Villkor för hur tillsatser får användas

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

För att en tillsats ska få användas i livsmedel måste den vara godkänd enligt tillsatsbestämmelserna. Det finns detaljerade regler om vilka tillsatser som får användas till vilka livsmedel och under vilka villkor. På den här sidan finns mer information.

När tillsatser används i obearbetade livsmedel

Tillsatser får vanligtvis inte användas i obearbetade livsmedel. Obearbetade livsmedel är enligt tillsatsbestämmelserna sådana livsmedel som inte har genomgått någon behandling som väsentligen har ändrat dess ursprungliga egenskaper. Men livsmedlen kan ha delats, styckats, trancherats, benats ur, hackats, flåtts, befriats från delar, skalats, krossats, skurits upp, rensats, putsats, djupfrysts, frysts, kylts, malts, förpackats eller packats upp, utan att anses ha förändrats väsentligt. Se artikel 3.2 d) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Exempel på när ett livsmedel anses obearbetat

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 vara ett obearbetat livsmedel.

I vissa fall kan tillsatser få användas i obearbetade livsmedel men då ska det särskilt framgå av bestämmelserna i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Se även artikel 15 i samma förordning. Begreppet obearbetat används i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Exempel på när tillsatser får användas i obearbetade livsmedel

Förpackningsgaser får användas till obearbetade livsmedel.

Vissa vaxer får användas till obearbetade frukter.

När tillsatser används i livsmedel för spädbarn och småbarn

Tillsatser får i regel inte användas i livsmedel för spädbarn och småbarn om det inte särskilt framgår av bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Se även artikel 16 i samma förordning. Regler om livsmedel för spädbarn och småbarn (noll till tre år) regleras i förordning (EU) nr 609/2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll.

Livsmedel för särskilda grupper-FSG

Färgämnen som får används för märkning

Vilka färgämnen som får användas för kontrollmärkning av kött, dekorationsmålning av äggskal och märkning av ägg finns listade i del B, förteckning 1, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Se även artikel 17 i samma förordning.

I lagstiftningen anges maximihalt på olika sätt

När en tillsats godkänns så bestäms alltid i vilken mängd den får användas. De mängder som anges i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 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 tillsatser inte har tilldelats en maximimängd står det att tillsatsen får användas enligt *quantum satis*-principen. Se artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Med *quantum satis* som anges i samband med maximihalterna i bilagorna till förordning (EG) nr 1333/2008 menas att ingen numerisk maximihalt finns angiven och ämnena ska användas i enlighet med god tillverkningssed. De ska inte heller användas i i större mängd än vad som är nödvändigt för att uppnå det önskade syftet och under förutsättning att konsumenterna inte vilseleds. Se artikel 3.2h) i förordning (EG) nr 1333/2008.

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

De maximihalter som anges i bilagorna gäller om inget annat anges livsmedlet när det erbjuds till försäljning. Se artikel 11.3 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Vissa undantag finns, se exempel nedan.

Exempel på angivande av maximihalt som får användas vid tillverkningen

För nitriter (E 249-250) anges i de flesta fall maximihalt som får användas vid tillverkningen och inte i livsmedlet när det erbjuds till försäljning. Observera att nitrit endast får säljas blandat med salt. Det innebär att företaget måste ha koll på nitritsaltets koncentration. Det vill säga mängden nitrit, till exempel natriumnitrit, i saltblandningen.

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. Med rekonstituering menas att vatten tillförs i sådan mängd att livsmedlet får den vattenhalt det skulle ha haft om det inte hade koncentrerats eller torkats. Det gäller inte livsmedel som ska tillagas på annat sätt än genom rekonstituering för att göra livsmedlet ätfärdigt. Se artikel 11.3 i förordning (EG) nr 1333/2008.

I samma artikel står även att minsta utspädningsfaktorn ska beaktas. Det innebär till exempel att för en produkt som har flera spädningsanvisningar får maximihalten i den konsumtionsfärdiga produkten inte överskridas för någon av de föreslagna spädningarna.

Exempel på maximihalt för livsmedel efter rekonstituering

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

Naturligt förekommande ämnen

Vissa ämnen, till exempel fosfater och bensoesyra förekommer naturligt i vissa livsmedel. Den mängd som regleras i tillsatslagstiftningen avser den mängd som tillsätts. Ett undantag från detta är sulfiter, där det framgår av lagstiftningen att mängdbegränsningarna inkluderar sulfiter från alla källor. Det innebär att även naturliga bidrag till sulfithalten ska räknas med.

Maximihalter för färgämnen

Maximihalterna för färgämnen i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 gäller för den aktivt färgande substansen i färgberedningen. Se även artikel 11.4 i samma förordning.

Exempel på maximihalt för färgämne i färgberedningar

Om färgämnet karmin är blandat med någon form av bärare, till exempel vatten, så behöver företagaren ta hänsyn till det vid beräkning av tillsatt mängd. Det beror på att den maximihalt som är satt för karmin

gäller den aktivt färgande substansen och inte hela färgämnesberedningen.

Särskilda villkor när sötningsmedel används i livsmedel

När sötningsmedel användas i livsmedel så ska dessa livsmedel uppfylla vissa villkor. De ska vara utan tillförda sockerarter eller vara energireducerade. Se artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Livsmedel utan tillförda sockerarter

Av bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 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”.

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

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.

Se artikel Artikel 3.2 e) i förordningen.

Energireducerat livsmedel

Av bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 framgår under vilka villkor olika sötningsmedel får användas. I villkoren används bland annat uttrycket energireducerad. Energireducerat livsmedel innebär att livsmedlets energivärde har reducerats med minst 30 procent jämfört med det ursprungliga livsmedlet eller en liknande produkt. Se artikel 3.2 f) i förordningen.

Exempel på energireducerat livsmedel

Dryck med låg sockerhalt.

Tänk på 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.

Förbud mot tillsatser i vissa traditionella livsmedel

Medlemsstater får fortsätta att förbjuda att vissa kategorier av tillsatser används i traditionella livsmedel som tillverkas i det egna landet. Det framgår av en lista i bilaga IV till förordning (EG) nr 1333/2008.

Det enda livsmedel som Sverige har med på den här listan är ”traditionell svensk saft”. I saft som tillverkas i Sverige får vi behålla förbudet att tillsätta färgämnen. I Sverige kan saft ses som en allmänt vedertagen beteckning. Förbudet mot att använda färgämnen gäller alla livsmedel som tillverkats i Sverige och som säljs under beteckningen saft. Se artikel 20 i förordning (EG) nr 1333/2008 och bilaga IV i samma förordning.

Vilka tillsatser får användas i vilka livsmedel och under vilka villkor?

Detaljregler för vilka tillsatser som får användas till olika livsmedel och under vilka villkor framgår av bilaga II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.

Att använda godkända tillsatser

Att använda tillsatser i tillsatser, aromer, enzymer och näringsämnen

Senast uppdaterad 2 mars 2022 Ansvarig grupp SV_FMS