

Rökaromer

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

Livsmedel kan rökas i rökaromer istället för att rökas på traditionellt sätt. Rökaromer kan även tillföras till livsmedel på andra sätt. Här beskriver vi vad som gäller när rökaromer används till livsmedel.



Regler för rökaromer

Regler för hur rökaromer ska framställas, hur de ska märkas när de säljs till andra företag och om proceduren för godkännande finns i förordning (EG) nr 2065/2003, förordning (EG) nr 1334/2008 och i förordning (EU) nr 1321/2013.

För rökaromer finns det även regler med krav på analysmetoder som ska användas för att säkerställa att halter av vissa rökgasprodukter, så kallade polycykliska aromatiska kolväten (PAH), inte är för höga. Se förordning (EG) nr 627/2006.

Hur rökaromer ska märkas när de ingår i livsmedel som säljs till konsumenter framgår av förordning (EU) nr 1169/2011.

Inget förlängt godkännande för rökaromer

EU-kommissionen har nyligen publicerat en så kallad genomförandeförordning (2024/2067) om avlistning av rökaromer. Det innebär att de rökaromer som är godkända att använda idag ska fasas ut under en övergångsperiod. För mer detaljer se aktuell förordning och företagsnyheten nedan.

Genomförandeförordning (2024/2067) – om "avlistningen" av de rökaromer som används i dag

Nej till förnyat godkännande av rökaromer – Nyheter för företag, 15 augusti 2024

Vad är rökaromer?

Rökaromer tillverkas genom att den rökgas som bildas vid långsam förbränning av olika utvalda träslag kondenserar, alltså övergår till vätskefas, genom att röken kyls av. Vätskan kallas rökkondensat. Denna vätska skiljs därefter i tre fraktioner:

- Ett vattenbaserat primärt rökkondensat
- En icke vattenlöslig tjärfas
- En icke vattenlöslig oljefas.

Vid tillverkning av rökaromer används de två första fraktionerna. De brukar benämnas som primärprodukter. Dessa fraktioner rensas genom att de beståndsdelar som är mest skadliga för människors hälsa separeras bort. Därmed avlägsnas bland annat huvuddelen av PAH -polycykliska aromatiska kolväten - och tungmetaller. Sedan processas ämnena vidare eller blandas med andra primärprodukter, tillsatser, aromer, lösningsmedel med mera.

Rökaromer kan alltså bestå av rökkondensat, tjärfas eller blandningar av dessa. I förordning (EG) nr 2065/2003 anges krav att dessa ämnen ska utvärderas innan de får godkännas.

På vilka sätt kan rökaromer tillsättas till livsmedel?

Rökaromer kan tillsättas till livsmedel genom rökning eller andra metoder som till exempel genom att doppa, pensla, spraya eller injicera rökrom i livsmedlet.

Vad skiljer rökning av livsmedel från att tillsätta rökaromer?

Godkännande av rökaromer

Eftersom rökaromer kan innehålla hälsoskadliga ämnen kräver EU:s lagstiftning att de primärprodukter, alltså de ämnen som ingår i rökromen, ska ha utvärderats vetenskapligt av Efsa, den europeiska myndigheten för livsmedelsäkerhet. Därefter ska primärprodukterna ha godkänts av EU för användning i livsmedel.

Förordning (EU) nr 1321/2013 innehåller en förteckning över de godkända primärprodukter som får användas i rökromerna. Förteckningen ska användas sedan den 1 januari 2014.

Primärprodukter som inte är godkända får inte användas i livsmedel. De livsmedel som tillverkades före den 1 januari 2014 och som innehåller primärprodukter som var tillåtna då får säljas slut. Förordningen anger också de kategorier av livsmedel som rökromer får användas i och den högsta halten av primärprodukt som får ingå i de olika livsmedelskategorierna.

I förordning (EG) nr 627/2006 anges kvalitetskrav som gäller bland annat analysmetoder och kvantifiering av olika beståndsdelar i primärprodukter.

Övergångstider för de primärprodukter som inte har godkänts

I förordning (EG) nr 2065/2003 finns regler för hur icke godkända primärprodukter ska fasas ut från livsmedel.

- Sedan den 1 januari 2014 får bara de godkända primärprodukter som anges i förordning (EU) nr 1321/2013 säljas i sig eller i livsmedel. De fyra primärprodukter som har utvärderats och inte blivit godkända fick säljas i sig fram till den 13 december 2014.
- Livsmedel som innehåller primärprodukter som har utvärderats men som inte blivit godkända får fortsätta att säljas i sig fram tills livsmedelns hållbarhetstid går ut, det vill säga till bäst-före-dag eller sista förbrukningsdag.

Hur rökaromer ska anges i märkningen av livsmedel

Oavsett hur rökromer har tillsatts till ett livsmedel så ska det framgå av ingrediensförteckningen att rökrom ingår. Reglerna för hur rökromer ska anges i märkningen på livsmedel som är avsedda för konsumenter finns i förordning (EU) nr 1169/2011.

Märkning av aromer och rökromer i ingrediensförteckningen

Märkning av rökromer vid försäljning mellan företag

Det finns regler för hur tillverkare av rökromer ska märka rökromer som säljs till andra företagare och att dessa uppgifter också ska finnas med vid försäljning av rökromer mellan livsmedelsföretagare. Precis som för andra aromer ska märkningskraven i förordning (EG) nr 1334/2008 vara uppfyllda.

Märkning av aromer vid försäljning mellan företag

Dessutom finns det ytterligare märkningskrav för rökaromer. De uppgifter som ska följa med är bland andra produktens kod och användningsvillkoren för produkten. Om primärprodukten är utblandad med andra ingredienser ska det framgå hur stor andel som utgörs av primärprodukten. Se artikel 13 i förordning (EG) nr 2065/2003.

Senast uppdaterad 20 augusti 2024 Ansvarig grupp ROR_DK