

Livsmedelsverkets vägledning till Europaparlamentet och rådets för- ordning (EG) nr 1333/2008 om livs- medelstillsatser

Utkast för remiss: 15 maj 2013

Fastställt: 20xx-xx-xx av avdelningschefen

Ersätter: *Om tillämpligt/Datum och titel*

Innehåll

1	Inledning.....	5
1.1	Syftet med vägledningen	5
2	Bakgrund och omfattning	5
2.1	Bakgrund	5
2.2	Omfattning.....	6
2.3	Hur får man reda på om någon av förordningarna har ändrats?	6
2.4	Övergångsregler.....	6
2.5	Vad händer om tillsatsbestämmelserna inte följs?	7
2.6	Hur får man tag på förordningar, föreskrifter och vägledningar?	7
2.7	Beskrivning av tillsatsförordningens uppbyggnad	7
3	Kommentarer till artiklar och bilagor i tillsatsförordningen.	9
3.1	Kapitel I. Syfte, tillämpningsområde och definitioner	9
3.1.1	Artikel 1. Syfte	9
3.1.2	Artikel 2 Tillämpningsområde	9
3.1.3	Artikel 3 Definitioner	10
3.2	Kapitel II Gemenskapsförteckningar över godkända livsmedels- tillsatser.....	15
3.2.1	Artikel 4. Gemenskapsförteckningar över godkända livsmedelstillsatser	15
3.2.2	Artikel 5. Förbud mot livsmedelstillsatser och/eller livsmedel som inte uppfyller kraven.....	16
3.2.3	Artikel 6. Allmänna villkor för införande och användning av livsmedelstillsatser i gemenskapsförteckningarna	16
3.2.4	Artikel 7. Särskilda villkor för sötningsmedel	16
3.2.5	Artikel 8. Särskilda villkor för färgämnen.....	16
3.2.6	Artikel 9. Funktionsgrupper av livsmedelstillsatser	16
3.2.7	Artikel 10. Innehållet i gemenskapsförteckningarna över livsmedelstillsatser	17
3.2.8	Artikel 11. Mängd livsmedelstillsatser som får användas	18
3.2.9	Artikel 12. Förändringar i produktionsprocessen eller ursprungsmaterialen för en livsmedelstillsats som redan införts i en av gemenskapens förteckningar.....	19
3.2.10	Artikel 13. Livsmedelstillsatser som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003.....	19
3.2.11	Artikel 14. Specifikationer för livsmedelstillsatser	19
3.3	Kapitel III. Användningen av livsmedelstillsatser i livsmedel.....	20
3.3.1	Artikel 15. Användningen av livsmedelstillsatser i obearbetade livsmedel.....	20
3.3.2	Artikel 16. Användningen av livsmedelstillsatser i livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn.....	20
3.3.3	Artikel 17. Användningen av färgämnen för märkning	21
3.3.4	Artikel 18. Överföringsprincipen	21
3.3.5	Artikel 19. Tolkningsbeslut	23

3.3.6	Artikel 20. Traditionella livsmedel.....	23
3.4	Kapitel IV. Märkning	23
3.4.1	Artikel 21. Märkning av livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter	23
3.4.2	Artikel 22. Allmänna märkningskrav för livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter	24
3.4.3	Artikel 23. Märkning av livsmedelstillsatser som är avsedda att säljas till slutkonsumenter	26
3.4.4	Artikel 24. Märkningskrav för livsmedel som innehåller vissa färgämnen	29
3.4.5	Artikel 25. Övriga märkningskrav	30
3.5	Kapitel V. Förfarandebestämmelser och tillämpning.....	30
3.5.1	Artikel 26. Informationsskyldighet	30
3.5.2	Artikel 27. Övervakning av livsmedelstillsatser.....	30
3.5.3	Artikel 28–29 Kommittéförfarande och gemenskapens finansiering av harmoniserade åtgärder	30
3.6	Kapitel VI. Övergångs- och slutbestämmelser	31
4	Bilagorna till tillsatsförordningen.....	31
4.1	Bilaga I. Funktionsgrupper	31
4.2	Bilaga II. Unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel och villkoren för användning av dessa	32
4.2.1	Bilaga II, del A	32
4.2.2	Bilaga II, del B. Förteckning över samtliga livsmedelstillsatser	33
4.2.3	Bilaga II, del C. Definition av grupper av tillsatser.....	33
4.2.4	Bilaga II, del D. Livsmedelskategorier.....	35
4.2.5	Bilaga II, del E. Godkända livsmedelstillsatser och villkor för användningen av dessa i olika livsmedelskategorier	35
4.3	Bilaga III. Unionsförteckning över livsmedelstillsatser inklusive bärare som godkänts för användning i livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer, livsmedelsaromer och näringsämnen och villkoren för användning	37
4.4	Bilaga IV. Traditionella livsmedel för vilka vissa medlemsstater får behålla förbud mot användning av vissa kategorier av livsmedelstillsatser	38
4.5	Bilaga V. Förteckning över de färgämnen som avses i artikel 24 och för vilka märkningen av livsmedel ska innehålla ytterligare uppgifter	38
4.6	Hur gör man för att få en ny livsmedelstillsats godkänd eller om man vill utöka användning av en redan godkänd tillsats?	38
5	Bilagor till tillsatsvägledningen.....	40
5.1	Bilaga A. Exempel på livsmedel och deras inplacering i livsmedelskategorier	41
5.2	Bilaga B. Lathund till direktiv och förordningar som nämns i tillsatsförordningen.....	49
5.2.1	Sammanställning av de EU-direktiv som nämns i tillsatsförordningen och de föreskrifter de genomförts genom	49
5.2.2	Sammanställning av EU-förordningar som nämns i tillsatsförordningen	51

5.2.3	Sammanställning av de EU-förordningar som nämns i	
	tillsatsvägledningen	52
5.3	Bilaga C. Omräkningstabeller och räkneexempel	53
5.3.1	Omräkningstabell för fosfater.....	53
5.3.2	Omräkningstabell för sulfiter.....	55
5.3.3	Omräkning av steviolglykosider till steviolglykosid-ekvivalenter.....	56
5.3.4	Omräkning av salt av aspartam och acesulfam till motsvarande	
	ekvivalenter.....	57
5.3.5	Omräkning syra/salt och vice versa.....	58

UTKAST

1 Inledning

1.1 Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket tar fram vägledningar för att främja en enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen. Avsikten med vägledningar är, att beskriva och tolka innehållet i gällande lagstiftning. En vägledning kan innehålla ytterligare information jämfört med lagstiftningen, med syfte att öka förståelsen för lagstiftningens krav. Detta sker genom att beskriva Livsmedelsverkets tolkning, ange syftet med/bakgrunden till en regel och ge läshjälp i form av hänvisningar både till begrepp som används och till andra regler som är relevanta. Vidare ska vägledningar förtydliga vad som menas med termer som används och ge exempel på hur tillämpningen av regeln kan se ut.

Vägledningar ska däremot inte bedöma risker, definiera nya begrepp, beskriva baskunskaper, eller ge råd om bedömningar eller hur kontroll ska bedrivas. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan ger exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Andra kontrollmyndigheter och domstolar kan komma fram till andra slutsatser. Om innehållet i en föreskrift eller förordning blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EU-domstolens praxis kan komma att ge vägledning vad gäller tolkningen av EU:s rättsakter.

2 Bakgrund och omfattning

2.1 Bakgrund

För att en livsmedelstillsats ska få användas i livsmedel måste den vara godkänd. Livsmedelstillsatserna antas av kommissionen, med insyn av Europaparlamentet och Europeiska unionens råd, för användning inom hela EU. Endast livsmedelstillsatser som inte utgör någon hälsorisk och som är av värde för konsumenten eller nödvändiga för livsmedlets framställning och hantering blir godkända. Användningen av tillsatserna som godkänns får heller inte vilseleda konsumenten. I EG-förordningen om livsmedelstillsatser framgår att en livsmedelstillsats endast får användas om den har godkänts för livsmedlet i fråga. Det innebär att ett godkännande för en livsmedelstillsats aldrig kan ges generellt. Den som vill använda en ny livsmedelstillsats eller en tidigare godkänd tillsats till en ny livsmedelsgrupp måste ansöka om godkännande hos EU-kommissionen.

Bestämmelserna är med några få undantag desamma inom hela Europeiska unionen. Sverige har till exempel nationell lagstiftning när det gäller vilka livsmedelstillsatser som får användas i snus. Tillsatser i snus regleras särskilt i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:6) om snus och tuggtobak.

2.2 Omfattning

Denna vägledning omfattar tillsatsförordningen och dess bilagor som finns i följande förordningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser. (Fortsättningsvis kallad tillsatsförordningen)
- Kommissionens förordning (EU) nr 1129/2011 av den 11 november 2011 om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 vad gäller upprättande av en unionsförteckning över livsmedelstillsatser. (Fortsättningsvis kallad bilaga II)
- Kommissionens förordning (EU) nr 1130/2011 av den 11 november 2011 om ändring av bilaga III till Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 vad gäller upprättande av en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer, livsmedelsaromer och näringsämnen. (Fortsättningsvis kallad bilaga III)

2.3 Hur får man reda på om någon av förordningarna har ändrats?

Förordningarna som nämns ovan kan ha ändrats genom så kallade ändringsförordningar.

För att se vilka ändringar som eventuellt har gjorts i de olika förordningarna går man till Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se, där denna information finns samlad. Man söker på EG-förordning nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser. Bilaga II ändras till exempel kontinuerligt efterhand som nya ansökningar om att få använda nya tillsatser eller utöka användningen av redan godkända tillsatser accepteras. Ansökningarna hanteras av kommissionen och beslut fattas om eventuell ändring av tillsatsförordningarna.

2.4 Övergångsregler

Tillsatsförordningen ska tillämpas fullt ut i alla delar inklusive bilagorna från och med 1 juni 2013. Detta innebär att Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser upphör att gälla samma datum. LIVSFS 2007:15 upphävs genom Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:4) om livsmedelsenzymer, rökaromer och livsmedelstillsatser.

I de olika förordningarna finns övergångsregler. Till exempel får livsmedel som har tillverkats och släppts ut på marknaden före 1 juni 2013, men som inte uppfyller kraven i bilaga II, förordning (EU) nr 1129/2011, säljas fram till bäst föredag eller sista förbrukningsdag.

Vilka övergångsregler som gäller för de olika artiklarna i förordningarna framgår i detalj av respektive förordning.

När en ny förordning eller ändring i en förordning träder i kraft publicerar Livsmedelsverket en informationstext om förordningen. I informationstexten framgår bland annat när förordningen börjar gälla, vilka som berörs av den, bakgrund till den nya eller ändrade förordningen, vad som är nytt, har tagits bort o.s.v. Dessa informationstexter finns på lagstiftningssidan i anslutning till den aktuella lagtexten på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se.

Nyttig information kan även finnas i beaktandesatserna i början av förordningarna. Dessa beaktandesatser kommer inte med om man väljer att läsa en konsoliderad version av grundförordningen. Då finns bara grundförordningens beaktandesatser med.

2.5 Vad händer om tillsatsbestämmelserna inte följs?

Om livsmedelstillsatser används i strid med gällande bestämmelser får kontrollmyndigheten bland annat meddela förelägganden eller förbud. Det innebär att kontrollmyndigheten kan förbjuda försäljning av ett livsmedel som innehåller en otillåten livsmedelstillsats, har en för hög halt av en livsmedelstillsats eller strider mot andra krav i lagstiftningen. Livsmedel kan i vissa fall omhändertas av kontrollmyndigheten. Kontrollmyndigheten får även förelägga någon att rätta till en brist. Föreläggande och förbud kan förenas med vite. Observera att tillsatsförordningen gäller alla som hanterar livsmedel med livsmedelstillsatser, oavsett om man är livsmedelsföretagare eller inte. Att producera eller sälja varor i strid med tillsatsföreskrifterna kan också vara ett brott.

Enligt 13 § livsmedelslagen (2006:804) ska kontrollmyndigheten verka för att överträdelser av livsmedelslagstiftningen beivras. Med detta menas bland annat att kontrollmyndigheten ska anmäla misstänkta brott till polis eller åklagare. För mer information, se Livsmedelsverkets vägledning ”Sanktioner i livsmedelslagstiftningen”.

2.6 Hur får man tag på förordningar, föreskrifter och vägledningar?

Förordningar, föreskrifter och vägledningar finns på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se, under fliken ”Lagstiftning”. Livsmedelsverkets föreskrifter kan även beställas via Livsmedelsverkets kundtjänst, telefon 018-17 55 00.

2.7 Beskrivning av tillsatsförordningens uppbyggnad

Tillsatsförordningen är uppbyggd på följande sätt. I början av förordningen finns 28 så kallade beaktandesatser. Dessa är inte bindande lagstiftning som artiklarna i tillsatsförordningen, utan ger en bakgrund och förklaring till reglerna. I de fall beaktandesatserna bör kommenteras ytterligare, har detta i denna vägledning gjorts under lämplig artikel. Beaktandesatserna följs av ett antal artiklar om tillsatsförordningens syfte, omfattning, definitioner, användning och märkning. Sedan kommer fem bilagor (I-V) till tillsatsförordningen. I bilaga I finns en förteck-

ning över vilka funktionsgrupper som livsmedelstillsatser kan höra till. Funktionsgrupperna beskriver tillsatsernas tekniska funktion i livsmedel.

Bilaga II och III ligger i egna förordningar för att vara lättare att ändra. Bilaga II är publicerad i kommissionens förordning (EU) nr 1129/2011. Av bilaga II framgår detaljregler om vilka tillsatser som får användas till vilka livsmedel och under vilka villkor.

Bilaga III är publicerad i kommissionens förordning (EU) nr 1130/2011. Av bilaga III framgår vilka livsmedelstillsatser som får användas som bärare eller som livsmedelstillsatser, till livsmedelstillsatser, till livsmedelsaromer, till livsmedels-enzymmer och till näringsämnen.

Bilaga IV finns i grundförordningen och innehåller en förteckning över traditionella livsmedel, där en medlemsstat får behålla förbud mot vissa livsmedelstillsatser i vissa livsmedel. Sverige kan till exempel behålla sitt förbud mot användning av färgämnen till traditionell, svensk saft. Bilaga V, som också finns i tillsatsförordningen, reglerar att märkningen måste innehålla ytterligare märkningsuppgifter när vissa färgämnen används.

Nedan finns en sammanställning över i vilka förordningar de olika bilagorna återfinns.

Bilagor	Aktuell förordning *
Bilaga I	Förordning (EG) nr 1333/2008
Bilaga II	Förordning (EU) nr 1129/2011
Bilaga III	Förordning (EU) nr 1130/2011
Bilaga IV	Förordning (EG) nr 1333/2008
Bilaga V	Förordning (EG) nr 1333/2008

*Observera att det till dessa förordningar finns så kallade ändringsförordningar. Om bilagorna ändrats framgår det under fliken ”Lagstiftning” på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se.

Det kan som tidigare sagts också vara bra att känna till att Livsmedelsverket på sin webbplats publicerar en kort informationstext när det kommer nya föreskrifter och förordningar. Där framgår bland annat vilka övergångsregler som gäller, vad som är nytt och om något har tagits bort. Informationen ligger under fliken ”Lagstiftning” på Livsmedelsverkets webbplats i anslutning till respektive förordning.

Det är viktigt när man läser en förordning att även läsa beaktandesatserna i början av tillsatsförordningen, eftersom de ger information om syftet med förordningen. De ger också i viss mån information om hur de olika artiklarna kan tillämpas. Även ändringsförordningarna har beaktandesatser med användbar information. Ändringsförordningarnas beaktandesatser följer dock inte med om man läser en konsoliderad version av grundförordningen.

3 Kommentarer till artiklar och bilagor i tillsatsförordningen.

Denna del i vägledningen följer förordningens rubriker och artiklar.

Vägledning och förordning måste alltid läsas tillsammans, eftersom man annars riskerar att tappa viktig information som behövs för att man ska kunna tillämpa lagstiftningen på ett korrekt sätt.

Förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser kallas härafter *tillsatsförordningen*. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser kallas *tillsatsföreskrifterna*. Vidare kallas Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel i denna vägledning för *märkningsföreskrifterna*.

3.1 Kapitel I. Syfte, tillämpningsområde och definitioner

3.1.1 Artikel 1. Syfte

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Tillsatsbestämmelsernas syfte är att reglera användningen av livsmedelstillsatser, så att konsumenten får säkra livsmedel och inte vilseleds av användningen av tillsatser.

För att uppnå syftet omfattar bestämmelserna följande:

Artikel 1 a)

En lista över godkända livsmedelstillsatser enligt bilagorna II och III.

Artikel 1 b)

Villkor för användning av livsmedelstillsatser i livsmedel, livsmedelstillsatser, livsmedelsaromer och livsmedelsenzymer.

Artikel 1 c)

Bestämmelser för hur livsmedelstillsatser när de säljs som sådana, både till företag och till slutkonsument, ska vara märkta.

3.1.2 Artikel 2 Tillämpningsområde

Se artikeln i tillsatsförordningen.

3.1.2.1 Artikel 2.1

Här framgår att tillsatsförordningen ska tillämpas på livsmedelstillsatser. Vad som är en tillsats framgår av artikel 3.

3.1.2.2 Artikel 2.2

Av denna artikel framgår även när tillsatsförordningen *inte* ska tillämpas på vissa ämnen om de inte används som livsmedelstillsatser, till exempel aromer, näringsämnen och bekämpningsmedel. Dessa ämnen regleras i annan EU-lagstiftning eller föreskrifter från Livsmedelsverket.

3.1.2.3 Artikel 2.3

Här framgår att tillsatsförordningen inte ska tillämpas på livsmedelsenzymer som omfattas av förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer. Men fram till dess att det finns en förteckning över godkända enzymer regleras enzymerna invertas (E 1103) och lysozym (E 1103) i tillsatsförordningen. När det gäller vilka bärare och andra livsmedelstillsatser som får användas till enzymer och enzymberedningar regleras dessa i tillsatsförordningen.

3.1.2.4 Artikel 2.4 a)

Livsmedelstillsatser kan även regleras i annan livsmedelslagstiftning när det gäller specifika livsmedel, till exempel ekologiska livsmedel och vin.

3.1.2.5 Artikel 2.4.b)

Tillsatser kan även användas för andra ändamål än de som omfattas av tillsatsförordningen, till exempel till läkemedelsberedningar.

3.1.3 Artikel 3 Definitioner

Se artikeln i tillsatsförordningen.

I denna artikel definieras bland annat livsmedelstillsats, men också andra begrepp som används i tillsatsförordningen och dess bilagor.

3.1.3.1 Artikel 3.1

Här hänvisas till andra förordningar, vilkas definitioner även ska gälla i tillsatsförordningen.

De förordningar som hänvisas till i denna artikel är:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder.

3.1.3.2 Artikel 3.2 a) Livsmedelstillsats

I denna artikel finns en definition på vad en livsmedelstillsats är. För att ett ämne ska klassas som tillsats ska det uppfylla de kriterier som anges i artikeln.

Livsmedelstillsatser är ämnen som tillsätts för ett tekniskt ändamål. Tekniska ändamål kan vara att öka hållbarheten (konserveringsmedel och antioxidationsmedel), påverka konsistens (emulgeringsmedel, stabiliseringsmedel, förtjockningsmedel, klumpförebyggande medel), smak eller färg (färgämnen, smakförstärkare, sötningsmedel). En tillsats kan även användas för att ha teknisk effekt vid förpackning, transport eller lagring.

Genom att läsa beaktandesats (5) i tillsatsförordningens inledning får man information om bakgrunden till tillsatsdefinitionen.

”Vanliga livsmedel” som kan användas för att ha en teknisk funktion, till exempel vetemjöl, potatismjöl, natriumklorid (salt), socker och saffran, betraktas inte som tillsatser.

3.1.3.3 Hur avgör man om ett ämne är en livsmedelstillsats eller inte?

För att avgöra om ett ämne är en livsmedelstillsats eller inte får man gå till definitionen av en livsmedelstillsats i artikel 3.2 a). Uppfyller ämnet kriterierna i definitionen ska ämnet klassas som en livsmedelstillsats och måste därmed vara godkänd för att få användas.

Om till exempel ett växtextrakt av något slag används för att ha teknisk funktion på samma sätt som tillsatser, kan det komma att klassas som tillsats och då omfattas av tillsatsbestämmelserna. Det innebär att ett växtextrakt som klassas som tillsats måste vara godkänt som tillsats i aktuellt livsmedel för att få användas.

3.1.3.4 Hur vet man om ett extrakt som används är en livsmedelstillsats?

För att ta reda på om ett extrakt är en livsmedelstillsats eller inte kan man börja med att gå till definitionen av livsmedelstillsats i artikel 3 i tillsatsförordningen. Om extraktet uppfyller definitionen är det en tillsats och måste vara godkänt för att få användas.

I ovan nämnda beaktandesats (5) anges också bland annat följande: ”Beredningar som framställs från livsmedel och andra naturliga ursprungsmaterial, som är avsedda att ha en teknisk verkan på slutprodukten och som framställs genom en *selektiv extraktion* av beståndsdelarna (till exempel pigment) i förhållande till de näringsmässiga eller aromatiska beståndsdelarna, bör dock anses vara tillsatser enligt denna förordning”. Det innebär att ett växtextrakt, där till exempel smakgivande beståndsdelar har tagits bort och de ämnen som har en teknisk funktion som livsmedelstillsats på olika sätt har koncentrerats, kan komma att klassas som livsmedelstillsats och måste godkännas för att få användas.

Exempel:

Spenat som sådan, torkad eller i form av koncentrerad juice får användas som ingrediens i pasta utan att betraktas som färgämne, även om den ger pastan grön färg. Koncentrering, torkning, tillagning eller malning betraktas inte som selektiv extrahering, eftersom spenatens ursprungliga sammansättning inte är ändrad. Om klorofyll, som är det ämne som ger spenaten dess gröna färg, selektivt extraheras ur spenaten, betraktas den som färgämnet E 140 och ska uppfylla de renhetskrav

som finns för tillsatsen i fråga. Den ska även följa de villkor som finns för tillsatsen i tillsatsbestämmelserna. Av tillsatsförordningen framgår att färgämnet klorofyll inte får användas i pasta.

Klassificering av ämnen som framställts genom selektiv extraktion får göras från fall till fall. Extrakt av olika slag skulle ju även kunna vara till exempel en arom om den används för att ge smak, eller en "vanlig ingrediens". Om extraktet är en arom, ska det uppfylla kraven i aromlagstiftningen.

Idag finns beredningar som har framställts från livsmedel genom selektiv extraktion och som har varit godkända länge som livsmedelstillsatser. Exempel på detta är färgämnena E 160d, lykopen, och E 162, rödbetsrött, som i specifikationerna beskrivs som extrakt av tomater respektive rödbetor.

Extrakt av rosmarin, E 392, är ett annat exempel på ett växtextrakt som har klassats som livsmedelstillsats och blivit godkänt som tillsats (antioxidationsmedel). Här har man tagit bort de smakgivande delarna och koncentrerat de ämnen som har antioxidativ effekt.

Steviolglykosider, E 960, är exempel på ett sötningsmedel som har utvunnits ur växten stevia genom selektiv extraktion. I detta fall har man med flera olika fysikaliska och kemiska metoder renframställt de ämnen i växten som ger söt smak.

3.1.3.5 Artikel 3.2 a) i-xi

I artikel 3.2 a i-xi i tillsatsförordningen finns ämnen uppräknade som *inte* anses vara tillsatser. I denna lista finns ämnen som ligger tillsatser nära, men som inte har klassats som tillsatser, till exempel tuggummibaser och inulin.

Exempel:

iv) Pektinhaltiga produkter ("flytande pektin") som utvunnits ur torkade pressresor av äpplen, kvitten eller skal av citrusfrukter eller blandningar av dessa, på ett visst sätt, som beskrivs i förordningen, är inte livsmedelstillsatser, utan "vanliga livsmedel". Alla andra pektiner, som tillverkas av andra råvaror eller på annat sätt, är däremot livsmedelstillsatser, E440 (pektin och amidrat pektin).

vi) Stärkelse: "Vanlig" stärkelse, liksom vissa modifierade stärkelser, betraktas som "vanliga livsmedel". Andra modifierade stärkelser, kemiskt modifierade, till exempel oxiderad stärkelse och acetylerad stärkelse, är livsmedelstillsatser.

vii) Ammoniumklorid är ett aromämne och inte en livsmedelstillsats. Ammoniumklorid regleras därmed i aromförordningen.

ix) Aminosyror och deras salter klassas inte som tillsatser, såvida de inte har någon teknisk funktion i livsmedlet. Däremot är glutaminsyra, glycin, cystein och cystin samt deras salter klassade som tillsatser. (E620, E621, E622, E623, E624, E625, E640, E920).

3.1.3.6 Artikel 3.2 b) Processhjälpmedel

Av artikel 2.2 a) i tillsatsförordningen framgår att förordningen inte ska tillämpas på processhjälpmedel om ämnena inte används som livsmedelstillsatser.

I artikel 3.2.b) definieras processhjälpmedel.

Det finns i de flesta fall inga detaljerade regler för processhjälpmedel, men ämnena ska följa den allmänna lagstiftningen. De får till exempel inte utgöra någon hälsorisk och inte heller ha någon teknisk verkan eller förekomma i mer än tekniskt oundvikliga rester i den färdiga varan.

I vissa fall regleras vilka processhjälpmedel som får användas för till exempel ekologiska livsmedel, sylt och juice.

För att avgöra om ett ämne är en livsmedelstillsats eller ett processhjälpmedel jämför man definitionerna i artikel 3.2. a) och 3.2. b).

Man börjar med att kontrollera om det aktuella ämnet är en livsmedelstillsats. Om ämnet uppfyller definitionen på tillsats i artikel 3.2.a) är ämnet en livsmedelstillsats och ska uppfylla kraven i denna förordning. I annat fall kan det röra sig om ett processhjälpmedel, under förutsättning att ämnet uppfyller kraven i den definitionen, artikel 3.2.b).

3.1.3.7 Artikel 3.2 c) Funktionsgrupp

I denna artikel definieras vad som menas med funktionsgrupp. I artikel 9 framgår att tillsatserna som regleras i tillsatsförordningen får hänföras till någon av funktionsgrupperna som listas i bilaga I till förordningen. I bilagan beskrivs varje funktionsgrupp, bland annat vilken teknisk funktion de olika funktionsgrupperna har i ett livsmedel. Se vidare vägledningens text under artikel 9 och bilaga I. Begreppet ”funktionsgrupp” ska inte förväxlas med begreppet ”funktionsnamn”, som används i märkningsföreskrifterna. Funktionsgrupperna ”komplexbildare”, ”skumbildande medel”, ”förpackningsgaser” och ”bärare” återfinns inte bland funktionsnamnen i märkningsföreskrifterna.

3.1.3.8 Artikel 3.2 d) Obearbetade livsmedel

Med obearbetade livsmedel i bilagorna till tillsatsförordningen avses livsmedel som inte har genomgått någon behandling som väsentligen har ändrat dess ursprungliga egenskaper. Livsmedlen kan dock ha delats, styckats, trancherats, benats ur, hackats, flått, befriats från delar, skalats, krossats, skurits upp, rensats, putsats, djupfrysts, frysts, kylts, malts, förpackats eller packats upp, utan att anses ha blivit väsentligen förändrade.

Exempel:

Ett äpple som har skurits i klyftor anses fortfarande vara obearbetat. Men om äpplet har kokats, så att dess ursprungliga egenskaper har ändrats, anses det inte längre som ett obearbetat livsmedel.

Begreppet obearbetat återfinns i bilaga II till tillsatsförordningen.

3.1.3.9 Artikel 3.2 e) Livsmedel utan tillförda sockerarter

Av bilaga II framgår vilka sötningsmedel som får användas till vilka livsmedel och under vilka villkor. I villkoren används bland annat uttrycket ”utan tillfört socker”. Med ”utan tillfört socker” som det står i bilaga II menas ”utan tillförda sockerarter” och vad som avses med detta uttryck definieras i denna artikel.

i) Uttrycket innebär att dessa livsmedel inte får tillsättas några mono- eller disackarider. Exempel på mono- och disackarider är fruktos och sackaros.

ii) Livsmedlen får inte heller tillsättas andra livsmedel som innehåller monosackarider eller disackarider och som används på grund av sina sötande egenskaper. Exempel på sådana livsmedel är sirap och honung.

3.1.3.10 Artikel 3.2 f) Energireducerat livsmedel

Av bilaga II framgår under vilka villkor olika sötningsmedel får användas. I villkoren används uttrycket energireducerad. Vad som avses med uttrycket definieras i denna artikel. Energireducerat livsmedel innebär att livsmedlets energivärde har reducerats med minst 30 procent jämfört med det ursprungliga livsmedlet eller en liknande produkt.

Exempel: Sylt med låg sockerhalt

Observera att detta är ett villkor i tillsatsförordningen som vissa livsmedel måste uppfylla för att få tillsättas sötningsmedel. Förordningen reglerar inte vilka livsmedel som får märkas med ”energireducerad”. Detta framgår av förordning (EG) nr 1924/2006 om närings- och hälsopåståenden.

3.1.3.11 Artikel 3.2 g) Bordssötningsmedel

I artikel 3.2 g) beskrivs vad som menas med bordssötningsmedel: ”Bordssötningsmedel är beredningar av tillåtna sötningsmedel som kan innehålla andra livsmedelstillsatser och/eller livsmedelsingredienser och som är avsedda att säljas till slutkonsumenter som ersättning för sockerarter”.

Bordssötningsmedel finns i olika former, till exempel i form av tabletter som används för att söta kaffet med. Bordssötningsmedel finns även i ströform för användning till exempel vid bakning.

För bordssötningsmedel finns särskilda märkningskrav som framgår av artikel 23 i tillsatsförordningen. Se vägledande text under artikel 23, avsnitt 3.4.3.

Av bilaga II framgår vilka sötningsmedel och andra livsmedelstillsatser som får ingå i bordssötningsmedel.

3.1.3.12 Artikel 3.2 h) Quantum satis

I bilagorna II och III används i samband med maximihalterna uttrycket ”*quantum satis*” istället för en specifik, angiven mängd. I denna artikel definieras vad som menas med *quantum satis*, dvs. ”ingen numerisk maximihalt finns angiven och ämnena ska användas i enlighet med god tillverkningssed och inte i större mängd

än som är nödvändigt för att uppnå det önskade syftet och under förutsättning att konsumenterna inte vilseleds”.

Begreppet *quantum satis* används i samband med livsmedelstillsatser där intaget av tillsatsen vid normal användning inte medför några hälsorisker. Det är viktigt att komma ihåg att *quantum satis* inte innebär att tillverkaren kan sätta till hur mycket som helst, se definitionen.

3.2 Kapitel II Gemenskapsförteckningar över godkända livsmedelstillsatser

3.2.1 Artikel 4. Gemenskapsförteckningar över godkända livsmedelstillsatser

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Av artikel 4 framgår bland annat att endast de livsmedelstillsatser som blivit godkända och förts in i de gemensamhetsförteckningar som finns i bilagorna till tillsatsförordningen får släppas ut på marknaden.

3.2.1.1 Artikel 4.1

Här framgår att endast livsmedelstillsatser som listas i bilaga II får släppas ut på marknaden som sådana eller när de används i livsmedel under de villkor som framgår av bilaga II.

3.2.1.2 Artikel 4.2

Här framgår att endast livsmedelstillsatser som listas i bilaga III får användas till andra livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer, livsmedelsaromer och näringsämnen samt under vilka villkor användningen ska ske.

3.2.1.3 Artikel 4.3

Artikeln reglerar hur godkända livsmedelstillsatser ska listas i lagstiftningen, nämligen efter de livsmedelskategorier de är godkända för i bilaga II.

3.2.1.4 Artikel 4.4

Artikeln reglerar att livsmedelstillsatser som får användas till andra livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer, livsmedelsaromer, näringsämnen eller kategorier av dessa ska listas för varje grupp eller kategori i bilaga III.

3.2.1.5 Artikel 4.5

I denna artikel framgår att livsmedelstillsatser ska uppfylla kraven i de specifikationer som avses i artikel 14. För mer information se vägledande text till artikel 14, avsnitt 3.2.11.

3.2.2 Artikel 5. Förbud mot livsmedelstillsatser och/eller livsmedel som inte uppfyller kraven

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Livsmedelstillsatser som inte uppfyller kraven i denna förordning får inte släppas ut på marknaden. Detta gäller samtliga krav som tillsatsförordningen ställer. Tillsatsen ska vara godkänd, godkänd till det aktuella livsmedlet, godkänd i den halt som används, vara korrekt märkt, uppfylla kraven i specifikationen för identitet och renhet osv.

Detta innebär till exempel att ett livsmedel som innehåller en icke godkänd livsmedelstillsats inte får släppas ut på marknaden. Och om en tillverkare i ett livsmedel använder en livsmedelstillsats som är godkänd för livsmedlet, men inte uppfyller kraven i de specifikationer för identitet och renhet som finns för alla godkända livsmedelstillsatser, får inte heller detta livsmedel släppas ut på marknaden.

3.2.3 Artikel 6. Allmänna villkor för införande och användning av livsmedelstillsatser i gemenskapsförteckningarna

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Av artikel 6 framgår vilka kriterier en livsmedelstillsats måste uppfylla för att bli godkänd för användning i livsmedel.

Om man vill använda en ny tillsats eller utöka användningen av en redan godkänd livsmedelstillsats måste man ansöka om detta till EU-kommissionen. Hur en ansökan går till framgår i slutet av denna vägledning.

3.2.4 Artikel 7. Särskilda villkor för sötningsmedel

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Vissa tillsatser måste uppfylla ytterligare krav för att bli godkända. Artikel 7 handlar om villkor för sötningsmedel. Sötningsmedel måste alltså uppfylla kraven i både artikel 6 och 7 för att bli godkända för användning.

3.2.5 Artikel 8. Särskilda villkor för färgämnen

Se artikeln i tillsatsförordningen.

I denna artikel framgår vilka villkor färgämnen måste uppfylla för att bli godkända utöver de kriterier som framgår av artikel 6 i tillsatsförordningen. Färgämnen måste alltså uppfylla kraven i både artikel 6 och 8 för att bli godkända för användning.

3.2.6 Artikel 9. Funktionsgrupper av livsmedelstillsatser

Se artikeln i tillsatsförordningen.

I artikel 3.2 c) i tillsatsförordningen definieras vad som avses med funktionsgrupp.

3.2.6.1 Artikel 9.1

Av artikel 9.1 framgår att livsmedelstillsatserna i bilaga II och III får räknas till någon av funktionsgrupperna i bilaga I. Vidare framgår att valet av funktionsgrupp ska baseras på vad tillsatsen har för huvudsaklig teknisk funktion. Bilaga I är en lista över olika funktionsgrupper. Funktionsgrupperna beskriver livsmedelstillsatsernas huvudsakliga tekniska funktion.

Exempel på funktionsgrupper är sötningsmedel, färgämnen och surhetsreglerande medel.

I bilaga I finns en kort beskrivning av varje funktionsgrupp.

Exempel:

22. Bakpulver beskrivs som ämnen eller kombinationer av ämnen som frigör gaser och därigenom ökar volymen på en deg eller smet.

12. Smältsalter beskrivs som ämnen som omvandlar proteiner i ost till en dispergerad form och därigenom ger en homogen fördelning av fett och andra komponenter.

Av artikel 9.1 framgår även att en livsmedelstillsats kan användas för flera funktioner och därmed kan placeras i flera av funktionsgrupperna i bilaga I.

Exempel:

Sorbitol, E 420, kan exempelvis användas som sötningsmedel eller fuktighetsbevarande medel. Citronsyra, E 330, kan till exempel användas som antioxidationsmedel och surhetsreglerande medel.

Observera att bilaga I inte innehåller någon uppräkningslista av funktionsnamn som får användas i märkningen av livsmedelstillsatser. De funktionsnamn som får användas i märkningen framgår av Livsmedelsverkets märkningsföreskrifter. Många funktionsnamn och funktionsgrupper har emellertid samma namn. Det finns fler funktionsgrupper än funktionsnamn. Däremot kan beskrivningarna av funktionsgrupperna vara till hjälp när företagen ska välja vilket funktionsnamn de ska välja när tillsatsen ska anges i ingrediensförteckningen.

3.2.6.2 Artikel 9.2

Artikeln reglerar hur nya funktionsnamn ska antas av kommissionen.

3.2.7 Artikel 10. Innehållet i gemenskapsförteckningarna över livsmedelstillsatser

Se artikeln i tillsatsförordningen.

3.2.7.1 Artikel 10.1

Artikeln hänvisar till hur processer för godkännande av bland annat tillsatser är reglerad.

Artikel 10.1 a) och b) reglerar att godkända tillsatser ska förtecknas i tillsatsförordningens bilaga II och III.

3.2.7.2 Artikel 10.2

I denna artikel framgår vilka uppgifter som ska anges i bilaga II och III när en ny tillsats förs in i förteckningen. Uppgifterna är

- tillsatsens namn och E-nummer
- till vilka livsmedel tillsatsen får användas
- i vilken mängd tillsatsen får användas

Det ska också framgå av bilaga II och III om försäljning av tillsatsen direkt till slutkonsument är begränsad.

3.2.7.3 Artikel 10.3

När bilaga II och III ska ändras så finns en särskild förordning som reglerar hur detta ska gå till, förordning (EG) nr 1331/2008. Förfarandet för godkännande för tillsatser är samma även för enzymer och aromer.

3.2.8 Artikel 11. Mängd livsmedelstillsatser som får användas

Se artikeln i tillsatsförordningen.

3.2.8.1 Artikel 11.1

Artikeln reglerar vilken hänsyn lagstiftaren ska ta när mängden som får användas fastställs vid nya godkännanden av tillsatser.

3.2.8.2 Artikel 11.2

De mängder som anges i bilaga II kan anges som ett icke numeriskt värde (så kallat *quantum satis*) eller i form av en maximihalt (till exempel 50 mg/l). I de fall där livsmedelstillsatser inte har tilldelats en maximimängd står det att tillsatsen får användas enligt *quantum satis*-principen. *Quantum satis*-principen regleras i artikel 3.2 h).

3.2.8.3 Artikel 11.3

De maximihalter som anges i bilagorna gäller det saluförda livsmedlet om inget annat anges. Ett exempel där halten inte anges för saluförda livsmedel är användningen av nitriter (E 249-250). I de flesta fall anges för E 249-250 den maximimängd som får tillföras vid tillverkningen.

När det gäller livsmedel som säljs i torkad och/eller koncentrerad form och som måste rekonstitueras före konsumtion gäller maximihalten för livsmedlet efter rekonstituering enligt anvisningar på etiketten. Då ska även minsta utspädningsfaktor beaktas.

Exempel:

För torkade produkter som ska tillsättas vatten innan de ska konsumeras, till exempel sopp- och såspulver, gäller maximihalterna för den färdiga soppan eller såsen, som tillagas enligt tillverkarens instruktioner.

Artikel 11.3 reglerar halterna i torkade och/eller koncentrerade livsmedel som ska rekonstitueras. Artikeln reglerar inte livsmedel som ska tillagas på annat sätt än genom rekonstituering för att göra livsmedlet ätfärdigt.

3.2.8.4 Artikel 11.4

När det gäller maximihalterna för färgämnen i bilaga II avses den aktivt färgande substansen i färgberedningen.

3.2.9 Artikel 12. Förändringar i produktionsprocessen eller ursprungsmaterialen för en livsmedelstillsats som redan införts i en av gemenskapens förteckningar

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Här framgår att, om en redan godkänd livsmedelstillsats framställs med en ny produktionsmetod som väsentligen skiljer sig från den som användes när tillsatsen godkändes, ska tillsatsen som producerats på det nya sättet anses som en annan tillsats och godkännas särskilt eller också måste specifikationen ändras. Samma sak gäller för nya ursprungsmaterial eller om partikelstorleken har ändrats, till exempel genom nanoteknik. För att få släppa ut den nya tillsatsen på marknaden krävs ett nytt godkännande.

3.2.10 Artikel 13. Livsmedelstillsatser som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003

Se artikeln i tillsatsförordningen.

3.2.10.1 Artikel 13.1

Denna artikel reglerar att tillsatser som omfattas av GMO-lagstiftningen först måste godkännas enligt den förordningen innan de hanteras enligt tillsatsförordningen och förs in i tillsatsförordningens bilaga II och III.

3.2.10.2 Artikel 13.2

Om en tillsats som redan är godkänd börjar tillverkas från ett annat ursprungsmaterial som omfattas av GMO-lagstiftningen, behövs inget nytt godkännande enligt tillsatsförordningens artikel 12, förutsatt att det nya ursprungsmaterialet godkänts enligt GMO-lagstiftningen och att tillsatsen uppfyller specifikationerna enligt tillsatsförordningen.

3.2.11 Artikel 14. Specifikationer för livsmedelstillsatser

Se artikeln i tillsatsförordningen.

När en livsmedelstillsats blir godkänd inom EU tas det fram en specifikation med krav som ska vara uppfyllda för att tillsatsen ska få användas i livsmedel. I specifikationen framgår bland annat tillsatsens ursprung och renhetskriterier.

Av artikel 4 i tillsatsförordningen framgår att livsmedelstillsatser som används i livsmedel ska uppfylla krav på identitet och ha lämplig renhet för livsmedelsändamål. Det är viktigt att tillsatser som används i livsmedel uppfyller dessa krav. Skälet är att samma ämnen som används som tillsatser även kan nyttjas för annan användning, där kraven på renhet kanske inte är lika höga. Det skulle kunna innebära en hälsorisk för konsumenten om tillverkaren använder en tillsats som inte är av livsmedelskvalitet. Ämnena kan till exempel ha för höga halter av tungmetaller.

Specifikationer med krav på identitet och renhet hittas i kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008.

Den 1 december 2012 upphörde de direktiv som tidigare reglerade renhetskriterierna för sötningsmedel, färgämnen samt andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel.

I specifikationerna finns synonymer, beskrivning av tillsatsen och renhetskrav, till exempel gränsvärden för vissa tungmetaller.

3.3 Kapitel III. Användningen av livsmedelstillsatser i livsmedel

3.3.1 Artikel 15. Användningen av livsmedelstillsatser i obearbetade livsmedel

Se artikeln i tillsatsförordningen.

I denna artikel framgår att livsmedelstillsatser inte får användas i obearbetade livsmedel. Vad som menas med uttrycket obearbetade livsmedel framgår av definitionen i artikel 3.2 d), se även den vägledande texten under artikel 3.2 d), avsnitt 3.1.3.8. I vissa fall kan livsmedelstillsatser vara godkända för användning i obearbetade livsmedel och då framgår detta särskilt av bilaga II till tillsatsförordningen.

Exempel:

Förpackningsgaser får användas till obearbetade livsmedel.

Vissa vaxer får användas till obearbetade frukter.

3.3.2 Artikel 16. Användningen av livsmedelstillsatser i livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Livsmedelstillsatser får inte, såtillvida det inte uttryckligen framgår av bilaga II användas i livsmedel för spädbarn och småbarn som avses i rådets direktiv 89/398/EG. Vilka föreskrifter direktivet motsvarar framgår av lathunden i bilaga B till vägledningen.

3.3.3 Artikel 17. Användningen av färgämnen för märkning

Se artikeln i tillsatsförordningen.

I denna artikel finns särskilda regler för vilka färgämnen som får användas för kontrollmärkning av kött, dekorationsmålning av äggskal och märkning av ägg.

3.3.4 Artikel 18. Överföringsprincipen

Se artikeln i tillsatsförordningen.

3.3.4.1 Artikel 18.1 a)

Överföringsprincipen innebär att det är tillåtet att en livsmedelstillsats som är godkänd i en sammansatt ingrediens följer med till det färdiga livsmedlet, där den sammansatta ingrediensen ingår, trots att tillsatsen enligt tillsatsförordningen egentligen inte är godkänd i det färdiga livsmedlet. Detta kallas även för ”carry-over”.

Exempel:

Vid tillverkningen av en sås används fiskrom färgad med färgämnet amarant (E 123) som en av ingredienserna. I sås är detta färgämne inte tillåtet, men eftersom det är tillåtet i fiskrom och följer med till det färdiga livsmedlet får det även finnas i såsen.

I salt används det klumpförebyggande medlet natriumferrocyanid (E 535), för att saltet inte ska klumpa sig. Tillsatsen är inte tillåten att använda i en köttgryta, men eftersom den är tillåten i saltet får den följa med till köttgrytan.

Det finns fall, när tillsatser inte får förekomma i livsmedel, inte ens med den så kallade överföringsprincipen. Observera att det i bilaga II till tillsatsförordningen, del A punkt 2.8 finns undantag från den generella regeln om överföring. Här hänvisas till tabellerna 1 och 2 med listor över livsmedel i vilka tillsatser inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen. Ytterligare begränsningar framgår av artikel 18.2.

3.3.4.2 Märkning av tillsatser som förekommer genom överföringsprincipen.

Tillsatser som kommer med till sammansatta livsmedel genom överföringsprincipen omfattas enligt 4 § punkt 4 b) i märkningsföreskrifterna inte av ingrediensbegreppet. De behöver därför inte anges i ingrediensförteckningen om de inte har någon teknisk funktion i den färdiga varan. Men 39 § i märkningsföreskrifterna anger att överförda tillsatser, som i sig är allergena eller härrör från någon allergen, ändå ska anges.

3.3.4.3 Artikel 18.1 b) och 18.3

I bilaga III framgår vilka livsmedelstillsatser som är godkända för användning till livsmedelstillsatser, livsmedelsaromer eller livsmedelsenzymer. När dessa i sin tur sedan används till ett livsmedel överförs tillsatsen till livsmedlet via aromen, tillsatsen och/eller enzymet. Detta är tillåtet under förutsättning att den tillförda livsmedelstillsatsen inte har någon teknisk funktion i det slutliga livsmedlet till vilken den överförs. Om tillsatsen har en teknisk funktion i det slutliga livsmedlet klassas den som tillsats i det livsmedlet och måste vara godkänd och följa de villkor som gäller för det livsmedlet.

Exempel:

Tillsatsen glycerol (E 422) får användas som bärare till tillsatser. Glycerol får inte användas i sådan mängd att det har en teknisk funktion i det livsmedel som tillsatsen används i. Har det teknisk funktion i livsmedlet ska det följa reglerna i bilaga II som gäller för användningen av glycerol.

3.3.4.4 Artikel 18.1 c)

I denna artikel framgår att det är tillåtet att ett livsmedel, som normalt inte skulle få innehålla en viss tillsats, ändå får innehålla tillsatsen under förutsättning att livsmedlet bara har beretts för att sedan ingå i ett annat, sammansatt livsmedel, i vilken tillsatsen är godkänd att använda.

Exempel:

Detta innebär att det skulle vara tillåtet att tillsätta blått färgämne till socker, även om det enligt bilaga II inte är tillåtet att tillsätta färgämnen till socker, om det färgade sockret bara tillverkas för att ingå i ett annat livsmedel, till exempel en konfektyrvara där färgämnet är tillåtet. Observera att mängden tillsatt blått färgämne inte får överskrida den tillåtna i konfektyrvaror.

3.3.4.5 Artikel 18.2

Överföringsprincipen får inte tillämpas, om inte detta särskilt föreskrivs, när det gäller modersmjölkersättning, tillskottsnäring, bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barnmat samt livsmedel för särskilda medicinska ändamål för spädbarn och småbarn som regleras i direktiv 89/398/EG. Vilka föreskrifter direktivet motsvarar framgår av lathunden i bilaga B till vägledningen.

3.3.4.6 Artikel 18.3

Se vägledande text under 18.1 b), avsnitt 3.3.4.3.

3.3.4.7 Artikel 18.4

När det gäller sötningsmedel som förs över via en ingrediens till ett annat sammansatt livsmedel finns vissa begränsningar. Sötningsmedel får endast överföras till livsmedel utan tillförda sockerarter, energireducerade sammansatta livsmedel, sammansatta dietetiska livsmedel avsedda för lågkaloridieter, sammansatta livsmedel som inte ger upphov till karies och till sammansatta livsmedel med förlängd hållbarhet. Den tekniska funktionen i det sist nämnda fallet som motiverar sötningsmedlet är att man av mikrobiologiska skäl ersätter socker med sötningsmedel för att få en längre hållbarhet.

3.3.5 Artikel 19. Tolkningsbeslut

Se artikeln i tillsatsförordningen.

När det är oklart hur tillsatsbestämmelserna ska tolkas kan beslut fattas i dessa frågor genom ett visst förfarande som framgår av artikel 28.2 i tillsatsförordningen. Frågor som kan tas upp för beslut är

- till vilken livsmedelkategori ett visst livsmedel hör,
- om en tillsats används enligt *quantum satis*-principen,
- om ett ämne uppfyller definitionen på livsmedelstillsats.

3.3.6 Artikel 20. Traditionella livsmedel

Se artikeln i tillsatsförordningen.

I traditionella livsmedel som tillverkas i det egna landet får medlemstaterna förbjuda användningen av vissa kategorier av livsmedelstillsatser. Detta framgår av en lista i bilaga IV. Det enda livsmedel som Sverige har med på denna lista är traditionell svensk saft. I saft får vi behålla förbudet att tillsätta färgämnen.

3.4 Kapitel IV. Märkning

När livsmedelstillsatser säljs som sådana finns krav på hur dessa förpackningar ska vara märkta. I artikel 21 och 22 framgår hur tillsatser och tillsatsblandningar, som inte ska säljas direkt till slutkonsument, till exempel i handel mellan företag, ska vara märkta. I artikel 23 framgår hur tillsatser som säljs direkt till slutkonsument ska vara märkta. Artikel 24 reglerar uppgift som ska finnas med när det gäller livsmedel som innehåller bland annat azofärgämnen. Se vägledande texter till respektive artikel nedan.

Observera att hur livsmedelstillsatser som ingår i ett livsmedel ska anges i en ingrediensförteckning och annan del av märkningen framgår av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel samt av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVFS 2002:47) om märkning av vissa livsmedel. I den sist nämnda regleras bland annat hur förpackningsgaser ska anges. Märkningsföreskrifterna och föreskrifterna om märkning av vissa livsmedel kommer den 13 december 2014 att ersättas av förordning (EU) nr 1169/2011 (informationsförordningen).

3.4.1 Artikel 21. Märkning av livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Livsmedelstillsatser som inte säljs till slutkonsument, till exempel tillsatser eller tillsatsblandningar som säljs mellan företag, ska vara märkta enligt artikel 22. Det

gäller oavsett om de säljs var och en för sig, blandade med varandra och/eller blandade med andra ingredienser.

I artikel 21 hänvisas till definitionen av ingrediens i artikel 6.4 i märkningsdirektivet. Definitionen har införts i Sverige genom 4 § märkningsföreskrifterna.

Märkningen ska vara synlig, klart läsbar och outplånlig.

Livsmedelsverkets tolkning är att märkningen på livsmedelstillsatser som säljs som sådana ska vara på svenska för att säkerställa att köparen/användaren får korrekt och tillräcklig information. Informationen får även samtidigt anges på andra språk än svenska.

3.4.2 Artikel 22. Allmänna märkningskrav för livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter

Se artikeln i tillsatsförordningen.

I denna artikel framgår i detalj vilka märkningsuppgifter som ska finnas på en förpackning med tillsatser eller tillsatsblandningar som säljs mellan företag. Syftet med artikeln är att företaget som köper tillsatsen eller tillsatsblandningen ska få den information det behöver för att i sin tur kunna använda tillsatsen på sätt som följer gällande lagstiftning.

3.4.2.1 Artikel 22.1

Kraven i artikeln gäller förpackningar eller behållare som innehåller

- en tillsats
- blandning av flera tillsatser
- blandning av en tillsats och annan/andra ingrediens/er
- blandning av flera tillsatser och annan/andra ingrediens/er
- tillsatser där andra ämnen har tillförts

Undantag från kraven i artikel 22.1 framgår av artiklarna 22.4 och 22.5, se nedan.

3.4.2.2 Artikel 22.1 a)

Namn och/eller E-nummer för varje tillsats ska framgå av märkningen. Uppgifterna kan också ingå i en försäljningsbeskrivning. De namn och E-nummer som får användas är de som har fastställts i tillsatsförordningen.

3.4.2.3 Artikel 22.1 b)

Det ska framgå att produkten är avsedd att användas till livsmedel generellt eller begränsat, till exempel till en specifik livsmedelskategori.

Observera att det i vissa fall finns särskilda krav för specifika tillsatser när de säljs som sådana. Detta framgår av bilaga II. Till exempel får natriumtirit märkt ”för användning i livsmedel” bara säljas blandat med salt eller saltersättning, se bilaga II, del A, punkt 2.7.

3.4.2.4 Artikel 22.1 c)

Vissa tillsatser och tillsatsblandningar kan behöva förvaras på särskilt sätt, till exempel i kyla, för att ha god hållbarhet. Detta ska i så fall framgå av märkningen.

3.4.2.5 Artikel 22.1 d)

På en förpackning med tillsatser ska det finnas en uppgift som gör att man kan spåra från vilket parti eller vilken sändning produkten kommer. Krav på identifikationsmärkning finns även i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 1993:20) om identifikationsmärkning av livsmedelspartier. Det finns inget som hindrar att man använder dessa regler för att kunna spåra ett parti.

3.4.2.6 Artikel 22.1 e)

Om det inte går att använda en tillsats på rätt sätt utan bruksanvisning, finns krav på att bruksanvisning ska anges, till exempel i form av en spädningsanvisning.

3427 Artikel 22.1 f)

Artikeln reglerar att kontaktuppgifter för tillverkare, förpackare eller säljare ska finnas på förpackningen. Dessa behöver inte finnas inom EU, utan kan finnas utanför unionen.

3.4.2.8 Artikel 22.1 g)

Livsmedelsverkets tolkning av denna artikel är att mängderna av de olika tillsatserna som har använts i en tillsatsblandning ska framgå av märkningen, för att nästa led i livsmedelstillverkningen ska kunna följa gällande bestämmelser. I artikeln ges även möjlighet att ge denna information på annat sätt, så länge det gör det möjligt för köparen att följa gällande bestämmelser. Här får tillverkaren av tillsatsblandningen själv välja vilket sätt de föredrar. Av artikeln framgår inte i vilken enhet mängderna ska anges, utan tillverkaren av tillsatsblandningen kan själv välja.

I tillsatsförordningen ses även *quantum satis* som en form av mängdbegränsning, även om det inte finns någon numerisk maximihalt. Detta innebär att även mängderna av de tillsatser som får användas enligt *quantum satis*-principen måste framgå av märkningen. Man kan även välja att ge informationen på annat sätt som gör det möjligt för köparen att använda tillsatserna på rätt sätt i sin produkt. *Quantum satis* innebär dessutom att ”ämnen ska användas i enlighet med god tillverkningssed och inte i större mängd än som är nödvändigt för att uppnå det önskade syftet och under förutsättning att konsumenterna inte vilseleds”, (artikel 3.2 h).

I artikeln 22.1.g) står att ”om samma mängdbegränsning gäller för en grupp beståndsdelar som används var för sig eller tillsammans, får det sammanlagda procenttalet anges som en enda siffra”. Grupper av tillsatser som avses är till exempel sorbinsyra och dess salter, fosforsyra och dess salter och så vidare, där maximihalten anges för denna grupp.

3.4.2.9 Artikel 22.1 h)

Med nettomängd avses nettokvantitet. Den kan anges både i massa eller volym, utifrån produktens fysiska egenskaper.

3.4.2.10 Artikel 22.1 i)

Hållbarheten ska anges. Andra datum, exempelvis produktionsdatum, är frivilliga uppgifter.

3.4.2.11 Artikel 22.1 j)

Artikeln reglerar att tillsatser eller andra ämnen som är allergener eller tillverkats av allergener ska framgå av märkningen. Vilka allergener som omfattas framgår av märkningsföreskrifternas bilaga 1.

3.4.2.12 Artikel 22.2

Förpackningar eller behållare med

- en blandning av tillsatser
 - en blandning av tillsatser och annan/andra ingrediens/er
- ska ha en förteckning med alla ingredienser (inklusive tillsatserna) i fallande skala. Ordningen i förteckningen bestäms av ingrediensernas procentandel av produktens totala vikt.

3.4.2.13 Artikel 22.3

Även ämnen (till exempel tillsatser eller andra ingredienser) som sätts till tillsatsen för att underlätta lagring, försäljning, standardisering, utspädning eller upplösning, ska framgå av en förteckning på förpackningen eller behållaren. Ämnena ska anges i fallande skala efter procentandel av produktens totala vikt. Exempel på dessa ämnen är olika former av bärare och lösningsmedel.

3.4.2.14 Artikel 22.4

Denna punkt reglerar undantag från kraven att en viss del av märkningen enligt artikel 22.1-3 ska finnas på förpackningen eller behållaren. Trots undantaget ska uppgift om nettokvantitet, datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag anges på förpackningen eller behållaren. Dessutom förutsätter undantaget att uppgiften ”ej för försäljning i detaljhandeln” anges väl synlig på förpackningen eller behållaren. Uppgifter som inte behöver anges på förpackning eller behållare ska i sådant fall anges i handlingar som levereras senast samtidigt med produkten. Definition av detaljhandel finns i förordning (EG) nr 178/2002.

3.4.2.15 Artikel 22.5

Artikeln anger undantag från märkningskraven för tillsatser som levereras i tankar. För dem behöver uppgifterna som krävs enligt artikel 22.1-3 endast anges i handlingar som överlämnas samtidigt som leveransen. Storleken på tanken regleras inte.

3.4.3 Artikel 23. Märkning av livsmedeltillsatser som är avsedda att säljas till slutkonsumenter

Se artikeln i tillsatsförordningen.

3.4.3.1 Artikel 23.1

Punkt 1 fastställer att kraven i märkningsdirektivet, direktivet om identifikationsmärkning och förordningen om genetiskt modifierade livsmedel och foder gäller utöver kraven i artikel 23. Märkningsdirektivet och direktivet om identifikationsmärkning är inte direkt tillämpliga, utan har i Sverige genomförts i märkningsföreskrifterna och i föreskrifterna om identifikationsmärkning (Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:20) om identifikationsmärkning av livsmedelspartier).

Exempel på livsmedelstillsatser som brukar säljas direkt till konsument är citronsyra, askorbinsyra, natriumbensoat, bakpulver och hushållsfärg.

Artikeln gäller tillsatser som säljs till slutkonsumenter i form av

- enskilda tillsatser
- tillsatser blandade med andra tillsatser
- enskilda tillsatser blandade med annan/andra ingrediens/er
- flera tillsatser blandade med annan/andra ingrediens/er.

De måste vara märkta med vad som framgår av artikel 23 för att få saluföras.

Observera att det i vissa fall finns begränsningar för vilka tillsatser som får säljas direkt till konsument. Det gäller till exempel färgämnen. Av bilaga II, del A, punkt 2.5, till tillsatsförordningen framgår vilka färgämnen som inte får säljas direkt till konsument.

3.4.3.2 Artikel 23.1 a)

I artikeln framgår att både tillsatsernas namn och E-nummer måste framgå i märkningen av tillsatser som omfattas av artikel 23. De E-nummer och namn som har fastställts i tillsatsförordningen ska användas. Det är också tillåtet att märka produkten med en försäljningsbeskrivning som innehåller både namn och E-nummer på varje ingående tillsats.

Se artikel 23.2 och 23.3 om ytterligare krav för bordssötningsmedel.

3.4.3.3 Artikel 23.1 b)

När tillsatser säljs som sådana och är avsedda att användas i livsmedel måste detta framgå av märkningen på förpackningen med tillsatsen eller tillsatsblandningen. Det ska stå ”för livsmedel”, ”för begränsad användning i livsmedel” eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel.

3.4.3.4 Artikel 23.2 Bordssötningsmedel

Bordssötningsmedel definieras i artikel 3.2 g) i tillsatsförordningen som:

”beredningar av tillåtna sötningsmedel som kan innehålla andra livsmedelstillsatser och/eller livsmedelsingredienser som är avsedda att säljas till konsumenter som ersättning för sockerarter.”

Vilka sötningsmedel och andra livsmedelstillsatser som är godkända för användning i bordssötningsmedel framgår av grupp 11.4.1, Bordssötningsmedel, i bilaga II till tillsatsförordningen.

Utöver de allmänna märkningskraven i märkningsföreskrifterna och föreskrifterna om märkning av vissa livsmedel (Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47) om märkning av vissa livsmedel) ska det på ett bordssötningsmedel framgå av försäljningsbeskrivningen vilket eller vilka sötningsmedel som ingår enligt: "[sötningsmedlets eller sötningsmedlens namn]-baserat bordssötningsmedel". Detta gäller för alla typer av bordssötningsmedel.

Exempel:

Sackarin och cyklamadbaserat bordssötningsmedel.

Steviolglykosiderbaserat bordssötningsmedel.

3.4.3.5 Artikel 23.3 a) och b)

När sockeralkoholer och/eller aspartam ingår i ett bordssötningsmedel ska viss varningstext finnas i märkningen:

- Sockeralkoholer: "Överdriven konsumtion kan ha laxerande verkan"
- Aspartam: "innehåller en källa till fenylalanin"

Även andra livsmedel än bordssötningsmedel ska ha extra märkning om de innehåller sötningsmedel, sockeralkoholer eller källor till fenylalanin. Se Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47) om märkning av vissa livsmedel.

3.4.3.6 Artikel 23.4

Tillverkare av bordssötningsmedel ska på lämpligt sätt ge konsumenterna den information som behövs för att konsumenterna ska kunna använda bordsötningsmedlet på ett säkert sätt.

Av beaktandesats 18 i början av tillsatsförordningen framgår att denna information kan lämnas på olika sätt, till exempel på produktetiketter, internetwebbplatser, genom telefonlinjer för konsumentinformation eller på försäljningsstället.

I märkningsföreskrifter finns dessutom krav på bruksanvisning enligt 59 §: "bruksanvisning ska finnas om avsaknad av sådan gör det omöjligt för konsumenten att använda livsmedlet på ett ändmålsenligt sätt."

Livsmedelsverkets tolkning är att denna information måste finnas på förpackningen om det finns risk för alltför stort intag. Informationens utformning måste anpassas till sötningsmedlet och produkten i fråga.

Av märkningen bör det då framgå hur mycket av bordsötningsmedlet som konsumenten (vuxen respektive barn) kan inta per dag utan att överskrida det så kallade ADI-värdet* (acceptabelt dagligt intag) som fastställts för sötningsmedlet i fråga. Det är viktigt att man i samband med detta också tar hänsyn till att sötningsmedlet även kan intas via andra livsmedel där det får användas.

Det är företagarens ansvar att se till att konsumenten får den information som behövs för att kunna använda produkten på ett säkert sätt.

*ADI-värdet anger hur mycket av tillsatsen som en människa dagligen kan inta under hela sin livstid, utan att det medför någon hälsorisk. Värdet uttrycks i milligram per kilo kroppsvikt och dag.

3.4.3.7 Artikel 23.5

I artikeln hänvisas till artikel 13.2 i märkningsdirektivet. Den artikeln har i Sverige genomförts i märkningsföreskrifternas 8 §. Uppgifterna som måste framgå av tillsatsförordningens artikel 23.1-3 ska vara lätta att förstå, väl synliga, klart läsbara och beständiga. De får inte på något sätt döljas, skymmas eller avbrytas av annan text eller illustration.

3.4.4 Artikel 24. Märkningskrav för livsmedel som innehåller vissa färgämnen

Se artikeln i tillsatsförordningen och bilaga V.

Livsmedel som innehåller vissa färgämnen måste ha en särskild märkning. Det gäller livsmedel som innehåller färgämnet kinolingult och vissa azofärgämnen:

- para-orange E 110
- kinolingult E 104
- azorubin E 122
- tartrazin E 102
- allurarött E 129
- nykockin E 124

Azofärgämnen är en grupp färgämnen som alla innehåller en kemisk grupp, som kallas för azo. De är syntetiska, vilket innebär att de framställs på kemisk väg. Kinolingult är ett syntetiskt färgämne, men hör inte till azofärgämnen. Dessa färgämnen finns listade i bilaga V.

När dessa färgämnen ingår i en färdigförpackad produkt, där det finns krav på märkning och färgernas namn eller E-nummer ska framgå av märkningen, ska även namnet eller E-numret följas av texten: "Kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration." Uppgiften behöver inte stå i ingrediensförteckningen, utan kan framgå av annan del av märkningen.

Livsmedelsverkets tolkning när det gäller icke färdigförpackade livsmedel, till exempel tuggummi i tuggummiautomater, smågodis i lådor för självplock eller för andra fall då det inte finns någon märkning med uppgifter om färgämnenas namn eller E-nummer, är att det inte finns något krav på denna tilläggsmärkning. Men om man frivilligt har märkning med namn eller E-nummer på de färgämnen som omfattas av artikel 24, måste tilläggsmärkningen också finnas med.

Observera att det av bilaga V framgår att det finns undantag från kravet på tilläggsmärkning. När dessa färgämnen används för kontrollmärkning eller annan märkning av köttprodukter eller stämpling eller dekorationsmålning av äggskal

behövs inte denna tilläggsmärkning. Även alkoholhaltiga drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol är undantagna från denna märkning.

3.4.5 Artikel 25. Övriga märkningskrav

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Här framgår att tillämpningen av artikel 21, 22, 23 och 24 inte ska påverka mer detaljerade eller långtgående lagar eller andra författningar om vikt och mått eller om presentation, klassificering, förpackning och märkning av farliga ämnen och beredningar eller om transport av sådana ämnen och beredningar. Med det menas att det på förpackningar och behållare med livsmedelstillsatser dessutom kan finnas krav på märkning med uppgifter som styrs av annan lagstiftning. Swedac (Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll) ansvarar till exempel för regler om vikt och volym och Kemikalieinspektionen har regler om hur farliga ämnen ska märkas.

3.5 Kapitel V. Förfarandebestämmelser och tillämpning

3.5.1 Artikel 26. Informationsskyldighet

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Livsmedelsföretag som tillverkar eller använder livsmedelstillsatser är skyldiga att omedelbart underrätta kommissionen när nya vetenskapliga eller tekniska uppgifter framkommer, som kan påverka bedömningen av livsmedelstillsatsens säkerhet.

När kommissionen begär uppgifter om livsmedelstillsatsens faktiska användning är den som tillverkar eller använder tillsaten skyldig att ge kommissionen dessa uppgifter.

3.5.2 Artikel 27. Övervakning av livsmedelstillsatser

Se artikeln i tillsatsförordningen.

Ansaret för övervakningen av tillsatser enligt denna artikel ligger på Livsmedelsverket.

3.5.3 Artikel 28–29 Kommittéförfarande och gemenskapens finansiering av harmoniserade åtgärder

Se artiklarna i tillsatsförordningen.

Artiklarna reglerar hur kommissionen ska arbeta.

3.6 Kapitel VI. Övergångs- och slutbestämmelser

Se artikel 30–35 i tillsatsförordningen.

I dessa artiklar framgår hur gemenskapsförteckningarna över tillsatser ska upprättas, vilka övergångsbestämmelser som gäller och att alla tillsatser ska utvärderas på nytt. Det framgår även vilka regler som upphävs i samband med att tillsatsförordningen och dess bilagor ska börja tillämpas och vilka ikraftträdandedatum som gäller för olika artiklar i tillsatsförordningen.

4 Bilagorna till tillsatsförordningen

Till tillsatsförordningen hör ett antal bilagor. De finns i olika förordningar. Bilaga I, IV och V återfinns i tillsatsförordningen nr 1333/2008, medan bilaga II återfinns i förordning nr 1129/2011 och bilaga III i förordning nr 1130/2011.

Bilagor	Aktuell förordning*
Bilaga I	Förordning (EG) nr 1333/2008
Bilaga II	Förordning (EU) nr 1129/2011
Bilaga III	Förordning (EU) nr 1130/2011
Bilaga IV	Förordning (EG) nr 1333/2008
Bilaga V	Förordning (EG) nr 1333/2008

*Observera att det finns ändringsförordningar till dessa förordningar. Om bilagorna har ändrats framgår det under rubriken ”Lagstiftning” på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se.

4.1 Bilaga I. Funktionsgrupper

I tillsatsförordningens artikel 9 hänvisas till bilaga I, se även vägledande text under artikel 9. I bilaga I räknas de olika funktionsgrupperna upp och beskrivs. Om man tycker att det är svårt att veta vilken av funktionsgrupperna en tillsats ska hänföras till kan man ta hjälp av beskrivningarna i denna bilaga.

Exempel:

1.Sötningsmedel: ämnen som används för att ge livsmedel söt smak eller i bords-sötningsmedel

4.Antioxidationsmedel: ämnen som förlänger hållbarheten hos livsmedel genom att skydda dem från att försämrats genom oxidering, till exempel härskning av fett och färgförändringar

Observera att bilaga I inte innehåller någon uppräkningslista av vilka funktionsnamn som ska användas i märkningen när tillsatsen ingår i ett sammansatt livsmedel. De funktionsnamn som får användas i dessa fall framgår av Livsmedelsverkets märkningsföreskrifter, se även artiklarna 3.2.c) och 9.1.

4.2 Bilaga II. Unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel och villkoren för användning av dessa

Bilaga II finns i förordning (EU) nr 1129/2011. Det är en kommissionsförordning till skillnad från grundförordningen som är en förordning som Europaparlamentet och rådet har beslutat. Att man har valt att göra en kommissionsförordning är för att underlätta hanteringen av nya godkännanden av livsmedelstillsatser genom en snabbare och mindre komplicerad procedur.

Bilaga II består av delarna A-E, se nedan.

Av bilaga II framgår i detalj vilka livsmedelstillsatser som är godkända till vilka livsmedel och under vilka villkor.

4.2.1 Bilaga II, del A

4.2.1.1 Bilaga II, del A, 1. Inledning

I del A, punkt 1, framgår vad unionsförteckningen i bilaga II omfattar.

4.2.1.2 Bilaga II, del A, 2. Allmänna bestämmelser om livsmedelstillsatser som förtecknas och villkoren för användning av dessa

Här nedan kommenteras endast vissa av punkterna.

Punkt 2.1 Se även artikel 4.

Punkt 2.2 Se även artikel 4.

Punkt 2.4. Här framgår att substratpigment av aluminium, som erhålls av färgämnen i tabell 1 i del B, är tillåtna till och med 31 juli 2014. Det finns idag vissa färgämnen som innehåller aluminium i form av substratpigment. Eftersom EU vill minska användningen av aluminium i livsmedel kommer man bland annat att införa begränsningar när det gäller användningen av färgämnen som innehåller aluminium. Från och med 1 augusti 2014 är därför endast de substratpigment av aluminium som erhålls av färgämnen i tabell 3 i del A tillåtna och bara i de livsmedelskategorier för vilka det i del E uttryckligen har angivits maximihalter för aluminium från substratpigment, se vidare i tillsatsförordningen.

Punkt 2.5. Här framgår vilka färgämnen som inte får säljas direkt till konsument.

Punkt 2.7. Här framgår, att när nitrit är märkt ”för användning i livsmedel” får det endast säljas blandat med salt eller saltersättning.

Punkt 2.8. Här hänvisas till tabellerna 1 och 2. I tabell 1 listas livsmedel i vilka tillsatser inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen i artikel 18.1 a i förordningen. Se även vägledande text till artikel 18 tillsatsförordningen, avsnitt 3.3.4. I tabell 2 listas till vilka livsmedel färgämnen inte får överföras.

4.2.2 Bilaga II, del B. Förteckning över samtliga livsmedelstillsatser

I del B finns en lista över samtliga godkända livsmedelstillsatser med E-nummer och namn. Tillsatserna anges i E-nummerordning. Listan är uppdelad i tre olika förteckningar:

1. Färgämnen
2. Sötningsmedel
3. Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel

I förteckningarna finns ett antal fotnoter som behöver observeras.

Exempel:

Fotnoter till Bilaga II, del B, förteckning 1. Färgämnen

Fotnot (1) förtydligar vad som avses med färgämnet E150 a, sockerkulör, utöver vad som framgår av dess specifikation.

Fotnot () förklarar varför kantaxantin, som inte är tillåtet i livsmedel, ändå finns med i förteckningen. Det är för att de tillsatser som är tillåtna i läkemedel hänvisar till denna förteckning.*

Fotnot till Bilaga II, del B, förteckning 3. Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel

Fotnot (1) Bensoesyra kan finnas i vissa fermenterade/syrade produkter som resultat av fermenterings/syrningsprocessen enligt god tillverkningssed. Även andra tillsatser kan finnas naturligt i livsmedel.

4.2.3 Bilaga II, del C. Definition av grupper av tillsatser

I del C är vissa av de godkända livsmedelstillsatserna uppdelade i fem olika grupper, grupp I-IV samt en femte grupp. Den femte gruppen ”andra tillsatser som får regleras tillsammans” är i sin tur uppdelad i undergrupperna 5 a) –u). Av del E i bilaga II framgår vilka tillsatser som får användas till vilka livsmedel och under vilka villkor. Där hänvisas till de fem grupperna i del C istället för att alla tillsatserna i varje grupp räknas upp.

Observera att det i de fem grupperna i bilaga II, del C, även finns villkor för användningen av tillsatser.

4.2.3.1 Bilaga II, del C, 1. Grupp I

I grupp I listas de tillsatser som i allmänhet får användas enligt *quantum satis*-principen. Observera dock att några av de tillsatser som räknas upp i grupp I har en numerisk maximihalt till exempel glutaminsyra (E 620) och guanylsyra (E 626).

Till listan i del C, 1. Grupp I, finns tre fotnoter. Fotnot 1 och 3 rör förbud mot att använda vissa tillsatser i gelékonfektyr i minibägar och geléprodukter. Bakgrunden till begränsningen är kvävningstillbud. Fotnot 2 rör förbud mot att använda

vissa tillsatser i torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid intag. Bakgrunden till begränsningen i fotnot 2 är att det funnits produkter som ska rehydreras direkt vid intag och som, om de innehåller tillsatserna i fråga, kan svälla i matstruben med stor skada som följd. Avgörande i bedömningen vilken typ av produkter som ska omfattas av denna begränsning är om användningen av produkten kan utgöra en risk i detta avseende eller inte.

Till vilka livsmedel tillsatserna i grupp I får användas framgår av del E i bilaga II.

4.2.3.2 Bilaga II, del C, 2. Grupp II. Färgämnen som är godkända för *quantum satis*- användning

I grupp II listas de färgämnen som får användas enligt *quantum satis*-principen. Vad ”*quantum satis*” innebär framgår av artikel 3 i tillsatsförordningen. Se även den vägledande texten till artikel 3.2.h), avsnitt 3.1.3.12.

Av del E i bilaga II framgår till vilka livsmedel färgämnena i grupp II får användas.

4.2.3.3 Bilaga II, del C, 3. Grupp III. Färgämnen med kombinerad maximihalt

I grupp III listas de färgämnen som har en kombinerad maximihalt. Detta innebär att de färgämnen som räknas upp i denna grupp får användas var för sig eller i kombination till vissa livsmedel. I del E i bilaga II framgår till vilka livsmedel denna grupp av färgämnen får användas och vilka maximihalter som gäller. Dessutom finns ytterligare begränsningar för vissa av färgämnena i grupp III, när det gäller hur mycket av dessa som får tillsättas. Detta framgår av en fotnot under varje livsmedelskategori i bilaga II, del E, där färgämnen enligt grupp III är godkända.

Maximihalterna för färgämnen gäller i regel mängden aktivt färgande pigment, om inget annat anges. Se artikel 11 i tillsatsförordningen och den vägledande texten till artikel 11, avsnitt 3.2.8.

4.2.3.4 Bilaga II, del C, 4. Grupp IV. Polyoler

I grupp IV listas de polyoler, även kallade sockeralkoholer, som är godkända för användning i livsmedel. Det framgår av bilaga II, del E, till vilka livsmedel tillsatserna i grupp IV får användas.

4.2.3.5 Bilaga II, del C, lista 5. Andra tillsatser som får regleras tillsammans

Sist i del C i bilaga II finns en femte grupp, ”andra tillsatser som får regleras tillsammans”, som är uppdelad i undergrupper numrerade a)-u). Listorna visar andra tillsatser som regleras tillsammans, till exempel undergrupp a) E 200-E 203 Sorbinsyra – sorbater. Här framgår att tillsatserna sorbinsyra, kaliumsorbat och kalciumsorbat omfattas av denna grupp. Till vilka livsmedel och under vilka villkor de får användas framgår av bilaga II, del E.

4.2.4 Bilaga II, del D. Livsmedelskategorier

Bilaga II, del D, är uppdelad i 18 livsmedelskategorier numrerade 1-18. Dessa är sedan uppdelade i en eller flera underkategorier. I del D framgår nummer och namn på de olika livsmedelskategorierna. Det finns till exempel en kategori för mjölkprodukter och motsvarande icke mjölkbaserade produkter och en kategori för glassvaror. Den vägledning med beskrivningar av livsmedelskategorierna i del E som kommissionen ska ta fram och som planeras att bli klar sommaren 2013, kan användas som stöd för att underlätta inplaceringen av olika livsmedel.

I bilaga A till denna vägledning finns en lathund, med en förteckning över vilka livsmedelskategorier Livsmedelsverket anser att livsmedel ska placeras in i.

4.2.5 Bilaga II, del E. Godkända livsmedelstillsatser och villkor för användningen av dessa i olika livsmedelskategorier

För att veta vilka tillsatser som är godkända för ett visst livsmedel får man gå in under den livsmedelskategori som gäller för det aktuella livsmedlet. Livsmedelskategorierna listas i bilaga II, del E. Om man till exempel vill ta reda på vilka tillsatser som är godkända i glass finns dessa tillsatser med villkor uppräknade i livsmedelskategori 03. *Glassvaror*. I denna kategori kan det finnas vissa tillsatser som endast är godkända för en viss typ av glass. E 405 är till exempel endast godkänt i vattenbaserad glass.

I början av en livsmedelskategori hänvisas till de grupper av tillsatser som definieras i bilaga II, del C. Observera att det i vissa fall i bilaga II, del C, finns begränsningar. Under varje kategori framgår vilka livsmedelstillsatser som är godkända med E-nummer och namn. Här framgår också i vilken mängd de olika tillsatserna får användas och under vilka villkor. Villkoren står dels under rubriken Begränsningar/undantag men även i form av fotnoter i kolumnen Fotnoter. Fotnoterna anges sedan i slutet av varje livsmedelskategoris undergrupp. Det är viktigt att komma ihåg att även läsa de fotnoter som gäller för just den tillsatsen. Där kan till exempel stå att den angivna maximihalten är uttryckt som fri syra eller att tillsatserna i en tillsatsgrupp får tillföras var för sig eller i kombination.

I bilaga II, del E, hänvisas ibland, i anslutning till namnet på livsmedelskategorin, till annan EU-lagstiftning i form av direktiv eller förordningar, som rör den grupp av livsmedel som omfattas av livsmedelskategorin. Ett sådant exempel är grupp 04.2.5.1 Extra sylt, extra marmelad och extra gelé enligt direktiv 2001/113/EG. Här hänvisas till exempel till det direktiv som reglerar vilka produkter som får kallas för extra sylt. EG-direktiv är i de flesta fall införlivade i svensk lagstiftning i form av Livsmedelsverkets föreskrifter. I detta fall motsvarar direktivet Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad.

I bilaga B till denna vägledning finns en lathund med förteckning över de direktiv som det finns hänvisningar till i tillsatsförordningen, och de föreskrifter de motsvarar. Aktuella föreskrifter finns på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se under fliken "Lagstiftning".

4.2.5.1 Maximihalt

Där det finns särskilda villkor för maximihalter framgår dessa oftast som fotnoter i själva listan vid respektive tillsats. Maximihalterna gäller i regel halterna i livsmedlet så som det säljs men kan även anges på annat sätt, se nedan.

4.2.5.2 Exempel på andra sätt att ange maximihalt

Mängd vid tillverkning. I vissa fall anges maximihalten som tillsatt mängd under tillverkningen. Exempel på detta är när E 249-250 är tillåtna. Där anges halten som maximimängd som får tillföras vid tillverkningen. Ytterligare ett exempel är E 242 som används till smaksatta drycker. Där framgår att mängdangivelsen avser tillsatt mängd och att resthalterna inte får vara påvisbara.

Omräkning syra/salt eller vice versa. I vissa fall är maximihalterna uttryckta i form av fri syra, som för gruppen sorbinsyra och sorbater. Om man i detta fall väljer att använda kaliumsorbat i stället för sorbinsyra måste man räkna ut hur mycket kaliumsorbat som får användas.

Omräkning av fosfater. För fosforsyra och fosfater är maximihalten uttryckt som P_2O_5 .

Omräkning av sulfiter. För svaveldioxid och sulfiter är maximihalten uttryckt som SO_2 .

För att underlätta uträkningarna finns omräkningstabeller och räkneexempel i bilaga C till denna vägledning.

Se även artikel 11 i tillsatsförordningen och den vägledande texten till denna artikel, avsnitt 3.2.8.

4.2.5.3 Hur vet jag till vilken livsmedelskategori ett livsmedel hör?

I de flesta fall är det lätt att placera in livsmedel i rätt livsmedelskategori. I bilaga A till denna vägledning har Livsmedelsverket valt att göra en lista med exempel till vilka kategorier olika livsmedel hör. Till exempel hör matbröd till livsmedelskategori 07.1, ostkaka till grupp 16.

I bilaga A till denna vägledning finns Livsmedelsverkets tolkning av inplacering av livsmedel i olika livsmedelskategorier. Bilagan har tagits fram i vägledande syfte för att underlätta inplaceringen av livsmedel i rätt livsmedelskategori.

Även den vägledning med beskrivning av livsmedelskategorierna i del E, som kommissionen ska ta fram och som planeras att bli klar sommaren 2013, kan användas som stöd för att underlätta inplaceringen av olika livsmedel.

4.2.5.4 Databas

Kommissionen har tagit fram en databas för bilaga II, del E, med information om vilka tillsatser som får användas till vilka livsmedel och under vilka villkor. I databasen går det att söka på en livsmedelskategori eller en tillsats för att få fram

vilken användning som är tillåten. Länk till databasen finns på webbplatsen www.slv.se.

Det är viktigt att komma ihåg att databasen endast har tagits fram i informations- syfte, vilket innebär att den inte är lagligt bindande. Det innebär att man även be- höver läsa de publicerade förordningarna.

4.3 Bilaga III. Unionsförteckning över livsmedelstill- satser inklusive bärare som godkänts för användning i livsmedelstillsatser, livsmedelsenzym, livsmedelsaromer och näringsämnen och villkoren för användning

I bilaga III framgår vilka livsmedelstillsatser som är tillåtna att använda till livs- medelstillsatser, livsmedelsenzym, livsmedelsaromer och näringsämnen. Där framgår även under vilka villkor tillsatserna får användas. I bilagan finns definit- ioner av som avses med *näringsämne* och *beredning* i bilagan.

Livsmedelstillsatserna som listas i bilaga III används för att ha teknisk funktion i livsmedelstillsatser, livsmedelsenzym, livsmedelsaromer eller näringsämnen, till exempel som bärare.

Dessa tillsatser får *inte* ha någon teknisk funktion i det slutliga livsmedlet. Om en sådan tillsats har en funktion i det färdiga livsmedlet anses den vara en tillsats till det livsmedlet och måste vara godkänd för detta ändamål.

Se även artikel 18 och den vägledande texten till artikel 18 i denna vägledning, avsnitt 3.3.4.

Bilaga III är uppdelad i 6 delar, se nedan.

- Del 1 Bärare i livsmedelstillsatser
- Del 2 Andra livsmedelstillsatser än bärare i livsmedelstillsatser
- Del 3 Livsmedelstillsatser, inbegripet bärare, i livsmedelsenzym
- Del 4 Livsmedelstillsatser, inbegripet bärare, i livsmedelsaromer
- Del 5 Livsmedelstillsatser i näringsämnen
- Del 6 Definition av grupper av livsmedelstillsatser för delarna 1-5

4.4 Bilaga IV. Traditionella livsmedel för vilka vissa medlemsstater får behålla förbud mot användning av vissa kategorier av livsmedelstillsatser

Se artikel 20 och den vägledande texten till artikeln i denna vägledning, avsnitt 3.3.6.

4.5 Bilaga V. Förteckning över de färgämnen som avses i artikel 24 och för vilka märkningen av livsmedel ska innehålla ytterligare uppgifter

Se artikel 24 och den vägledande texten till artikeln i denna vägledning, avsnitt 3.4.4.

4.6 Hur gör man för att få en ny livsmedelstillsats godkänd eller om man vill utöka användning av en redan godkänd tillsats?

Om man vill använda en ny livsmedelstillsats eller utöka användningen av en livsmedelstillsats som redan är godkänd inom EU ska en ansökan om detta lämnas till kommissionen.

Det finns en särskild förordning (EG) nr 1331/2008, som fastställer ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer.

Till denna förordning finns en tillämpningsförfattning (nr 234/2011), där det framgår mer i detalj hur ansökningar om godkännande ska utformas. I tillämpningsförfattningen finns bland annat förslag till de brev som ska medfölja en ansökan och även hänvisningar till vägledningar som Efsa (den europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet) har tagit fram. I Efsa:s vägledningar framgår det vilka uppgifter myndigheten behöver för att kunna bedöma om en livsmedelstillsats är säker.

Fullständiga namn på gällande förordningar:

- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer.
- Kommissionens förordning (EU) nr 234/2011 av den 10 mars 2011 om tillämpning av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2011 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer.

I artikel 6-8 i tillsatsförordningen framgår vilka villkor en livsmedelstillsats måste uppfylla för att bli godkänd.

UTKAST

5 Bilagor till tillsatsvägledningen

Bilaga A: Exempel på livsmedel och deras inplacering i livsmedelskategorier

Bilaga B: Lathund för direktiv och förordningar som nämns i tillsatsförordningen

Bilaga C: Omräkningstabeller och räkneexempel

UTKAST

5.1 Bilaga A. Exempel på livsmedel och deras inplacering i livsmedelskategorier

Inplaceringen av livsmedel i livsmedelskategorier i tabellen nedan har utarbetats i vägledande syfte för att underlätta inplaceringen och utgör Livsmedelsverkets tolkning. Detta betyder att andra myndigheter kan göra andra tolkningar.

Exempel på livsmedel och deras inplacering i livsmedelskategorier:	
Ananasjuice	14.1.2
Ansjovis	9.2
Apelsinjuice	14.1.2
Aprikoser, torkade	04.2.1
Bambuskott, Konserverade	04.2.3
Béarnaisesås	12.6
”Beverage whiteners”	01.8
Blodpudding	8.2.2
Blåmögelost	01.7.2
Bläckfisk, fryst	09.1.2
Bordsvatten	14.1.1
Bordssötningsmedel	11.4
Bovetegryn	06.1
Bovetemjöl	06.2
Bruna bönor, torra	04.2.1
Bruna bönor, tillagade	04.2.3
Brännvin	14.2.6
Bröd	07.1
Brödmix	07.1
Buljong	12.5
Bärvin	14.2.4
Cappuccinopulver	14.1.5
Champagne	14.2.2
Chips	15.1
Choklad	05.1
Choklad, fylld	05.1, 05.2
Chokladmjölk	14.1.4
Chokladmousse	16
Cider (äpple och päron)	14.2.2
Citrusskal, kanderat	05.2
Cocktailbär	04.2.3
Cognac	14.2.6
Cornflakes	06.3
Crème fraîche	01.6.2
Curry (smaksättningspreparat)	12.2.2

Dressingar	12.6
Druvjuice	14.1.2
Druvsocker	11.1
Energidryck	14.1.4
Farinsocker	11.2
Fetaost	01.7.2
Filmjolk	1.2
Fisk, friterad	09.2
Fisk, fryst	09.1.1
Fisk, färsk	09.1.1
Fisk, stekt	09.2
Fiskbullar	09.2
Fiskolja	02.1
Fiskpaté	09.2
Fiskrom	09.3
Florsocker	11.2
Frityrsmet	06.6
Fromage	16
Frukostflingor	06.3
Frukostkorv	08.2.2
Fruktjuice	14.1.2
Frukt, kanderad	05.2
Fruktnektar	14.1.3
Frukt, torkad	04.2.1
Fruktsås	4.2.4.1
Fruktvin	14.2.4
Fruktyoghurt	01.4
Fullkornsmjöl	06.2
Fylld choklad	05.1, 05.2
Färskost	01.7.1
Gelatin	12.9
Gelé, av frukt och bär	04.2.5
Glukos	11.1
Glukossirap	11.1
Gluten	12.9
Glutenfritt bröd	07.1, 13.4
Glögg, alkoholfri	14.1.4
Glögg, vin-	14.2.7
Glögg, starkvins-	14.2.7
Grahamsmjöl	06.2.1
Gravlaxsås	12.6
Grädde	01.6.1 , 01.6.3

Gräddersättningspulver	01.8
Gräddglass	03
Gräddpulver	01.6
Grönsaker	04
Grönsaksjuice	14.1.2
Grönsakskonserver	04.2.3
Gula ärtor, torkade	04.2.1
Gurka, inlagd	04.2.2
Halspastiller	05.2
Hasselnötter, med skal	04.1
Havregryn	06.1
Hollandaisesås	12.6
Honung	11.3
Hummer, fryst	09
Ingefära, torkad	04.2.1
Inlagd gurka	04.2.2
Inlagda rödbetor	04.2.2
Inlagd sill	09.2
Instant coffee	14.1.5
Isglass	03
Ister	02.1
Jordnötter, med skal	04.1
Jordnötter, saltade	15.2
Juice	14.1.2
Julmust	14.1.4
Jungfruolja	02.1
Jäst	12.8
Kaffe	14.1.5.1
Kakaoböner	5.1
Kakaopulver	5.1
Kakaosmör	5.1
Kakor	7.2
Kanderad frukt	05.2
Kandisocker	11.2
Karameller	5.2
Kastanjepuré	04.2.5.2
Kaviar	09.3
Kaviarprodukt på tub	09.2
Kefir	01.3
Ketchup	12.6
Kex	07.2
Knäckebröd	07.1

Kokosflingor	04.2.1
Kokosmjölk	04.2.4.1
Koksalt	12.1
Kompott	4.3.604.2.4.2
Konditorivaror	7.2
Konfektyrer	5
Konsumtionsmjölk	01.1
Kornflingor	6.1
Korngryn	6.1
Korvskinn	08.2.3
Kosttillskott	17
Kryddor	12.2
Kryddsill	09.2
Kräfdjurspaté	09.2
Kvarg	01.7.1
Källvatten	14.1.1
Kärnmjölk	01.2
Lakrits	5.2
Lax, gravad	09.2
Lax, rökt	09.2
Likör	14.2.6
Linser, torkade	04.2.1
Läskedryck	14.1.4
Lättmargarin	02.2.2
Lätmjölk	01.1
Majonnäs	12.6
Majonnäsbaseade sallader	12.7
Majskolvar, frysta	04.1.3
Majskolvar, färska	04.1.1
Majskolvar, konserverade	04.2.3
Majsmjöl	06.2
Majsolja	02.1
Makaroner	06.4
Makrill, rökt	09.2
Makrill i tomat	09.2
Mandel, hel	04.1.1
Mandel, hackad	04.1.2
Mangochutney	04.2.4.1
Mannagryn	6.1
Margarin	02.2.2
Marinad	12.6
Marmelad	04.2.5
Marsipan	5.2
Maränger	7.2

Matbröd	7.1
Melass	11.2
Mineralsalt	12.1.2
Mineralvatten	14.1.1
Mjöl	6.2
Mjölk	01.1
Mjölk, kondenserad	01.5
Mjölkglass	03
Mjölprodukter	01
Mjölkpulver	01.5
Modersmjölksersättning	13.1.1
Müsli	06.3
Musslor, färska	09.1.2
Musslor, helkonserverade	09.2
Mögelost	01.7.2
Nektar	14.1.3
Nudlar	06.4
Nötter, med skal	04
Nötter, rostade	15.2
Oliver, konserverade	04.2.3
Olivolja	02.1
Ost	1.7
Ostkaka	16
Paneringsdeg	06.6
Pannkakor	07.2
Papaya, torkad	04.2.1
Pasta	06.4
Pommes frites	04.2.6
Popcorn, poppade	15.1
Portvin	14.2.2
Potatis, friterad	04.2.6
Potatis, skalad	04.1.2
Potatis, stekt	04.2.6
Potatisbullar	04.2.6
Potatischips	15.1
Potatisflingor	04.2.6
Potatiskroetter	04.2.6
Potatismjöl	06.2.2
Potatismospulver	04.2.6
Potatissallad	12.7
Potatisstärkelse	06.2
Proteinprodukter	12.9

Ravioli	06.4
Ravioli, fyllning till	06.4.5
Ris	06.1
Russin	04.2.1
Rågbröd	07.1
Rågflingor	06.1
Räkor, i lag	09.2
Räkor, kokta	09.2
Räkor, råa	09.1.2
Rödbetor, inlagda	04.2.2
Rödbetssallad	12.7
Rödkål, inlagd	04.2.2
Sackaros	11.1
Saft	14.1.3
Saftis	03
Salt	12.1
Senap	12.4
Sherry	14.2.2
Sill, inlagd	09.2
Sill, krydd-	09.2
Sill, marinerad	09.2
Sirap	11.1, 11.2
Skummjolk	01.1
Smaksättningspreparat	12.2.2
Smältost	01.7.5
Småkakor	07.2
Smör	02.2.1
Smörolja	02.2.1
Snacks	15
Socket	11.1
Socketfria konfektyrvaror	05.2
Sodavatten	14.1.1
Sojaolja	02.1
Sojaprotein	12.9
Sojasås	12.6
Solrosolja	02.1
Soppa	12.5
Soppulver	12.5
Sorbet	03
Spaghetti	06.4
Sportdryck	14.1.4
Spritdrycker	14.2.6
Starkvin	14.2.2
Stärkelser	06.2.2

Stärkelsesirap	11.1
Strössel	05.2
Surströmming	09.2
Surimi	09.2
Sylt	04.2.5
Sås	12.6
Såspulver	12.6
Te	14.1.5
Tillskottsnäring	13.1.2
Tomatketchup	12.6
Tomatpuré	4.2.4.1
Tomatsås	12.6
Tonfisk i olja	09.2
Torrjäst	12.8
Tortellini	06.4
Tortillas	07.1
Tuggummi	05.3
Tunnbröd	07.1
Vetemjöl	06.2.1
Vin	14.2.2
Vin, alkoholfritt	14.2.2
Vingummi	05.2
Vinäger	12.3
Vinättika	12.3
Vit choklad	05.1
Vitmögelost	01.7.2
Våfflor	07.2
Välling, för barn	13.1.3
Wienerbröd	07.2
Wienerkorv	08.3.2
Yoghurt, naturell	01.2
Yoghurt med frukt	01.4
Ägg obearbetade med skal	10.1
Äggprodukter	10.2
Äppelmust	14.1.2
Ärtor, frysta	04.1.3
Ärtor, konserverade	04.2.3
Ärtprotein	12.9
Ärtsoppa	12.5
Ättika	12.3
Ättiksgurka	04.2.2

Öl	14.2.1
Örtkryddor	12.2.1
Örtte	14.1.5

|

UTKAST

5.2 Bilaga B. Lathund till direktiv och förordningar som nämns i tillsatsförordningen

5.2.1 Sammanställning av de EU-direktiv som nämns i tillsatsförordningen och de föreskrifter de genomförts genom

EEG/EG-direktiv	Livsmedelsverkets föreskrifter
Rådets direktiv 89/396/EEG om identifieringsmärkning av livsmedelspartier	Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:20) och allmänna råd om identifieringsmärkning av livsmedelspartier
Rådets direktiv 89/398/EEG har upphört och ersatts av Rådets direktiv 2009/39/EG , se nedan	
Rådets direktiv 91/497/EEG om ändring och konsolidering av direktiv 64/433/EEG	Kontrollmärkning av kött ska ske enligt förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel
94/35/EG 94/36/EG 95/2/EG	Upphört, ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser
95/31/EG 95/45/EG 96/77/EG	Upphört, ersatt av förordning (EU) nr 231/2012 om fastställande av specifikationer som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008
Rådets direktiv 98/83/EG om kvaliteten på dricksvatten	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2001:30) om dricksvatten
Kommissionens direktiv 1999/21/EG om dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål	Statens livsmedelsverks föreskrifter (SLVFS 2000:15) om livsmedel för speciella medicinska ändamål
Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
Rådets direktiv 2000/36/EG om kakao- och chokladvaror avsedda som livsmedel	Föreskrifter (LIVSFS 2004:26) om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:13) om kakao- och chokladvaror
Rådets direktiv 2001/110/EG om honung	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung
Rådets direktiv 2001/111/EG om vissa former av socker avsedda som livsmedel	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:11) om socker
Rådets direktiv 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om fruktjuice och

	fruktnektar
EEG/EG-direktiv	Livsmedelsverkets föreskrifter
Rådets direktiv 2001/113/EG om sylt, gelé och marmelad	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad
Rådets direktiv 2001/114/EG om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:16) om kondenserad mjölk och mjölkpulver
Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:9) om kosttillskott
Kommissionens direktiv 2006/125/EG om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn	Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1997:27) om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn
Rådets direktiv 2006/141/EG om modersmjölksersättning och tillskottsnäring (fd 91/321/EG)	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:2) om modersmjölksersättning och tillskottsnäring och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål och Livsmedelsverks föreskrifter (LIVSFS 2000:15) om livsmedel för speciella medicinska ändamål
2008/60/EG 2008/84/EG 2008/128/EG	Upphört, ersatts av förordning (EU) nr 231/2012 om fastställande av specifikationer som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008
Rådets direktiv 2009/39/EG (fd 89/398/EEG) om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om specialdestinerade livsmedel	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål
Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/35/EG om färgämnen som får tillsättas läkemedel	Ej inom Livsmedelsverkets område
Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/54/EG om utvinning och saluförande av naturligt mineralvatten	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten

5.2.2 Sammanställning av EU-förordningar som nämns i tillsatsförordningen

EEG/EG/EU-förordning
Rådets förordning (EEG) nr 1601/91 av den 10 juni 1991 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 av den 22 september 2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer och om ändring av direktiv 2001/18/EG
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll
Rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel upphävd 2 januari 2013 genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel
Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel upphävd 2 januari 2013 genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel
Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (enda förordningen om de gemensamma organisationerna av marknaden)
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89

Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 av den 23 juni 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymer
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel
Kommissionens förordning (EG) nr 41/2009 av den 20 januari 2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutentolerans
Kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 av den 10 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa
Kommissionens förordning (EG) nr 953/2009 av den 13 oktober 2009 om ämnen som för särskilda näringsändamål får tillsättas i livsmedel för särskilda näringsändamål

5.2.3 Sammanställning av de EU-förordningar som nämns i tillsatsvägledningen

Specifikationer med krav på identitet och renhet finns i Kommissionens förordning (EU) nr **231/2012** av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008.

Tidigare reglerades renhetskriterier för livsmedelstillsatser i tre olika direktiv, 2008/60/EG (sötningsmedel), 2008/84/EG (andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel) och 2008/128/EG (färgämnen).

5.3 Bilaga C. Omräkningstabeller och räkneexempel

5.3.1 Omräkningstabell för fosfater

Tabell för omräkning av de i tillsatsförordningen medtagna fosfaterna till difosforpentoxid (P_2O_5). Omräkningen är baserad på rena kemikalier och omfattar de kristallvattenmodifikationer som anges i specifikationerna.

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Formel</i>	<i>Molekylvikt</i>	<i>1 g ämne = g P_2O_5</i>	<i>1 g P_2O_5 = g ämne</i>
E 338	Fosforsyra	H_3PO_4	98,00	0,724	1,38
E 339 i	Mononatrium-fosfat	NaH_2PO_4	119,98	0,592	1,69
"		NaH_2PO_4, H_2O	138,00	0,514	1,94
"		$NaH_2PO_4, 2H_2O$	156,01	0,455	2,20
E 339 ii	Dinatriumfosfat	Na_2HPO_4	141,98	0,500	2,00
"		$Na_2HPO_4, 2H_2O$	177,99	0,399	2,51
"		$Na_2HPO_4, 7H_2O$	268,06	0,265	3,78
"		$Na_2HPO_4, 12H_2O$	358,14	0,198	5,05
E 339 iii	Trinatriumfosfat	Na_3PO_4	163,94	0,433	2,31
"		Na_3PO_4, H_2O	181,96	0,390	2,56
"		$Na_3PO_4, 12H_2O$	380,12	0,187	5,36
E 340 i	Monokalium-fosfat	KH_2PO_4	136,09	0,521	1,92
E 340 ii	Dikaliumfosfat	K_2HPO_4	174,18	0,407	2,45
E 340 iii	Trikaliumfosfat	K_3PO_4	212,27	0,334*	2,99*
E 341 i	Monokalций-fosfat	$Ca(H_2PO_4)_2$	234,05	0,606	1,65
E 341 ii	Dikalций-fosfat	$CaHPO_4, 2H_2O$	172,09	0,412	2,43
E 341 iii	Trikalций-fosfat	Ung. $10CaO, 3P_2O_5, H_2O$	-	-	-
E 343 i	Monomagnesiumfosfat	$Mg(H_2PO_4)_2, nH_2O$ (n=0-4)	218,30 (n=0)	0,650	1,54
"		$Mg(H_2PO_4)_2, 4H_2O$	290,34	0,489	2,05
E 343 ii	Dimagnesium-fosfat	$MgHPO_4, nH_2O$ (n=0-3)	120,30 (n=0)	0,590	1,70

*Beräknad som vattenfri

Nr	Namn	Formel	Mole- kylvikt	1 g ämne = g P₂O₅	1 g P₂O₅ = g ämne
E 450 i	Dinatrium-difosfat	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇	221,94	0,640	1,56
E 450 ii	Trinatrium-difosfat	Na ₃ HP ₂ O ₇	243,93	0,582	1,72
"		Na ₃ HP ₂ O ₇ , H ₂ O	261,95	0,542	1,85
E 450 iii	Tetranatrium-difosfat	Na ₄ P ₂ O ₇	265,94	0,534	1,87
"		Na ₄ P ₂ O ₇ , 10H ₂ O	446,09	0,318	3,14
E 450 v	Tetrakalium-difosfat	K ₄ P ₂ O ₇	330,34	0,430	2,33
"		K ₄ P ₂ O ₇ , 3H ₂ O	384,39	0,369	2,71
E 450 vi	Dikalcium-difosfat	Ca ₂ P ₂ O ₇	254,12	0,558	1,79
E 450 vii	Kalciumdiväte-difosfat	CaH ₂ P ₂ O ₇	215,97	0,657	1,52
E 451 i	Pentanatrium-trifosfat	Na ₅ P ₃ O ₁₀	367,86	0,579	1,73
"		Na ₅ P ₃ O ₁₀ , 6 H ₂ O	475,95	0,447	2,24
E 451 ii	Pentakalium-trifosfat	K ₅ P ₃ O ₁₀	448,42	0,475*	2,11*
E 452 i	Natrium-polyfosfater	(NaPO ₃) _n (n>3)	102xn	-	-
E452 ii	Kalium-polyfosfater	(KPO ₃) _n	118xn	0,601	1,66
E 452 iii	Natriumkalcium-polyfosfat	(NaPO ₃) _n CaO (n är vanligen 5)	-	-	-
E 452 iv	Kalcium-polyfosfat	(CaP ₂ O ₃) _n (n≥2)	(198) _n	0,717	1,40

* Beräknad som vattenfri

5.3.2 Omräkningstabell för sulfiter

Tabell för omräkning av de i tillsatslistan medtagna sulfiterna till svaveldioxid (SO_2). Omräkningen är baserad på rena kemikalier och omfattar de kristallvattenmodifikationer som anges i specifikationerna

<i>Nr</i>	<i>Namn</i>	<i>Formel</i>	<i>Molekylvikt</i>	<i>1 g ämne = g SO₂</i>	<i>1 g SO = g ämne</i>
E 220	Svaveldioxid	SO_2	64,07	1	1
E 221	Natriumsulfit	Na_2SO_3	126,04	0,508	1,97
"		$\text{Na}_2\text{SO}_3 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	252,16	0,254	3,94
E 222	Natriumvätesulfit	NaHSO_3	104,06	0,616	1,62
E 223	Natriumdisulfit	$\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$	190,11	0,674	1,48
E 224	Kaliumdisulfit	$\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$	222,33	0,576	1,74
E 226	Kalciumsulfit	CaSO_3	120,13	0,533*	1,87*
"		$\text{CaSO}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	156,17	0,410	2,44
E 227	Kalciumvätesulfit	$\text{Ca}(\text{HSO}_3)_2$	202,22	0,634	1,58
E 228	Kaliumvätesulfit**	KHSO_3	120,17	0,533	1,88

*Beräknad som vattenfri

**Finns endast som lösning med minst 280 g KHSO_3/l

5.3.3 Omräkning av steviolglykosider till steviolglykosidekvivalenter

Kommentar till fotnot nummer 60 i bilaga II, ”uttryckt som steviolekvivalenter”. E 960, steviolglykosider, består vanligtvis av flera olika steviolglykosider. Maximihalterna som listas i bilaga II till tillsatsförordningen (genom ändringsförordningen Kommissionens förordning (EU) nr 1131/2011) regleras uttryckt som steviolglykosidekvivalenter.

Maximihalterna för steviolglykosider är uttryckta som summan av alla namngivna steviolglykosider som anges i specifikationerna och kan konverteras till steviolekvivalenter med hjälp av omräkningsfaktorena i specifikationerna. Specifikationerna finns i Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna I och II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008. De omvandlingsfaktorer som står där listas nedan.

Användaren av E 960 måste ha uppgifterna om hur mycket steviolekvivalenter tillsatsen innehåller. Vid omräkning multipliceras innehållet av varje enskild steviolglykosid med omvandlingsfaktorn för att få fram vad det motsvarar i steviolekvivalenter. Dessa summeras sedan.

<i>Trivialnamn</i>	<i>Formel</i>	<i>Omvandlingsfaktor</i>
Steviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
Steviosid	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
Rebaudiosid A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
Rebaudiosid C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
Dulkosid A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
Rubusosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
Steviolbiosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
Rebaudiosid B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
Rebaudiosid D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
Rebaudiosid E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
Rebaudiosid F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34

5.3.4 Omräkning av salt av aspartam och acesulfam till motsvarande ekvivalenter

Kommentar till fotnoterna 11 a) och b), 49 och 50 i bilaga II.

Maximihalterna för salt av aspartam och acesulfam (E 962) beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam-K (E 950). Maximihalterna för E 951 och E 950 får inte överskridas vid användning av E 962, vare sig salterna används för sej eller tillsammans med E 950 eller E 951.

Gränsvärdena uttrycks antingen som a) acesulfam-K-ekvivalenter eller som b) aspartam-ekvivalenter.

För att beräkna hur mycket E 962, salt av aspartam och acesulfam, som får användas i ett livsmedel, multipliceras maximihalten av antingen acesulfam K eller aspartam som listas i bilaga II med molekylvikten för salt av aspartam och acesulfam. Därefter divideras med molekylvikten för antingen acesulfam K eller aspartam. Se räkneexemplen nedan.

Molekylvikterna framgår av specifikationerna i förordning (EU) nr 231/2012.

Molekylvikt för E 962, salt av aspartam och acesulfam: 457,46

Molekylvikt för E 950, acesulfam K: 201,24

Molekylvikt för E 951, aspartam: 294,31

Exempel: grupp 14.1.4, smaksatta drycker, endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker.

Maximihalt för E 950, acesulfam K, är 350 mg/l. Hur mycket E 962, salt av aspartam och acesulfam, motsvarar detta?

Enligt förklaringen ovan ska uträkningen ske så här: 350 multiplicerat med 457,46 dividerat med 201,24 ger 795,62.

Alltså är motsvarande högsta tillåtna halt av E 962, salt av aspartam och acesulfam, 796 mg/ml.

Exempel: grupp 15.2, bearbetade nötter.

Maximihalt för E 952, aspartam, är 500 mg/kg. Hur mycket E 962, salt av aspartam och acesulfam, motsvarar detta?

Enligt förklaringen ovan ska uträkningen ske så här: 500 multiplicerat med 457,46 dividerat med 294,31 ger 777,17.

Alltså är motsvarande högsta tillåtna halt E 962, salt av aspartam och acesulfam, 777 mg/kg.

5.3.5 Omräkning syra/salt och vice versa

Maximihalterna för vissa tillsatser som är salter anges som deras motsvarande syror.

Det innebär, att om man väljer att använda sig av tillsatsen i form av dess salt, måste man räkna ut hur mycket syra det motsvarar, för att inte överskrida maximihalten.

Exempel:

Av livsmedelskategori 04.2.1, Torkade frukter, bär och grönsaker, framgår att det är tillåtet med sorbinsyra och sorbater i en mängd av max 1 000 mg/kg till torkade aprikoser. I fotnot (2) framgår att halten är uttryckt som fri syra.

Det innebär, att om man väljer att använda kaliumsorbat istället för sorbinsyra, måste man räkna ut hur mycket kaliumsorbat man högst får använda. En sådan beräkning kan man göra med hjälp av ämnens molekylvikter.

För att beräkna hur mycket salt som får användas, divideras saltets molekylvikt med syrans molekylvikt och multipliceras med maximihalten som anges för syran.

Molekylvikterna framgår av specifikationerna i förordning (EU) nr 231/2012.

Sorbinsyrans molekylvikt är 112,12.

Kaliumsorbatets molekylvikt är 150,22.

Beräkningen för mängden kaliumsorbat i milligram, blir då:

$150,22 \text{ dividerat med } 112,12 \text{ multiplicerat med } 1000 = 1339,8 \text{ mg.}$

Det innebär att man får använda högst 1340 mg kaliumsorbat per kg torkad frukt.

På motsatt sätt kan man kontrollräkna att mängden tillsatt salt inte överskrider maximihalten som är satt för syran.

Läs mer om specifikationerna i den vägledande texten för artikel 14, avsnitt 3.2.11 i denna vägledning.