Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Aromen: natürlich oder künstlich?

Mon, 07/03/2017 - 14:15

Aromen dürfen verarbeiteten Lebensmitteln als Zutat zugesetzt werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen. Mit einem Gramm Aroma lässt sich etwa ein Kilogramm eines Lebensmittels aromatisieren.

Aromen müssen in der Zutatenliste angegeben werden. Wird dort lediglich „Aroma“ als Zutat genannt, kann man davon ausgehen, dass dieses im Labor chemisch hergestellt wurde. Die frühere Unterscheidung zwischen künstlichen und naturidentischen Aromen wird heute nicht mehr gemacht.

Ein „natürliches Aroma“ muss zwar aus einem natürlichen Rohstoff stammen, aber nicht zwangsläufig aus einem bestimmten Lebensmittel. Vanillin beispielsweise kann mit Hilfe von Mikroorganismen aus Zuckerrübenschnitzeln hergestellt werden, denn natürliche Aromen dürfen sowohl aus pflanzlichen und tierischen Rohstoffen als auch aus Mikroorganismen wie Schimmelpilzen gewonnen werden, auch mit Hilfe der Gentechnik.

Wenn dagegen die Quelle eines natürlichen Aromastoffs explizit genannt wird, beispielsweise „natürliches Himbeeraroma“, muss das Aroma zu mindestens 95 Prozent aus genau diesem Lebensmittel stammen, es muss jedoch nicht dasselbe Aromenspektrum aufweisen. Um das Aroma abzurunden und natürliche Schwankungen auszugleichen, dürfen bis zu 5 Prozent des Aromas aus anderen natürlichen Rohstoffen stammen.

Aromenextrakte werden mit Wasser, Alkohol oder Öl aus natürlichen Rohstoffen wie Früchten und Gewürzen gewonnen. Ein Aromaextrakt enthält das gleiche Spektrum an Aromastoffen wie das Ausgangsmaterial. Ein „Vanilleextrakt“ aus Vanilleschoten ist daher zu 100 Prozent natürlich und wird in der Zutatenliste entweder als „Vanilleextrakt“ oder als „natürliches Vanillearoma“ angeführt.