

Överföringsprincipen

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

Även om en tillsats inte är tillåten i ett visst sammansatt livsmedel så kan den i vissa fall, enligt överföringsprincipen, få förekomma där. Tillsatsen måste då vara tillåten i någon av ingredienserna i livsmedlet. Här kan du läsa mer om vad överföringsprincipen innebär.

Vad är överföringsprincipen?

Överföringsprincipen innebär att en livsmedeltillsats som är godkänd i en ingrediens får följa med till det slutliga livsmedlet, där den ingrediensen ingår, trots att tillsatsen enligt förordning (EG) nr 1333/2008 egentligen inte är godkänd i det slutliga livsmedlet. Det kallas även för "carry-over". Se artikel 18.1 a) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Exempel på överföringsprincipen

Vid tillverkningen av en sås används fiskrom färgad med färgämnet amarant (E 123) som en av ingredienserna. I sås är färgämnet inte tillåtet, men eftersom det är tillåtet i fiskrom och följer med till det slutliga 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.

Dimetypolysiloxan (E 900) får användas till beredningar av betakaroten som i sin tur används vid berikning av ett bordsmargarin. E 900 är inte tillåten att använda i bordsmargariner men får följa med vitaminberedningen.

Undantag från överföringsprincipen

Det finns undantag då överföringsprincipen inte får tillämpas, om det inte särskilt nämns att det är tillåtet. Det gäller till exempel för modersmjölksersättning och barnmat. Se artikel 18.2 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Observera att det även finns undantag från den generella regeln om överföring i del A.2.8, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Här hänvisas till tabellerna 1 och 2 i del A, bilaga II i samma förordning där det finns listor på livsmedel i vilka tillsatser inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen.

Märkning av tillsatser som förekommer genom överföringsprincipen

Tillsatser som kommer med till sammansatta livsmedel genom överföringsprincipen behöver inte ingå i ingrediensförteckningen. Det gäller under förutsättning att den inte har någon teknisk funktion i den färdiga varan. Om tillsatsen kommer från någon allergen gäller inte undantaget utan tillsatsen måste anges. Se artikel 20 b) i förordning (EU) nr 1169/2011.

När beståndsdelar i ett livsmedel inte behöver anges

Tillsatser som följer med tillsatser, aromer och enzymer

Ibland tillsätts tillsatser till tillsatser, aromer och enzymer av olika skäl, till exempel som bärare i en arom eller för att förlänga hållbarheten på en färgberedning.

När sådana blandningar i sin tur används till ett livsmedel överförs tillsatsen till livsmedlet via aromen, tillsatsen och/eller enzymet. Det är tillåtet under förutsättning att den tillförda livsmedeltillsatsen inte har någon teknisk funktion i det slutliga livsmedel som den överförs till. 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. Se artikel 18.1 b) och 18.3 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Vilka tillsatser som är godkända för användning till livsmedeltillsatser, livsmedelsaromer eller livsmedelsenzymer framgår av bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008

Exempel på när tillsats använts som bärare

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 i förordning (EG) nr 1333/2008 som gäller för användningen av glycerol.

Att hitta i och använda bilaga III

Omvänd överföringsprincip

Det är tillåtet att ett livsmedel, som normalt inte skulle få innehålla en viss tillsats, ändå får innehålla tillsatsen. Det gäller om livsmedlet bara har beretts för att sedan ingå i ett annat, sammansatt livsmedel, i vilken tillsatsen är godkänd att använda.

Detta kallas även för "reverse carry over". Se artikel 18.1 c) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Exempel på omvänd överföringsprincip

Det skulle vara tillåtet att tillsätta blått färgämne till socker, även om det enligt bilaga II i förordning (EG) nr 1333/2008 inte är tillåtet att tillsätta färgämnen till socker. Det gäller 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 maximihalten för konfektyrvaror.

Överföringsprincipen och sötningsmedel

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 livsmedel avsedda för lågkaloridieter, sammansatta livsmedel som inte ger upphov till karies och till sammansatta livsmedel med förlängd hållbarhet. Den tekniska funktionen i det sistnämnda fallet som motiverar sötningsmedlet är att man av mikrobiologiska skäl ersätter socker med sötningsmedel för att få en längre hållbarhet. Se artikel 18.4 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Senast uppdaterad 17 januari 2018 Ansvarig grupp LK_Team Redlighet