

# Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om aromer;<sup>1</sup>

SLVFS 1993:34  
(H 34)

*Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller ändringar t.o.m. LIVSFS 2004:29.*

## Omfattning

1 § Denna kungörelse innehåller regler om aromer som är avsedda att användas i livsmedel för att ge lukt eller smak och om ursprungsmaterial som används vid tillverkning av aromer.

Denna kungörelse omfattar inte

- ätliga ämnen och varor som är avsedda att konsumeras som sådana, med eller utan rekonstituering,
- ämnen som har uteslutande söt, sur eller salt smak eller
- material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung med naturligt aromgivande egenskaper, när dessa inte används som ursprungsmaterial för aromer.

## Definitioner

2 § I denna kungörelse avses med

1. *arom*, aromämnen, arompreparat, reaktionsaromer, rökaromer, rökaromämnen och blandningar av dessa. Blandningarna kan även innehålla livsmedelstillsats eller annan vara,
2. *aromämne*, ett definierat kemiskt ämne med aromgivande egenskaper, som framställts
  - a) genom lämpliga fysikaliska metoder (inklusive destillering och extraktion med lösningsmedel) eller enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, från material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, antingen i obearbetat tillstånd eller efter beredning med traditionella metoder till livsmedel (inklusive torkning, rostning och jäsning),

---

<sup>1</sup> Jfr rådets direktiv 88/388/EEG (EGT L 184, 15.7.1988, s. 28). Jfr även Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 13 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel (EGT L 109, 6.5.2000, s. 29, Celex 32000L0013), senast ändrat genom kommissionens direktiv 2003/89/EG (EGT L 308, 25.11.2003, s. 19, Celex 32003L0089).

- b) genom kemisk syntes eller renframställt genom kemiska metoder, och som är kemiskt identiskt med något ämne som förekommer naturligt i material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung enligt punkt 2 a, eller
  - c) genom kemisk syntes, men som inte är kemiskt identiskt med något ämne som förekommer naturligt i material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung enligt punkt 2 a,
3. *arompreparat*, en vara av annat slag än som definieras i punkt 2 a, vare sig preparatet är koncentrerat eller inte, med aromgivande egenskaper och som framställts
    - med lämpliga fysikaliska metoder (inklusive destillering och extraktion -med lösningsmedel),
    - med enzymatiska metoder eller
    - med mikrobiologiska metoder
 av material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, antingen i obearbetat tillstånd eller efter beredning med traditionella metoder till livsmedel (inklusive torkning, rostning och jäsning),
  4. *reaktionsarom*, en vara som framställts enligt god tillverkningssed genom upphettning till maximalt 180°C under högst 15 minuter av en blandning av ingredienser, som inte nödvändigtvis har aromgivande egenskaper i sig, och av vilka minst en innehåller kväve (amino-grupp) och en annan är en reducerande sockerart,
  5. *rökarom*, ett rökextrakt som används vid traditionell rökning av livsmedel,
  6. *rökarompreparat*, en blandning av aromämnen eller aromer som ger röksmak.

## Användning

**3 §** Endast aromer som uppfyller reglerna i dessa föreskrifter får saluhållas och användas i livsmedel. (*LIVSFS 2004:18*)

**3 a §** Aromer får inte tillsättas till produkter som saluhålls under beteckningen saft. (*LIVSFS 2004:18*)

**4 §** I *bilaga 1* regleras i vilka livsmedelsgrupper rökaromer får användas.

De preparat innehållande rökarom och rökarompreparat som förtecknas i *bilaga 2* får användas i livsmedel i avvaktan på att en förteckning över godkända primärprodukter upprättas enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som

används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel<sup>2</sup>. (*LIVSFS 2004:18*)

## Sammansättning

**5 §** Aromer får per kg inte innehålla mer än 3 mg arsenik, 10 mg bly, 1 mg kadmium och 1 mg kvicksilver.

**6 §** Användningen av aromer får inte medföra att det konsumtionsfärdiga livsmedlet innehåller större mängder bens(a)pyren än 30 ng per kilo.

**7 §** Användningen av aromer och andra livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper får inte medföra att det konsumtionsfärdiga livsmedlet innehåller de ämnen som anges i *bilaga 3* i större mängder än som anges där. Dessa ämnen får inte tillsättas som sådana i livsmedel eller aromer, men får förekomma i livsmedel antingen naturligt eller på grund av att sådana aromer tillförts som framställts av naturliga råvaror.

**8 §** /Upphör att gälla den 29 januari 2006. (*LIVSFS 2004:29*)/

Som lösningsmedel för aromer får förutom vatten användas följande:

Etylalkohol

Etylacetat

Glycerol

Glycerolmonoacetat

Glyceroldiacetat

Glyceroltriacetat

Isopropylalkohol

Propan-1,2-diol (propylenglykol).

Halten propan-1,2-diol får inte överstiga 1g/kg i det konsumtionsfärdiga livsmedlet.

**8 §<sup>3</sup>** /Träder i kraft den 29 januari 2006 (*LIVSFS 2004:29*)/

Som lösningsmedel för aromer får förutom vatten användas

- etylalkohol,
- etylacetat,
- glycerolmonoacetat, och
- isopropylalkohol.

---

<sup>2</sup> EUT L 209, 26.11.2003, s. 1, Celex 303R2065.

<sup>3</sup> Ändringen innebär att glycerol, glyceroldiacetat, glyceroltriacetat och propan-1,2-diol (propylenglykol) utgår och flyttas till Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelstillsatser.

**9 §** Livsmedel som har tillförts aromämnen från naturliga aromkällor får inte innehålla högre rester av extraktionsmedel än som framgår av bilagan till verkets föreskrifter (SLVFS 1993:17) om extraktionsmedel vid framställning av livsmedel och livsmedelsingredienser.

## Märkning

**10 §** Bestämmelser om märkning av aromer i färdigförpackade livsmedel finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel.

**11 §** Förpackningar med aromer som inte är avsedda att säljas direkt till konsument skall märkas med följande uppgifter. Märkningen skall vara väl synlig, klart läsbar och beständig.

1. Beteckning; antingen ordet *arom* eller en mera specifik benämning eller beskrivning av aromen.
2. Uppgiften *avsedd för livsmedel* eller en närmare hänvisning till det livsmedel som aromen är avsedd för.
3. En förteckning i fallande storleksordning efter vikt över de olika slag av aromämnen och arompreparat som förekommer, indelade enligt följande:
  - naturliga aromämnen, i fråga om de aromämnen som anges i 2 § 2 a,
  - aromämnen som är identiska med naturliga aromämnen, i fråga om de aromämnen som anges i 2 § 2 b,
  - artificiella aromämnen, i fråga om de aromämnen som anges i 2 § 2 c,
  - arompreparat, i fråga om de aromer som anges i 2 § 3,
  - reaktionsaromer, i fråga om de aromer som anges i 2 § 4,
  - rökaromer, i fråga om de aromer som anges i 2 § 5,
  - rökarompreparat, i fråga om de aromer som anges i 2 § 6.
4. Om aromer blandats med tillsatser, som är nödvändiga för lagring och användning av aromer, eller med varor, som används för att lösa eller späda aromer, skall dessa anges i fallande storleksordning efter vikt. Ämnena anges med namn eller i tillämpliga fall med E-nummer.
5. Uppgift om största mängd av antingen varje beståndsdel eller grupp av beståndsdelar för vilka en mängdbegränsning gäller, eller annan lämplig uppgift som möjliggör för köparen att följa gällande bestämmelser.
6. Uppgifter med vars hjälp det går att identifiera det parti som aromen tillhör.
7. Den nominella mängden, uttryckt som vikt eller volym.

8. Namn eller firmanamn samt adress för
  - tillverkaren,
  - förpackaren eller
  - säljaren om denne är etablerad i land som omfattas av EES-avtalet.

Uppgifter enligt punkterna 3-5 får i stället lämnas i särskild handling som medföljer sändningen eller sänds i förväg. I dessa fall skall uppgiften *avsedd för tillverkning av livsmedel och ej för försäljning till konsument* anges väl synlig på förpackningen.

**12 §** Förpackningar med aromämnen avsedda att säljas direkt till konsument skall märkas med följande uppgifter. Märkningen skall vara väl synlig, klart läsbar och beständig.

1. Antingen ordet *arom* eller ett mera specifikt namn eller beskrivning av aromen.
2. Antingen orden *för livsmedel* eller en närmare hänvisning till det livsmedel som aromen är avsedd för.
3. Datum för minsta hållbarhet (bäst före-dag).
4. Vid behov särskilda villkor för förvaring och användning.
5. Bruksanvisning, om avsaknad av sådan uppgift gör det omöjligt att använda aromen på ett ändamålsenligt sätt.
6. Nettovikten.
7. Namn eller firmanamn samt adress för
  - tillverkaren,
  - förpackaren, eller
  - säljaren om denne är etablerad i land som omfattas av EES-avtalet.
8. Uppgift med vars hjälp det går att identifiera det parti som aromen tillhör.
9. Ifråga om arom eller aromer som blandats med andra ämnen: en förteckning i fallande storleksordning efter vikt vad gäller
  - ingående arom eller aromer enligt punkt 1 ovan
  - varje annat ämne eller material; namn, eller i tillämpliga fall, E-nummer.

### ***Allmänna råd***

*Som adressuppgift godtas, på förpackningar som saluhålls till enskilda konsumenter, telefonnummer för tillverkare, förpackare eller säljare inom landet. Enbart sådan adressuppgift kan vid export medföra att mottagarlandet även kräver märkning med adress.*

**13 §** Ordet *naturlig* eller andra ord med väsentligen samma betydelse får användas endast för aromer i vilka aromkomponenten enbart innehåller aromämnen som definieras i 2 § 2 a eller arompreparat som anges i 2 § 3.

Om aromens varubeteckning innehåller någon hänvisning till ett livsmedel eller till ett ursprungsmaterial för aromer, får ordet *naturlig* eller något annat ord med väsentligen samma betydelse inte användas, såvida inte aromkomponenten har renframställts fullständigt eller nästan fullständigt från livsmedlet eller livsmedlet ifråga genom lämpliga fysikaliska processer, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder eller vedertagna metoder för beredning av livsmedel.

**14 §** Föreskrivna märkningsuppgifter skall anges på svenska. Annat språk får användas, om märkningen ändå kan antas vara förståelig för konsumenter med svenska som modersmål. Märkningsuppgifterna får samtidigt anges på flera språk.

### ***Allmänna råd***

*Vid bedömningen av om märkning på annat språk än svenska kan godtas får, i det enskilda fallet, tas ställning till om märkningen är förståelig för konsumenter med svenska som modersmål. Norska och danska är språk som vanligtvis förstås av konsumenterna och som således i allmänhet kan användas som märkningsspråk.*

## **Övrigt**

**15 §** Livsmedelsverket kan medge undantag från föreskrifterna i denna kungörelse.

---

Dessa föreskrifter<sup>4</sup> träder i kraft den 29 januari 2006. Produkter som släpps ut på marknaden eller märks före detta datum i enlighet de äldre föreskrifterna får dock saluhållas till dess att lagren tar slut.

---

<sup>4</sup> LIVSFS 2004:29

## **Förteckning över livsmedelsgrupper i vilka rökaromer får användas**

Uppdelningen i livsmedelsgrupper anknyter till indelningen i *bilaga 1*, avsnitt B, i Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1995:31) om livsmedelstillsatser.

Se även Livsmedelsverkets föreskrifter om kakao- och chokladvaror, Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad m.m. och Livsmedelsverkets föreskrifter om kaffeextrakt och cikoriaextrakt.

- 8.2 Köttprodukter, hela eller i bitar
- 8.3 Köttprodukter, finfördelade
- 9.3 Beredda fiskvaror utom kylkonserver och helkonserver
- 9.4 Fiskvaror, kylkonserv
- 9.5 Fiskvaror, helkonserv
- 12.6 Såser
- 15 Snacks
- 16.6 Snus och tuggtobak

---

<sup>5</sup> Senaste lydelse LIVSFS 2004:18.

## Förteckning över godkända rökaromer

<i>Firma</i>	<i>Namn</i>
Broste A/S, Danmark	PB-Smokeflavour 1060 PB-Smokeflavour 2060 Scansmoke
Bush Boake Allen Ltd, England	Smoke Flavour D 782
Dena AG, Belgien	Dena Smoke
Dragoco, Tyskland	Natürliches Räucherschinkenaroma
Dragoco, Tyskland	4/160030 Grill Type Smoke Flavouring
Dragoco, Tyskland	4/923390 Smoke Flavouring 1
Dragoco, Tyskland	9/033806 Smoke Flavouring pyroligneous acid type O VP
Firmenich SA, Schweiz	Smoke 51681/A
Firmenich SA, Schweiz	Smoke 51685/TR
Firmenich SA, Schweiz	Smoke 51687/T
Firmenich SA, Schweiz	Smoke 502.013/TH
Firminich SA, Schweiz	Smoke 502.710 A
Griffiths Laboratories, Canada	Imperial Smoke GLE-1250
Haarmann & Reimer GmbH, Tyskland	Smoked Dextrose 838015/93500
Hickory Specialties Co, USA	Zesti Smoke
IFF, Holland	Iffort Feinwurzmittel 4699-04

---

<sup>6</sup> Senaste lydelse SLVFS 1997:39.

<i>Firma</i>	<i>Namn</i>
IFF, Holland	Smoke 75.50.6570
Tastemaker, Holland	Smoke-Flav-O-Lok 610386 H
Tastemaker, Holland	Smoke DF 630 181 H
Quest International, Holland	Liquid Smoke Flavour U 57.05.502
Quest International, Holland	Smoke Flavour SL-047 47
Red Arrows Products Co, USA	Smoke Ez (även benämnd Charsol), samt vissa beredningar där Smoke Ez ingår som verksam beståndsdel
Silesia Gerhard Hanke KG, Tyskland	SIL-SMOKE A 110/9309107
UVG, Holland	Unox Smoke Liquid (USL)
Dr Marcus GmbH, Tyskland	Smoke Flavour 7331 Smoke Flavour coriander 7301 Smoke Flavour coriander (with salt) 7302

**Högsta halter för vissa ämnen som härrör från aromer och andra livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och som förekommer i konsumtionsfärdiga livsmedel i vilka aromer har använts**

<i>Ämnen</i>	<i>Drycker mg/kg</i>	<i>Andra livs- medel än drycker mg/kg</i>	<i>Undantag och/eller särskilda begränsningar</i>
Agarsyra	20	20	100 mg/kg i alkoholhaltiga drycker och i livsmedel som innehåller svamp
Aloin	0,1	0,1	50 mg/kg i alkoholhaltiga drycker
Berberin	0,1	0,1	10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker
Betaasaron	0,1	0,1	1 mg/kg i alkoholhaltiga drycker och kryddor i s k snacks
Hypericin	0,1	0,1	10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker 1 mg/kg i konfektyrvaror
Kumarin	2	2	10 mg/kg i vissa typer av konfektyrvaror 50 mg/kg i tuggummi 10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker
Kvassin	5	5	10 mg/kg i konfektyrvaror i pastillform 50 mg/kg i alkoholhaltiga drycker

<sup>7</sup> Senaste lydelse SLVFS 1996:1.

<i>Ämnen</i>	<i>Drycker mg/kg</i>	<i>Andra livs- medel än drycker mg/kg</i>	<i>Undantag och/eller särskilda begränsningar</i>
Pulegon	100	25	250 mg/kg i drycker som smaksatts med mint eller pepparmint 350 mg/kg i konfektyrvaror med mint
Safrol och isosafrol	1	1	2 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med högst 25 volymprocent alkohol 5 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med mer än 25 volymprocent alkohol 15 mg/kg i livsmedel som innehåller muskotblomma eller muskotnöt
Santonin	0,1	0,1	1 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med mer än 25 volymprocent alkohol
Tujon (alfa och beta)	0,5	0,5	5 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med högst 25 volymprocent alkohol 10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med mer än 25 volymprocent alkohol 25 mg/kg i livsmedel som innehåller salviapreparat 35 mg/kg i bitter
Vätecyanid	1	1	50 mg/kg i nougat, i marsipan eller marsipanersättningar eller i liknande varor 1 mg per volymprocent alkohol i alkoholhaltiga drycker 5 mg/kg i konserverade stenfrukter