

BNN-Aromenempfehlung für den Naturkostfachhandel

Stand: 1. Juli 2021

Einsatz von Aromen in Bio-Lebensmittel

Verbraucher*innen erwarten von Lebensmitteln im Naturkostfachhandel weitestgehende Naturbelassenheit. Dazu zählt auch, dass für den guten Geschmack nur natürliche Substanzen verwendet werden. Der Einsatz von Aromen, wie er für Bio-Lebensmittel erlaubt ist, entspricht jedoch oft nicht dem Anspruch der Verbraucher*innen an naturbelassene Lebensmittel. Nach der bislang gültigen EU-Öko-Verordnung sind „natürliche Aromen“ zugelassen und müssen zwar aus der Natur stammen, aber nicht zwingend aus Lebensmitteln. Sie können mit Hilfe von enzymatischen oder mikrobiologischen Verfahren aus jeglichen Rohstoffen hergestellt werden, die in der Natur vorkommen.

BNN-Aromenempfehlung

Daher verständigten sich die BNN-Mitglieder 2004 mit der BNN-Aromenempfehlung auf eine über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehende Leitlinie, nach der Bio-Lebensmittel vorrangig mit Öko-Lebensmitteln und Öko-Aromaextrakten aromatisiert werden. Seitdem setzt die BNN-Aromenempfehlung mit ihrer übersichtlichen Kategorisierung nach Qualitäten einen hohen Standard für die Verwendung von Aromen im Naturkosthandel und schafft Transparenz und Orientierung für alle Handelsstufen.

Anwendung

Für die herstellenden Unternehmen im BNN e.V. gilt die Empfehlung für den Einsatz von Aromen und für deren Kennzeichnung in Stammdatenportalen wie z.B. Data NatuRe. Die Großhandelsunternehmen im Verband informieren über die entsprechenden Kennzeichnungen in ihren Preislisten. Diese Transparenz unterstützt den Naturkosteinzelnhandel bei der Beratung zu eingesetzten Aromen.

Neues Bio-Recht ab 01.01.2022: Zugelassene Aromen in Bio-Lebensmitteln

Mehr als 17 Jahre nach Etablierung der BNN-Aromenempfehlung greift nun auch die neue EU-Öko-Verordnung (Nr. 2018/848), die am 01.01.2022 in Kraft treten wird, strengere Kriterien auf.

Nach der neuen EU-Öko-Verordnung (VO 2018/848 Anhang II Teil IV) dürfen zur Aromatisierung von Öko-Lebensmitteln nur natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte aus Lebensmitteln

eingesetzt werden, die gemäß Aromen-Verordnung (VO (EU) Nr. 1334/2008, Artikel 16, Absatz 4) als natürliches Aroma aus dem namensgebenden Rohstoff gekennzeichnet werden dürfen. Der aromatisierende Bestandteil natürlicher Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff muss somit zu 95 Prozent aus diesem Rohstoff stammen. Zu den Aromaextrakten zählen neben den Extrakten auch ätherische Öle, Auszüge und Destillate.

Diese für Bio-Lebensmittel erlaubten Aromen dürfen auch in konventioneller Qualität eingesetzt werden, ohne dass eine Zulassung gemäß Anhang II Teil IV 2.2.2. b) der EU-Öko-Verordnung (VO 2018/848) notwendig ist. Sie werden jedoch als landwirtschaftliche Zutat gerechnet und können somit nur bis zu einem Anteil von maximal 5 Prozent eingesetzt werden (VO 848/2018, Artikel 30, Absatz 5 ii). Für bio-zertifizierte Aromen gibt es erstmals eine einheitliche Definition (s. Begriffsbestimmung Anlage 1: Natürliches Bio-Aroma aus dem namensgebenden Rohstoff).

Aromen, die in Artikel 16 Absatz 5 und 6 der VO (EU) Nr. 1334/2008 beschrieben sind, dürfen nicht eingesetzt werden. Das betrifft beispielsweise natürliche Aromen, die über mikrobiologische Prozesse aus Holzspänen gewonnen werden.

Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Bio-Lebensmitteln wird ausgeschlossen, auch bei Zutaten wie Aromen. Für den Einsatz konventioneller Aromen in Bio-Lebensmitteln ist GVO-Verbotserklärung gefordert, da viele spezielle Hefen, Pilze oder Bakterien, die die Herstellung zahlreicher Aromen oder deren Hilfs- und Zusatzstoffe erst möglich machen, gentechnisch verändert sind. Ebenso dürfen bei Bio-Lebensmitteln auch keine konventionellen Aromen zum Einsatz kommen, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Mit der neuen Verordnung wird zudem der Einsatz von technisch hergestellten Nanomaterialien ausgeschlossen.

Aus technologischen Gründen dürfen Aromen andere Lebensmittel, Zusatz- und Hilfsstoffe zugesetzt werden. Diese fungieren als Träger-, Lösungs- oder Verdünnungsmittel oder erfüllen technologische Funktionen wie z.B. Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel zur besseren Haltbarkeit. Für die Herstellung für in Bioprodukten zugelassene konventionelle Aromen gelten über die Einschränkungen zu GVO, ionisierenden Strahlen und Nanomaterialien hinaus keine Einschränkungen in der EU-Öko-Verordnung. Das heißt, es können beispielsweise umstrittene Trägerstoffe oder Extraktionslösungsmittel (wie Hexan o.a.) zum Einsatz kommen.

Aktualisierte BNN-Aromenempfehlung

Die Verwendung von Aromen zum Imitieren von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln wird von den Mitgliedsunternehmen des BNN grundsätzlich abgelehnt.

Für die Aromatisierung sollen Produkte eingesetzt werden, die tatsächlich natürlich sind wie Öko-Lebensmittel oder Öko-Aromaextrakte.

Wenn Extrakte zur Aromatisierung von Öko-Produkten eingesetzt werden, dann sollten diese nach Auffassung des BNN nur aus Öko-Lebensmitteln bzw. Gewürzen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung stammen. Vorrangig sollen jeweils Bio-Aromen verwendet werden. Beim Einsatz von Aromen konventioneller Herkunft sollte darauf geachtet werden, dass nur geeignete Trägerstoffe und Extraktionslösungsmittel, wie Wasser, Öl, Alkohol oder Kohlendioxid oder jene, die auch für die Herstellung von Bio-Aromen zugelassen sind (s. Anlage 3).

Aromakategorien nach BNN

- 0** Öko-Lebensmittel
- 1** Öko-Aromaextrakte, einschließlich ökologischer ätherischer Öle
- k1** Konventionelle Aromaextrakte, einschließlich konventioneller ätherischer Öle
- 2** Öko-Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff
- k2** Konventionelle Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff
- X3** Zu meidende Aromen: Einsatz ungeeigneter Trägerstoffe oder Extraktionslösungsmittel und/oder tierischer Rohstoffe in pflanzlichen Aromen

Kennzeichnung

Um die Transparenz für die Kund*innen im Naturkosthandel zu gewährleisten, sieht die BNN-Aromenempfehlung für die herstellenden Unternehmen im BNN eine genaue Bezeichnung des Aromas auf dem Produkt sowie die Angabe der Aromakategorie in den Produktdaten vor (siehe oben und in Anlage 4). Die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) schreibt lediglich vor, dass Aromen im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden müssen. Erforderlich ist nach LMIV auch nur der Hinweis „Aroma“ – eine genaue Bezeichnung bzw. Beschreibung des Aromas erfolgt freiwillig. Der BNN empfiehlt, die Aroma-Kategorien in den Sortimentslisten (vgl. Anlage 4 Deklaration in der Zutatenliste) sowie in produktbegleitendem Material und im Internet (bspw. über Data NatuRe oder Ecoinform) zu kennzeichnen. So wird Transparenz und damit eine individuelle Kaufentscheidung im Fachhandel erleichtert. Auch eine Kennzeichnung des Öko-Aromas direkt auf dem Produkt (vgl. Anlage 4) ist möglich und wünschenswert.

Die Großhandelsunternehmen im BNN kennzeichnen die Aromakategorie der Produkte in ihren Sortimentslisten. Werden Aromen verschiedener Kategorien in einem Produkt eingesetzt, wird immer die tiefere Kategorie ausgewiesen. Bei Verwendung von konventionellen Aromen wird dies in den Sortimentslisten zusätzlich durch ein „k“ für „konventionell“ bzw. „X“ für die niedrigste Aromakategorie gekennzeichnet. Sofern keine Auskunft über das verwendete Aroma vorliegt oder die Angabe für das Produkt nicht relevant ist (z.B. bei den meisten Non-Food-Produkten), erscheint ein leeres Feld.

Anlage 1:

Begriffsbestimmungen und Erläuterungen

Aroma

Ein Aroma ist ein Erzeugnis, das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und das Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen. Zu den Aromen zählen Aromaextrakte, Aromastoffe, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen (laut Artikel 3 (2) a) der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008).

Bei der Herstellung von Lebensmitteln werden zur Aromatisierung überwiegend fertige Aromamischungen eingesetzt, die aus ca. 30 bis 100 Einzelkomponenten bestehen. Unterschieden werden dabei „aromatisierende Bestandteile“ und „nicht aromatisierende Bestandteile“. Aromen bestehen üblicherweise zu 10 bis 20 Prozent aus aromatisierenden und zu 80 bis 90 Prozent aus anderen Zutaten (z.B. Trägerstoffe und Lösungsmittel). Die aromatisierenden Komponenten, also Aromaextrakte, Aromastoffe, Raucharomen, etc. machen den eigentlichen Geschmack und Geruch aus.

Aromaextrakte

Zu den Aromaextrakten werden Extrakte, ätherische Öle sowie Auszüge aus Früchten, Kräutern und Gemüse gezählt. Aromaextrakte sind Erzeugnisse, die durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Lebensmitteln gewonnen werden.

Sie werden mit physikalischen (z.B. Destillation, Extraktion, Enfleurage oder durch den Einsatz von Kohlensäure) oder biotechnologischen (z.B. enzymatisch, mikrobiologisch) Verfahren gewonnen. Im Gegensatz zu den Aromastoffen handelt es sich nicht um chemisch definierte Stoffe, sondern um Stoffgemische, die die gleiche Mischung an Geschmacksbausteinen besitzen wie das zu Grunde liegende Ausgangsmaterial. Ätherische Öle sind flüchtige, geschmacks- und geruchsintensive Gemische organischer Verbindungen aus Pflanzen bzw. Pflanzenteilen und zählen zu den Aroma-extrakten. (vgl. ISO-Standard 9235). Zum Einsatz in Bio-Lebensmitteln sind nur solche Aromaextrakte zugelassen, die aus Lebensmitteln stammen und als natürliches Aroma aus dem namensgebenden Rohstoff gekennzeichnet werden können.

Aromastoffe

Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften. Sie können den gleichen chemischen Aufbau besitzen wie ein Stoff, der in einem tierischen oder pflanzlichen Rohstoff vorkommt oder aber aus Verbindungen bestehen, die als solche nicht in der Natur vorkommen. Aromastoffe lassen sich in natürliche Aromastoffe und nicht natürliche Aromastoffe (nicht für Bio-Lebensmittel zugelassen) unterteilen.

Natürliche Aromastoffe

Natürliche Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden. Sie werden durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen. Diese Definition schließt produktfremde Stoffe wie Baumrinde, Schlachtabfälle oder andere Abfälle aus der Lebensmittelproduktion mit ein. Natürliche Aromastoffe lassen sich erneut unterteilen in „Natürliche Aromastoffe“ und „Natürliche Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff“.

Natürliches Aroma aus dem namensgebenden Rohstoff

Durch die Eingrenzung der neuen EU-Öko-Verordnung (VO 2018/848) auf solche Aromen, die als natürliche Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff (auch FTNS-Aromen oder X-Aroma genannt) gekennzeichnet werden können, sind diese Aromen aus Rinde, Schlachtabfällen etc. aber für Bio-Lebensmittel nicht mehr erlaubt.

Wird bei einem natürlichen Aroma der namensgebende Rohstoff benannt (z.B. „natürliches Erdbeeraroma“), so müssen die aromatisierenden Bestandteile zu mindestens 95 Prozent aus dem namensgebenden Lebensmittel stammen. Die übrigen 5 Prozent können aus anderen natürlichen Aromastoffen bestehen und werden zur Standardisierung oder zur Abrundung des Aromas eingesetzt. Die übrigen 5% können Aromen und Aromastoffe weiterer Kategorien sein, z.B. auch natürliche Aromastoffe, die „nicht aus dem namensgebenden Rohstoff“ stammen – auch wenn diese Aromen in Bio-Lebensmitteln eingesetzt werden. Bei der Kennzeichnung für den Endverbraucher kann entweder das Lebensmittel, die Lebensmittelkategorie oder der pflanzliche oder tierische Ausgangsstoff benannt werden.

Natürliches Bio-Aroma aus dem namensgebenden Rohstoff

Die neue EU-Öko-Verordnung (VO 2018/848) definiert erstmals Bio-Aromen. Bei einem biologischen natürlichen Aroma aus dem namensgebenden Rohstoff müssen der Trägerstoff und der aromatisierende Bestandteil jeweils zu 95 Gewichtsprozent aus ökologischer Produktion stammen. Die Vorgabe, dass „alle“ aromatisierenden Bestandteile und Aromaträgerbestandteile aus ökologischer Produktion stammen müssen, bedeutet, dass Sie den Vorgaben der EU-Öko-VO entsprechen müssen. Damit sind auch bis zu 5% konventionelle Bestandteile erlaubt, sofern sie nach den Regeln der EU-Öko-VO eingesetzt werden. Dies gilt für den aromatisierenden Bestandteil als auch für den Träger. Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs wie Wasser und Salz sowie die Zusatzstoffe, die im Anhang V der VO 2021/1165 ohne Sternchen gekennzeichnet sind, werden nicht mitberechnet. Die Prozentrechnung darf aber nicht über beide Bestandteile zusammen geschehen, da ansonsten der gesamte aromatisierende Bestandteil konventionell sein könnte.

Extraktion

Unter Extraktion wird das Herauslösen einzelner Stoffe aus festen oder flüssigen Rohstoffen mit Hilfe von Lösungsmitteln verstanden. Beispielsweise werden dafür Lebensmittel wie Wasser und Öl, aber zum Teil auch chemische Lösungsmittel wie Äther oder Hexan eingesetzt.

Trägerstoffe

Die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe definiert Trägerstoffe wie folgt: „Trägerstoffe“ sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe und/oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.“

Extraktionslösungsmittel

Die Richtlinie (EG) Nr. 32/2009 definiert Extraktionslösungsmittel wie folgt:

„Lösungsmittel, die in einem Extraktionsverfahren bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Bestandteilen oder Zutaten verwendet und aus dem Enderzeugnis entfernt werden, die jedoch unbeabsichtigte, aber technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate in den Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten hinterlassen können.“

So werden natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte unter anderem durch Extraktion mit Lösungsmitteln gewonnen. Geeignete Extraktionslösungsmittel sind z.B. Öl, Ethanol, Wasser oder Kohlendioxid.

¹⁾ Redaktionelle Anmerkung: Nachtrag der im Juli 21 noch unbekanntenen Rechtsaktenbezeichnung. Neue Bezeichnung wurde auch in den nachfolgenden Tabellen aktualisiert (Stand: 05.10.2021).

Anlage 2: Überblick - Änderungen mit VO 2018/848

Aktuelle Einteilung der Aromen nach EU-Aromen-VO (1334/2008) und EU-Öko-VO (834/2007, 889/2008 und 2018/848) sowie Anwendung der BNN-Aromakategorien.

Aroma							
Definition	Aromaextrakt Stoffgemisch		Natürliche Aromen gemäß Art. 16 der 1334/2008				Andere Aromen
	- Extrakte - ätherische Öle - Auszüge aus Früchten, Kräutern & Gemüse		Natürliche Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff (gemäß Art. 16 (2) (3) und (4) der VO 1334/2008)		Andere natürliche Aromen gemäß Art. 16 (3) (ohne 16(4)) & 16(5) & 16(6) der VO 1334/2008		
			2/3 ¹	k2/k3 ¹	3	k3	
Erlaubt laut EU- Öko-VO 834/2007 & 889/2008	✓		✓		✓		X
Alte BNN- Aromakategorie	1	k1/k3 ¹	2/3 ¹	k2/k3 ¹	3	k3	X
Beispiel	Orangen- extrakt*	Orangen- extrakt	Natürliches Orangenaroma*	Natürliches Orangen- aroma	Natürliches Aroma*	Natürliches Aroma	Aroma
NEU: Erlaubt ab Inkrafttreten der EU-Öko-VO 2018/848	✓	✓ Bis max. 5% einsetzbar	✓	✓ Bis max. 5% einsetzbar	X		X
NEUE BNN- Aromakategorie	1	k1/X3 ¹	2/X3 ¹	k2/X3 ¹	X		X

¹ Für die Aromakategorien k1, 2 und k2 sind besondere Anforderungen zu erfüllen, s. S. 8

* = aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Anlage 3:

Anforderungen und Vorgaben an die BNN-Aromakategorien

Kategorie	Wichtige gesetzliche Anforderungen		BNN-Anforderungen		
1	▲ ●	Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe des Trägerstoffes als auch des aromatisierenden Bestandteils müssen mind. zu 95% aus ökologischem Anbau stammen.	Die eingesetzten Zusatzstoffe, technologischen Hilfsstoffe sowie die Extraktionslösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen müssen für Bio-Aromen zugelassen sein. Zusatzstoffe, technologische Hilfsstoffe und Extraktionslösungsmittel und ggf. Trägerstoffe müssen Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1165 entsprechen. Handelt es sich bei den Trägerstoffen um Lebensmittel, müssen sie nicht in dem Anhang aufgeführt sein, sondern können in Bio-Qualität eingesetzt werden.		
k1				Die eingesetzten Zusatzstoffe, technologischen Hilfsstoffe sowie die Extraktionslösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen müssen für Bio-Aromen zugelassen sein. Zusatzstoffe, technologische Hilfsstoffe und Extraktionslösungsmittel und ggf. Trägerstoffe müssen Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1165 entsprechen. Handelt es sich bei den Trägerstoffen um Lebensmittel, müssen sie nicht in dem Anhang aufgeführt sein.	
2	■	Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe des Trägerstoffes als auch des aromatisierenden Bestandteils müssen mind. zu 95% aus ökologischem Anbau stammen.	Die eingesetzten Zusatzstoffe, technologischen Hilfsstoffe sowie die Extraktionslösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen müssen für Bio-Aromen zugelassen sein. Zusatzstoffe, technologische Hilfsstoffe und Extraktionslösungsmittel und ggf. Trägerstoffe müssen Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1165 entsprechen. Handelt es sich bei den Trägerstoffen um Lebensmittel, müssen sie nicht in dem Anhang aufgeführt sein, sondern können in Bio-Qualität eingesetzt werden.		Bei pflanzlichen Aromen sind tierische Ausgangsstoffe nicht erlaubt. Die restlichen 5 Prozent des aromatisierenden Anteils, die laut Gesetz nicht aus dem namensgebenden Rohstoff stammen müssen, müssen bei pflanzlichen Aromen aus pflanzlichen Rohstoffen stammen.
k2				Die eingesetzten Zusatzstoffe, technologischen Hilfsstoffe sowie die Extraktionslösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen müssen für Bio-Aromen zugelassen sein. Zusatzstoffe, technologische Hilfsstoffe und Extraktionslösungsmittel und ggf. Trägerstoffe müssen Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1165 entsprechen. Handelt es sich bei den Trägerstoffen um Lebensmittel, müssen sie nicht in dem Anhang aufgeführt sein.	
X3				*	

▲ = Bei der Herstellung von Aromen dürfen gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848 weder gentechnisch veränderte Stoffe eingesetzt werden noch Stoffe, die aus oder durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden. Zusätzlich sind keine ionisierenden Strahlen (Art.9 (4)) und keine technisch hergestellten Nanomaterialien (Art. 7 (e)) bei der Herstellung zu verwenden.

● = Natürliche Aromaextrakte werden aus Lebensmitteln durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren hergestellt.

■ = Mind. 95 Prozent des aromatisierenden Anteils stammen aus dem namensgebenden Rohstoff (laut Verordnung (EG) Nr. 1334/2008).

* = Aromen, die aufgrund Artikel 60 der VO 848/2018 übergangsweise noch in Bio-Lebensmitteln enthalten sein können, fallen in Kategorie X3.

Anlage 4: Deklaration in der Zutatenliste

Die BNN-Aromakategorien und die mögliche Deklaration des jeweils verwendeten Aromas in der Zutatenliste können dieser Tabelle entnommen werden.

	Kategorie	Empfehlung	Kennzeichnungsbeispiele lt. BNN-Volldeklaration	Besondere Anforderungen des BNN
0	Öko-Lebensmittel	uneingeschränkt empfehlenswert	Orangenschale* Vanillemark*	-
1	Öko-Aromaextrakte	sehr empfehlenswert	Orangenextrakt* Zimtöl*	-
k1	Konventionelle Aromaextrakte	einsetzbar, wenn keine Öko- Aromaextrakte zur Verfügung stehen	Orangenextrakt, Kräuterextrakt (Thymian, Oregano, Majoran)	<ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung erfolgt gemäß Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1165 zugelassenen Verarbeitungshilfsstoffe, Zusatzstoffe, Extraktionsmittel und Trägerstoffen
2	Öko-Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff	bedingt einsetzbar	Natürliches Orangenaroma* Natürliches Himbeeraroma*	<ul style="list-style-type: none"> • Keine tierischen Ausgangsstoffe bei pflanzlichen Aromen
k2	Konventionelle Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff	bedingt einsetzbar, wenn keine Öko-Aromastoffe zur Verfügung stehen	Natürliches Orangenaroma Natürliches Erdbeeraroma	<ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung erfolgt gemäß Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/1165 zugelassenen Verarbeitungshilfsstoffen, Zusatzstoffe, Extraktionsmittel und Trägerstoffen • Keine tierischen Ausgangsstoffe bei pflanzlichen Aromen
X3	Alle restlichen Aromen, die nicht den Kategorien 0 bis k2 entsprechen	zu meiden	Natürliches Pfirsicharoma	<ul style="list-style-type: none"> • Bei konventionellen Aromen alle Zusatzstoffe laut (EU) Nr. 1333/2008 möglich. • Tierische Rohstoffe in pflanzlichen Aromen möglich. • Aromen, die aufgrund Artikel 60 der VO 848/2018 übergangsweise noch in Bio-Lebensmitteln enthalten sein können, fallen in Kategorie X3.

* = aus kontrolliert ökologischer Erzeugung