

QUICK START FICHE

AROMA'S

AROMA'S IN BIOLOGISCHE LEVENSMIDDELEN

In een bio-levensmiddel mag je gebruikmaken van:

- Biologische aroma's
- Natuurlijke X aroma's

Natuurlijke X aroma's zijn aroma's waarvan de smaak voor minstens 95% afkomstig is van het genoemde uitgangsmateriaal "X" en die voldoen aan Verordening (EG) 1334/2008 artikel 16, leden 2, 3 en 4.

EEN NATUURLIJK X AROMA

Het uitgangsmateriaal, de X in een natuurlijk X aroma, moet een levensmiddel, levensmiddelen categorie of een plantaardige of dierlijke aromagrunderstof zijn. Voorbeelden van toegelaten natuurlijke X aroma's zijn:

- Natuurlijk citroenaroma
- Natuurlijk citrusaroma
- Natuurlijk Provençaals kruidenaroma
- Natuurlijk tijmaroma

De benaming van het aroma moet de consument zo goed mogelijk informeren over de ware aard van het aroma. Natuurlijke aroma's die slechts beperkte informatie geven over de ware aard van het uitgangsmateriaal of die een verzamelgroep zijn zonder duidelijk herkenbare smaak, zijn niet toegelaten.

Voorbeelden van niet-toegelaten aroma's:

- Natuurlijk specerijenaroma
- Natuurlijk kruidenaroma
- Natuurlijk gist-extract-aroma (bedoeld om een vlees- of kaassmaak na te bootsen): dit is misleidend t.a.v. de consument

AROMA'S

VEELGESTELDE VRAGEN

Mag ik biologische natuurlijke aroma's produceren?

Ja, op voorwaarde dat het uitgangsmateriaal bio is en dat eventuele additieven toegelaten zijn in de biologische productie. De verwijzing naar het uitgangsmateriaal moet altijd gedeclareerd worden.

Mag ik een niet-bio natuurlijk citroenaroma gebruiken?

Ja, nadat u heeft geverifieerd dat het aroma geen GGO's en/of nanomaterialen bevat en geen ioniserende straling werd gebruikt. Houd er rekening mee dat aroma's als landbouwingrediënten worden beschouwd en dat een bioproduct minstens 95% biologische landbouwingrediënten moet bevatten.

Mag ik een niet-bio natuurlijk vanillearoma gebruiken waarvan de technische fiche aangeeft dat het aroma additieven bevat die niet in de biologische productie mogen gebruikt worden?

Ja, op voorwaarde dat het uitgangsmateriaal bio is en dat eventuele additieven toegelaten zijn in de biologische productie. De verwijzing naar het uitgangsmateriaal moet altijd gedeclareerd worden.

Mag ik een niet-bio natuurlijk aroma gebruiken (zonder vermelding van het uitgangsmateriaal)?

Nee, enkel natuurlijke X-aroma's mogen gebruikt worden. Dit zijn aroma's waarvan de smaak voor minstens 95% afkomstig is van het genoemde uitgangsmateriaal "X".

Mag ik een niet-bio "natuurlijk citroenaroma met andere natuurlijke aroma's" gebruiken?

Nee, deze categorie van aroma's is niet toegelaten.

Mag ik een mengsel van verschillende niet-bio natuurlijke x-aroma's gebruiken?

Nee, dergelijk mengsel is een gecombineerd aroma waarvan de smaak afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen.

Mag ik een niet-bio natuurlijk kruidenaroma gebruiken?

Natuurlijke aroma's die slechts beperkte informatie geven over de ware aard van het uitgangsmateriaal of die een verzamelgroep zijn zonder duidelijk herkenbare smaak, zijn niet toegelaten.

Zijn er bijkomende voorwaarden waaraan natuurlijke X-aroma's moeten voldoen om gebruikt te mogen worden in een bio-levensmiddel?

Ja, deze aroma's moeten ook voldoen aan de algemene voorschriften voor biolevensmiddelen, o.a. het verbod op gebruik van GGO's, het verbod op ioniserende straling en de uitsluiting van technisch vervaardigde nanomaterialen.

AROMA'S

Zijn er bijkomende voorwaarden m.b.t. het niet-aromatiserende deel van een natuurlijk X-aroma?

Een aroma bestaat doorgaans uit 2 componenten, enerzijds de component die verantwoordelijk is voor de smaak, anderzijds een drager mogelijk met additieven.

In de praktijk bestaan dragers doorgaans uit levensmiddeleningredienten (zoals suiker, olie, water, alcohol, ...) en additieven die toegestaan zijn krachtens verordening (EG) 1333/2008 (met name in deel 4 van bijlage III "Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma's").

De dragers en additieven hebben slechts een technologische functie in het aroma (antiklontermiddel, emulgator om de smaakstof in een emulsie te stabiliseren, ...) en hebben geen functie in het eindproduct. Als zodanig worden zij ook niet geëtiketteerd noch in het aroma, noch in het eindproduct. Deze dragers en additieven zijn een integraal deel van de aroma's en zijn toegestaan, voor zover ze zijn toegestaan krachtens bijlage III, deel 4, van Verordening (EG) 1333/2008.

Eventuele andere levensmiddelenadditieven die toch een technologische functie hebben in het eindproduct (bijv. kleurstoffen) en die in het aroma verwerkt zouden zijn, dienen wel expliciet toegelaten te zijn conform de bioverordening (huidige bijlage VIII, sectie A van Verordening (EG) 889/2008).

Mogen in een biologisch levensmiddel natuurlijke aroma's gebruikt worden die voldoen aan Verordening (EG) 1334/2008 artikel 16(5) of 16(6)?

Neen, vanaf 1/1/2022 mogen deze types aroma's niet meer gebruikt worden. Dit zijn aroma's waarvan de smaak ofwel voor minder dan 95% afkomstig is van het genoemde uitgangsmateriaal ofwel aroma's waarvan de smaak afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en een vermelding van de uitgangsmaterialen de smaak ervan niet adequaat weergeeft. Deze types van aroma's zijn geëtiketteerd als "natuurlijk X-aroma met andere natuurlijke aroma's" of "natuurlijk aroma".

Als ik verschillende natuurlijke X-aroma's gebruik, moet ik deze dan allemaal in de ingrediëntendeclaratie van het eindproduct vermelden?

Ja.

Mag ik een mengsel gebruiken van bijv. een 'natuurlijk citroen aroma' en 'natuurlijk tijm aroma'? Dit zou dan als dusdanig gedeclareerd worden in de ingrediëntenlijst 'natuurlijk citroen aroma en natuurlijk tijm aroma'?

Neen, dergelijk mengsel is een gecombineerd aroma waarvan de smaak afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen. Dergelijk gecombineerd aroma voldoet niet aan Verordening (EG) 1334/2008 artikel 16 (4) en kan dus niet gebruikt worden in een bio-levensmiddel. U mag wel beide aroma's apart aankopen en dan ook apart declareren in het eindproduct.

Moet ik aroma's meenemen in de berekening van het percentage biologische ingrediënten van het eindproduct?

Ja, aroma's worden meegerekend als ingrediënten van agrarische oorsprong. Een niet-biologisch aroma wordt dus meegeteld als niet-biologisch agrarisch ingrediënt. Een biologisch aroma wordt meegeteld als biologisch agrarisch ingrediënt.

AROMA'S

Mag ik in de productbenaming van het bio-levensmiddel verwijzen naar een smaak die afkomstig is van een niet-biologisch natuurlijk x-aroma, bijvoorbeeld biologische chips met paprikasmaak?

De beschrijvende naam van een biologisch levensmiddel geproduceerd met een niet-biologisch aroma mag niet tot misleiding van de consument leiden. In dergelijk geval dient duidelijk te worden vermeld dat het aroma niet biologisch is.

Aan welke regels moet een gecertificeerd biologisch aroma voldoen?

Ook een biologisch aroma moet voldoen aan artikel 16, leden 2,3 en 4 van Verordening (EG) 1334/2008. M.a.w. enkel de categorie natuurlijke X-aroma's kan biologisch gecertificeerd worden. Bijv. een "aardbeiaroma met andere natuurlijke aroma's" kan niet bio gecertificeerd worden.

Zowel de smaakcomponent als de drager moeten, elk afzonderlijk, voor minstens 95% bestaan uit biologische ingrediënten. Beide componenten mogen elk dus maximaal 5% niet-biologische ingrediënten bevatten.

Het gebruik van niet-biologische smaakcomponenten (binnen de 5%-grens van de smaakcomponent) is toegestaan overeenkomstig punt 2.2.2. (b) van bijlage II, deel IV van Verordening (EU) 848/2018. De smaakcomponent mag dus maximaal 5% niet-biologische natuurlijke X-aroma's bevatten (dit zijn natuurlijke aroma's conform Verordening (EG) 1334/2008 artikel 16, leden 2, 3 en 4).

Het gebruik van niet-biologische dragers en additieven (binnen de 5% -grens van de dragercomponent) is toegestaan overeenkomstig artikel 24, leden 2 en 4, van Verordening (EU) 2018/848. De dragercomponent mag dus ook maximaal 5% niet-biologische ingrediënten bevatten, op voorwaarde dat deze niet-biologische ingrediënten voorkomen op de lijst van toegelaten niet-bioingrediënten (bijlage V, B van Verordening (EU) 2021/1165 en tot 31/12/2023 huidige bijlage IX, van Verordening (EG) 889/2008) of dat de Lidstaat een uitzondering heeft gegeven voor de betreffende ingrediënten. Eventuele additieven moeten voorkomen op de lijst van toegelaten additieven (bijlage V, A van Verordening (EU) 2021/1165).