Aromer

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Aromer används i livsmedel för att ge eller förändra livsmedlens smak eller doft. Här kan du läsa om vilka typer av aromer som finns och vad som gäller när de används i livsmedel.

Om lagstiftningen

På alla sidor om aromer finns relevant livsmedelslagstiftning samlad till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika föreskrifterna och förordningarna. Den lagstiftning som särskilt reglerar aromer är:

- Förordning (EG) nr 2065/2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel
- Förordning (EG) nr 627/2006 med kvalitetskriterier för validerade analysmetoder för provtagning, identifikation och karakterisering av primära rökprodukter
- Förordning (EG) nr 1331/2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer
- Förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel
- Förordning (EU) nr 1321/2013 om upprättande av unionsförteckningen över godkända rökaromprimärprodukter för användning som sådana i eller på livsmedel och/eller för framställning av rökaromderivat

Du behöver också ta hänsyn till andra regler, bland annat:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning
- Förordning (EU) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2011:12) om extraktionsmedel vid framställning av livsmedel

Regler för aromer

Reglerna för hur aromer får framställas och märkas är gemensamma inom EU. Reglerna finns i förordning (EU) nr 1334/2008. I den förordningen finns även beskrivet vilka undergrupper av aromer som ska genomgå en säkerhetsprövning och godkännas innan de får släppas ut på marknaden.

Det finns också regler för hur man ska ange att det finns aromer i livsmedel. Reglerna för märkning av aromer i livsmedel finns i förordning (EU) nr 1169/2011.

Vad är aromer?

Aromer är ämnen som inte äts eller dricks som de är, utan som tillsätts livsmedel för att ge eller förändra livsmedlens smak och doft. Aromer ger eller förstärker smak av till exempel frukt, vanilj, röksmak, skaldjur eller bittermandel. Se punkt 2.a.i) artikel 3 i förordning (EG) nr 1334/2008.

Till aromer räknas inte sådana ämnen som har enbart söt, salt eller sur smak, som till exempel socker, salt eller citronsyra. Se punkt 2.a i artikel 2 i samma förordning.

Exempelvis vissa kryddor och kryddväxter innehåller ämnen som kan vara skadliga för hälsan i för hög halt. Därför finns begränsningar för vissa ämnen i bland annat kryddväxter, där ämnena inte får tillföras alls eller får tillsättas via kryddorna i en högsta halt. Sådana ämnen kallas i lagstiftningen för livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

Kategorier av aromer

Aromer är ett samlingsbegrepp. Det finns flera olika undergrupper av aromer som skiljer sig åt när det

gäller vilket ursprungsmaterial som används och hur framställningen av aromen går till. Nedan beskrivs de olika undergrupperna närmare. De definieras i artikel 3 punkt 2 i förordning (EG) nr 1334/2008.

Aromämnen

Aromämnen består av specifika molekyler. De utvinns antingen från livsmedel eller från råmaterial till livsmedel. De kan också tillverkas på kemisk väg. Se artikel 3 punkt 2.b.

Exempel på aromämnen:

- Vanillin
- Thymol
- Kumarin

Naturligt aromämne

Naturliga aromämnen är ämnen som finns i och har identifierats i naturen. Av reglerna framgår att de råvaror som naturliga aromer utvinns ur ska ha bearbetats på ett sådant sätt som är vanligt vid beredning av livsmedel, till exempel jäsning, urlakning eller rostning. Utvinningen av aromerna får därmed göras med fysikaliska, mikrobiologiska eller enzymatiska processer. Se artikel 3 punkt 2.c. i förordning (EG) nr 1334/2008. I reglerna för aromer finns beskrivet vad som krävs för att få använda uttrycket ”naturliga aromer” i ingrediensförteckningen. Se artikel 16 i förordning EG) nr 1334/2008.

Märkning av aromer i ingrediensförteckningen

Aromberedningar

Aromberedningar är en blandning av många aromämnen som alla bildas eller koncentreras vid beredningen. Aromberedningar utvinns genom olika processer, från antingen livsmedel (exempelvis olika växter eller animaliska råvaror) eller från råvaror som inte är livsmedel. Se artikel 3 punkt 2.d i samma förordning.

Exempel på aromberedningar

- Extrakt av kryddväxter
- Naturlig vaniljarom

Värmereaktionsaromer

Den här typen av aromer bildas av livsmedel eller andra ingredienser som innehåller både vissa typer av sockerarter och kväve. Vid upphettning av dessa råvaror bildas aromer genom kemisk reaktion mellan sockerarterna och kväve. Se artikel 3 punkt 2.e i samma förordning.

Rökaromer

Rökaromer tillverkas av bland annat rökkondensat. Rökkondensaten består av rök som bildas vid långsam förbränning av vissa träslag, så kallad pyrolys. Röken kyls och leds ner i en vätska. Vätskan renas därefter för att minska innehållet av tungmetaller, till exempel kadmium och kvicksilver. Även halten av PAH, cancerframkallande ämnen, och oönskade föreningar minskas i reningssteget.

Rökaromer tillverkas också av andra ämnen som bildas vid den långsamma förbränningen av vissa träslag. Se artikel 3 punkt 2.f i samma förordning. Det finns särskilda regler för rökaromer som gäller bland annat tillverkning, användning och märkning.

Rökaromer

Aromprekursorer

Aromprekursorer är en substans som i sig inte är en arom men som tillförs livsmedel i syftet att substansen, tillsammans med komponenter i livsmedlet, ska bilda aromer när livsmedlet bearbetas. Substansen kan komma både från livsmedel eller från andra råvaror. Se artikel 3 punkt 2.g i samma förordning.

Annan arom

Annan arom är en arom som har bildas på annat sätt än de metoder som listas ovan. Se artikel 3 punkt 2.e i samma förordning.

Livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

Här ingår ingredienser som inte är aromer men som tillsätts livsmedel för att ge det arom eller förändra dess arom. Dessa ingredienser kan naturligt innehålla icke önskvärda ämnen som i hög dos eller efter långvarigt intag kan vara skadliga för hälsan. Se artikel 3 punkt 2.i) i samma förordning.

Exempel

Vissa kryddor och kryddväxter.
Örter
Mandel

Därför finns begränsningar för dessa ämnen i till exempel kryddväxter. Vissa av ämnena får inte tillsättas som sådana till livsmedel och för vissa finns maximihalter när de kommer med via kryddor.

Livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

Arom eller smakförstärkare?

Vissa aromämnen kan i vissa koncentrationer i ett livsmedel förstärka smak och doft av andra aromer. Gränsdragningen mellan vissa aromer och smakförstärkare, som legalt sett är tillsatser, är komplicerad då syftet i bägge fallen är att ge, förändra och förstärka doft och smak. Till stöd för företagare och kontrollmyndigheter har kommissionen utarbetat en vägledning med syftet att ge kriterier för att skilja mellan användning av ett kemiskt definierat ämne som smakförstärkare eller som ett aromämne med modifierande egenskaper.

EU-kommissionens vägledning "Guidance notes on the classification of a flavouring substance with modifying properties and a flavour enhancer".

Riskvärdering och godkännande av aromer

Trots att aromer bara används i låga halter i livsmedel skulle vissa av dem kunna innebära risk för hälsofaror för konsumenter. Risken beror på att aromerna kan ha vissa kemiska egenskaper. För att minska risken så långt som möjligt finns krav på att vissa typer av aromer ska vara godkända för att få användas i livsmedel. För att aromer ska bli godkända måste de först ha blivit granskade av den Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa). Bara de aromer som inte bedöms vara skadliga för hälsan kan bli godkända. Godkännandet görs av EU-kommissionen.

De olika kategorierna av aromer som alltid måste genomgå en utvärdering och godkännande innan de får användas i livsmedel är:

- Råvaror som inte är livsmedel som används för tillverkning av aromer
- Aromämnen
- Aromberedningar som tillverkas av andra råvaror än livsmedel
- Värmereaktionsaromer som tillverkas av andra råvaror än livsmedel eller som inte tillverkas på det sätt som anges i bilaga V till förordning (EG) nr 1334/2008
- Aromprekusorer som tillverkas av andra råvaror än livsmedel

Se artikel 9 i förordning (EG) nr 1334/2008.

Förteckning över godkända aromer

Det är EU-kommissionen som beslutar om vilka aromämnen och rökaromer som ska bli godkända i livsmedel. Godkända aromämnen anges i förordning (EG) nr 1334/2008 och godkända rökaromer anges i förordning (EU) nr 1321/2013. För vissa av aromerna finns krav på högsta halt i vissa livsmedel, eller krav på att aromerna bara får användas i vissa produktgrupper.

Exempel på aromämnen som endast får användas i begränsade mängder i ett begränsat antal livsmedel är kinin, koffein och glycyrrhizinsyra (en komponent i lakrits).

För att lätt kunna söka reda på godkända aromämnen har EU-kommissionen publicerat en databas.

EU-kommissionens databas för aromämnen (Se under rubriken "Food Flavouring")

Fortsatt utvärdering av aromer och ursprungsmaterial till aromer

Gemenskapsförteckningen över aromer ska så småningom omfatta samtliga kategorier av aromer och ursprungsmaterial till aromer som först ska utvärderas av Efsa och sedan godkännas innan de får säljas. Det arbetet kommer att pågå under flera år framöver.

Fram till dess får företag använda aromer i de övriga kategorierna som ännu inte är utvärderade och godkända. Företagare måste ändå vara säkra på att aromerna inte kan innebära en hälsofara i den koncentration som de används i livsmedel. Företagen måste kunna visa ett vetenskapligt stöd för detta.

Märkning av aromer i livsmedel

Hur aromer och rökaromer ska anges i ingrediensförteckningen på färdigförpackade livsmedel som säljs till konsumenter framgår av förordning (EU) nr 1169/2011.

Märkning av aromer och rökaromer i ingrediensförteckningen

Märkning av aromer vid försäljning mellan företag

När företag säljer aromer till andra företagare finns särskilda krav på märkning. Se artikel 15 i förordning (EG) nr 1334/2008.

Ett av kraven är att högsta mängd ska anges av sådana ämnen som har krav på mängdbegränsning i vissa livsmedel. Se punkt 1.g. i artikel 15.

Exempel på ämne med mängdbegränsning

Estragol som finns i dragon.

Vid försäljning av aromer som innehåller estragol måste alltså bland annat aromblandningens halt av estragol anges, så att företagare som tillverkar livsmedel inte riskerar att överskrida maximihalten av estragol i till exempel fiskprodukter.

Andra ingredienser i aromer

Aromer får också innehålla andra ingredienser. Dit hör bland annat godkända tillsatser. Se förordning (EG) nr 1333/2008. Vilka extraktionsmedel som får användas vid framställningen framgår av LIVSFS 2011:12.

Ansökan om godkännande av aromer

Hittills har kommissionen beslutat om godkännande av ett antal aromämnen och rökaromer som anges i kommissionsförordningar. Företagare kan ansöka om godkännande av ytterligare aromämnen och rökaromer. Kommissionen beskriver hur företagare kan ansöka om godkännande av aromer, tillsatser och enzymer i förordning (EG) nr 1331/2008.

Riskvärdering och godkännande av aromer