

## Einsatz von Aromen im Naturkostfachhandel

Verbraucher erwarten von Bioprodukten weitestgehende Naturbelassenheit. Dazu zählt auch, dass zur Aromatisierung nur natürliche Substanzen verwendet werden. „Natürliche Aromastoffe“ wie sie für Bio-Lebensmittel erlaubt sind, entsprechen jedoch oft nicht dem Anspruch, den Verbraucher an naturbelassene Lebensmittel haben. Bereits 2004 haben daher die Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel e.V. \* eine Empfehlung zum Einsatz von Aromen in Bio-Lebensmitteln verabschiedet: Bio-Lebensmittel sollen vorrangig mit Öko-Lebensmitteln und Öko-Aromaextrakten aromatisiert werden.

Die BNN-Aromenempfehlung setzt seit mehreren Jahren einen hohen Standard für die Verwendung von Aromen im Naturkosthandel. Sie gab darüber hinaus einen wichtigen Impuls, das Bewusstsein für dieses Thema zu schärfen. Die Aromenempfehlung gilt hinsichtlich Einsatz und Kennzeichnung für die Hersteller im BNN, hinsichtlich Kennzeichnung in den Preislisten für die Großhandels-Unternehmen im BNN. Beides unterstützt eine Beratung zu den eingesetzten Aromen im Fachhandel.

### Problematik der „natürlichen Aromastoffe“

Laut Artikel 27 der Verordnung (EG) 889/2008 (Durchführungsbestimmungen zur EG-Öko-Verordnung) dürfen in Öko-Lebensmitteln zur Aromatisierung nur **natürliche Aromastoffe** oder **Aromaextrakte** eingesetzt werden. Zu den Aromaextrakten zählen neben den Extrakten auch ätherische Öle, Auszüge und Destillate.

**Bei Bio-Lebensmitteln ist der Einsatz von Aromastoffen, die naturidentisch oder künstlich erzeugt wurden, daher verboten.**

Den Begriff „natürlich“ hat der Gesetzgeber für Aromastoffe jedoch sehr weit gefasst: Den Zusatz „natürlich“ dürfen auch Aromastoffe tragen, die größtenteils aus anderen Stoffen als dem namensgebenden Rohstoff stammen. Nur wenn „natürliches Erdbeeraroma“ in der Zutatenliste steht, stammt der Geschmack zu mindestens 95 Prozent aus der Erdbeere. Aus technologischen Gründen dürfen den Aromen andere Lebensmittel, Zusatz- und Hilfsstoffe zugesetzt werden. Diese fungieren als Träger-, Lösungs- oder Verdünnungsmittel. Aromen dürfen zusätzlich Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel zur besseren Haltbarkeit enthalten. Bei der Herstellung von Aromastoffen sind problematische Substanzen, wie chemische Trägerstoffe oder Extraktionslösungsmittel (z.B. Hexan), erlaubt, die noch im Endprodukt nachweisbar sein können. Zudem sind heute viele der speziellen Hefen, Pilze oder Bakterien, die die Herstellung zahlreicher Aromen oder deren Hilfs- und Zusatzstoffe erst möglich machen, gentechnisch verändert.

---

\* 2013 erfolgte der Zusammenschluss der beiden Verbände BNN Einzelhandel e.V. und BNN Herstellung und Handel e.V. zum Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V.

Nach Auffassung des BNN entsprechen die gesetzlichen Regelungen zu den so genannten „natürlichen Aromastoffen“ nicht der Erwartung, Bio-Lebensmittel mit möglichst natürlichen Zutaten und Hilfsstoffen herzustellen.

### „Natürliche Aromastoffe“ in der neuen Aromenverordnung

Die neue europäische Aromenverordnung (Verordnung (EG) Nr. 1334/2008) gilt seit dem 20. Januar 2011. Sie unterscheidet Aromen u.a. in Aromaextrakte und Aromastoffe (dazu zählen auch natürliche Aromastoffe). Eine Unterscheidung in „naturidentische“ und „künstliche Aromastoffe“ ist nun nicht mehr vorgesehen.

AROMA (laut Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 vom 16.12.2008)		
Aromaextrakt	Aromastoffe	
= Stoffgemisch	= chemisch definierter Stoff	
	↙	↘
- Extrakte - ätherische Öle - Auszüge aus Früchten, Kräutern und Gemüsen	Natürlicher Aromastoff = Aromabestandteil nur aus natürlichen Rohstoffen gewonnen	Aromastoff = (ehemals) naturiden- tische und künstliche Aromastoffe
	<b>Erlaubt für Bio-Produkte</b>	<b>Erlaubt für Bio-Produkte</b>

Tabelle 1: Aromaextrakte und Aromastoffe in der Aromenverordnung

Die Aromenverordnung ermöglicht die Auslobung „**natürlich**“ auf dem Etikett. **Natürliche Aromastoffe** sind chemisch definierte Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden. Diese Definition schließt produktfremde Stoffe wie Baumrinde, Schlachtabfälle oder andere Abfälle aus der Lebensmittelproduktion mit ein. „Natürliche Aromastoffe“ bestehen also nicht zwangsläufig aus dem namensgebenden Rohstoff.

Wird eine Frucht vor dem Aroma genannt (z.B. „**natürliches Erdbeeraroma**“), so müssen die aromatisierenden Bestandteile zu mindestens 95 Prozent aus der namensgebenden Frucht stammen. Die übrigen 5 Prozent können aus anderen Stoffen bestehen und werden zur Standardisierung oder zur Abrundung des Aromas, zum Beispiel aus einem Pfirsich, eingesetzt werden.

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

Seit 20.1.2011 kann die Bezeichnung „**natürliches Erdbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen**“ verwendet werden, wenn der erkennbare Geschmack zu weniger als 95 Prozent aus der Erdbeere stammt. Steht im Zutatenverzeichnis eines konventionellen Lebensmittels nur der namensgebende Rohstoff plus Aroma, ohne den Zusatz „natürlich“ (z.B. „**Erdbeeraroma**“), so wurde es vermutlich nicht aus der namensgebenden Frucht gewonnen. Es kann sich zum Beispiel auch um ein naturidentisches Aroma handeln.  
Download zur Verordnung (EG) Nr. 1334/2008:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2008R1334:20090120:DE:PDF>

### **Klare Empfehlung: Aromaextrakte**

Grundsätzlich wird die Verwendung von Aromen zur Imitierung von Rohstoffen oder zur Behebung von Qualitätsmängeln von den Mitgliedsunternehmen des BNN abgelehnt. Der BNN und seine Mitgliedsunternehmen verfolgen das Ziel, auf den Einsatz bestimmter „natürlicher“ Aromastoffe zu verzichten und die Aromenkategorie in den Produktangaben (bspw. in den Preislisten des Großhandels) zu kennzeichnen. 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 biologischem Anbau stammen.

Um dem Kunden im Naturkosthandel gegenüber transparent in der Art der Aromatisierung zu sein, empfiehlt der BNN seinen Hersteller-Mitgliedern eine genaue Bezeichnung des Aromas auf dem Produkt sowie die Angabe der Aromakategorie in den Produktdaten. Die Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) schreibt nur vor, dass Aromen im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden müssen. Erforderlich ist lediglich der Hinweis „Aroma“ - eine genaue Bezeichnung bzw. Beschreibung des Aromas erfolgt freiwillig.

Um diese Ziele zu erreichen, hat die Mitgliederversammlung des BNN Herstellung und Handel am 30. April 2004 eine Empfehlung für die Herstellung und den Handel von aromatisierten Produkten verabschiedet. Danach sollen künftig zur Aromatisierung vorrangig ökologische Lebensmittel und ökologische Aromaextrakte eingesetzt werden.

Der Verzicht auf herkömmliche „natürliche“ Aromastoffe ist zurzeit jedoch noch nicht generell möglich.

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

## Übersicht BNN-Aromenkategorien

Der BNN hat die Aromen in sieben Kategorien eingestuft:

- 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
- 3 Alle restlichen Öko-Aromastoffe, die nicht den Kategorien 1 und 2 entsprechen
- k3 Alle restlichen konventionellen Aromastoffe, die nicht den Kategorien k1 und k2 entsprechen

Vorrangig sollen jeweils Aromen aus ökologischem Anbau verwendet werden. Aromen konventioneller Herkunft werden mit „k“ gekennzeichnet.

Der BNN empfiehlt, die Aroma-Kategorien in den Sortimentslisten (Vgl. Anlage 2: Kennzeichnung der Aromenkategorien) sowie in produktbegleitendem Material und im Internet (bspw. auf [www.ecoinform.de](http://www.ecoinform.de)) zu kennzeichnen. So werden eine transparente Kennzeichnung und damit eine individuelle Kaufentscheidung im Fachhandel möglich. Auch eine Kennzeichnung des Öko-Aromas direkt auf dem Produkt ist möglich und wünschenswert.

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

## Ausnahmen für einzelne Produktgruppen

Die Erwartungen der Verbraucher, die technischen Möglichkeiten und die Verfügbarkeit auf dem Markt lassen es heute noch nicht zu, bei allen Produkten zur Aromatisierung nur ökologische Lebensmittel oder ökologische Aromaextrakte einzusetzen. Daher wurde in der Aromenempfehlung des BNN übergangsweise eine Ausnahme für Produkte, bei denen der Genussaspekt im Vordergrund steht, formuliert.

### Die Ausnahmeregelung gilt für:

- Soja-, Lupinen- oder andere Milch- bzw. Milcherzeugnis-Ersatzprodukte mit Fruchtzubereitungen
- Teeprodukte und teeähnliche Erzeugnisse
- Süßwaren (mit Ausnahme von Kakaoprodukten)
- Erfrischungsgetränke
- Fruchtzubereitungen<sup>+</sup>
- Milch und Milcherzeugnisse mit Fruchtzubereitungen<sup>+</sup>
- Dauer- und Feinbackwaren einschließlich Konditoreierzeugnisse<sup>+</sup>
- Speiseeis<sup>+</sup>

Falls keine geeigneten ökologischen Lebensmittel oder Aromaextrakte zur Aromatisierung dieser Genussprodukte zur Verfügung stehen, sollten bei diesen Produktgruppen möglichst Aromastoffe der Kategorie 2 (ökologische Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff) eingesetzt werden.

Für die Aromenkategorie 2 gelten folgende gesetzliche Anforderungen:

- Mindestens 95 Prozent des aromatisierenden Anteils stammen aus dem namensgebenden Rohstoff (laut Verordnung (EG) Nr. 1334/2008).
- Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe müssen aus ökologischem Anbau stammen (laut Verordnung (EG) Nr. 834/2007).
- Die eingesetzten Zusatzstoffe, technologischen Hilfsstoffe sowie die Extraktionslösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen müssen für Bio-Produkte zugelassen sein, d.h. sie müssen in Anhang VIII Abschnitt A und B der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 aufgeführt werden.

---

<sup>+</sup> Es wird derzeit geprüft, ob eine Ausnahme für diese Produktgruppe weiterhin notwendig ist.

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

- Bei der Herstellung von Aromen dürfen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 weder gentechnisch veränderte Stoffe eingesetzt werden noch Stoffe, die aus oder durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden.

Der BNN legt darüber hinaus folgende Anforderungen fest:

- 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.

Bei nicht ausreichender Verfügbarkeit von ökologischen Aromastoffen können konventionelle Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff (Kategorie k2) eingesetzt werden.

Laut Gesetz gelten für die Kategorie k2 in Bio-Lebensmitteln folgende Anforderungen:

- Mindestens 95 Prozent des aromatisierenden Anteils stammen aus dem namensgebenden Rohstoff (laut Verordnung (EG) Nr. 1334/2008).
- Bei der Herstellung von Aromen dürfen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 weder gentechnisch veränderte Stoffe eingesetzt werden noch Stoffe, die aus oder durch gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurden.

Der BNN stellt darüber hinaus folgende Anforderungen an konventionelle Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff (Kategorie k2):

- 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.
- Trägerstoffe dürfen nur Wasser oder Alkohol (bzw. alkoholische Verbindungen) sein.
- Für die Extraktion dürfen nur geeignete Lebensmittel (z.B. Öl und Wasser), Ethanol und Kohlendioxid verwendet werden.

Das Angebot an Aromastoffen der Kategorie 2, d.h. an ökologischen Aromastoffen, die diesen strengen Anforderungen entsprechen, hat sich seit Verabschiedung dieser Empfehlung stetig vergrößert. Die Aromenempfehlung des BNN eröffnet den Aromenherstellern gute Perspektiven für die Entwicklung praxistauglicher Lösungen. Auch

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

die Naturkost-Hersteller stellen sich in der Produktentwicklung darauf ein, möglichst ohne natürliche Aromastoffe der Kategorie 2 und 3 auszukommen. Die Aromenempfehlung trägt somit bereits seit 2004 zu einem freiwilligen Standard und Konsequenzen für Aromen in Bio-Produkten bei.

## 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 30 bis 100 Einzelkomponenten bestehen. Unterschieden werden dabei „aromatisierende Zutaten“ und „andere Zutaten“. 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 Aromaextrakten. (vgl. ISO-Standard 9235).

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

## **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. Diese Stoffe sind sehr intensiv im Geschmack und können dadurch sparsamer dosiert werden. Aromastoffe sind häufig hitze- und säurebeständig und werden bevorzugt bei Lebensmitteln eingesetzt, die eine lange Haltbarkeit haben.

**In Bio-Lebensmitteln sind Aromastoffe, die keine natürlichen Aromastoffe sind, nicht zugelassen.**

Eine Unterscheidung in naturidentische und künstliche Aromen existiert mit der neuen Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, die seit 20. Januar 2011 gilt, nicht mehr.

Die deutsche Aromenverordnung unterscheidet gemäß § 1 bei den Aromastoffen noch weiterhin die naturidentischen und die künstlichen Aromastoffe:

*Naturidentische Aromastoffe:*

„chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren gewonnen werden und mit einem Stoff chemisch gleich sind, der in einem Ausgangsstoff pflanzlicher oder tierischer Herkunft [...] natürlich vorkommt.“

*Künstliche Aromastoffe:*

„chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese gewonnen werden, aber nicht mit einem Stoff chemisch gleich sind, der in einem Ausgangsstoff pflanzlicher oder tierischer [...] natürlich vorkommt.“

## **Natürliche Aromastoffe**

Natürliche Aromastoffe werden durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren **aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen** gewonnen. Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden.

Die natürlichen Aromastoffe können unterteilt werden in WONF-Aromen ("with other natural flavours" = mit anderen natürlichen Aromastoffen) und in FTNF-Aromen ("from the named fruit" = von der namensgebenden Frucht). Dies ist jedoch keine rechtlich bindende Unterscheidung.

**Für Öko-Lebensmittel sind nur Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe erlaubt** (gemäß Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008). Andere Aromastoffe sind in Bio-Lebensmitteln nicht zugelassen.

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

## **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.

## **Ökologische Aromen**

Damit ein Aroma bio-zertifiziert werden kann, müssen die Anforderungen der Öko-Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 erfüllt werden. Beispielsweise dürfen nur Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden, die auch für Bio-Produkte erlaubt sind. Erst seit März 2010 ist es laut Beschluss der Länderarbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (LÖK), ein Arbeitskreis der deutschen Kontrollbehörden, offiziell möglich, Aromen als Bio zu zertifizieren. Es wird allerdings noch etwas Zeit benötigt, bis detaillierte Anforderungen an Öko-Aromen einheitlich umgesetzt und kontrolliert werden können.

## **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.

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014

## Anlage 1: Deklaration in der Zutatenliste

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

\* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Aromenkategorie und Empfehlung	Kennzeichnungsbeispiele	Besondere Anforderungen
<b>Kategorie 0:</b> <b>Öko-Lebensmittel</b> „uneingeschränkt empfehlenswert“	Bsp. „Orangen*“	
<b>Kategorie 1:</b> <b>Öko-Aromaextrakte</b> „sehr empfehlenswert“	Bsp. „Orangenextrakt*“  oder „Kräuterextrakt*“	<i>Kennzeichnung lt. BNN-Volldeklaration</i> z.B. „Orangenextrakt*“  <i>Kennzeichnung lt. BNN-Volldeklaration z.B.</i> „Kräuterextrakt* (Thymian*, Oregano*, Majoran*)“
	Bsp. „Orangenschalenöl*“	<i>Kennzeichnung lt. BNN-Volldeklaration</i> „Orangenschalenöl*“

Aromenkategorie und Empfehlung	Kennzeichnungsbeispiele	Besondere Anforderungen
<b>Kategorie k1:</b> <b>Konventionelle Aromaextrakte</b>  <b>„einsetzbar, wenn keine Öko-Aromaextrakte zur Verfügung stehen“</b>	Bsp. „Orangenextrakt“  oder „Kräuterextrakt“	<i>Kennzeichnung lt. BNN-Volldeklaration</i> <b>„Orangenextrakt“</b> <i>Kennzeichnung lt. BNN-Volldeklaration</i> <b>„Kräuterextrakt (Thymian, Oregano, Majoran)“</b>  * Eine Extraktion erfolgt ausschließlich mit Hilfe geeigneter Lösungsmittel (z.B. Öl, Alkohol, Ethanol, Wasser oder Kohlendioxid).
<b>Kategorie 2:</b> <b>Öko-Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff</b>  <b>„bedingt einsetzbar in Genussmitteln“</b>	Bsp. „Natürliches Himbeeraroma*“	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Mindestens 95 Gewichtsprozent des aromatisierenden Anteils stammen aus dem namensgebenden Rohstoff (lt. Gesetz).</li> <li>° Die restlichen max. 5 Prozent müssen bei pflanzlichen Aromen aus pflanzlichen Rohstoffen stammen.</li> <li>Tierische Ausgangsstoffe sind bei pflanzlichen Aromen nicht erlaubt</li> </ul>
<b>Kategorie k2:</b> <b>Konventionelle Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff</b>  <b>„bedingt einsetzbar in Genussmitteln und wenn keine Öko-Aromastoffe zur Verfügung stehen“</b>	Bsp. „Natürliches Orangenaroma“	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Mindestens 95 Gewichtsprozent stammen aus dem namensgebenden Rohstoff (lt. Gesetz).</li> <li>° Die restlichen max. 5 Prozent müssen bei pflanzlichen Aromen aus pflanzlichen Rohstoffen stammen.</li> <li>° Tierische Ausgangsstoffe sind bei pflanzlichen Aromen nicht erlaubt</li> <li>° Trägerstoffe dürfen nur Wasser und Alkohol (bzw. alkoholische Verbindungen) sein</li> <li>° Für die Extraktion dürfen nur geeignete Lebensmittel (z.B. Öl, Wasser), Alkohol (z.B. Ethanol) oder Kohlendioxid verwendet werden.</li> </ul>

Aromenkategorie und Empfehlung	Kennzeichnungsbeispiele	Besondere Anforderungen
<b>Kategorie 3:</b> <b>Alle restlichen Öko-Aromastoffe, die nicht den Kategorien 1 und 2 entsprechen</b> <b>„Zu meiden“</b>	Bsp. „Natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen*“	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Der natürliche Aromastoff stammt zu weniger als 95 Gewichtsprozent aus der Orange und Orange ist als Aroma leicht erkennbar.</li> <li>° Tierische Rohstoffe wurden für pflanzliche Aromen verwendet</li> </ul>
	Bsp. „Natürliches Aroma*“	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Die Ausgangsstoffe wurden aus natürlichen Rohstoffen gewonnen, die Bezeichnung der Ausgangsstoffe würde das Aroma jedoch nicht treffend beschreiben</li> <li>° Tierische Rohstoffe wurden für pflanzliche Aromen verwendet</li> </ul>
<b>Kategorie k3:</b> <b>Alle restlichen konventionellen Aromastoffe, die nicht den Kategorien k1 und k2 entsprechen</b> <b>„Zu meiden“</b>	Bsp. „Natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen“	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Der natürliche Aromastoff stammt zu weniger als 95 Gewichtsprozent aus der Orange und Orange ist als Aroma leicht erkennbar.</li> <li>° Tierische Rohstoffe wurden für pflanzliche Aromen verwendet</li> <li>° Es wurden keine geeigneten Trägerstoffe und Extraktionslösungsmittel (z.B. Öl, Wasser oder Alkohol) verwendet</li> </ul>
	Bsp. „Natürliches Aroma“	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Die Ausgangsstoffe wurden aus natürlichen Rohstoffen gewonnen, die Bezeichnung der Ausgangsstoffe würde das Aroma jedoch nicht treffend beschreiben</li> <li>° Tierische Rohstoffe wurden für pflanzliche Aromen verwendet</li> <li>° Es wurden keine geeigneten Trägerstoffe und Extraktionslösungsmittel (z.B. Öl, Wasser oder Alkohol) verwendet</li> </ul>

## Anlage 2: Kennzeichnung der Aromenkategorien

### Sortimentslisten

Die Großhändler im BNN kennzeichnen in ihren Sortimentslisten die Aromenkategorie der Produkte. 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“ gekennzeichnet.

### Kennzeichnung BNN-Aromenkategorien

- 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
- 3 Alle restlichen Öko-Aromastoffe, die nicht den Kategorien 1 und 2 entsprechen
- k3 Alle restlichen konventionellen Aromastoffe, die nicht den Kategorien k1 und k2 entsprechen

- „Leeres Feld“ Hersteller gibt keine Auskunft über das verwendete Aroma
- Angabe für dieses Produkt nicht relevant (z.B. Kosmetik, Waschmittel etc.)

Stand: Juni 2011, redaktionelle Änderungen am 15.01.2014