um die Verbraucher entsprechend über die Zusammensetzung des Tees umfassend zu informieren.

Die Teespezialität „Lapsang Souchong“ hat ihren Ursprung in der Volksrepublik China. Der Besonderheit dieses Tees wird nicht zuletzt durch die Aufnahme der Bezeichnung „Zhengshan Xiao Zhong“ (Übersetzung: Lapsang Souchong) auf die Liste der chinesischen geschützten geografischen Angaben², die Teil des aktuellen Handelsabkommens zwischen der EU und China ist, Rechnung getragen.

Mittlerweile wird „Lapsang Souchong“ nicht mehr ausschließlich in China hergestellt. Weltweit gehandelt werden beispielsweise auch Lapsang-Souchong-Tees aus Taiwan, wo die Herstellung ebenfalls traditionell unter Einsatz von Rauch erfolgt. Unter den erwähnten traditionellen Teemischungen, die mitunter aufgrund des als Zutat eingesetzten „Lapsang Souchong“ eine große Beliebtheit genießen, sei insbesondere auf den „Russischen Karawanentee“ hingewiesen. Der Ursprung dieser Bezeichnung geht zum einen auf den Umstand zurück, dass ab dem 17. Jahrhundert der Transport von Tee aus China nach Russland in der Regel über den Landweg stattfand. Zum anderen hat sich in Russland eine Präferenz für rauchige Schwarzteemischungen entwickelt, denen der „Russische Karawanentee“ heute noch nachempfunden ist.

Zur Thematik „Polyzyklische Kohlenwasserstoffe (PAK)“

In *Teil B. Besonderer Teil* des Referentenentwurfes wird unter Bezugnahme auf Erwägungsgrund 6 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 auf gesundheitliche Bedenken durch den Verzehr geräucherter Lebensmittel, insbesondere durch die Aufnahme polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe (PAKs), hingewiesen. In der

¹ THIE Compendium of Guidelines for Tea (*Camellia sinensis*), 2018, S. 4 (https://www.thie-online.eu/fileadmin/inhalte/Publications/Tea/2018-08-20_Compndium_of_Guidelines_for_Tea_ISSUE_5.pdf).

² EU-Kommission, Bier und Wein aus Deutschland künftig in China vor Nachahmung geschützt, [Liste der chinesischen geschützten geografischen Angaben](#) (zuletzt aufgerufen am 23.06.2020).



wissenschaftlichen Literatur³ ist beschrieben, dass ein Übergang von PAK in den Teeaufguss aufgrund der außergewöhnlich schlechten Wasserlöslichkeit nur in einem sehr geringen Umfang stattfindet.

Dementsprechend geht auch vom Verzehr von „Lapsang Souchong“ keinerlei relevantes Gesundheitsrisiko für die Verbraucher aus. Verwiesen sei in diesem Zusammenhang auf die Eingaben von THIE aus 2015, die die EU-Kommission und die Mitgliedstaaten im Ergebnis davon überzeugt hatten, dass es aus den zuvor genannten Gründen keiner Festlegung von PAK-Höchstwerten für die Kategorie „Tee, Kräuter- und Fruchtee“ unter der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bedarf.

Der Deutsche Tee & Kräutertee Verband e.V. geht davon aus, dass das Verbot der Verwendung von Rauch zum Räuchern von Lebensmitteln schon allein aufgrund der Tatsache, dass es sich bei dem vorliegenden Verordnungsentwurf um nationale Regelungen handelt, nicht auf importierte Lebensmittel anwendbar ist, wozu auch die infrage stehende Tee-Spezialität „Lapsang Souchong“ gehört. Zudem ist ein gesundheitliches Risiko durch den Verzehr des geräucherten Tees nicht gegeben.

Insbesondere aufgrund der dargelegten Bedeutung dieser Teespezialität für die deutsche Teewirtschaft sowie auf dem globalen Teemarkt im Ganzen bitten wir Sie hiermit um Klarstellung, dass sich durch die Umsetzung des Regelungsentwurfes in nationales Recht keine Auswirkungen auf das Inverkehrbringen von „Lapsang Souchong“ in Deutschland respektive in der EU ergeben werden.

Wir bedanken uns im Voraus für Ihre Auskunft und stehen Ihnen gern für Rückfragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.

³ Claudia M. Schulz, Holger Fritz & Ansgar Ruthenschrör (2014) Occurrence of 15 + 1 EU priority polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in various types of tea (*Camellia sinensis*) and herbal infusions, Food Additives & Contaminants: Part A, 31:10, 1723-1735, [DOI: 10.1080/19440049.2014.952785](https://doi.org/10.1080/19440049.2014.952785)