

AROMI nelle PRODUZIONI BIOLOGICHE in conformità al Reg. UE 848/18:

- A partire dal 1° gennaio 2022 potranno essere impiegati solo aromi “**aromi naturali di**” (**convenzionali o biologici**) così come definiti dalla specifica normativa europea sugli aromi [Reg. CE 1334/2008 articolo 3, paragrafo 2, lettera c), e all’articolo 3, paragrafo 2, lettera d), punto i)] ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali (conformemente all’articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, dello stesso regolamento Reg. CE 1334/2008).

QUESTO SIGNIFICA CHE:

Il termine «naturale» può essere utilizzato in associazione ad un riferimento ad un alimento, ad una categoria di alimenti o ad una fonte d’aroma vegetale o animale solo se la totalità o almeno il 95 % (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

La descrizione è così formulata:

«aroma naturale di “alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare”»

- Ai fini del calcolo di conformità, a partire dal 1° gennaio 2022 gli aromi saranno considerati ingredienti di origine agricola.

QUINDI:

*se nella preparazione di alimenti biologici fate uso di aromi diversi da “aromi naturali di”
e/o*

il calcolo di conformità di ricetta varia in modo significativo per la classificazione della preparazione

E’ NECESSARIO:

Ripresentare la ricetta con allegate le schede tecniche dei nuovi aromi entro il 15/12 per una rivalutazione

Clicca [qui](#) per il nuovo modulo di ricetta

Clicca [qui](#) per informativa aromi