

Wie werden Aromen gekennzeichnet?

Die Zusammensetzung des Aromas bestimmt dessen Kennzeichnung.

Für die Verwendung des Begriffs „natürlich“ gelten strenge Anforderungen.

Die Kennzeichnung „Aroma“ steht nicht zwangsläufig für synthetische Aromen.

Ein Blick auf die Zutatenliste von Lebensmitteln offenbart eine Vielzahl von Kennzeichnungen für Aromen: zum Beispiel „Aroma“, „Erdbeeraroma“, „natürliches Erdbeeraroma“, „natürliches Erdbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen“ oder „natürliches Aroma“. Diese Begriffe geben einen Hinweis darauf, wie sich ein Aroma zusammensetzt.

Wie werden Aromen gekennzeichnet?

Die europäische Aromenverordnung regelt die Kennzeichnung von Aromen. Das gilt für den Verkauf von Aromen an die Lebensmittelindustrie oder an Endverbraucher (z. B. Vanillinzucker oder Backaromen) sowie für die Bezeichnung von Aromen in der Zutatenliste von Lebensmittelverpackungen.

Der Begriff „Aroma“ kann immer verwendet werden, wenn das Lebensmittel eine oder mehrere der sechs gesetzlich definierten Aromakategorien enthält. Es ist auch möglich, das Aroma genauer zu bezeichnen (Orangenöl) bzw. zu beschreiben (Erdbeeraroma). Die Zugabe von Koffein und Chinin muss gesondert gekennzeichnet werden. Dies gilt auch für Raucharomen, sofern sie dem Lebensmittel einen Räuchergeschmack verleihen.

Unter welchen Bedingungen darf der Zusatz „natürlich“ verwendet werden?

Die europäische Aromenverordnung stellt besondere Anforderungen an die Verwendung des Begriffs „natürlich“. Diese gelten gleichermaßen für die Kennzeichnung durch den Aromenhersteller wie auch für die Bezeichnung von Aromen in der Zutatenliste von Lebensmitteln.

Grundsätzlich darf der Begriff „natürlich“ nur dann verwendet werden, wenn das Aroma ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält. Synthetische Aromastoffe, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen oder sonstige Aromen dürfen daher nicht mit dem Zusatz „natürlich“ versehen werden. Hinweise zu den einzelnen Aromakategorien finden Sie im Fact Sheet „Was steckt eigentlich drin in Aromen?“

Im Sinne des vom Gesetzgeber angestrebten verbesserten Verbraucherschutzes sollten bei der Verwendung des Begriffes „natürlich“ die Ausgangsstoffe des Aromas (z. B. Erdbeere oder Vanille) genannt werden, es sei denn diese sind im Aroma oder Geschmack des Lebensmittels nicht erkennbar. Am Beispiel „Erdbeere“ lassen sich folgende Kennzeichnungsoptionen unterscheiden:

- „Natürliches Erdbeer-Aroma“: Der Aromabestandteil eines solchen Aromas stammt entweder ausschließlich aus Erdbeeren (z. B. Erdbeerextrakt) oder mindestens zu 95 % aus Erdbeeren. Die verbleibenden maximal 5 % sind natürliche Aromastoffe und/oder Aromaextrakte, die nicht aus Erdbeeren stammen und nur zur Standardisierung oder Verleihung einer besonderen Geschmacksnote eingesetzt werden dürfen.
- „Natürliches Erdbeer-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“: Der Aromabestandteil eines solchen Aromas wird zum Teil aus Erdbeeren gewonnen. Dem Aroma können natürliche Aromastoffe und/oder Aromaextrakte, die nicht aus der Erdbeere

stammen, beigefügt werden. Allerdings muss der Geschmack der aus Erdbeere stammenden Aromabestandteile leicht erkennbar sein.

- „Natürliches Aroma“: Der Aromabestandteil eines solchen Aromas enthält natürliche Aromastoffe und/oder Aromaextrakte, die aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammen. Das Aroma schmeckt nach Erdbeere, wurde aber nicht oder nur zu einem geschmacklich nicht erkennbaren Teil aus Erdbeeren gewonnen. Eine Bezugnahme auf den Geschmack der Erdbeere ist nicht erlaubt.

Selbst wenn ein Aroma die Voraussetzungen für die Verwendung des Begriffes „natürlich“ erfüllt, darf der Aromenhersteller oder Lebensmittelhersteller das betreffende Aroma (lediglich) als „Aroma“ kennzeichnen oder eine entsprechende genauere Bezeichnung/Beschreibung verwenden. Ein „natürliches Erdbeer-Aroma“ oder „natürliches Erdbeer-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ könnten folglich auch als „Aroma“ oder „Erdbeeraroma“ gekennzeichnet werden. Die Verwendung des Begriffes „Aroma“ in der Zutatenliste ist also nicht automatisch mit der Verwendung synthetischer Aromastoffe gleichzusetzen.

Quelle und weiterführende Hinweise:

Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 vom 16. Dezember 2008

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0034:0050:DE:PDF>

EFFA Guidance Document on the EC Regulation on Flavourings, 2010

<http://www.ffa.eu/en/publications/guidance-documents>

FoodDrinkEurope, Guidelines on Regulation (EC) 1334/2008 on flavourings 2011

<http://www.fooddrinkeurope.eu/publications/category/guidelines/>

Kontakt:

Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI)
RA Sven Ballschmiede
Geschäftsführer
Neustädtische Kirchstraße 7 A
10117 Berlin
info@dvai-dvrh.eu