

# Har aromaer indflydelse på næringsværdien af føde- eller drikkevarer?

**Aromaer bidrager ikke nævneværdigt til næringsværdien af et fødevarer- eller drikkevarerprodukt. De bidrager til at forbedre produktsmagen, samtidig med, at de giver den samme smagsoplevelse, selv i produkter med lavere energiværdi.**

European Flavour Association (EFFA) byder Europa-Kommissionens (EU-Kom) Farm to Fork-strategi velkommen og det tilknyttede initiativ til ernæringsmærkning på fødevarer, såkaldt front-of-pack (FOP). Som en vigtig ingrediensleverandør til den europæiske fødevarer- og drikkeindustri udgør den europæiske aroma-industri en integreret del af Farm to Fork-værdikæden. Når det kommer til sikkerheden i enhver sektor, er gennemsigtighed nøglen for både myndigheder, industrier og forbrugere.

Enhver fremtidig FOP-mærkningsordning for EU bør bidrage til at øge forbrugernes bevidsthed og baserer sig på et stærkt

samarbejde mellem alle interessenter. I forbindelse med brugen af aromaer ser EFFA frem til at være i konstruktiv dialog med alle involverede interessenter og understøtte med yderligere (videnskabelig) information. Vores fælles mål bør være at opnå et harmoniseret FOP-mærkningssystem i hele EU baseret på en videnskabelig dokumentation.

På denne baggrund vil EFFA tydeliggøre den minimale indvirkning aromaer har på næringsværdien af et færdigt fødevarer- eller drikkevarerprodukt. EFFA vil også gerne bidrage med nogle yderligere fakta om aromaer.

## Hvad er aromaer, og hvorfor bruger vi dem?

Aromaer er ingredienser, der bidrager med smag og variation til den mad, vi spiser. Aromaer er ikke beregnet til at indtage i sig selv, men tilsættes maden for at give eller ændre lugt og / eller smag.

Aromaer har ikke en udelukkende sød, sur eller salt smag.<sup>1</sup>



### Kreativitet

Aromastoffer giver maden den karakteristiske smag og duft, der aktiverer vores hukommelse og skaber følelser. De giver os et utal af smag- og duftoplevelser. De forbedrer også den samlede opfattelse og øger genkendelsen af smagsprofilen og genvinder den smag, der kan være tabt under forarbejdningen.



### Bæredygtighed

Aromaer hjælper os med at bruge jordens begrænsede ressourcer på en bæredygtig måde. Aromavirksomheder er innovative, ressourceeffektive og forpligtede til at bruge bæredygtige processer, der igen reducerer brugen af råmaterialer. Et eksempel på dette er bæredygtighedscharteret ([Sustainability Charter](#)), der blev lanceret af de globale aromaorganisationer.



### Bevidst valg af diæt

Aromaer hjælper med at understøtte en bevidst diæt (eller livsstil) ved at opretholde en god smag også for produkter med reduceret salt, sukker eller fedt for at gøre det sunde valg lettere for forbrugere. Desuden bidrager smagsstoffer til en øget forbrugeraccept og præference for ernæringsrigtige sunde produkter.

## Hvorfor har smagsstoffer en ubetydelig indflydelse på næringsværdien af et færdigt fødevarerprodukt?

- Aromaer tilsættes i meget små mængder til et fødevarer- eller drikkevarerprodukt. Generelt udgør de ca. 0,01% - 2% af fødevarer- eller drikkevarerproduktet afhængigt af produkttypen.
- Som hovedregel hører aromaingredienser ikke til en bestemt næringskategori og forventes ikke at yde noget betydeligt bidrag til madens næringsværdi.
- Næringsværdien af et færdigt fødevarerprodukt afhænger af de øvrige almindelige ingredienser og deres sammensætning.

**Derfor: aromaernes bidrag til den samlede ernæringsværdi af et mad- eller drikkevarerprodukt er begrænset og endda ubetydeligt.**

## Lad os se på et eksempel: Energiværdien af en yoghurt med jordbær



Yoghurt med jordbær

**Energiindhold:** 366 kj (87kcal) /100g



Yoghurt med jordbær tilsat aroma

**Energiindhold:** 366 kj (87kcal) /100g

**Begge yoghurtprodukternes energiindhold er det samme. Den tilsatte aromas indvirkning er så minimal, at den i henhold til EU's retningslinjer for afrunding, der er knyttet til forordning (EU) nr. 1169/2011, kan betragtes som ubetydelig. Derfor vil energiindholdet, der vises i mærkningen, være den samme.**

Dette gælder også for andre fødevarer og drikkevarer. Det betyder altså ikke noget, om det produkt, forbrugeren har valgt, indeholder aromaer eller ej. Den ernæringsmæssige virkning af produktet vil være den samme. Dette skyldes, at aromaer tilsat et fødevarer- eller drikkevarerprodukt har en ubetydelig indflydelse på energiindholdet.

### Videnskabelige referencer

Food and Agriculture Organization of the United Nations (2003) Food energy - methods of analysis and conversion factors. FAO Food And Nutrition Paper 77, Report of a Technical Workshop, Rome, 3-6 December 2002  
*"Chapter 3: Calculation Of The Energy Content Of Foods – Energy Conversion Factors".*

Merrill, A.L. and Watt, B.K. (1973) Energy Value of Foods: Basis and Derivation. Agriculture Handbook No. 74, ARS United States Department of Agriculture, Washington DC.  
<https://www.ars.usda.gov/ARSUserFiles/80400525/Data/Classics/ah74.pdf>

### Juridiske referencer

**Codex Alimentarius** Guidelines on Nutritional Labelling (CAC/GL-2-1985 (Rev. 2 –2011)

**EU** Forordning (EC) Nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugere  
Forordning (EU) Nr. 1334/2008 om aroma-stoffer