

## Anlage 1

Beispiele für Aromaextrakte, die – meist traditionell – unter Verwendung der Lebensmittel Wasser, Alkohol, Essig und Speiseöl gewonnen werden.

### *A. Verwendung von Wasser, Alkohol oder Mischungen beider Stoffe*

#### *1) Extrakte, Auszüge, Infusionen, Tinkturen*

- a) Frische Früchte (z.B. Himbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren)
- b) Getrocknete Früchte (z. B. Rosinen, Dörripflaumen, Aprikosen, Feigen)
- c) Gewürze und Kräuter (z.B. Enzianwurzel, Angelikawurzel, Rhabarberwurzel, Wermutkraut, Vanilleschote)
- d) Kaffee, Kakao
- e) Sonstige: Rosenblätter (→ Rosenwasser), Limousinholz, Nusschalen, Citrusöle (→ „washed citrusoils“)

#### *2) Destillate / Wasserdampfdestillate*

- a) Frische Früchte (siehe oben)
- b) Kakao, Kaffee
- c) Citrusschalen
- d) Sonstige: Butterstarter-Destillat, Citrus-Wasserphasen

#### *3) Aromaextrakte, die im Zuge der Fruchtsaft- und Gemüsesaft-Konzentrierung anfallen.*

Sie werden als Rückgewinnungsaroma bezeichnet. Das enthaltene Wasser stammt ausschließlich oder überwiegend aus dem Saft der Frucht oder des Gemüses.

#### *Anmerkung:*

Die Techniken nach 1) und 2) können auch kombiniert eingesetzt werden.

### *B. Verwendung von Essig*

- Auszüge aus Kräutern (zur Aromatisierung von Sauerkonserven)

### *C. Verwendung von Speiseöl*

- Auszüge aus Kräutern (zur Aromatisierung von Suppen, Saucen, Fertiggerichten)
- Pressung ölhaltiger Samen nach vorausgehender Röstung. Das abgepresste Öl enthält die Röstaromastoffe in deutlicher Konzentration und ist zur Aromatisierung geeignet.