

Ny märkning av aromer på gång

TEXT: INGMAR QVIST

I slutet av året kommer en ny lagstiftning för användning och benämning av aromer. Den nya lagstiftningen blir en förordning, som kommer att gälla i alla länder i EG-området, till skillnad mot dagens direktiv.

Arbetet med en ny aromförordning inom EG har pågått i några år och är snart klart, publicering är beräknad till slutet av 2008. Den nuvarande lagstiftningen har funnits sedan 1988 och blivit omodern, eftersom den inte är tillräckligt precis och tydlig i sin formulering och inte anpassad till den tekniska och vetenskapliga utvecklingen.

I den nuvarande lagstiftningen definieras aromer som: aromämne, arompreparat, reaktionsarom, rökarom och bland-

ningar av dessa. Blandningar kan även innehålla livsmedelstillsats eller annan vara.

Dessa definitioner återfinns också i det nya förslaget, dessutom har ytterligare två kategorier tillkommit. Den ena är *aromprekursor*, som är en råvara, t ex en aminosyra, som tillsätts ett livsmedel och som bryts ner eller reagerar med andra livsmedelskomponenter och bildar arom vid värmebehandling.

Den andra nya kategorin är *annan arom*, dvs aromer som inte täcks av de övriga definitionerna, t ex grillaromer.

Den nya lagstiftningen omfattar även livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, som väsentligt bidrar till förekomsten av icke önskvärda ämnen, t ex kumarin i kanel.

I den nuvarande lagstiftningen delas aromämnen in i tre kategorier:

- *Naturliga* aromämnen finns i naturen och måste också framställas från naturliga, vegetabiliska eller animaliska råvaror med

hjälp av definierade metoder (fysikaliska, enzymatiska, mikrobiologiska eller andra traditionella tillverkningsmetoder).

- *Naturidentiska* ämnen är identiska med vad som finns i naturen, men framställs på kemisk väg.
- *Artificiella* är ämnen med bra aromegenskaper, men som ännu inte har hittats i naturen.

I det nya förslaget bildar naturidentiska och artificiella ämnen den gemensamma gruppen ”*annat*”. Det anses inte nödvändigt att ha separata beteckningar, då alla ämnen i gruppen genomgår en likartad säkerhetsbedömning.

Förslag till ny märkning

Aromer, som ingår i sammansatta livsmedel, ska enligt nuvarande lagstiftning deklarerars som aromer, aromämnen, med ett specifikt namn eller med en beskrivning av aromen.

Om beteckningen naturlig används i kombination med den aromgivande

Beteckning i ingrediensförteckning	Enligt 88/388	Enligt nya förslaget (preliminärt)
Naturlig arom	Aromgivande komponenter enbart naturliga.	Aromgivande beståndsdelar uteslutande naturliga. Får användas endast om ursprungsmaterialets lukt och smak inte skulle återges genom en hänvisning till dessa.
Naturlig <ursprung>arom	Aromkomponenten fullständigt eller nästan fullständigt framställd från ursprunget. Nästan fullständigt har tolkats som minst 90 vikts-%. Resten ska givetvis också vara naturligt.	Aromgivande beståndsdelar minst till 95 vikts-% från <ursprung>. Resten ska givetvis också vara naturligt.
Naturidentisk arom	Innehåller naturidentiska komponenter. Kan även innehålla naturliga.	Finns inte.
Arom	Kan innehålla alla kategorier av aromämnen, arompreparat och reaktionsaromer. Om Rökarom används måste detta anges.	Kan innehålla alla kategorier av aromer. Om Rökarom används måste detta anges.
Naturlig <ursprung>arom med andra naturliga aromer	Finns inte i lagtexten.	Aromgivande beståndsdelan kommer delvis från <ursprung> och vars arom lätt skall kännas igen. Resten skall givetvis också vara naturligt.

beståndsdel, t ex ”naturlig jordgubbsarom”, måste enligt den nya förslaget minst 95 procent av aromen komma från jordgubbar. De övriga 5 procenten måste också vara naturliga. En ytterligare möjlighet i det nya förslaget är beteckningen ”naturlig jordgubbsarom med andra naturliga aromer”. Den får användas om mindre än 95 procent av aromen kommer från jordgubbar, men man ändå tydligt kan känna att det smakar och luktar jordgubbar.

”Naturlig arom” får, enligt det nya förslaget, endast användas, om det inte med hjälp av smak eller lukt går att definiera vilka ursprungsmaterial som har använts. Detta är preliminärt och inte slutgiltigt ännu.

Vi ser framför oss en förändring i ingrediensförteckningarna, som förhoppningsvis ska göra det tydligare för konsumenterna och samtidigt ställer större krav på klarare information från livsmedelsproducenterna.

Den nya aromförordningen omfattar ytterligare förändringar och får en övergångstid på 24 månader, så det kommer att finnas rimlig tid för anpassningar. ■

Definition av AROM

Nuvarande lagstiftning (88/388)

Aromämne
Arompreparat
Reaktionsarom
Rökarom
Blandningar av dessa

Nya Aromförordningen (preliminär)

Aromämne
Arompreparat
Värmeaktionsarom
Rökarom
Aromprekursor
Annan arom
Blandningar av dessa

Aromämne

Nuvarande lagstiftning (88/388)

Naturligt
Naturidentiskt
Artificiellt

Nya Aromförordningen (preliminär)

Naturligt
Annat

Ingmar Qvist har en lång bakgrund från livsmedelsindustrin och arbetar idag som konsult med bl a lagstiftnings- och produktutvecklingsfrågor.

Annons