



PFANNEBERG

Aromenverordnung geändert

Die EG-Verordnung Nr. 1334/2008 vom 16.12.2008 ist durch eine Änderung der Aromenverordnung und weiterer Verordnungen in das deutsche Lebensmittelrecht übernommen worden.

Durch die Neufassung der deutschen Aromenverordnung sind Regelungen des EU-Rechts gültig geworden, die beispielsweise die Aromen-Definitionen und die Anwendungsbeschränkungen sowie die Kennzeichnung der natürlichen Aromastoffe betreffen.

Die bisher übliche Unterscheidung natürlicher, naturidentischer und künstlicher Aromastoffe entfällt.

Für die Kennzeichnung verwendeter natürlicher Aromastoffe gibt es verschiedene Möglichkeiten, die in der Werbeaussage abgestuft sind. Maßgeblich für die mögliche Angabe sind: die Herstellerangabe des Aromenherstellers hinsichtlich der Art des Aromastoffes, der Einsatzzweck (z. B. aroma- und wertbestimmend oder Abrundung des Geschmacks, die Wirkung im Fertigprodukt (z. B. Geschmack deutlich wahrnehmbar).

Online-Ergänzung zum Buch "Lernfelder der Bäckerei - Produktion"

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0760-2

Weitere Informationen und Bestellung unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07602.html>

19.12.2011