

## Luonnonaineksista peräisin olevien uutteen ja tiivisteiden käyttö elintarvikkeiden värjäämiseen

Elintarvikevalvontaviranomaisilta on tiedusteltu luonnonaineksista peräisin olevien elintarvikkeita värjäävien aineiden sallittavuuteen ja pakkausmerkintöihin liittyviä tulkintoja. Värjäämiseen käytettäisiin kasveista ja hedelmistä peräisin olevia uutteen tai tiivisteitä.

Elintarvikelisäaineista annetun asetuksen (521/1992) 2 §:n mukaan:

*Tässä asetuksessa tarkoitetaan:*

- 1) elintarvikelisäaineella, jäljempänä lisäaine, elintarvikkeeseen lisättyä teknologisesti vaikuttavaa ainetta, jolla voi olla ravitsemuksellista arvoa, mutta jota ei sellaisenaan tavanomaisesti käytetä elintarvikkeena tai sille ominaisena ainesosana ja jota valmis elintarvike sisältää joko alkuperäisessä tai muuttuneessa muodossa; sekä*
- 2) lisäaineen käytöllä lisäaineen lisäämistä elintarvikkeeseen sellaisenaan tai muihin ainesosiin sekoitettuna elintarvikkeen valmistuksen, pakkaamisen, varastoinnin, kuljetuksen tai muun käsittelyn aikana.*

Kauppa- ja teollisuusministeriön elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä väreistä antaman (1756/1995) päätöksen 2 § määrittelee värin:

*Värit voivat olla elintarvikkeen luontaisia ainesosia tai muita luonnosta peräisin olevia aineksia, joita ei tavanomaisesti käytetä sellaisenaan elintarvikkeena tai elintarvikkeelle tyypillisenä ainesosana. Värejä ovat myös elintarvikkeista ja muista luonnosta peräisin olevista aineksista fysikaalisesti ja/tai kemiallisesti uuttamalla saadut valmisteet, joiden värjäävä ainesosa on uutettu erilleen ravintoaineista ja aromaattisista aineista.*

*Väreiksi ei katsota tässä päätöksessä elintarvikkeiden valmistuksessa käytettäviä kuivattuja ja/tai tiivistettyjä ainesosia tai mausteita, joilla on aromaattisten, maustavien tai ravitsemuksellisten ominaisuuksien lisäksi toissijaista värjäävää vaikutusta ja joista esimerkkinä mainittakoon paprika, kurkuma ja sahraami.*

Em. päätöksen 4 §:n mukaan ainoastaan kyseisen päätöksen liitteessä I mainittuja värejä saa käyttää elintarvikkeiden valmistuksessa.

Luonnonaineksista peräisin olevien väriä antavien uutteen ja tiivisteiden käyttö elintarvikkeisiin on ollut esillä kauppa- ja teollisuusministeriön elintarvikeneuvottelukunnan lisäaineasiantuntijaryhmässä. Asiantuntijaelimessä käytyjen keskustelujen perusteella ja viitaten sekä lisäaineen että värin määrittelyä Elintarvikevirasto katsoo, että:

- Jos ainesosan käyttö perustuu yksinomaan sen värjäävyyteen eikä sillä ole ravitsemuksellisia eikä aromaattisia ominaisuuksia, se katsotaan väriksi.
- Luonnonaineksista peräisin olevan uutteen käyttö elintarvikkeen värjäämiseen ei ole sallittua, ellei väri ole identtinen tietyn em. päätöksessä mainitun värin kanssa ja täytyä sille asetettuja puhtausvaatimuksia.
- Kuivattuja tai tiivistettyjä ainesosia, joilla on muiden ominaisuuksiensa lisäksi toissijaista värjäävää vaikutusta, voidaan käyttää elintarvikkeen ainesosana. Nämä

deklaroidaan yleisten pakkausmerkintämääräysten mukaan aineksen alkuperä, olomuoto ja määrä huomioon ottaen.

- Aromin ja väriutteen yhdistelmä katsotaan koostetuksi ainesosaksi, johon sovelletaan sekä lisäaine- ja aromisäädöksiä että yleisiä pakkausmerkintämääräyksiä.

26.9.2003 © Elintarvikevirasto