

Was bringt die Aromenkennzeichnung dem Einzelhandel?

Sie bieten Ihren Kunden auch im Hinblick auf die Aromatisierung hochwertige und naturbelassene Produkte.

Ihre Kunden können sich auf größtmögliche Transparenz in Ihrem Angebot verlassen.

Durch besondere Produktauswahl und kompetente Kundenberatung hebt sich Ihr Sortiment vom Bio-Angebot im konventionellen Handel positiv ab.

Wie können Sie Ihren Kunden die BNN-Aromenempfehlung vermitteln?

- Aufdrucken der Aromenkürzel auf die Preisetiketten am Regal
- Information Ihrer Kunden im Verkaufsgespräch
- Hinweisschilder mit der Aromentabelle



Wo finden Sie die Angaben zur BNN-Aromenempfehlung?

In den Sortimentslisten der Naturkost-Großhändler können Sie anhand der Aromenkürzel erkennen, welche Aromen für ein Produkt verwendet werden und dies bei Ihrer Warenbestellung berücksichtigen.

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	IK	Ar.	VD	Land
3153	Götterspeise Kirsch	C%	k3	1	DE
3154	Götterspeise Zitrone	C%	k1	1	DE
3139	Schoko-Sahnepudding	C%	0	1	DE
3249	Sahnepudding Vanille 10%	C%	3	1	DE
3137	Schoko-Pudding	C%	0	1	DE

Die BNN-Aromenempfehlung mit ausführlichen Hintergrundinformationen finden Sie auf der Homepage des BNN Herstellung und Handel e.V.: www.n-bnn.de unter „Qualitätsarbeit“.

Kontakt

Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN)
Herstellung und Handel e.V.
Albrechtstraße 22, 10117 Berlin
Tel. 030 / 847 12 24-44, Fax -40
Mail: kontakt@n-bnn.de
Homepage: www.n-bnn.de

Die BNN-Aromenkennzeichnung
im Naturkostfachhandel



Natürlich aromatisch?



Bundesverband
Naturkost Naturwaren
Herstellung und Handel e.V.

„Natürliche“ Aromen in Bio-Lebensmitteln?

Die EU-Öko-Verordnung erlaubt in Bio-Produkten keine unnatürlichen Aromastoffe, dafür aber sämtliche „natürlichen“ Aromastoffe und Aromaextrakte. Aus Sicht des BNN ist die Aromatisierung von Bio-Lebensmitteln gesetzlich nicht streng genug geregelt: Laut EU-Öko-Verordnung müssen „natürliche“ Aromastoffe zwar aus natürlichen Ausgangsstoffen stammen, aber nicht unbedingt aus den Rohstoffen, nach denen sie schmecken. Der Erdbeergeschmack muss also nicht aus Erdbeeren stammen!

Durch Überaromatisierung verlieren viele Lebensmittel ihren ursprünglichen Charakter. Produkte im Naturkosthandel sollen jedoch natürlich schmecken.







Aroma ist nicht gleich Aroma ...

Um die Qualitätsunterschiede zu verdeutlichen, teilt die BNN-Aromenempfehlung die für Bio-Produkte zugelassenen Aromen in Kategorien ein. Die Empfehlung: Es sollen vorrangig ökologische Lebensmittel oder Öko-Aromaextrakte, zu denen auch die ätherischen Öle zählen, eingesetzt werden (Aromenkategorien 0 und 1).

Die Vorgaben für die nur bedingt empfohlenen BNN-Aromenkategorien 2 und k2 sind strenger als die EU-Öko-Verordnung: Unter anderem werden keine bedenklichen Trägerstoffe und Lösungsmittel wie Hexan und keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt.



Die BNN-Aromenkategorien

Kategorie	Beispiele	BNN-Empfehlung
0 Öko-Lebensmittel	Vanillemark* 	Uneingeschränkt empfehlenswert +
1 Öko-Aromaextrakte inklusive ökologische ätherische Öle	 Orangenextrakt	Sehr empfehlenswert +
Kategorie 0 und 1 werden im Naturkost-Fachhandel bevorzugt verwendet.		
k1 konventionelle Aromaextrakte inklusive ätherische Öle	Zimtextrakt 	Einsetzbar, wenn keine ökologischen Aromaextrakte verfügbar sind. ○
2 Öko-Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff	 natürliches Himbeeraroma*	Bedingt einsetzbar in Genussmitteln wie Süßwaren und Teeprodukten ○
k2 Aromen aus dem namensgebenden konventionellen Rohstoff	natürliches Aroma aus der Erdbeere 	Bedingt einsetzbar in Genussmitteln und wenn keine Öko-Aromastoffe verfügbar sind ○
3 Alle restlichen ökologischen Aromastoffe, die nicht den Kategorien 1 und 2 entsprechen	natürliches Aroma* (z. B. mit geringem Anteil von Kola-Nuss*)	Zu meiden -
k3 Alle restlichen konventionellen natürlichen Aromastoffe, die nicht den Kategorien k1 und k2 entsprechen	natürliches Aroma (z. B. aus Reiskleie gewonnene Ferulasäure, die mit Hilfe von Mikroorganismen in natürliches Vanillin umgewandelt wird) 	Zu meiden -