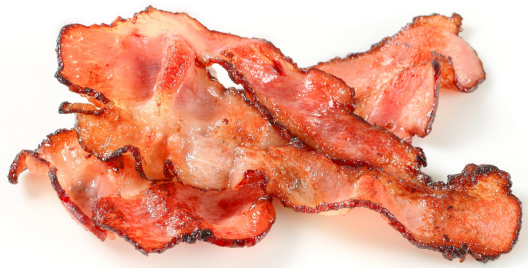
Rökaromer

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.



Viktig information

De rökaromer som listas i förordning (EU) nr 1321/2013 har inte fått något fortsatt godkännande. Dessa rökaromer ska nu fasas ut under en övergångsperiod. Se mer information under rubrikerna Godkännande av rökaromer och Övergångstider för de rökaromer som inte längre är godkända.

Regler för rökaromer

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

För rökaromer finns det 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.

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 rökaromprimärprodukter. Dessa fraktioner renas genom att de beståndsdelar som är mest skadliga för människors hälsa separeras bort. Därmed avlägsnas bland annat tungmetaller och huvuddelen av PAH - polycykliska aromatiska kolväten. 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 på 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 rökarom i livsmedlet.

Vad skiljer rökning av livsmedel från att tillsätta rökaromer?

Godkännande av rökaromer

Endast godkända rökaromer får användas i livsmedel. Förordning (EU) nr 1321/2013 innehåller en förteckning över de primärprodukter, alltså de ämnen som ingår i rökaromerna, som har varit godkända (se informationen om övergångsregler längre ner på sidan). Förordningen anger också de kategorier av livsmedel som rökaromer får användas i och den högsta halten av primärprodukt som får ingå i de olika livsmedelskategorierna.

Eftersom rökaromer kan innehålla hälsoskadliga ämnen ska de primärprodukter som ingår i rökaromen utvärderas vetenskapligt av Efsa, den europeiska myndigheten för livsmedelsäkerhet. Därefter kan primärprodukterna godkännas av EU-kommissionen för att få användas i livsmedel. Godkännanden för rökaromer är tidsbegränsade till tio år.

Efter tio år kan företaget som innehar godkännandet lämna in en ansökan om att förlänga godkännandet med ytterligare tio år. EU-kommissionen avslog ansökningarna om förlängning vilket innebär att de rökaromer som hittills varit godkända inom EU inte längre är godkända. Efsa har bedömt att dessa rökaromer inte längre kan anses vara säkra att använda i mat. Dessa rökaromer ska fasas ut under en övergångsperiod. Övergångsperioden är olika beroende på vilket livsmedel det gäller.

I förordning (EU) 2024/2067 finns mer information om de rökaromer som inte längre är godkända och övergångsperioder.

Förordning (EU) 2024/2067

Övergångstider för de rökaromprimärprodukter som inte längre är godkända

För att livsmedelsföretag ska ges tid att anpassa sig till de nya förutsättningarna finns det övergångsperioder då livsmedel med rökaromer fortfarande får släppas ut på marknaden. Övergångsperioden är olika beroende på livsmedel.

Den längre övergångsperioden, 1 juli 2029, gäller för

- ost och ostprodukter
- kött och köttprodukter
- bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur och fiskrom som tillhör de livsmedelskategorier som rökaromerna får användas i.

Den kortare övergångsperioden, 1 juli 2026 gäller för

- alla övriga produkter där rökaromerna varit godkända att användas enligt unionslistan (förordning (EU) nr 1321/2013).

Livsmedel som innehåller rökaromer som uppfyller kraven i förordning (EU) nr 1321/2013 och släppts ut på marknaden under övergångsperioden får säljas fram till att deras bäst före-datum eller sista förbrukningsdag har gått ut. Det framgår av artikel 2 i förordning (EU) 2024/2067.

Får en BBQ-sås som innehåller rökaromer användas vid tillverkningen av revbensspjäll efter 1 juli 2026 och fram till 1 juli 2029?

Livsmedelsverkets bedömning är att det är tillåtet att använda till exempel en BBQ-sås som innehåller rökaromer vid tillverkningen av köttprodukter fram till 1 juli 2029. Det under förutsättning att såsen blir en del av den aktuella produkten och inte används som ett tillbehör som till exempel som en medföljande sås. Slutprodukten måste fortfarande hamna i en livsmedelskategori som omfattas av de längre övergångstiderna enligt artikel 2.1 i förordning (EU) 2024/2067 för att det ska vara tillåtet.

Det innebär att BBQ-såsen kan fortsätta tillverkas och säljas mellan företag (B2B) fram till 1 juli 2029 under förutsättning att den endast är tänkt att använda vid tillverkningen av någon av de produkter som omfattas av den längre övergångsperioden enligt artikel 2.1. Berörda företag måste se till att såsen endast används i detta syfte. Observera att den sås som tillverkas före 1 juli 2026 får fortsätta säljas till konsument fram till deras bäst före datum.

För att få bättre överblick över de olika datumen som gäller för olika produkter under övergångsperioden har EU-kommissionen tagit fram en schematisk bild över övergångsreglerna. De har även publicerat ett antal frågor och svar som du hittar tillsammans med den schematiska bilden.

No renewal of the authorisation of smoke flavourings SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 and SF-009 and phase out measures – EU-kommissionen, en schematisk illustration om övergångsreglerna och praktiska exempel

Hur rökaromer ska anges i märkningen av livsmedel

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

Märkning av aromer och rökaromer i ingrediensförteckningen

Märkning av rökaromer vid försäljning mellan företag

Det finns regler för hur tillverkare av rökaromer ska märka rökaromer som säljs till andra företagare och att dessa uppgifter också ska finnas med vid försäljning av rökaromer från ett företag till ett annat företag. Precis som för andra aromer ska märkningskraven i förordning (EG) nr 1334/2008 följas.

Märkning av aromer vid försäljning mellan företag

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

Senast uppdaterad 8 december 2025 Ansvarig grupp ROR_DK