

Raucharomen und Alternativen



NovaTaste - IFFA 2025



Was sind Primärauchkondensate?

Definition

Gereinigte, wässrige Fraktionen des kondensierten Rauchs, gewonnen durch Pyrolyse von Holz und anschließende Kondensation.

Herstellung:

- Holz wird unter Sauerstoffmangel erhitzt (Pyrolyse)
- Rauchgase werden abgekühlt und in Wasser gelöst
- unerwünschte Stoffe (z. B. PAK - polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe) werden entfernt

Verwendung:

- Ausgangsstoff für Raucharomen in Lebensmitteln
- verleiht Rauchgeschmack ohne direktes Räuchern, ermöglicht standardisierten Rauchgeschmack

Die Verwendung und Zulassung von Primärauchkondensaten in Lebensmitteln ist in der EU streng geregelt und unterliegt einer Sicherheitsbewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).



Überblick – Neue EU-Verordnung

Primärrauchkondensate

Hintergrund:

- Die EU hat mit der Verordnung (EU) 2024/2067 die Zulassung von zehn Primärrauchkondensaten (SF-001 bis SF-010) nicht verlängert
- Grund: Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) konnte genotoxische Risiken bei acht Produkten nicht ausschließen
- Zwei Produkte (SF-007, SF-010) wurden bereits zu Jahresbeginn 2024 aus der Liste gestrichen, da keine Verlängerungsanträge gestellt wurden

Auswirkungen:

- Betroffene Produkte dürfen nach Ablauf der Übergangsfristen nicht mehr verwendet werden
- Hersteller müssen Rezepturen anpassen und Alternativen entwickeln



Überblick – Neue EU-Verordnung

Betroffene Produkte

Die Genehmigung dieser acht Raucharomen wird nicht verlängert:

- SF-001
- SF-002
- SF-003
- SF-004
- SF-005
- SF-006
- SF-008
- SF-009

Kein Antrag auf Erneuerung gestellt – Zulassung endete bereits:

- SF-007
- SF-010



Übergangsfristen

Primärrauchkondensate

Um den Produzenten Zeit zu geben, sich auf die neuen Vorgaben einzustellen, wurden Übergangsfristen festgelegt:

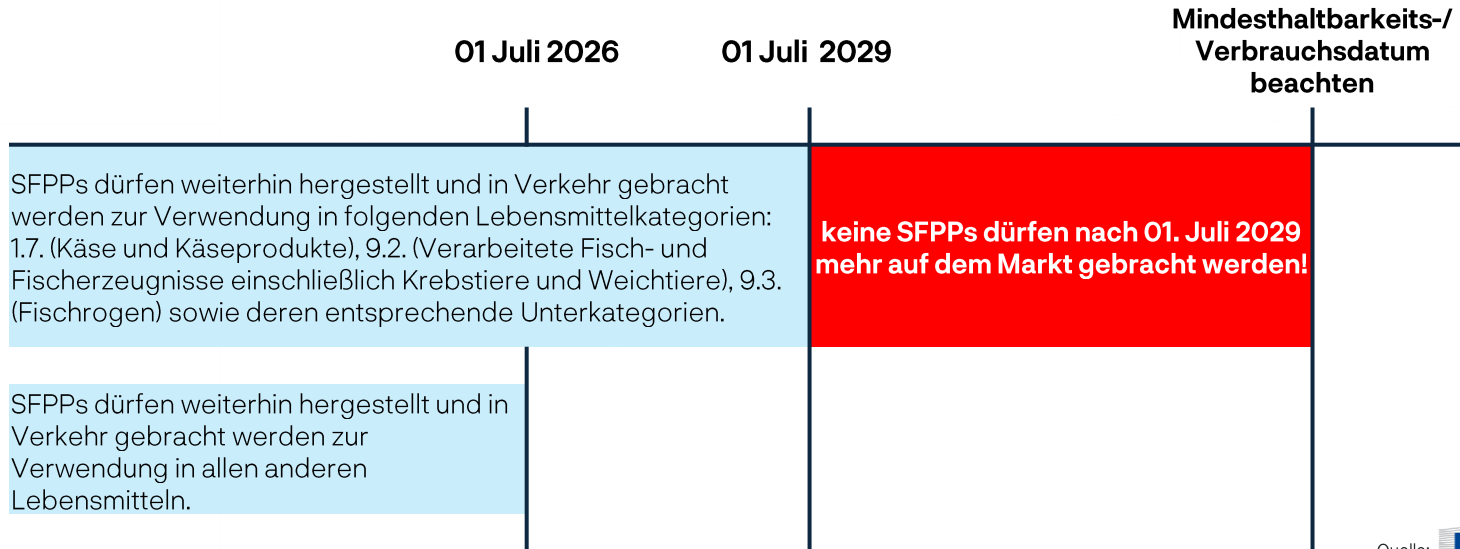
- **Stichtag 1. Juli. 2029** für Produkte, bei welchen traditionelles Räuchern ersetzt, wird:
Lebensmittelkategorien: 1.7 (Käse und Käseprodukte), 8. (Fleisch), 9.2 (Fisch und Fischereiprodukte), 9.3 (Fischrogen)
- **Stichtag 1. Juli. 2026** bei Anwendung für die zusätzliche Geschmacksgebung:
alle anderen Lebensmittelkategorien



Übergangsfristen

Primärrauchkondensate

Zeitplan für SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 und SF-009
(SFPPs - Smoke flavouring primary products)



Quelle:  European Commission



Produktlösungen aus unserem Kernsortiment



Fumy Rauchwürze II

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Gewürzsalz mit Rauch

Produktvorteile:

- rauchig
- für die direkte Zugabe ins Brät
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Deklarationsvorschlag: Speisesalz, Gewürze, Rauch

Dosierung: 1–2 g/kg Masse

Art.-Nr.: 227713, 1 kg



Fumy 2000 Rauchsalz

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Rauchsalz

Produktvorteile:

- rauchig
- für Brühwurst und als Lakezusatz für Kochpökelfwaren
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Deklarationsvorschlag: Speisesalz, Rauch

Dosierung: 1–2 g

Art.-Nr.: 227166, 1 kg



Karamellzuckersirup

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Karamellzuckersirup

Produktvorteile:

- charakteristisch
- wasserlöslich
- im Kanister erhältlich
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Deklarationsvorschlag: Karamellzuckersirup

Dosierung: nach Anwendung

Art.-Nr.: 241351, 25 kg



Solario

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Bräunungsmittel für Lebensmittel oder Aroma

Produktvorteile:

- rauchig, mild
- zur Intensivierung der Oberflächenfarbe
- Solario unverdünnt direkt auf das Lebensmittel aufsprühen, aufpinseln oder tauchen
- im Kanister erhältlich
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Deklarationsvorschlag: Aroma

Dosierung: nach Anwendung

Art.-Nr.: 135017, 6 kg



Individuelle Lösungen

Rauch

- Wir bieten verschiedenste geräucherte Rohstoffe an:
 - Salz
 - Zucker
 - Paprika
 - etc.
- weiterhin: (natürliche) Aromen
- Kontaktieren Sie uns und wir finden gemeinsam die ideale Lösung für Ihr Produkt.



A large, stylized green outline of a leaf or plant shape, composed of several curved lines, framing the central text.

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste