

Aromen auf dem Etikett verstehen

Immer mehr Verbraucher beschäftigen sich bewusst mit dem Thema Ernährung. Sie wollen wissen, welche Zutaten in ihren Produkten stecken und wofür die einzelnen Angaben auf den Etiketten stehen. Verschiedene Kennzeichnungsvarianten, wie sie für Aromen zulässig sind, werden dabei zum Teil missinterpretiert und wecken so falsche Erwartungen. Aus diesem Grund wollen wir erklären, was die Begriffe „Aroma“, „Apfelaroma“, „natürliches Apfelaroma“ usw. bedeuten.

Zutaten:

Saft (52%) • Wasser
Zucker • Aroma

WIE WERDEN AROMEN GEKENNZEICHNET?

Die europäische Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 sowie die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 regeln die Kennzeichnung von Aromen für Produkte, die man in Deutschland und der EU kaufen kann. Dabei gilt: In der Zutatenliste sind Aromen mindestens mit dem allgemeinen Begriff **Aroma** zu kennzeichnen. Zulässig sind aber auch genauere Bezeichnungen wie **Orangenöl** bzw. Beschreibungen wie **Orangenaroma**. Der Bezug zur „Orange“ ist in letzterem Fall als Geschmackshinweis zu verstehen, nicht als Verweis auf die verwendeten Ausgangsstoffe. Das heißt, das Aroma schmeckt nach Orange, muss aber nicht bzw. nicht ausschließlich aus dieser gewonnen worden sein. Nur wenn auf dem Etikett „**natürliches Orangenaroma**“ steht, stammt das Aroma tatsächlich zu mindestens 95 Prozent aus der Frucht.

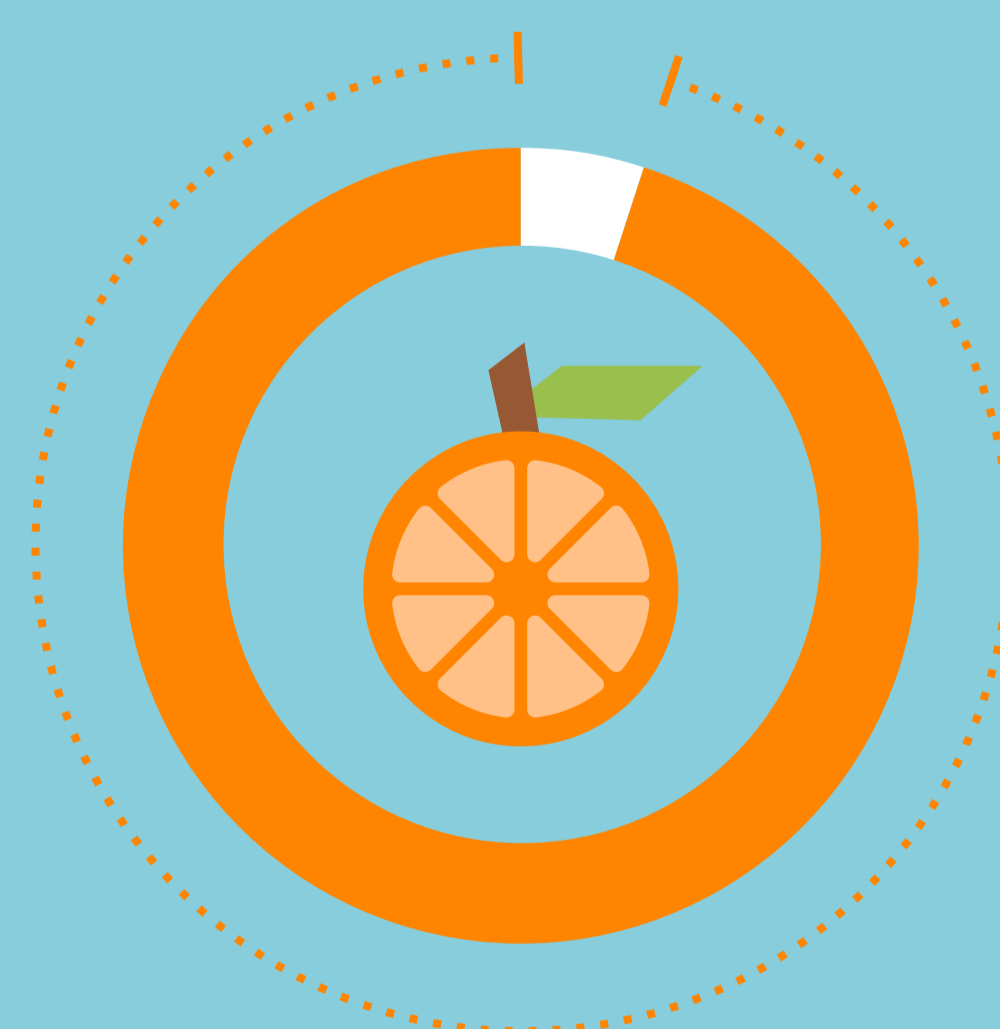
WANN GELTEN GESONDERTE REGELN?

In einigen Fällen gelten bei der Kennzeichnung von Aromen gesonderte Regeln. So muss man die Zugabe von **Koffein** (z. B. in Cola) und **Chinin** (z. B. in Tonic Water) immer separat kennzeichnen. Dies gilt ebenso für **Raucharomen**, sofern sie den Lebensmitteln einen „Räuchergeschmack“ verleihen. Auch die Verwendung des Begriffs „**natürlich**“ (z. B. im Falle eines „natürlichen Apfelaromas“) unterliegt gemäß der europäischen Aromenverordnung strengen Vorgaben (s. Rückseite).



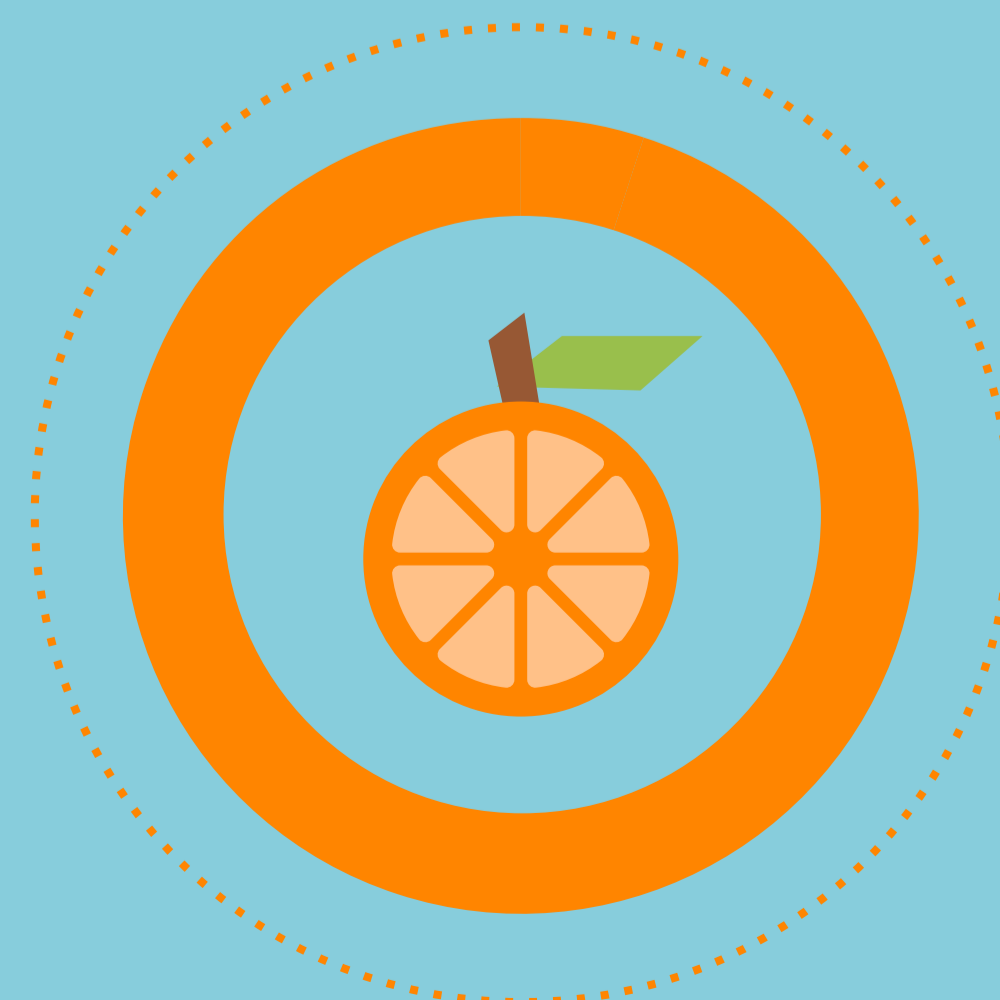
Orangenaroma

Verleiht einen Orangengeschmack, muss jedoch nicht aus der Orange gewonnen sein.



Natürliches Orangenaroma

Ist zu mindestens **95 Prozent** aus der Orange gewonnen.



Orangenöl/-extrakt

Ist zu **100 Prozent** aus der Orange gewonnen.



WANN DARF SICH EIN AROMA „NATÜRLICH“ NENNEN?

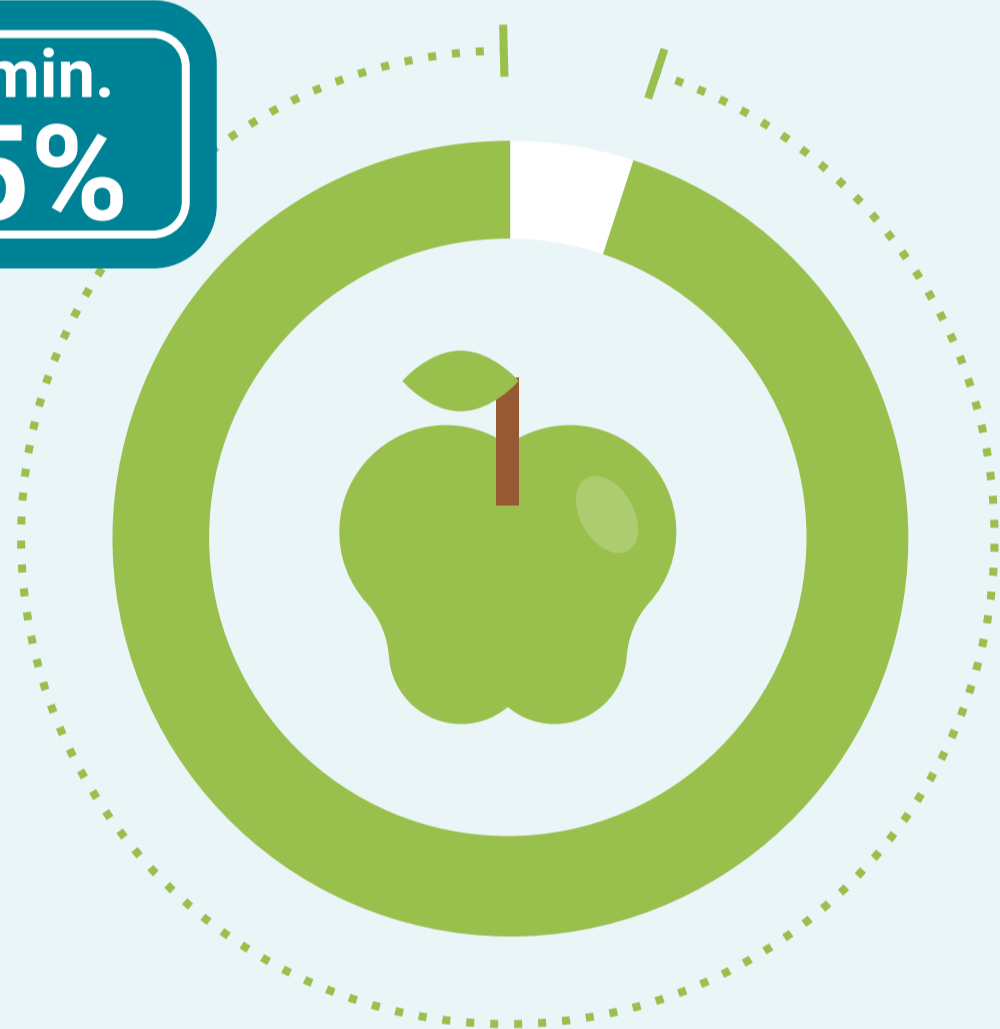
Ein Aroma darf man nur dann als „natürlich“ kennzeichnen, wenn es bestimmte Vorgaben hinsichtlich der verwendeten Zutaten und deren Herstellung erfüllt. So dürfen ausschließlich **Aromaextrakte** und/oder **natürliche Aromastoffe** enthalten sein. Andere Aromakategorien*, wie etwa Rauch- oder Reaktionsaromen dürfen nicht verwendet werden. Können Verbraucher die **Ausgangsstoffe** (z. B. Äpfel) geschmacklich zudem eindeutig wahrnehmen, dann müssen diese ebenfalls genannt werden (s. Beispiele unten).

* Zu den verschiedenen Aromakategorien siehe unser AROMAwissen - kompakt „Was sind Aromen? – Aroma und seine Bestandteile“.

KENNZEICHNUNGSBEISPIELE

Bei natürlichen Aromen verweist die Nennung der Ausgangsstoffe einerseits auf deren Geschmack sowie andererseits auf die natürliche Quelle, aus der sie gewonnen wurden. Ein „natürliches Apfelaroma“ schmeckt also nicht nur erkennbar nach Apfel, es stammt auch zu mindestens 95 Prozent aus dem Baumobst. Liegt der Anteil der aus Äpfeln gewonnenen Zutaten unter 95 Prozent, müssen andere Angaben gemacht werden.

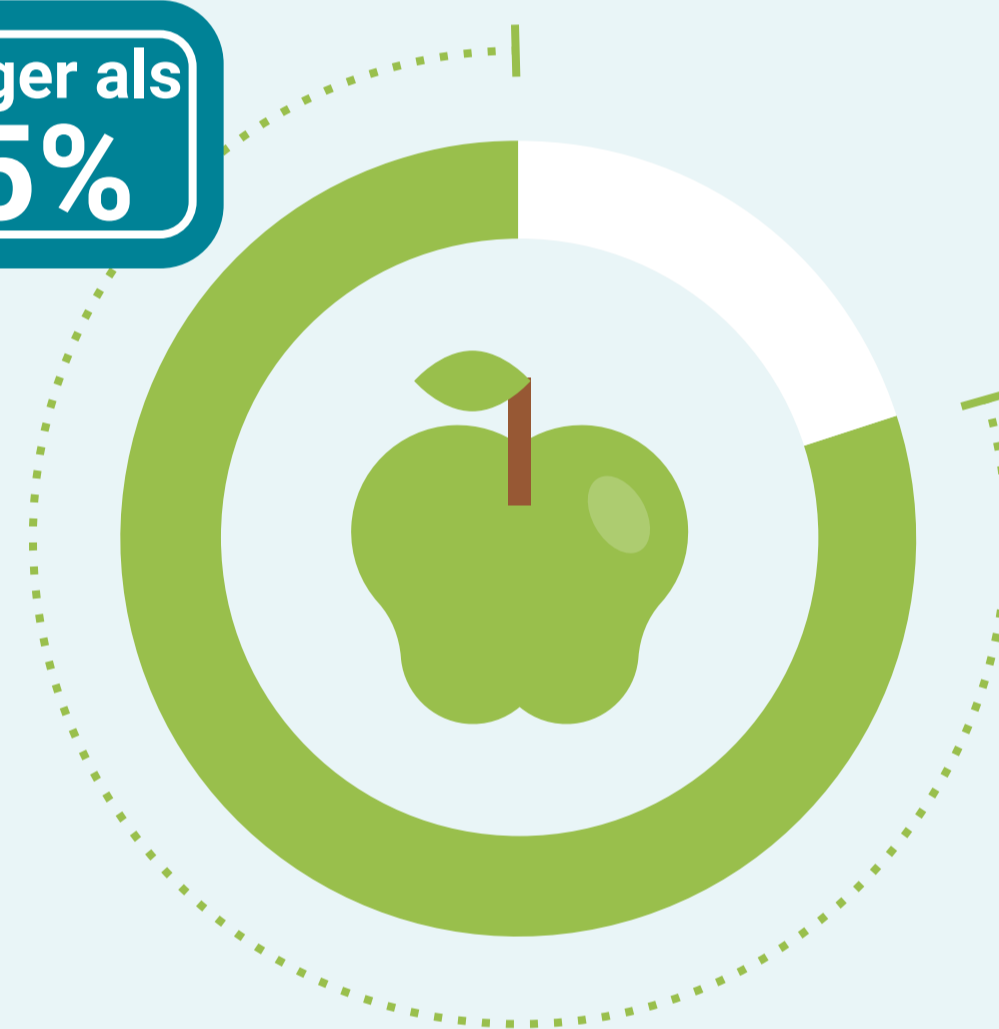
zu min.
95%



Natürliches Apfelaroma

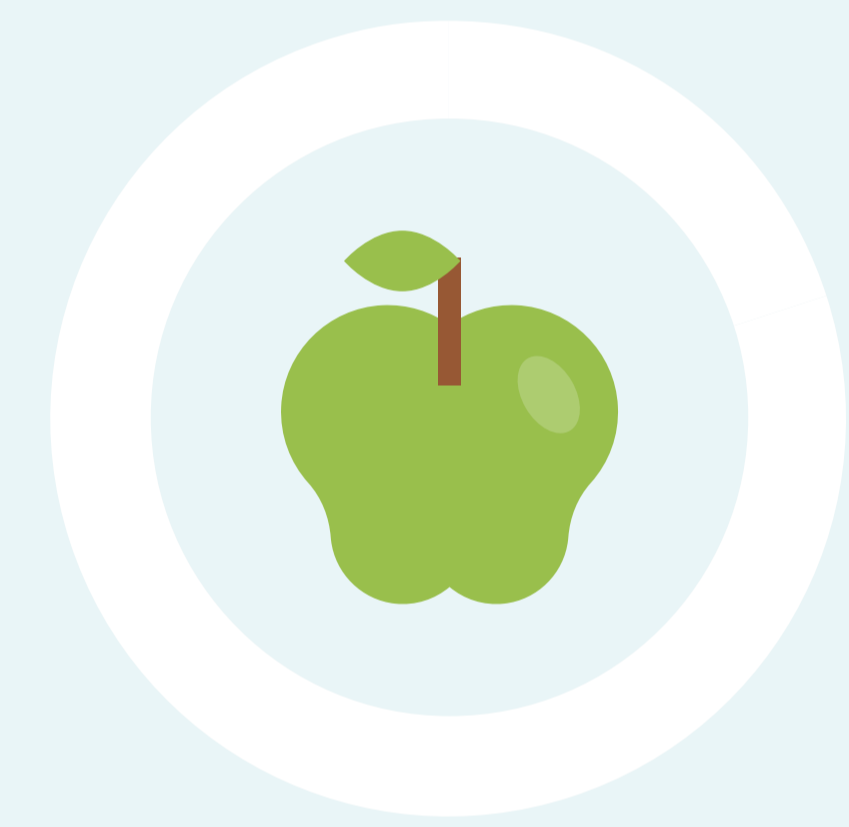
Das Aroma stammt entweder ausschließlich vom Apfel (z. B. Apfelextrakt) oder mindestens **zu 95 Prozent**. Die verbleibenden maximal 5 Prozent sind andere natürliche Aromastoffe und/oder -extrakte, die nur zur Standardisierung oder Verleihung einer besonderen Note (grün, reif, blumig usw.) eingesetzt werden.

weniger als
95%



Natürliches Apfelaroma mit anderen natürlichen Aromen

Das Aroma stammt nur zum Teil aus Äpfeln (**weniger als 95 Prozent**). Ihm können andere natürliche Aromastoffe und/oder -extrakte aus anderen Quellen als dem Apfel beigefügt werden. Das Aroma schmeckt dennoch leicht erkennbar nach Apfel.



Natürliches Aroma

Das Aroma enthält natürliche Aromastoffe und/oder -extrakte, die den **Geschmackseindruck „Apfel“** entstehen lassen. Sie stammen jedoch aus anderen Quellen und/oder nur zu einem geschmacklich nicht erkennbaren Teil aus Äpfeln. Eine Bezugnahme auf den Geschmack des Apfels ist daher nicht erlaubt.

Die Angabe „natürlich“ ist optional, d. h. nicht verpflichtend. Selbst wenn ein Aroma die Voraussetzungen für ein „natürliches Aroma“ erfüllt, darf der Hersteller es (lediglich) als „Aroma“ kennzeichnen oder entsprechend genauere Beschreibungen/Bezeichnungen verwenden (s. Vorderseite). Ein „natürliches Apfelaroma“ könnte er folglich auch als „Aroma“ oder „Apfelaroma“ kennzeichnen.

Deutscher Verband der Aromenindustrie e.V.

 aromenverband.de

 info@dvai-dvrh.eu