

# Aromen in Biolandprodukten - Bedingungen für den Einsatz

Merkblatt für Bioland – Vertragspartner

## Allgemeine Definition von Aroma, Aromastoffen und Aromaextrakten laut EG-Aromenverordnung VO (EG) 1334/2008

**Aroma** ist ein Erzeugnis, das

- als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist,
- Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diesen zu verändern,
- aus folgenden Kategorien hergestellt wird oder daraus besteht: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen.

Aromen können als weitere Bestandteile zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe (Trägerstoffe incl. Trägerlösungsmittel, Lösungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker) und/oder andere Lebensmittelzutaten (Ethylalkohol, Stärken, Zuckerarten) enthalten, die zu technologischen Zwecken zugefügt wurden.

**Aromastoff** ist ein chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften und umfasst natürliche Aromastoffe und (künstliche oder naturidentische) Aromastoffe.

**Natürlicher Aromastoff** ist ein Aromastoff, der durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen wird, die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II der EG-Aromenverordnung aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren (z.B. Zerhacken, Erhitzen, Kochen, Aufgießen etc.) für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden.

**Aromaextrakt** ist ein Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und aus Lebensmitteln oder Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, gewonnen wird, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, bei denen sie als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer in Anhang II der EG-Aromenverordnung aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Ätherische Öle sind Pflanzenextrakte (Aromaextrakte), die mittels bestimmter physikalischer Methoden aus Pflanzenmaterialien gewonnen werden.

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

### Produktgruppen Gemüse und Obst, Spirituosen und Milch- und Milcherzeugnisse, Speiseeis

Eingesetzt werden dürfen laut Bioland Richtlinie (für die Produktgruppen Gemüse und Obst und Milch- und Milcherzeugnisse, Speiseeis gelten die folgenden Regelungen nur für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen und Speiseeis):

- Aromaextrakte, Extrakte aus der Namen gebenden Frucht, ätherische Öle (soweit verfügbar nur ökologische Aromaextrakte)
- 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. Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe werden 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 und in Spirituosen 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 Fruchtyoghurt kontinuierlich verringert.

### **Produktgruppen Brot und Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse und Fleisch und Fleischerzeugnisse**

Eingesetzt werden dürfen laut Bioland Richtlinie:

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

### **Produktgruppen flüssige oder pastöse Produkte**

- 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.
- 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 nicht-aromatisierenden Bestandteilen (z.B. Zusatzstoffen) bestehen, die dem Anhang VIII A der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 entsprechen müssen. Bei pflanzlichen Aromen sollen alle Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft von Pflanzen stammen.
- Der Anteil der Namen gebenden Frucht an den aromatisierenden Bestandteilen des Aromas beträgt mind. 95 %. Begründung: Die natürlichen Aromen sollen mit der Namen gebenden Frucht bezeichnet werden, z.B. natürliches Apfelaroma. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung enthält dieses Aroma mind. 95 % Aromastoffe aus der Namen gebenden Frucht.
- 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 e.V. ist bemüht, Ihnen gezielte, produktspezifische Hilfestellung zu geben und Bezugsquellen für geeignete Aromaextrakte oder natürliche Aromen in Bio-Qualität mitzuteilen.