

Aromak **elikagai** gehitzen zaizkien **substantziak dira, usaina emateko edo duten usaina zein zaporea aldatzeko**. Oro har, elikagaiak ekoizteko erabiltzen dira, erabilitako prozesuek beren ezaugarri organoleptikoak aldatu ohi dituztelako.

AROMEN KATEGORIAK

Honako honek araupetzen ditu aromak: [1334/2008 Araudia \(EE\)](#), elikagaietan erabiltzen diren eta propietate aromatizatzaileak dituzten aromei eta elikagai-osagai jakin batzuei buruzkoa.

Araudiak aroma-kategoria ezberdinetarako definizioak ematen ditu:

- Substantzia aromatizatzaileak:** substantzia kimiko definituak, propietate aromatizatzaileak dituztenak. Jatorri naturalekoak edo sintesitik eratorriak izan daitezke.
- Prestakin aromatizatzaileak:** jatorri naturaleko produktuak, substantzien nahaste batek osatuak. Elikagaietatik edo elikagaiak ez diren material naturaletatik lor daitezke.
- Tratamendu termikoen bidez lortutako aromak:** beren horretan nahitaez propietate aromatizatzaileak ez dituzten osagaien nahastea berotzean lortzen diren produktuak dira.
- Ke-aromak:** ke kondentsatua zatituz eta purifikatuz lortutako produktuak dira.
- Aromen aitzindariak:** beren horretan propietate aromatizatzailearik ez duten produktuak dira; baina, elikagai bati nahita gehitzean, aromak sortzen dituzte elikagaia eraldatzen denean, hausturaren edo beste osagai batzuekiko erreakzioaren ondorioz.
- Beste aroma batzuk:** aurreko definizioetan jaso ez diren aromak.

- Aromen nahasteak:** aurretik definitutako aromen konbinazioak.
- Propietate aromatizatzaileak dituzten elikagai-osagaiak:** elikagaietara gehi daitezkeen aromak ez diren osagaiak. Helburu dute aroma bat ematea edo beren aroma bera aldatzea.



LEGEDI APLIKAGARRIA

[1331/2008 Araudia \(EE\)](#), gehigarriak, entzimak eta aromak baimentzeko prozedura erakidea ezartzen duena.

[234/2011 Araudia \(EB\)](#), 1331/2008 Araudia (EE) exekutatzeari buruzkoa.

[1334/2008 Araudia \(EE\)](#), elikagaietan erabiltzen diren aromei eta propietate aromatizatzaileak dituzten elikagai-osagaiei buruzkoa. Horren bidez aldatzen dira Kontseiluaren 1601/91 Araudia (EEE), 2232/96 (EE) eta 110/2008 (EE) araudiak eta 2000/13/EE zuzentaraua.

[2015/1102 Araudia \(EB\)](#), Batasuneko zerrendatik hainbat substantzia aromatizatzaile kentzeari buruzko 1334/2008 Araudiaren (EE) I. Eranskina aldarazten duena (2015eko uztailaren 29tik aurrera aplikatzekoa).

[2065/2003 Araudia \(EB\)](#), elikagaietan edo azalera erabili diren edo erabiliko diren ke-aromei buruzkoa.

[1321/2013 Exekuzio Araudia \(EB\)](#), ke-aromak egiteko baimendutako produktu primarioen Europar Batasuneko zerrenda ezartzen duena. Produktu horiek elikagaietan edo horien gainazalean erabiltzen dira ke-aroma gisa, edo ke-aroma eratorriak egiteko.

EIKAGAI AROMEN EBALUAZIOA



Elikagaien Segurtasunaren Europako Agintaritza (EFSA) arduratzen da elikagai-aromen segurtasuna ebaluatzeaz. Substantziak ebaluatzeko, espediente bat hartzen da oinarri, eta horretan honako hauek jaso behar dira: **aromaren identifikazio kimikoa, bere ekoizpen-prozesua, erabilitako analisi-metodoak,** ebaluatutako substantziaren erreakzioa eta **eraginak elikagaietan, proposatutako erabilerak eta datu toxikologikoak.** Azken horiek informazioa emango dute substantziaren metabolismoaz, bere toxikotasun kronikoaz eta azpi-kronikoaz, bere kartzinogenotasunaz, bere genotoxikotasunaz, eta ugalketarako eta pertsonen garapenerako toxikotasunaz.

Datu horien arabera, EFSAk ezartzen du substantzia horren kontsumoa giza osasunerako segurutzat jotzeko gutxieneko maila. EFSAk, halaber, aurreikuspenak egiten ditu, eskaeran proposatzen diren elikagaien erabilerak oinarri hartuta, ezartzeko beharrezkoa ote den gehieneko muga ezartzea edo erabilera elikagai jakin batzuetan mugatzea. **Aromei dagokienez, oso kopuru txikitan erabiltzen diren substantziak direnez, ez da beharrezkoa izaten mugak ezartzea.**

ELIKAGAI AROMAK BAIMENTZEA

Elikagai-aroma bat baimentzeko, erabiltzean honako baldintza hauek bete behar dira:

- Eskura dauden zientzia-froge arabera, kontsumitzaileei inolako osasun-arriskurik ez eragitea.
- Erabiltzeak ez eragitea kontsumitzaileen artean nahasterik.

Elikagai-aromak baimentzeko prozedura [1331/2008 Araudian \(EE\)](#) ezartzen da, ke-aromen kasuan izan ezik; halakoetan, [2065/2003 Araudia \(EE\)](#) ezarri behar da.

Alderdi interesdun batek **baimen-eskaera aurkezten dio** Europako Batzordeari eta horrek **EFSAri** eskatzen dio **substantziaren segurtasuna ebaluatzeko**. Irizpena eman ondoren, Batzordea bildu egiten da Estatu kide guztietako elikagai-aromen adituekin, eta baimena ematea aztertzen dute.

Proposamena aldekoa bada, araudi-proposamen bat prestatzen da, aroma baimentzeko. Ondoren, Landare, Animalia, Elikagai eta Pentsuen Batzorde Iraunkorren bozkatzeko da. Proposamena onartzen bada, **Europako Parlamentura igortzen da, onetsi edo ez onetsi erabaki dezan.**

Ke-aromei dagokienez, eskaera Estatu kidearen kontaktu-gunera bideratzen da, eta horrek EFSAri igortzen dio dokumentazioa. Horren arabera zientzia-irizpena emango

du. Aldekoa bada, ke-aroma berria gehituko da [1321/2013 Exekuzio Araudian \(EB\)](#) jasotako Batasuneko zerrendara.

BAIMENDUTAKO ELIKAGAI AROMAK

Alde batetik, propietate aromatizatzaileak dituen aroma eta osagaien multzo bat dago, ebaluaziorik eta baimenik eskatzen ez duena:

1. Elikagaietatik lortutako prestakin aromatizatzaileak.
2. Elikagaietatik tratamendu termikoaren bidez lortutako aromak.
3. Elikagaietatik lortutako aromen aitzindariak.
4. Propietate aromatizatzaileak dituzten elikagai-osagaiak.

Ez dago inolako mugarik propietate aromatizatzaileak dituzten **aromak** eta elikagai-osagaiak **erabiltzeko**, eta ez dira inongo zerrendatan agertzen; **izan ere, elikagaietatik eratorriak dira.**



Beste alde batetik, **oinarrizko aromen eta materialen Batasunaren zerrenda dago**, Elikagai-aromei buruzko 1334/2008 Araudiaren (EE) I. eranskinean ezarritakoa. Orain arte, **substantzia aromatizatzaileen zerrenda** bakarrik dago erabilgarri, eta zenbatetsi da gainerako kategoriei dagozkien zerrendak eskuragarri

egongo direla 2016ko urrian.

[On line datu-basea: EBn baimendutako substantzia aromatizatzaileak](#)



Azkenik, **ke-aromak egiteko baimendutako produktu primarioen Batasuneko zerrenda** dago. Produktu horiek elikagaietan edo horien gainazalean erabiltzen dira ke-aroma gisa, edo ke-aroma eratorriak egiteko.

ELIKAGAI AROMAK ETIKETATZEA

Aromak elikagai-osagaiak dira; beraz, elikagaien "osagaien zerrenda"-n agertu behar dute eta Kontsumitzaileari elikadurari buruz emandako informazioari buruzko [1169/2011 Araudian \(EB\)](#) ezarritako arauen arabera etiketatu behar dira.

Aromak izenen arabera aipatuko dira:

- "**aromak**" edo aromaren izendapen edo deskribapen zehatzagoa.
- "**ke-aroma**" edo "elikagaietatik zein elikagai-kategoria edo -iturrietatik ateratako ke-aroma" (ezin dira, besterik gabe, aroma gisa soilik aipatu).

“Natural” izendapena salmenta-izendapenean aroma bat deskribatzeko erabili ahal izateko, atal aromatizatzaileak prestakin aromatizatzaileak edo substantzia aromatizatzaile naturalak bakarrik izango ditu, eta [1334/2008 Araudian \(EE\)](#) jasotako baldintza batzuen mende egongo da.



BIBLIOGRAFIA

1. [1334/2008 Araudia \(EE\)](#), elikagaietan erabiltzen diren aromei eta propietate aromatizatzaileak dituzten elikagai-osagaiei buruzkoa. Horren bidez aldatzen dira Batzordearen 1601/91 Araudia (EEE), 2232/96 (EE) eta 110/2008 (EE) araudiak eta 2000/13/EE zuzentaraua.
2. [Orientazio-agiria: 1334/2008 Araudia \(EE\), elikagaietan erabiltzen diren aromei eta propietate aromatizatzaileak dituzten elikagai-osagaiei buruzkoa](#) - FIAB (Food Drink Europe)
3. [Aromak eskatzeko gida](#) - Europako Batzordea
4. [Aromak ebaluatzeko eta datuak aurkezteko gida](#) - EFSA
5. [Zaporea aldatzeko eta zaporea indartzeko propietateak dituzten substantzia aromatizatzaileak sailkatzeko gida](#) – EB
6. [Elikagai-aromei buruzko galdera-erantzunak](#) – AECOSAN