

Wirken sich Aromen auf den Nährwert eines Lebensmittels oder Getränks aus?

Aromen haben keinen wesentlichen Anteil am Nährwert eines Lebensmittels oder Getränks. Sie tragen zur geschmacklichen Verfeinerung des Erzeugnisses bei und sorgen bei Produkten mit reformulierter Rezeptur und reduziertem Energiewert für das gleiche Geschmackserlebnis.

Der Europäische Aromenverband (European Flavour Association, EFA) begrüßt die „Vom Erzeuger zum Verbraucher“-Strategie der Europäischen Kommission sowie die damit verbundene Initiative zur Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite. Die europäische Aromenindustrie ist ein wichtiger Lieferant von Zutaten für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie und daher ein zentraler Bestandteil der Wertschöpfungskette „Vom Erzeuger zum Verbraucher“. Was die Sicherheit in jedem Sektor betrifft, ist Transparenz der Schlüssel für Behörden, Industrie und Verbraucher gleichermaßen.

Jedes zukünftige System zur Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite sollte das Bewusstsein der

Verbraucher schärfen und gemeinsam mit allen Interessengruppen entwickelt werden. Im Zusammenhang mit der Verwendung von Aromen freut sich EFA darauf, mit allen beteiligten Interessengruppen konstruktiv zusammenzuarbeiten und zusätzliche (wissenschaftsbasierte) Informationen bereitzustellen. Unser gemeinsames Ziel sollte darin bestehen, ein wissenschaftlich basiertes und EU-weit harmonisiertes System zur Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite auf den Weg zu bringen.

Vor diesem Hintergrund möchte EFA auf den zu vernachlässigenden Beitrag von Aromen zum Nährwert von Lebensmitteln und Getränken hinweisen. Zudem möchte EFA im Folgenden einige weitere Fakten über Aromen bereitstellen.

Was versteht man unter Aromen und warum verwenden wir sie?

Aromen sind Zutaten, die Lebensmitteln einen besonderen Geruch und/oder Geschmack verleihen und für eine große Lebensmittelvielfalt sorgen. Sie sind nicht zum direkten Verzehr bestimmt.

Nicht zur Klasse der Aromen gehören Zutaten, die ausschließlich süß, sauer oder salzig schmecken.¹



Kreativität

Aromen verleihen Lebensmitteln ihren charakteristischen Geruch und Geschmack. Sie bieten uns vielfältige Geruchs- und Geschmackserlebnisse und verbessern ferner die Gesamtwahrnehmung von Produkten, bei denen während der Verarbeitung Geschmack verloren gegangen ist.



Nachhaltigkeit

Aromen helfen uns, die begrenzt verfügbaren Ressourcen nachhaltig zu nutzen. Aromenhersteller sind innovativ, arbeiten ressourceneffizient und setzen sich für umweltfreundliche Verfahren ein, durch die die Nutzung von Rohstoffen verringert werden kann. Durch eine eigene, branchenspezifische Nachhaltigkeitsinitiative (Sustainability Charter) wird dieses individuelle Engagement zusätzlich gefördert.



Bewusste Ernährung

Aromen unterstützen eine bewusste Ernährung (bzw. eine bewusste Lebensweise), in dem sie den guten Geschmack auch bei Produkten mit reduziertem Gehalt an Salz, Zucker oder Fett erhalten. Sie erleichtern den Verbrauchern damit die gesunde Wahl. Zudem tragen Aromen zu einer erhöhten Akzeptanz und Präferenz der Verbraucher für nahrhafte Produkte bei.

Warum ist der Einfluss von Aromen auf den Nährwert eines Lebensmittelendprodukts zu vernachlässigen?

- Der Nährwert eines Lebensmittels hängt von dessen Zutaten und deren Kombination ab.
- Aromen werden einem Lebensmittel oder Getränk nur in sehr kleinen Mengen zugesetzt. Abhängig von der Art des Erzeugnisses entspricht ihr Anteil in der Regel etwa 0,01 - 2 Prozent.
- In der Regel gehören die aromatisierenden Bestandteile eines Aromas nicht zu einer bestimmten Nährstoffkategorie. Es ist daher nicht davon auszugehen, dass sie einen relevanten Beitrag zum Nährwert des Lebensmittels leisten.

Deshalb gilt: Der Anteil von Aromen am Gesamtnährwert eines Lebensmittels oder Getränks ist begrenzt bzw. vernachlässigbar.

Nehmen wir ein Beispiel: Der Energiewert eines Joghurts mit Erdbeeren



Joghurt mit Erdbeeren

Energiewert: 366 kj (87kcal) /100g



Aromatisierter Joghurt mit Erdbeeren

Energiewert: 366 kj (87kcal) /100g

Die Energiewerte beider Joghurts sind gleichwertig. Die Auswirkungen der Aromen sind so gering, dass sie nach den EU-Rundungsleitlinien in Verbindung mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 als vernachlässigbar eingestuft werden können. Daher ist der in der Kennzeichnung angezeigte Energiewert der gleiche.

Dasselbe gilt auch für andere Lebensmittel und Getränke. Es spielt keine Rolle, ob das vom Verbraucher gewählte Produkt Aromen enthält oder nicht; die Auswirkungen auf den Nährwert dieses Produkts sind die gleichen. Der Grund dafür ist, dass Aromen, die einem Produkt zugesetzt werden, eine vernachlässigbare kalorische Wirkung haben.

Wissenschaftliche Hinweise

Food and Agriculture Organization of the United Nations (2003) Food energy - methods of analysis and conversion factors. FAO Food And Nutrition Paper 77, Report of a Technical Workshop, Rome, 3-6 December 2002
"Chapter 3: Calculation Of The Energy Content Of Foods – Energy Conversion Factors".

Merrill, A.L. and Watt, B.K. (1973) Energy Value of Foods: Basis and Derivation. Agriculture Handbook No. 74, ARS United States Department of Agriculture, Washington DC.
<https://www.ars.usda.gov/ARSUserFiles/80400525/Data/Classics/ah74.pdf>

Rechtliche Hinweise

Codex Alimentarius Guidelines on Nutritional Labelling (CAC/GL-2-1985 (Rev. 2 –2011))

EU Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Verordnung (EU) Nr. 1334/2008 über Aromen