

# Wissenswertes über Aromatisierten Tee:



## Natürliches Aroma

Wird aus natürlichen, pflanzlichen oder tierischen Rohstoffen wie z. B. Früchten, Gewürzen, Kräutern, geröstetem Kaffee oder Milcherzeugnissen gewonnen. Zur Herstellung dürfen nur physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren angewendet werden, u.a. Auspressen, Destillieren, Erwärmen, Filtrieren, Mahlen, Mischen, Vergären oder Zerkleinern.

## Aroma

Wird mittels chemischer Synthese wie z. B. Veresterung oder Acetylierung hergestellt. Die dafür benötigten Rohstoffe müssen nicht natürlichen Ursprungs sein, aber die chemische Beschaffenheit der Mehrzahl der Endprodukte sind identisch mit einer in der Natur vorkommenden Substanz pflanzlichen oder tierischen Ursprungs (ehemals Naturidenten gemäß alter 88/338EWG). Daher sind diese Aromen in der Regel auch rückstandsfrei.

Daher wird bei den von uns ausgewählten Teesorten neben den natürlichen Aromen nur die ehemals Naturidenten gemäß alter 88/338EWG eingesetzt.

Denn Natürlich – Natürlich!

## Definition von Aromen

In unseren Tees werden ausschließlich Aromen, die auf EU und internationale Ebene den aktuellen Gesetzen und Verordnungen entsprechen verwendet. Durch vielfältige und umfassende Qualitätsprüfungen wird sichergestellt, dass Aromen in gleichbleibender hoher Qualität sicher und unbedenklich produziert werden, so dass diese allgemein für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Am 20.01.2009 ist die neue Aromenverordnung VO(EG)1334/2008 in Kraft getreten und gilt jetzt nach einer Übergangsfrist von 2 Jahren offiziell seit Januar 2011. Die EG Aromenverordnung VO(EG)1334/2008 löst die Aromen-Richtlinie 88/388EWG ab.

Definitionen gemäß VO(EG)1334/2008: