

PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Titel: Aromaforordningen – Glycyrrhizinsyre i lakridsslik, -te og -is (2023, 2024 og 2025) (4136 (engros) 2719 (detail))

J. nr.: 2025-07341

BAGGRUND OG FORMÅL

Glycyrrhizinsyre er et aromastof, der bl.a. må tilsættes slik og drikkevarer i mængder op til grænseværdierne. Glycyrrhizinsyre smager sødt, kan give en smag af lakrids og forekommer også naturligt i lakridsplanten *Glycyrrhiza glabra*. Grænseværdierne gælder ikke for naturligt indhold fra lakridsplanten (Tabel 1).

Tabel 1. Grænseværdier for tilsætning af aromastoffet glycyrrhizinsyre til slik, te og is

Aromastof	Slik (mg/kg)	Drikkevarer (mg/kg)	Is (mg/kg)
Glycyrrhizinsyre (FL16.012)	1500	50	375
Ammonieret glycyrrhizinsyre (FL16.060)	1500	200	90

Slik og drikkevarer, fx færdigbrygget te, tilsat glycyrrhizinsyre skal overholde særlige mærkningskrav. Kravene gælder også naturligt indhold fra tilsætning af lakridsplanten *Glycyrrhiza glabra* (Tabel 2).

Tabel 2. Mærkningskrav til fødevarer med indhold af glycyrrhizinsyre (tilsat og naturligt indhold)

Fødevaretype og indhold	Mærkning
Konfekturer ved indhold over 100 mg/kg eller drikkevarer over 10 mg/L	Angivelsen 'indeholder lakrids' indsættes umiddelbart efter ingredienslisten, medmindre angivelsen 'lakrids' i forvejen fremgår af ingredienslisten eller af varebetegnelsen for fødevaren.
Konfekturer ved indhold over 4000 mg/kg	Angivelsen 'indeholder lakrids - personer, der lider af forhøjet blodtryk bør undgå for stort indtag' indsættes umiddelbart efter ingredienslisten.
Drikkevarer ved indhold over 50 mg/L eller drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2% vol. ved et indhold over 300 mg/L	—

Regler

- Forordning 1334/2008 om aromaer og visse fødevareingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer
- Forordning 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne

METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Glycyrrhizinsyre ekstraheres fra fødevaren og indholdet bestemmes kromatografisk med fotometrisk detektion. Indholdet i te blev bestemt i færdigbrygget te. Teen blev brygget i henhold til fremgangsmåden oplyst på emballagen eller oplyst af virksomheden.

Prøver

Fra 2023 til 2025 blev der udtaget 77 prøver af lakrids, lakridsis, lakridste og chokolader med lakrids. Antal og fordeling af prøver er vist i Tabel 3. I 2023 var der primært fokus på lakridsprøver og chokolade, mens der i 2024 blev analyseret både lakrids-, te-, is- og chokoladeprodukter, og i 2025 var indsatsen især rettet mod lakrids, is og chokoladeprodukter.

Tabel 3. Oversigt over prøvefordelingen i 2023-2025

År	Lakrids	Te	Is	Chokolade	I alt
2023	31	0	0	5	36
2024	7	5	1	2	15
2025	14	0	8	4	26
I alt	52	5	9	11	77

Resultater

Mærkningsfejlene varierede fra mærkning, hvor der ikke var mærkningspligt, manglende mærkning hvor der var mærkningspligt og forkert formuleret mærkning. De forskellige typer af mærkningsfejl kan ses i Tabellerne 4-6.

Tabel 4. Oversigt over prøver og mærkningsfejl 2023

Prøve-type	Prøve-antal	Mærkningsfejl	Type af mærkningsfejl
Lakrids	31	3	2 prøver var mærket, selv om prøverne ikke var mærkningspligtige. 1 prøve manglede information om indhold af lakrids.
Chokolade	5	0	–



Tabel 5. Oversigt over prøver og mærkningsfejl 2024

Prøve- type	Prøve- antal	Mærk- ningsfejl	Type af mærkningsfejl
Lakrids	7	1	1 prøve med mærkningspligt var ikke mærket.
Te	5	3	2 prøver med mærkningspligt var ikke mærket. 1 prøve var mærket, selv om prøven ikke var mærkningspligtig.
Is	1	0	–
Choko- lade	2	0	–

Tabel 6. Oversigt over prøver og mærkningsfejl 2025

Prøvetype	Prøveantal	Mærkningsfejl	Type af mærkningsfejl
Lakrids	14	0	–
Te	0	0	–
Is	8	0	–
Chokolade	4	0	–

Alle prøver indeholdt glycyrrhizinsyre. Minimums-, maksimums indhold og gennemsnit for de forskellige produkter er vist i Tabel 7.

Tabel 7. Oversigt over målt indhold af glycyrrhizinsyre 2023-2025

Produkt-type	Minimum (mg/kg eller mg/l)	Maksimum (mg/kg eller mg/l)	Gennemsnit (mg/kg eller mg/l)	Antal prøver
Lakrids	140	65000	8514	52
Te	35	140	97	5
Is	140	2800	1379	9
Chokolade	240	3200	938	11

Mængderne af glycyrrhizinsyre i lakridsprodukter varierer fra 140 mg/kg til 65000 mg/kg. Dette viser, at der er stor variation i brugen af glycyrrhizinsyre/ rålakrids. Lakridsprodukter havde det højeste gennemsnitst-indhold på 8514 mg/kg. De specifikke lakridsprodukter, der er taget prøver af, varierer fra år til år. Det målte indhold af glycyrrhizinsyre kan derfor ikke direkte sammenholdes med resultater fra tidligere års kontrol. Det højeste indhold af glycyrrhizinsyre er fundet i pastiller fremstillet af ren lakrids

For tèprøverne var indholdet betydeligt lavere, med et gennemsnit på 97 mg/L.

KONKLUSION OG VURDERING

Der blev fundet 7 deklarationsfejl i de 77 analyserede prøver, hvilket svarer til fejl i 9 % af tilfældene. Fejltyperne omfattede prøver, der var mærket uden mærkningspligt, manglende mærkning hvor der var mærkningspligt, og manglende information på emballagen.

Interessen for mærkning var fokuseret på de år, hvor der fandtes fejl (2023-2024), mens 2025 viste en forbedring med ingen registrerede mærkningsfejl.

Analyserne viser fortsat en stor variation i glycyrrhizinsyreindholdet, især i lakridsprodukter, hvilket understreger vigtigheden af overvågning af disse fødevarer. Data fra dette projekt kan bidrage til en senere risikovurdering af glycyrrhizinsyre i danske fødevarer.

Projektleder: Trine Thorup Andersen

Kontaktperson i laboratoriet: Nicolai Zederkopff Ballin

Dato: 8. september 2026