
Aromen in Biolandprodukten - Bedingungen für den Einsatz

Merkblatt für Bioland – Vertragspartner

- Anforderungen des Bioland e.V. an den Einsatz von Aromen für die Verarbeitung -

Inhaltsverzeichnis:

Einsatz von Aromen für die Verarbeitung der Produktgruppen

- ▶ **Gemüse und Obst;
Spirituosen und
Milch- und Milcherzeugnisse, Speiseeis**

- ▶ **Fleisch und Fleischerzeugnisse**

- ▶ **Brot- und Backwaren und Getreide und Getreideerzeugnisse**

- ▶ **Flüssige oder pastöse Produkte**

Herausgeber: Bioland e.V.
Kaiserstr. 18
55116 Mainz

Anforderungen des Bioland e.V. an den Einsatz von Aromen für die Verarbeitung der Produktgruppen

- ▶ Gemüse und Obst;
- ▶ Spirituosen und
- ▶ Milch- und Milcherzeugnisse, Speiseeis

Eingesetzt werden dürfen laut Bioland Richtlinie:

- a) Aromaextrakte, Extrakte aus der Namen gebenden Frucht, ätherische Öle (soweit verfügbar nur ökologische Aromaextrakte)
- b) Natürliche Aromastoffe: Die Vertragspartner des Bioland e.V. streben an, vorzugsweise Lebensmittel sowie Aroma- bzw. Fruchtextrakte aus ökologischer Erzeugung zur Aromatisierung einzusetzen und auf konventionelle Aromaextrakte bzw. natürliche Aromastoffe so weit wie möglich zu verzichten. Die Verwendung von Aromen zur Imitierung von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln ist nicht zulässig. Natürliche Aromastoffe müssen aus pflanzlichen Lebensmitteln, vorzugsweise ausschließlich oder fast ausschließlich aus der Namen gebenden Frucht, physikalisch bzw. durch Extraktion mittels geeigneter Lebensmittel (z.B. Öl, Ethanol), Wasser oder Kohlendioxid gewonnen sein. Die übrigen Bestandteile der Aromastoffe (z.B. Trägerstoffe) müssen Anhang VIII A der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 entsprechen. Dieser löst den alten Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 2092/91 ab. Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe werden nun im Anhang VIII B genannt.

Zusatz zu den Bioland-Richtlinien Milch- und Milcherzeugnisse, Speiseeis:

Natürliche Aromastoffe dürfen nicht für Unterlegfrüchte sowie Fruchtzubereitungen aus Bananen, Orangen, Zitronen, Sanddorn, Brombeeren, Himbeeren und Holunder eingesetzt werden. Der Bioland e.V. behält sich vor, die Ausschlussliste nach Stand der Forschung zu erweitern.

Natürliche Aromen können in Fruchtzubereitungen für Milcherzeugnisse und Speiseeis, in Spirituosen und in Erfrischungsgetränken eingesetzt werden. Der Schwerpunkt des Einsatzes von natürlichen Aromen in Bioland-Produkten liegt bei den Fruchtzubereitungen für Milcherzeugnisse. Allerdings hat sich der Einsatz in den vergangenen Jahren aufgrund von innovativen Herstellungsverfahren von Fruchtzubereitungen und Fruchtjoghurt kontinuierlich verringert.

Anforderungen des Bioland e.V. an den Einsatz von Aromen für die Verarbeitung der Produktgruppen

- ▶ Fleisch und Fleischerzeugnisse

Eingesetzt werden dürfen laut Bioland Richtlinie:

- a) Ökologisch zertifizierte Aromaextrakte (z.B. Gewürzextrakte) und ätherische Öle

Anforderungen des Bioland e.V. an den Einsatz von Aromen für die Verarbeitung der Produktgruppen

- ▶ Brot- und Backwaren und Getreide und Getreideerzeugnisse

Eingesetzt werden dürfen laut Bioland Richtlinie:

- a) Ökologisch zertifizierte ätherische Öle, z.B. Orangenöl, und Aromaextrakte

Anforderungen des Bioland e.V. an den Einsatz von Aromen für die Verarbeitung der Produktgruppen

- ▶ Flüssige oder pastöse Produkte
 - a) Der prozentuale Anteil des Trägerstoffes am gesamten Produkt muss bekannt sein. Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel wie z.B. Ethanol müssen zu 100 % aus ökologischem Landbau stammen, werden jedoch nicht in die 95 % Regelung einbezogen. Die biologische Qualität des Trägerstoffes reicht – auch wenn dieser mindestens 95 % des Aromas ausmacht – nicht alleine aus. Der aromatisierende Bestandteil des Aromas unterliegt unten angeführten Bedingungen.
 - b) Alle Bestandteile eines Aromas (aromatisierende und nicht-aromatisierende Bestandteile) müssen den Anforderungen des Bioland e.V. entsprechen. Es dürfen nur Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe verwendet werden, die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 entsprechen. Mind. 95 % der Bestandteile des Aromas sind (natürliche) Aromastoffe, Aromaextrakte und weitere Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Ein Anteil von max. 5 % des Aromas kann aus aromatisierenden Bestandteilen (natürliche Aromastoffe, Extrakte, Aromaöle etc. aus konventionellen pflanzlichen Rohstoffen, die aus ökologischer Erzeugung nicht verfügbar sind, oder aus nicht-aromatisierenden Bestandteilen (z.B. Zusatzstoffen) bestehen, die dem Anhang VIII A der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 entsprechen müssen. Ziel sollte es sein, diesen Anteil der Aromastoffe im Laufe der Zeit auch auf ökologische Rohstoffgrundlage umzustellen. Bei pflanzlichen Aromen sollen alle Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft von Pflanzen stammen.
 - c) Der Anteil der Namen gebenden Frucht an den aromatisierenden Bestandteilen des Aromas beträgt mind. 90 %. Begründung: Die natürlichen Aromen sollen mit der Namen gebenden Frucht bezeichnet werden, z.B. natürliches Apfelaroma. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung enthält dieses Aroma mind. 90 % Aromastoffe aus der Namen gebenden Frucht.
 - d) Die Aromen dürfen weder unter Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen und / oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mit mikrobioziden Gasen behandelt worden sein.

Bei Fragen zum Einsatz von Aromen in Biolandprodukten helfen wir Ihnen gerne weiter. Der Bioland-Verband ist bemüht, Ihnen gezielte, produktspezifische Hilfestellung zu geben und Bezugsquellen für geeignete Aromaextrakte oder natürliche Aromen in Bio-Qualität mitzuteilen.