



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Yleiskatsaus elintarvikearomeihin -määritelmiä ja käytön sääntöjä

Kirsi-Helena Kanninen

**Luonnontuotealan hanketoteuttajien
skype-tapaaminen 19.8.2019**



Määritelmiä



Elintarvikearomi

- Lisätään elintarvikkeeseen antamaan tai muuttamaan tuoksua ja/tai makua
- Ei ole tarkoitettu kulutettavaksi sellaisenaan
- On valmistettu tai koostuu seuraavista aineryhmistä eli aromiryhmistä:
 - aromiaineet
 - **aromivalmisteet → luonnontuotealan sovellukset?**
 - paistoaromit
 - savuaromit
 - aromien lähtöaineet
 - muut aromit



Aromiaineet ja luontaiset aromiaineet

- **Aromiaineet** ovat määriteltyjä kemiallisia aineita (puhtaus yleensä $\geq 95\%$), joilla on aromaattisia ominaisuuksia
- Esim. ammoniumkloridi, kofeiini, glysyrritsiinihappo, limoneeni, mentoli, vanilliini, asetaldehydi (päärynäaromi)
- **Luontaiset aromiaineet** saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta raaka-aineesta, joka voi olla käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla aromiasetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä.
- Esim. mentoli, joka on saatu tislamalla minttuöljystä tai limoneeni, joka on saatu tislamalla appelsiineista



Luettelo perinteisistä ruoanvalmistusmenetelmistä

Aromiasetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II

Pilkkominen	Kuorruttaminen
Kuumentaminen, keittäminen, paistaminen, kääriminen (enintään 240 °C:n lämpötilassa) ja painekeittäminen (enintään 120 °C:n lämpötilassa)	Vuilentäminen
Leikkaaminen	Tislaus/väkevöinti
Kuivaus	Emulgointi
Haihduuttaminen	Uuttaminen, myös liuotinaineuutto direktiivin 88/344/ETY mukaisesti
Käyttäminen	Suodattaminen
Hienontaminen	
Hauduttaminen	Maserointi
Mikrobiologiset prosessit	Sekoittaminen
Kuoriminen	Siivilöinti
Puristaminen	Jäähdytys/jäädytys
Paahdaminen/grillaaminen	Pusertaminen
Liottaminen	

Aromivalmisteet



- **Aromivalmisteita** ovat aromit, jotka eivät ole määriteltyjä kemiallisia aromiaineita ja joita saadaan
 - soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä **elintarvikkeesta**, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla aromiasetuksen (EY) N:o 1334/2008 liitteessä II (dia 6) mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä ja/tai
 - kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta **raaka-aineesta, joka ei ole elintarvike** ja joka on saatu soveltuvalla fysikaalisella, entsyymaattisella tai mikrobiologisella menetelmällä elintarvikkeesta, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla aromiasetuksen (EY) N:o 1334/2008 liitteessä II mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä;
- Esim. minttuöljy on aromivalmiste, mutta mentoli aromiaine
- Esim. vaniljauute on aromivalmiste, mutta vanilliini aromiaine
- Esim. appelsiiniöljy tai mustapippurin oleoresiinit ovat aromivalmisteita



Paistoaromit

- **Paistoaromit** ovat valmisteita, joita saadaan kuumentamalla seosta, jonka ainesosilla ei välttämättä ole aromaattisia ominaisuuksia, mutta joista vähintään yksi ainesosa sisältää typpeä (amino) ja toinen ainesosa on pelkistävä sokeri
- Paistoaromien valmistuksessa käytettävät ainesosat voivat olla **elintarvikkeita** ja/tai **muita raaka-aineita kuin elintarvikkeita**



Savuaromit

- **Savuaromit ovat** valmisteita, joita saadaan fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla kondensoidusta savusta, jolloin saadaan primaarisia savukondensaatteja, primaarisia tervafraktioita ja/tai primaarituotteista saatuja savuaromeja.
- Säännöt annetaan omassa erillisessä asetuksessa (EU) N:o 1321/2013



Aromin lähtöaineet

- ***Aromin lähtöaineella*** tarkoitetaan valmistetta, jolla ei välttämättä ole aromaattisia ominaisuuksia ja jota tarkoituksellisesti lisätään elintarvikkeeseen ainoana tarkoituksena tuottaa elintarvikkeen valmistuksen aikana makua hajoamisen tai muiden ainesosien kanssa reagoimisen seurauksena
 - lähtöaine voi olla saatu elintarvikkeesta ja/tai muusta raaka-aineesta kuin elintarvikkeesta
- Esimerkkejä lähtöaineista: hiilihydraatit, oligopeptidit ja aminohapot
- Elintarvike + aromin lähtöaine → prosessointi → elintarvike, jossa uusi tai muuttunut aromi

Muut aromit



- ***Muulla aromilla*** tarkoitetaan aromia, jota lisätään elintarvikkeeseen antamaan tuoksua ja/tai makua ja joka ei kuulu edellä esitettyjen aromien määritelmien piiriin
- Esim. rommieetteri on kompleksinen aromiseos, joka kuuluu ryhmän muut aromit alle. Se valmistetaan eri komponenttien reaktiolla ja sitä ei voida pitää aromivalmisteena

Elintarvikkeen ainesosat, joilla on aromaattisia ominaisuuksia



- ***Elintarvikkeen ainesosalla, jolla on aromaattisia ominaisuuksia*** tarkoitetaan muuta sellaista elintarvikkeen ainesosaa kuin aromia, jota voidaan lisätä elintarvikkeeseen pääasiallisena tarkoituksena antaa elintarvikkeelle makua tai muuttaa sen makua ja jolla on merkittävä vaikutus tiettyjen luontaisesti esiintyvien epäsuotavien aineiden pitoisuuksiin elintarvikkeissa.
- **Esim. kaneli (sisältää kumariinia) leipomotuotteissa**

Raaka-aine



- ***Raaka-aineella*** tarkoitetaan kasvi-, eläin-, mineraali- tai mikrobiologista alkuperää olevaa ainetta, josta valmistetaan aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia
 - se voi olla elintarvike (prosessoitamaton tai prosessoitu) tai muu raaka-aine kuin elintarvike
 - esimerkkejä prosessoimattomista elintarvikkeista: hedelmät, kasvikset, sienet, liha, kala, ruusun lehdet, mausteet, aromaattiset kasvit
 - esimerkkejä prosessoiduista elintarvikkeista: mustat soijapavut (fermentaatio/paahtaminen), juusto (entsymaattinen toiminta), vihreä kahvi (paahtaminen)

Soveltuva fysikaalinen menetelmä



- ***Soveltuvalla fysikaalisella menetelmällä*** tarkoitetaan fysikaalista menetelmää,
- jolla ei tarkoituksellisesti muuteta aromin komponenttien kemiallista luonnetta (esim. sentrifugointi) kuitenkaan rajoittamatta liitteessä II olevaa perinteisiä ruoanvalmistusmenetelmiä koskevaa luetteloä, ja
- jossa ei käytetä muun muassa singlettihappea, otsonia, epäorgaanisia katalyyttejä, metallikatalyyttejä, organometallisia reagensseja ja/tai ultraviolettisäteilyä



”Muu raaka-aine kuin elintarvike” !!!

- Edellä *aromivalmisteen, paistoaromin, aromin lähtöaineen* ja *raaka-aineen* määritelmiä sovellettaessa alakohtaa
- ”muu raaka-aine kuin elintarvike” pidetään aromiasetuksessa (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeena, jos raaka-ainetta on tähän saakka todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Säännöt



Markkinoille saattaminen ja käyttö !!!

- Aromien markkinoille saattamisen ja käytön ehdot annetaan ”*Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia*” [Linkki päivitykseen 21.5.2019](#)



- Elintarvikkeissa on sallittua käyttää vain sellaisia aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia,
 - jotka eivät aiheuta turvallisuusriskiä kuluttajien terveydelle ja
 - joiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan



1. Aromiaineet

Markkinoille saattaminen ja käyttö - aromiaineet



- Yli 2000 aromiainetta, jotka luetteloitu aromiasetuksen (EY) N:o 1334 liitteen 1 A-osan taulukossa 1
- Saa saattaa markkinoille ja käyttää elintarvikkeissa liitteen 1 A-osan jaksoissa 1 ja 2 ja taulukossa 1 annetuilla ehdoilla
- Muita aromiaineita ei saa markkinoida elintarvikekäyttöön tai käyttää elintarvikkeissa



Miten luen aromiasetuksen (EY) N:o 1334/2008 liitteen 1 A-osan taulukkoa 1

- Taulukon 1 sarakkeessa 1 annetaan aromiaineen FL-numero ja sarakkeessa 2 kemiallinen nimi
- Nimetyn aromiaineen puhtauden on oltava vähintään 95 %, jollei toisin mainita sarakkeessa 6.
- Sarakkeessa 7 annetaan mahdolliset käyttörajoitukset elintarvikeryhmittäin. Sarakkeessa 7 numeroina annettujen elintarvikeryhmien nimet löytyvät liitteen I A-osan jaksosta 1. Aromiaineita, joille on annettu käyttörajoituksia, voidaan lisätä ainoastaan sarakkeessa 7 mainittuihin elintarvikeryhmiin.
- Jos sarake 7 on tyhjä, aromiaineiden käyttö sallitaan hyvien tuotantotapojen mukaisesti.



Esimerkkejä taulukosta 1

(1) FL-numero	(2) Kemiallinen nimi	(6) Nimetyin aineen puhtaus vähintään 95 %, jollei toisin mainita	(7) Käyttörajoitukset	(8) Alaviite
02.015	Mentoli			
09.012	Sitronellyyli- asetatti	Vähintään 92 %; toissijainen ainesosa: 4–6% sitronelloolia		



(1) FL-numero	(2) Kemiallinen nimi	(6) Nimetyn aineen puhtaus vähintään 95 %, jollei toisin mainita	(7) Käyttörajoitukset	(8) Alaviite
13.123	Etyylifurfuryyli- eetteri			4
16.016	Kofeiini		Aromiaineena käyttöä koskevat rajoitukset: Ryhmässä 1 enintään 70 mg/kg Ryhmässä 3 enintään 70 mg/kg Ryhmässä 5 enintään 100 mg/kg Ryhmässä 14.1 enintään 150 mg/kg	1

Elintarvike-ryhmittäinen luokittelu 1

Ryhmän numero	Elintarvikeryhmä
1	Maitotuotteet ja maitotuotteita jäljittelevät tuotteet
2	Rasvat ja öljyt sekä rasva- ja öljyemulsiot
3	Jäätelö, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet
4.2	Hedelmä- ja kasvisjalosteet
5	Makeistuotteet
5.3	Purukumi
6	Vilja ja viljatuotteet
7	Leipomotuotteet
8	Liha
9	Kala ja kalastustuotteet
10	Munat ja munatuotteet



Elintarvike- ryhmittäinen luokittelu 2

Ryhmän numero	Elintarvikeryhmä
11	Sokerit, siirapit, hunaja ja pöytämakeuttajat
12	Suolat, mausteet, keitot, kastikkeet, salaattit ja proteiinituotteet
13	Erityisravinnoksi tarkoitettut elintarvikkeet (2009/39/EY)
14.1	Alkoholittomat juomat
14.2	Alkoholijuomat, mukaan luettuina niiden alkoholittomat ja vähän alkoholia sisältävät vastineet
15	Pikkusuolaiset ja välipalat
16	Jälkiruoat lukuun ottamatta ryhmiin 1, 3 ja 4 kuuluvia tuotteita
17	Ravintolisät (2002/46/EY), paitsi imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettut ravintolisät
18	Jalostetut elintarvikkeet, jotka eivät kuulu ryhmiin 1–17, paitsi imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettut ruoat





2. Aromivalmisteet, paistoaromit, aromien lähtöaineet, muut aromit ja aromien raaka-aineet

Markkinoille saattaminen ja käyttö 1



- **Elintarvikkeista valmistettuja/saatuja** aromivalmisteita, paistoaromeja (kun liitteen IV vaatimukset täyttyvät), aromien lähtöaineita sekä elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia saa saattaa markkinoille ja käyttää elintarvikkeissa ilman turvallisuusarviointia ja hyväksyntää, jollei ole syytä epäillä niiden turvallisuutta
- **Muista raaka-aineista kuin elintarvikkeista valmistettuja/saatuja** aromivalmisteita, paistoaromeja ja aromien lähtöaineita saa saattaa markkinoille ja käyttää elintarvikkeissa ilman turvallisuusarviointia ja hyväksyntää, jos raaka-ainetta on tähän saakka todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa/lähteenä eikä ole syytä epäillä siitä valmistettujen aromien turvallisuutta

Markkinoille saattaminen ja käyttö 2



- Jos muuta raaka-ainetta kuin elintarvike ei ole todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa, sen käyttö aromin raaka-aineena/lähtöaineena vaatii turvallisuusarvioinnin ja hyväksynnän
- Ryhmään ”muut aromit” kuuluvat aromit vaativat aina turvallisuusarvioinnin ja hyväksynnän



Muita rajoituksia

Liite V: Paistoaromien valmistukseen liittyviä rajoituksia



Paistoaromien valmistusta koskevat edellytykset ja tiettyjen aineiden enimmäismäärät paistoaromeissa

A osa: Valmistusta koskevat edellytykset

- Tuotteiden suurin sallittu lämpötila käsittelyn aikana on 180 °C.
- Lämpökäsittelyn kestoaika saa olla korkeintaan 15 minuuttia 180 °C:n lämpötilassa. Alhaisemmassa lämpötilassa aika voi olla pidempi esimerkiksi niin, että kuumennusaika kaksinkertaistuu, kun lämpötila laskee 10 °C:lla. Enimmäisaika on 12 tuntia.
- Suurin sallittu pH-arvo käsittelyn aikana on 8,0.

B osa: Eräiden aineiden enimmäismäärät

Aine	Enimmäismäärä µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetyyli-imidatso[4,5-f]kinoksaliini (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metyyli-6-fenyli-imidatsoli[4,5-b]pyridiini (PhIP)	50



Liite III A-osa: Aineet, joita ei saa lisätä sellaisenaan elintarvikkeisiin,

A osa: Aineet, joita ei saa lisätä elintarvikkeisiin sellaisenaan

Agariimihappo

Aloiini

Kapsaisiini

1,2-bentsopyroni, kumariini

Hyperisiini

Beta-asaroni

1-allyyli-4-metoksibentseeni, estragoli

Syaanivetyhappo

Mentofuraani

4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni, metyylieugenoli

Pulegoni

Kvassiini

1-allyyli-3,4-metyleenidioksibentseeni, safroli

Teucrin A

Tujonit (alfa ja beta)



**Liite III, B osa:
Tiettyjen aromeissa ja
elintarvikkeiden
ainesosissa, joilla on
aromaattisia
ominaisuuksia,
luontaisesti esiintyvien
aineiden
enimmäismäärät
tietyissä koostetuissa
nautintavalmiissa
elintarvikkeissa, joihin
on lisätty aromeja
ja/tai elintarvikkeiden
ainesosia, joilla on
aromaattisia
ominaisuuksia**

Aineen nimi	Koostettu elintarvike, jossa aineen määrä on rajoitettu	Enimmäis- määrä mg/kg
Beta-asaroni	Alkoholijuomat	1,0
1-allyyli-4-metoksibentseeni, estragoli (*)	Maitotuotteet	50
	Jalosteet, jotka sisältävät hedelmiä, vihanneksia (mukaan luettuina sienet, juuret, mukulat ja palkokasvit), pähkinöitä tai siemeniä	50
	Kalatuotteet	50
	Alkoholittomat juomat	10
Syaanivetyhappo	Nougat, marsipaani tai sen korvikkeet tai vastaavat valmisteet	50
	Säilötyt kivihedelmät	5
	Alkoholijuomat	35
Mentofuraani	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia	500
	Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset	3 000
	Purukumi	1 000
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat	200



Aineen nimi	Koostettu elintarvike, jossa aineen määrä on rajoitettu	Enimmäismäärä mg/kg
4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni, metyylieugenoli (*)	Maitotuotteet	20
	Lihavalmisteet ja lihatuotteet, myös siipikarjan ja riistaeläinten lihasta valmistettuna	15
	Kalavalmisteet ja kalatuotteet	10
	Keitot ja kastikkeet	60
	Kuhutusvalmiit pikkusuolaiset	20
	Alkoholittomat juomat	1
Pulegoni	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia	250
	Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset	2 000
	Purukumi	350
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholittomat juomat	20
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat	100
Kvassiiini	Alkoholittomat juomat	0,5
	Leipomatuotteet	1
	Alkoholijuomat	1,5
1-allyyli-3,4-metyleenidioksibentseeni, safroli (*)	Lihavalmisteet ja lihatuotteet, myös siipikarjan ja riistaeläinten lihasta valmistettuna	15
	Kalavalmisteet ja kalatuotteet	15
	Keitot ja kastikkeet	25
	Alkoholittomat juomat	1



Teucrin A	Karvaanmakuiset alkoholijuomat eli bitterit (1)	5
	Liköörit, joissa on karvas maku (2)	5
	Muut alkoholijuomat	2
Tujonit (alfa ja beta)	Alkoholijuomat, lukuun ottamatta <i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistettuja	10
	<i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistetut alkoholijuomat	35
	<i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistetut alkoholittomat juomat	0,5
Kumariini	Perinteiset ja/tai kausittaiset leivonnaiset, jotka sisältävät pakkausmerkinnän perusteella kanelia	50
	Aamiaismurot, myslit mukaan lukien	20
	Konditoriatuotteet lukuun ottamatta perinteisiä ja/tai kausittaisia leivonnaisia, jotka sisältävät pakkausmerkinnän perusteella kanelia	15
	Jälkiruoat	5

(*) Enimmäismääriä ei sovelleta, kun koostettu elintarvike ei sisällä lisättyjä aromeja ja ainoat elintarvikkeiden lisäaineet, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, joita siihen on lisätty, ovat tuoreita, kuivattuja tai pakastettuja yrttejä ja mausteita. Komissio ehdottaa tarvittaessa jäsenvaltioita ja viranomaisia kuultuaan tähän poikkeukseen muutoksia, jotka perustuvat jäsenvaltioiden toimittamiin tietoihin ja uusimpaan tieteelliseen tietoon, ottaen huomioon yrttien ja mausteiden sekä luontaisten aromivalmisteiden käytön.

(1) Asetuksen (EY) N:o 110/2008 liitteessä II olevan 30 kohdan määritelmän mukaisesti.

(2) Asetuksen (EY) N:o 110/2008 liitteessä II olevan 32 kohdan määritelmän mukaisesti.



**Liite IV, luettelo
raaka-aineista, joiden
käyttöön
valmistettaessa
aromeja ja
elintarvikkeiden
ainesosia, joilla on
aromaattisia
ominaisuuksia, liittyy
rajoituksia**

A osa: Raaka-aineet, joita ei saa käyttää valmistettaessa aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia

Raaka-aine	
Latinankielinen nimi	Yleisnimi
<i>Acorus calamus</i> L:n tetraploidinen muoto	Kalmojuuren tetraploidi muoto

B osa: Tietyistä raaka-aineista valmistettujen aromien ja elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käyttöä koskevat edellytykset

Raaka-aine		Käyttöedellytykset
Latinankielinen nimi	Yleisnimi	
<i>Quassia amara</i> L. ja <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Kvassia	Raaka-aineesta valmistettuja aromeja ja elintarvikkeen ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain juomien ja leipomatuotteiden valmistuksessa.
<i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.: Fr) Kotl. & Pouz. tai <i>Fomes officinalis</i>	Lehtikuusenkäöpä	Raaka-aineesta valmistettuja aromeja ja elintarvikkeen ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain alkoholijuomien valmistuksessa.
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Mäkikuisma	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Teurikka	



Muille kuin lopullisille kuluttajille (=business to business) myytäväksi tarkoitettujen aromien pakkaus- merkinnät ja niihin liittyvät asiakirjat

Aromiasetuksen (EY) N:o 1334/2008 artiklat 14 ja 15



Artikloissa 14 ja 15 tarkoitettut aromit

Muille kuin lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettuja aromeja, joita myydään

- yksittäin sellaisenaan tai
- sekoitettuna toisiin aromeihin, lisäaineisiin tai entsyymeihin ja/tai
- sekoitettuna muihin ainesosiin/valmistusaineisiin ja/tai niihin on lisätty muita aineita, kuten aromien lisäaineet ja kantaja-aineet ((EY) N:o 1333/2008 liite III)



Muille kuin lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen aromien pakkausmerkinnät ja niihin liittyvät asiakirjat ((EY) N:o 1334/2008 artikla 15) 1/2

Vaadittu tieto	Pakkauksessa	Asiakirjoissa*
1. a) myyntikuvaus: joko sana "aromi" tai aromin tarkempi nimi tai kuvaus	X	
1. b) maininta "elintarvikekäyttöön" tai "rajoitettuun elintarvikekäyttöön" tai tarkemmat tiedot sen aiotusta elintarvikekäytöstä;	X	
1. c) tarvittaessa erityiset varastointia ja/tai käyttöä koskevat vaatimukset	X	
1. d) erän tunnistemerkintä	X	
1. e) painon mukaan alenevassa järjestyksessä luettelo seuraavista: - esiintyvät aromiryhmät - kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi tai silloin kun on tarkoituksenmukaista, E-numero		X
1. f) valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite		X

Muille kuin lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen lisäaineiden pakkausmerkinnät ja niihin liittyvät asiakirjat ((EY) N:o 1334/2008 artikla 15) 2/2



Vaadittu tieto	Pakkauksessa	Asiakirjoissa*
1. g) merkintä kunkin sellaisen ainesosan tai ainesosaryhmän enimmäismäärästä, jonka määrä elintarvikkeessa on rajoitettu, ja/tai selkeästi ja helppotajuisesti ilmaistuna muut tarkoituksenmukaiset tiedot, joiden avulla ostaja kykenee noudattamaan asetusta (EY) N:o 1333/2008 tai muita asiaan liittyviä yhteisön säännöksiä		X
1. h) nettomäärä	X	
1. i) vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöpäivä	X	
1. j) soveltuviin tapauksiin elintarvikkeisiin sisältyvien ainesosien merkintöjen osalta tiedot aromeista tai muista aineista, joihin viitataan tässä artiklassa ja jotka luetellaan elintarviketietoasetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä II (allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet)	X	

*Lähetykseen liittyvät asiakirjat toimitetaan lähetyksen mukana tai sitä ennen, edellyttäen, että kyseisen tuotteen Pakkauksen tai astian helposti näkyvässä osassa on merkintä **"ei vähittäismyyntiin"**

Edellisistä kohdista poiketen, kun lisäaineet toimitetaan **tankeissa**, kaikki tavaraerää koskevat tiedot voidaan antaa vain lähetykseen liittyvissä asiakirjoissa, jotka toimitetaan lähetyksen mukana

Tiedot on esitettävä ostajien helposti ymmärtämällä kielellä (art 14)



Kuka vastaa aromiseosten pakkausmerkinnöistä ja niihin liittyvistä asiakirjoista?

- Aromin/aromiseoksen valmistaja, pakkaaja, tuoja, toimittaja ja markkinoija
- Tietojen tulee kulkea toimituksen mukana
- Käyttäjän tulee vaatia ko. tiedot, jos ne puuttuvat tai niissä on puutteita, jotta hän pystyy varmistumaan aromien vaatimustenmukaisuudesta



Termin ”luontainen” käyttöä koskevat erityisvaatimukset

Aromiasetuksen (EY) N:o 1334/2008 artikla 16



Luontainen aromi 1

- **Termiä ”luontainen”** voidaan käyttää aromin kuvauksessa vain, jos aromiainesisältää yksinomaan aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.
- Termiä **”luontainen aromiaine”** voidaan käyttää vain sellaisista aromeista, joiden aromiaines sisältää yksinomaan luontaisia aromiaineita
- Termiä **”luontainen”** voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi- tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos aromiaines on saatu painon mukaan yksinomaan tai vähintään 95-prosenttisesti mainitusta raaka-aineesta. Kuvauksen on oltava muodoltaan seuraava: ”luontainen ’elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)’ aromi”, esimerkiksi ”luontainen mansikka-aromi”.



Luontainen aromi 2

- Ilmausta ”luontainen ’elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)’ aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja” (esim. luontainen mustikka-aromi, joka sisältää muita aromeja) voidaan käyttää vain, jos aromiaines on osittain peräisin mainitusta raaka-aineesta (edellä esimerkissä mustikasta), jonka maku on helposti tunnistettavissa. Termiä ”luontainen aromi” voidaan käyttää vain, jos aromiaines on saatu eri raaka-aineista ja viittaus raaka-aineeseen ei kuvaisi niiden aromia tai makua.



Lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen aromien pakkausmerkinnät

Aromiasetuksen (EY) N:o 1334/2008 artikla 17

Artiklassa 17 tarkoitettut aromit



Lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettuja aromeja, joita myydään

- yksittäin sellaisenaan tai
- sekoitettuna toisiin aromeihin, lisäaineisiin tai entsyymeihin ja/tai
- sekoitettuna muihin ainesosiin ja/tai
- joihin on lisätty muita ainesosia



Lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen aromien pakkausmerkinnät

Vaaditut tiedot

Elintarviketietoasetuksessa (EU) N:o 1169/2011 annetut yleiset pakkausmerkintävaatimukset

Maininta "elintarvikekäyttöön" tai "rajoitettuun elintarvikekäyttöön" tai tarkemmat tiedot sen aiotusta elintarvikekäytöstä



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

KIITOS

kirsi-helena.kanninen@ruokavirasto.fi

p. 040 489 3346

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

