

07/05/2019

VRAGEN EN ANTWOORDEN OVER GEBRUIK VAN AROMA'S CONFORM DE NIEUWE BIO-VERORDENING 2018/848

1. Welke aroma's mogen gebruikt worden in biologische levensmiddelen vanaf 2021?

In een bio levensmiddel mogen ofwel **biologische** aroma's gebruikt worden ofwel **natuurlijke X-aroma's** die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1334/2008 artikel 16, leden 2, 3 en 4.

Artikel 16(4) van de aroma-verordening verwijst naar het gebruik van de term "natuurlijk" in combinatie met een verwijzing naar het uitgangsmateriaal van het aroma. Bijv. de smaak in een "natuurlijk aardbeiaroma" moet voor minstens 95% afkomstig zijn van aardbeien.

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

Neen, vanaf 2021 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".

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

Ja, inderdaad.

4. Welke draagstoffen zijn toegelaten?

Een aroma bestaat doorgaans uit 2 componenten, enerzijds de component die verantwoordelijk is voor de smaak, anderzijds een drager (mogelijks 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) nr. 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 bio-verordening (huidige bijlage VIII, sectie A van Verordening (EG) nr. 889/2008).

5. 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 "biologisch aardbeiaroma met andere natuurlijke aroma's" kan niet bestaan.

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) nr. 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-bio-ingrediënten (huidige bijlage IX, van Verordening (EG) nr. 889/2008) of dat de Lidstaat een uitzondering heeft gegeven voor het betreffende ingrediënt. Eventuele additieven moeten voorkomen op de lijst van toegelaten additieven (huidige bijlage VIII, sectie A van Verordening (EG) nr. 889/2008).

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

Ja. Wanneer je een biologisch aroma gebruikt dan tel je dit mee als bio-ingrediënt in de berekening van het percentage bio-ingrediënten van het eindproduct. Wanneer je een niet-biologisch natuurlijk x-aroma gebruikt, dan tel je dit mee als niet-bio-ingrediënt.