

Merkblatt Komponenten - Anerkennung von Aromen

Stand 14.12.16

Bei der Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln müssen §3a und §3b des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG) eingehalten werden. D.h. es dürfen nur Zutaten eingesetzt werden, die keine GVO sind, keine solche enthalten, aus oder durch solche hergestellt worden sind. Technisch unvermeidbare oder zufällige Spuren gentechnisch veränderten Materials werden maximal bis zur Bestimmungsgrenze von i.d.R. 0,1 % je Zutat toleriert. Weiterhin dürfen keine Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden, die durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden.

Aromen fallen als Zutat unter die Anforderungen des EGGenTDurchfG, unabhängig von der im Lebensmittel eingesetzten Konzentration. Damit der Einsatz in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln zulässig ist, müssen alle aromatisierenden und nicht-aromatisierenden Bestandteile (Trägerstoffe) die Anforderungen des EGGenTDurchfG erfüllen.

Wie ist die Verwendung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln im EGGenTDurchfG geregelt?

Ein Aroma besteht nur zu ca. 10-20 % aus aromatisierenden Bestandteilen. Der Rest sind Trägerstoffe oder Lösungsmittel (Lactose, Stärke, Dextrose etc.), die die Verarbeitung von Aromen im Lebensmittel erleichtern. Trägerstoffe und Lösungsmittel fallen als nicht-aromatisierende Bestandteile der Aromen unter den Begriff der Zutat und müssen die Anforderungen des EGGenTDurchfG erfüllen. Im Falle von tierischen Ausgangsmaterialien (Laktose) muss für die Tiere eine Mindestfütterungsfrist mit nicht kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln, gemäß der Anlage des EGGenTDurchfG eingehalten werden (Für Rinder: 12 Monate und mindestens $\frac{3}{4}$ der Lebenszeit). Lebensmittel und Komponenten tierischen Ursprungs sind zudem nur zulässig, wenn diese nach VLOG Standard oder VO (EG) Nr. 834/2007 zertifiziert sind. Für die Herstellung von Trägerstoffen, die aus Stärkeverzuckerungsprodukten bestehen (Maltodextrin, Dextrose etc.), dürfen keine GVO-Rohstoffe eingesetzt werden. Zusätzlich dürfen Verschleppungen von GVO den Bestimmungsgrenzwert von 0,1 % je Zutat nicht überschreiten und nur Verarbeitungshilfsstoffe (z.B. Enzyme) eingesetzt werden, die nicht durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen hergestellt worden sind (Vgl. § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG).

Können natürliche Aromen in „Ohne Gentechnik“-Produkte eingesetzt werden?

Für die Zulassung von natürlichen Aromen in „Ohne Gentechnik“-Produkte, müssen die Ausgangsstoffe und das Herstellungsverfahren kritisch beurteilt werden. Natürliche Aromen werden mittels physikalischer (Extraktion, Destillation), enzymatischer oder mikrobiologischer (Fermentation) Methoden aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft gewonnen.

Die eingesetzten Ausgangsstoffe dürfen dabei keine GVO sein, keine solche enthalten, aus oder durch solche hergestellt worden sein. Ausgangsstoffe tierischer Herkunft müssen zusätzlich von Tieren stammen, bei denen die in der Anlage des EGGenTDurchfG aufgeführten Mindestfütterungsfristen von nicht kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln eingehalten wurden.

Oft werden für die Herstellung von natürlichen Aromen biotechnologische Verfahren eingesetzt, bei denen meist zuckerhaltige Lösungen von Mikroorganismen unter Bildung von Aromastoffen umgewandelt werden. Diese Aromastoffe können später isoliert werden. Bei diesem Herstellungsverfahren muss sichergestellt werden, dass keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt wurden. Ein weiteres Verfahren ist, den Mikroorganismen direkt Enzyme zuzusetzen. Gemäß EGGenTDurchfG §3a Abs. 5 dürfen Lebensmittel, Lebensmittelzutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nicht durch GVO hergestellt worden sein. Für die zugesetzten Enzyme muss somit sichergestellt werden, dass diese nicht durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen erzeugt wurden.

Inwieweit fallen die 5 % von sog. 95/5-Aromen unter das EGGenTDurchfG?

Bei einem natürlichen Aromastoff, dessen Quelle z.B. Himbeere ist, müssen 95 % des Aromas aus der angegebenen Himbeere stammen. Die verbleibenden 5 % umfassen andere natürliche Aromen und werden zur Standardisierung oder Nuancierung eingesetzt. Die Anforderungen des EGGenTDurchfG müssen für die 5 % der sog. 95/5-Aromen genauso erfüllt werden, wie für die 95 %.

Ist es ausreichend, Kunden eine gentechnikfreie Herstellung der Aromen gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 zu bestätigen?

Nein. Für „Ohne Gentechnik“-Lebensmittel gehen die Anforderungen deutlich über eine Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 hinaus. Es müssen die Anforderungen des EGGenTDurchfG erfüllt werden. Technisch unvermeidbare oder zufällige Spuren gentechnisch veränderten Materials werden maximal bis zur Bestimmungsgrenze von 0,1 % toleriert.

Weiterhin dürfen keine Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden, die durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt wurden.

Eine Lieferantenerklärung für das Aroma inklusive aller Bestandteile, dass keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, reicht also nicht aus.

Werden Aromen mit einer Bio-Zertifizierung für den Einsatz in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln anerkannt?

Bio-Lebensmittel können grundsätzlich "Ohne Gentechnik"-gekennzeichnet werden, wenn die Kriterien des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) eingehalten werden. In der EG-Öko-Verordnung ist die Verwendung von Trägerstoffen und Trägerlösungsmitteln nicht geregelt. Ausgeschlossen sind lediglich Zusätze aus oder durch genetisch veränderte Organismen.

Für den Einsatz in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln muss zusätzlich die Anforderung des EGGenTDurchfG erfüllt werden, dass zufällige oder technisch unvermeidbare Verschleppungen von lediglich 0,1 % toleriert werden. Laut EU-Öko-VO gilt an dieser Stelle ein Grenzwert von 0,9%.

Nachweis der Zulässigkeit von Aromen in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln

Werden für alle Bestandteile der Aromen, die im EGGenTDurchfG aufgeführten Anforderungen durch eine entsprechende GVO-Erklärungen des Lieferanten (z.B. VLOG-„Bescheinigung über GVO-Freiheit“ oder inhaltlich gleichwertige Erklärungen) erfüllt, ist der Einsatz der Aromen in „Ohne Gentechnik“-Produkte zulässig.