

Laut nachfolgender Definitionen darf ein Aroma nur dann in einem Bio Produkt eingesetzt werden, wenn es der Begriffsbestimmung „Aroma“ laut Richtlinie 88/388/EWG entspricht und/oder die aromagebenden Komponenten entweder unter die Begriffsbestimmung „natürlicher Aromastoff“ oder „Aromaextrakt“ fallen.

Die **Begriffsbestimmungen** für

„Aroma“, „natürlicher Aromastoff“ und „Aromaextrakt“ beziehen sich auf Artikel 1 der Richtlinie des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung (88/388/EWG).

Aromen: Aromastoffe, Aromaextrakte, Reaktionsaromen, Raucharomen oder ihre Mischungen

Weiterführende Begriffsbestimmung:

Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) unter i) (Aromastoffe):

definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die wie folgt gewonnen werden:
durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;

Artikel 9a Absatz 2 (natürlicher Aromastoff):

Das Wort „natürlich“ oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung darf nur für Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte, wie sie in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) unter i) definiert sind, und/oder aromatisierende Zubereitungen enthält, wie sie in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) definiert sind.

Enthält die Verkehrsbezeichnung eines Aromas einen Hinweis auf ein Lebensmittel oder einen Aromaträger, so darf das Wort „natürlich“ oder ein anderer Begriff mit im wesentlichen gleicher Bedeutung nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil durch geeignete physikalische oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren oder herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren ausschließlich oder nahezu ausschließlich aus dem Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurde.

Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) (Aromaextrakte):

Nicht unter die Begriffsbestimmung für die Stoffe gemäß Buchstabe b) Ziffer i) fallende konzentrierte oder nichtkonzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, die durch geeignete physikalische Verfahren (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gewonnen werden, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschließlich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden

GVO Freiheit:

Sofern im Extraktionsverfahren mikrobiologische und/oder enzymatische Methoden zum Einsatz kommen, muss eine Zusicherungserklärung für die Gentechnikfreiheit dieser Methoden beigelegt werden (Trägerstoffe und technische Hilfsstoffe bleiben dabei außer Betracht).