



## Kennzeichnung von Aromen im Zutatenverzeichnis

In der EU-Aromen-Verordnung sind die Begriffe zu Aromastoffen neu definiert. Demnach unterscheidet man nicht mehr nach natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen. An die Stelle dieser groben Unterteilung treten verschieden definierte Aromastoff-Bezeichnungen.

Für die Kennzeichnung von Aromastoffen im Zutatenverzeichnis von Vorverpackungen gibt es verschiedene Möglichkeiten, die im Folgenden kurz beschrieben werden.

Die Bestimmungen über die Deklaration von natürlichen Aromastoffen in Lebensmitteln gelten nur vorverpackte Lebensmittel.

Bei lose angebotenen Produkten kann man freiwillig auf die Art der Aromatisierung hinweisen. Enthält jedoch ein Produkt einen wertbestimmenden Gehalt eines Aromastoffs, nach welchem das Produkt auch bezeichnet ist, so muss dieser ein natürlicher Aromastoff der genannten Art sein. Also muss man z. B. für "Vanillekrem" ein natürliches Vanillearoma verwenden.

Für die Kennzeichnung natürlicher Aromastoffe im Zutatenverzeichnis der Vorverpackung sind vor allem zwei Grundsätze wesentlich:

1. Man muss die Art/Zusammensetzung des Aromastoffes kennen. Hierzu sind die Angaben auf der Aromen-Verpackung nützlich. Erforderlichenfalls ist eine Rückfrage beim Hersteller des Aromastoffes erforderlich, um die Deklaration abzuklären.
2. Man muss klären, ob der verwendete natürliche Aromastoff für die Verbraucher des Gebäcks deutlich wahrnehmbar ist oder ob dieser nur zur Abrundung des Geschmacks wirksam ist. Nur im Falle, dass der natürliche Aromastoff auch deutlich wahrnehmbar ist, darf im Zutatenverzeichnis der natürliche Aromastoff ausgewiesen werden, z. B. als "natürliches Zitronenaroma".

Wenn man auf die werbewirksame Ausweisung des Aromastoffs im Zutatenverzeichnis verzichten will, kann ein Gehalt an natürlichen Aromastoffen auch einfach ausgewiesen werden mit dem Wort "Aromastoff". In diesem Falle darf aber auf der Verpackung im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung keine

Abbildung der aromagebenden Grundsubstanz sein (also z. B.: keine Abbildung einer Zitrone oder Vanilleschote).

Wenn man mehrere Aromastoffe zu einem Gebäck verwendet, kann man den natürlichen Aromastoff im Zutatenverzeichnis aufführen und den weiteren Aromastoff anfügen. Dieses so genannte Splitting sieht z. B. so aus: "natürliches Zitronenaroma, Aromastoff". Zusätzliche Voraussetzung für diese Art der Deklaration ist, dass das Zitronenaroma für die Verbraucher beim Verzehr des Gebäcks deutlich wahrnehmbar ist. Außerdem ist vorausgesetzt, dass das verwendete Zitronenaroma die Anforderungen an ein natürliches Zitronenaroma erfüllt. Das heißt in diesem Fall: mindestens 95 % der aromatisierenden Bestandteile des Aromas müssen aus Zitrone stammen; sie müssen geschmacklich leicht erkennbar sein, und die restlichen Bestandteile des Aromas dürfen nur zur Standardisierung oder Typisierung des Aromas dienen.

07.03.2011

Online-Ergänzung zum Buch "Lernfelder der Bäckerei und Konditorei - Verkauf"  
Autor: Claus Schünemann  
ISBN: 978-3-8057-0751-0

Weitere Informationen und Bestellung unter:  
<https://www.europa-lehrmittel.de/07510.html>