



Einsatz von Aromen in Bio-Lebensmitteln

Anwendungshilfen für Hersteller von Bio-Lebensmitteln und Aromen und Erläuterung der
Vorgaben der Öko-Verordnung (EU) 2018/848



Abb. 1

Steckbrief

Ziel des FiBL-Projektes „Entwicklung eines Konzeptes zur Evaluierung von Aromen für den Einsatz in Bio-Lebensmitteln (EvA)“ war es, eine einheitliche Informations- und Prüfgrundlage für den Einsatz von Aromen in Bio-Lebensmitteln zu erarbeiten. Zur Beurteilung der Bio-Konformität konventioneller Aromen steht Interessierten ein Praxisleitfaden inkl. Checkliste zur Verfügung. In die Entwicklung der Instrumente eingebunden waren Fachleute aus der Bio-Lebensmittel- und Aromenherstellung sowie der Deutsche Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI).

Projektlaufzeit: 09/2019 – 03/2021

Empfehlungen für die Praxis

Bereits jetzt mit den neuen Vorgaben vertraut machen

Hersteller von Aromen und Bio-Lebensmitteln sollten sich frühzeitig mit den neuen Vorgaben zum Einsatz von Aromen in Bio-Lebensmitteln befassen, um die Produktentwicklung entsprechend anzupassen. Bei Bio-Produkten, in denen mehr als 5 % Aroma zum Einsatz kommen (z. B. Near Water-Getränke, Tee) muss zukünftig auf Öko-Aromen zurückgegriffen werden.

Klarheit schaffen durch Anwendung des Leitfadens zum Einsatz von konventionellen Aromen in Bio-Lebensmitteln

Der branchenabgestimmte Leitfaden bietet Herstellenden von Aromen und Bio-Lebensmitteln eine Informationsgrundlage zum Verständnis der neuen Vorgaben. Die enthaltene Checkliste kann in die tägliche Organisation und Dokumentation der Verkaufs- bzw. Einkaufsabteilung integriert werden. Ein Muster einer Verkäuferbestätigung zur Absicherung des Ausschlusses gentechnisch veränderter Organismen (GVO) ist ebenso enthalten. Neben den Vorgaben zu einer bio-konformen Zusammensetzung und Herstellungspraxis von konventionellen Aromen, stellt der Leitfaden anhand von Beispielen zulässige Kennzeichnungsmöglichkeiten und Vorgaben zur Berechnung und Mengenbeschränkung von konventionellen Aromen dar.

„Der Leitfaden gibt klare Hilfestellungen um zu prüfen, ob ein Aroma in Bio-Produkten verwendbar ist. Auf die Kennzeichnung ‚natürliches X-Aroma‘ ist zu achten.“

Lena Guhrke

Sicherheit erreichen durch eine Bio-Konformitätsprüfung des FiBL

Für die Erstellung einer Handelsproduktliste mit bio-konformen Aromen in der Betriebsmittelliste für die Ökoverarbeitung des FiBL wurden Kriterien und ein Verfahren zur Konformitätsprüfung entwickelt.

Eine Prüfung und Listung kann von den Herstellenden von Aromen in Anspruch genommen werden.

Weitere Informationen finden Sie auf der Webseite www.oeko-verarbeitung.de.

Hintergrund

Die Vorgaben für den Einsatz von Aromen in Bio-Lebensmitteln werden in der Öko-Verordnung (EU) 2018/848 neu geregelt und sind strenger als bisher. Neben der Zulässigkeit von konventionellen „natürlichen X-Aromen“ („bio-geeigneten Aromen“) und Aromaextrakten aus Lebensmitteln führt die Öko-Verordnung erstmals eine spezifische Definition für Öko-Aromen ein.

Diese neuen Vorgaben müssen ab dem 01.01.2022 rechtskonform umgesetzt werden. Gegenstand des Projektes war es, eine praxisnahe Auslegung der neuen Regelungen als Grundlage für die Bewertung der Zulässigkeit von Aromen zu erarbeiten.

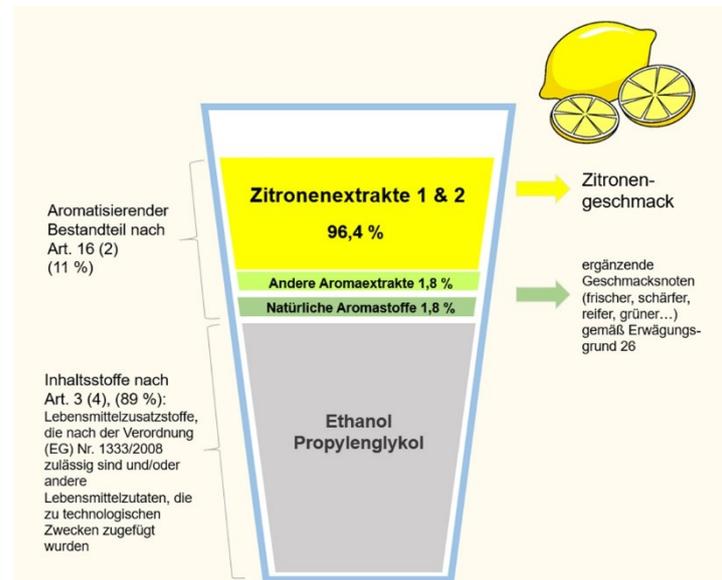


Abb. 2: „Natürliches Zitronenaroma“ nach Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

Ergebnisse

Der Leitfaden zum Einsatz von konventionellen Aromen in Bio-Lebensmitteln gibt einen detaillierten Überblick über die neuen Vorgaben

Zulässig ist nur der Einsatz von Aromen, die als „natürliches X-Aroma“ gekennzeichnet sind. Der aromatisierende Bestandteil darf nur Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten. Mind. 95 % müssen aus dem namensgebenden Ausgangsstoff „X“ gewonnen sein, der ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie, einen pflanzlichen oder tierischen Ausgangsstoff darstellt. Weiterhin zulässig ist der Einsatz von Aromaextrakten aus Lebensmitteln, die spezifischer gekennzeichnet werden können („X-Extrakte“). Aromen und deren Komponenten dürfen keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten und weder „aus“ noch „durch“ einen GMO hergestellt sein. Aromen dürfen keine technisch hergestellten Nanomaterialien enthalten und nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein. Neu ist, dass Aromen zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zählen. Konventionelle Aromen dürfen nur zu max. 5 % in Bio-Lebensmitteln eingesetzt werden.

Herstellung von Öko-Aromen

Öko-Aromen gelten als Bio-Lebensmittel. Sowohl die aromatisierenden als auch nicht-aromatisierenden (Träger-) Bestandteile müssen aus ökologischer Produktion stammen. Das bedeutet, mind. 95 % der landwirtschaftlichen Zutaten müssen jeweils ökologisch sein.

Überprüfung der Vorgaben in den Lieferantendokumenten

Herstellende von Bio-Lebensmitteln können die Einhaltung der Vorgaben auf der Produktspezifikation und in den Warenbegleitdokumenten überprüfen. Auf eine Kennzeichnung als „natürliches X-Aroma“ gemäß Artikel 16 (4) der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 ist zu achten. Der Einsatz von technisch hergestellten Nanomaterialien, ionisierender Bestrahlung und GMO ist kennzeichnungspflichtig. Eine GVO-Verkäuferbestätigung ist für nicht kennzeichnungspflichtige Stoffe erforderlich. Für Öko-Aromen genügt das Bio-Zertifikat.



Abb. 3

Projektbeteiligte:

Lena Guhrke (Projektleitung), FiBL Deutschland e. V., Frankfurt;
Renate Dylla (Unterauftrag), Büro Lebensmittelkunde und Qualität, Bad Brückenau



Die ausführlichen Ergebnisse des Projektes
18OE054 finden Sie unter:
www.orgprints.org/36436

Den Leitfaden finden Sie unter:
https://orgprints.org/id/eprint/39335/1/FiBL_Aromenleitfaden_final.pdf

Kontakt:

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Deutschland
Kasseler Straße 1a, D-60486 Frankfurt am Main
Lena Guhrke
lena.guhrke@fibl.org / Tel. +49 (0)69 7137699-77

Abb. 1, © Pixabay

Abb. 2, © Eigene Abbildung

Abb. 3, © www.oekolandbau.de/BLE/ThomasStephan