

Livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

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

Vissa örter och kryddor innehåller ämnen som kan vara skadliga för hälsan i för höga doser. Därför finns regler som begränsar hur man får använda dessa örter eller kryddor och ämnen som ingår i dessa i vissa livsmedel.



Vad är livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper?

Det kan till exempel vara vissa örter och kryddor. Sådana ingredienser kan innehålla icke önskvärda ämnen som kan vara skadliga för hälsan i hög dos eller efter långvarigt intag. I lagstiftningen definieras de som livsmedel med aromgivande egenskaper. Se artikel 3.2.i i förordning (EG) nr 1334/2008.

Kraven på maximihalter gäller för vissa livsmedelsgrupper. Dessa livsmedelsgrupper har valts ut eftersom det är via de livsmedelsgrupperna som konsumenterna får i sig de högsta halterna av de oönskade ämnena.

Ämnen från kryddväxter som inte får användas **i sig** som aromer

Livsmedelsföretagare är skyldiga att ta hänsyn till att exempelvis vissa örter och kryddor omfattas av regler som syftar till att skydda konsumenterna. Dessa regler innebär att vissa ämnen i exempelvis örter och kryddor inte får användas i sig, medan användning av andra örter eller kryddor medför krav att begränsa högsta halt av icke önskvärda ämnen som finns i kryddorna. Se bilaga del A och B i bilaga III till förordning (EG) nr 1334/2008.

Det finns en förteckning över aromämnen som kan utvinnas från kryddväxter, men som inte får tillsättas i sig. Se artikel 6 och del A i bilaga III till förordning (EG) nr 1334/2008. De kryddor som innehåller dessa ämnen får ändå användas i livsmedelstillverkning. I listan anges bland annat:

- Aloin- som är en komponent i Aloe Vera
- Kapsaicin- en komponent i starka paprikaväxter

- Vätecyanid- en komponent i bland annat bittermandel
- Kumarin - som är en komponent i kanel

Kryddväxter med krav på begränsningar i mängd

Det finns en förteckning över maximihalter av vissa aromämnen som gäller när aromämnen har tillförts livsmedel antingen via aromberedningar från exempelvis kryddväxter, eller genom att livsmedlet har tillförts själva kryddväxten. Där står också i vilka livsmedelsgrupper som gränsvärdet gäller. Se artikel 6 och del B i bilaga III till förordning (EG) nr 1334/2008.

I den listan anges bland annat maximivärden för estragol, som är ett aromgivande ämne i, bland annat, dragon.

Senast uppdaterad 6 april 2022 Ansvarig grupp SV_FMS