

Gli aromi nei prodotti biologici secondo il Reg. UE 2018/848

DISCLAIMER:

Questa presentazione prende in esame soltanto alcuni concetti fondamentali e rappresenta l'attuale posizione dell'industria europea degli aromi.

Per ulteriori approfondimenti, si raccomanda di prendere visione della Linea Guida completa di EFFA (European Flavour Association), sul sito www.ffa.eu, al seguente link:

[Guidance Documents - European Flavour Association \(ffa.eu\)](http://www.ffa.eu)

About the speaker ...



Matteo Masera è Regulatory Affairs Manager presso Enrico Giotti S.p.A. Da vent'anni nel settore degli aromi, in ambito Qualità/Regolatorio. Membro attivo di vari gruppi di lavoro presso Associazioni di categoria nazionali ed internazionali.



La Enrico Giotti S.p.A. è Azienda leader nel settore degli aromi e degli estratti da oltre novant'anni, ha una Business Unit dedicata al settore nutra/pharma.

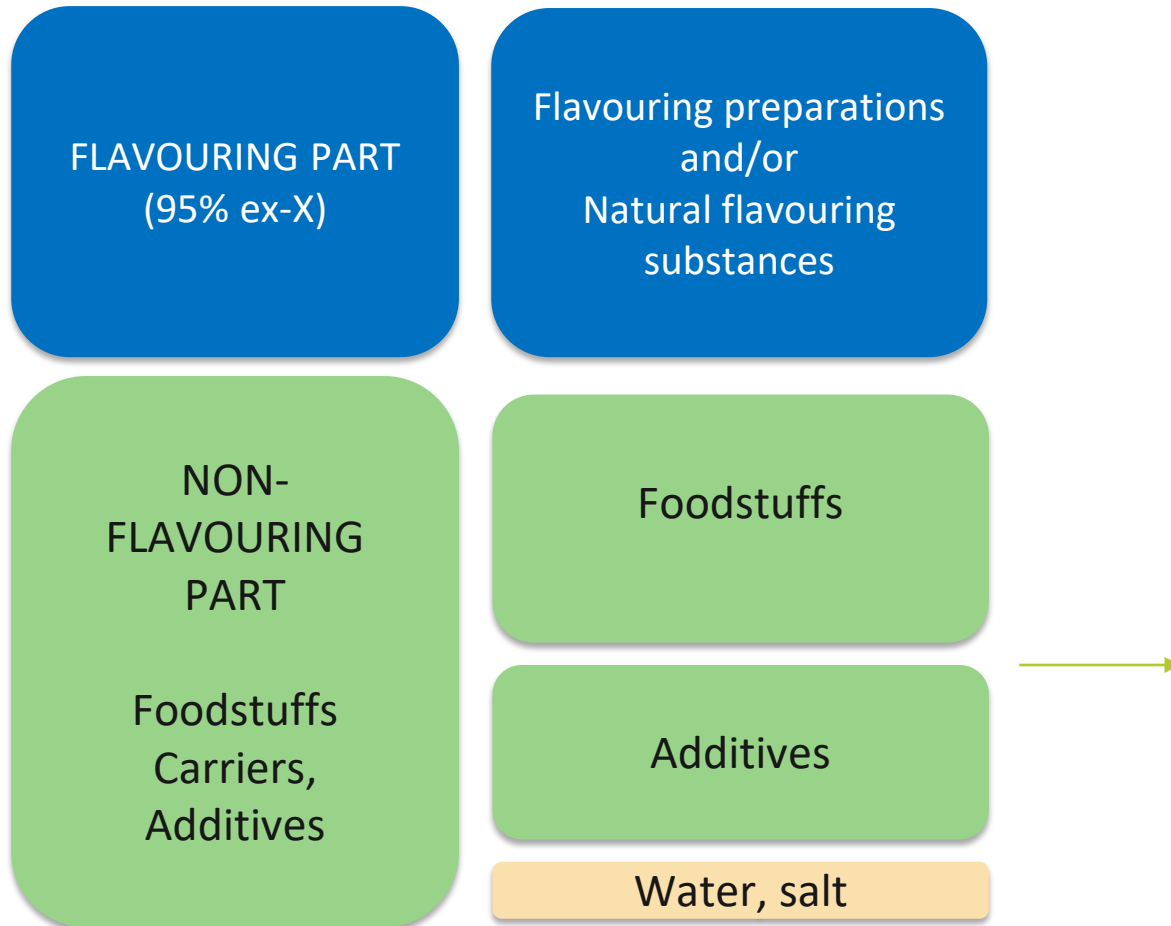
E' parte del Gruppo McCormick & Co., leader globale nel settore di condimenti/aromi ed erbe/spezie.

Quali aromi possono essere impiegati negli alimenti biologici?

- Il Regolamento UE n. 2018/848 non impone che gli aromi debbano essere “certificati biologici”.
- La principale novità è che soltanto gli aromi classificati come “Aromi naturali di X”, come definiti all’articolo 16.4 del Regolamento CE n. 1334/08 possono essere impiegati negli alimenti biologici. Ciò significa che, a differenza del precedente Regolamento CE n. 834/07, le altre tipologie di aromi naturali non possono più essere impiegate in alimenti biologici:
 - AROMA NATURALE DI VANIGLIA (art. 16,4) 
 - AROMA NATURALE DI LIMONE CON ALTRI AROMI NATURALI (art. 16,5) 
 - AROMA NATURALE (art. 16,6)
-

'Organic suitable flavourings'

ONLY NATURAL <X> FLAVOURINGS



- **Carriers, additives** are part of the flavouring, and consequently, are covered by the direct authorisation* provided by point 2.2.2 (b) of Annex II Part 4.
- **Food ingredients and additives** allowed in flavourings according to Reg. 1333/2008 Ann. III – part 4) and incorporated for their technological purpose in the flavourings are permitted.
- **Water and salt** are considered 'non-agricultural ingredients'.

'Organic flavourings'

- **Additives with an asterisk** are of agricultural origin.
- **Additives without an asterisk** are of non-agricultural origin and specifically authorized.
- Water and salt are considered 'non-agricultural ingredients'.

	NATURAL X FLAVOURING Art. 16(4)	Calculation of the 95% rule
FLAVOURING PART (95% ex X)	Organic Flavouring preparations (FP) and/or Natural flavouring substances (NFS)	Min. 95% organic
	Non- organic FP and /or NFS Derogations unnecessary (1)	Max. 5% Non organic
NON- FLAVOURING PART Foodstuffs Carriers, Additives	Organic foodstuffs	Min. 95% organic
	Organic additives with * Allowed in organic flavourings acc. to Art. 24(2) & (4)	
	Non organic foodstuffs	Max. 5% Non organic
	Non organic additives with * Allowed in organic flavourings acc. to Art. 24(2) & (4)	
	Additives without * Allowed in organic flavourings acc to Art. 24(2) & (4)	Not of agricultural origin Out of calculation
Water, Salt		

Gli aromi come ingredienti agricoli

Aromi certificati biologici

Gli aromi “organic (certified)” sono conteggiati nella quota “agricola biologica” (min. 95%)*

Aromi «organic suitable»

Gli aromi “organic suitable” sono conteggiati nella quota “agricola non biologica” (max. 5%)*

* = Ai fini del calcolo, gli aromi dovrebbero essere conteggiati sulla base del loro peso totale (componente aromatica + componente non aromatica).

GRAZIE