Ingredienser

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

I ingrediensförteckningen ska ingredienserna anges i fallande storleksordning efter vikt vid framställningen. Men det finns undantag. Varje ingrediens ska anges på rätt sätt med sin specifika beteckning. Även tillsatser, aromer och enzymer är ingredienser som ska anges.

Hur ingredienser ska anges

Huvudregeln är att alla ingredienser som använts för att tillverka ett livsmedel ska anges i ingrediensförteckningen. Se artikel 18.1 i förordning (EU) nr 1169/2011. Undantag från regeln hittar du i artikel 19 i samma förordning.

När det inte behövs en ingrediensförteckning

Ingredienserna ska anges i fallande storleksordning utifrån den vikt de hade vid tidpunkten då de framställdes. Men i undantagsfall får ingredienserna anges i annan ordning. Se del A i bilaga VII till samma förordning.

När ingredienser får anges i annan ordning

Framför ingrediensförteckningen ska det finnas en lämplig rubrik som innehåller ordet ingrediens. Ingredienserna anges genom uppräkning. De bör inte anges i till exempel löpande eller beskrivande text, eftersom det kan göra det svårare för konsumenten att hitta nödvändig information.

Exempel på rättvisande rubriker:

- Ingredienser
- Ingrediensförteckning
- Framställt av följande ingredienser

När ingredienser får anges i annan ordning

Det finns vissa undantag från kravet om att ange ingredienser i fallande storleksordning efter vikt vid tidpunkten då livsmedlet framställdes. Se del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011. Nedanför förklarar vi undantagen närmare.

Tillfört vatten och flyktiga ämnen

Tillfört vatten och flyktiga ämnen ska inte anges efter sin vikt vid tidpunkten då livsmedlet framställdes, utan i stället efter sin vikt i det färdiga livsmedlet. Se punkt 1 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på flyktig ingrediens

Etanol

Exempel på ingrediens som minskat i vikt

Glukossirap ska anges i ingrediensförteckningen efter den vikt den hade vid framställningen, och inte den vikt den har efter upphettning av livsmedlet när vattnet i glukossirapen har kokats bort.

Tillfört vatten behöver bara anges om mängden överstiger fem viktprocent i det färdiga livsmedlet. Det undantaget gäller dock inte kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade tvåskaliga blötdjur. För sådana livsmedel ska tillfört vatten alltid anges. Mängden vatten som tillförts som ingrediens i ett livsmedel ska beräknas genom att nettovikten av det färdiga livsmedlet minskas med den sammanlagda vikt som samtliga ingredienser, utom vattnet, hade vid tillverkningstillfället.

Exempel på uträkning av vattenhalt

Till en sats används 100 kg ingredienser, varav 15 kg vatten. Det färdiga livsmedlet väger 92 kg. Ska vatten anges?

92 kg - (100 kg-15 kg) = 7 kg

7 kg / 92 kg = 0,08 = 8 %, vilket är mer än 5 %. Vattnet ska anges som ingrediens i ingrediensförteckningen.

Om det vid tillverkningen av den nämnda satsen har använts nio kilo rapsolja och fyra kilo vetemjöl, kommer vatten att anges mellan de övriga ingredienserna i uppräkningen, det vill säga ”..., rapsolja, vatten, vetemjöl, ...”.

Se även artikel 20 e i samma förordning, om vatten som inte behöver deklareras.

Koncentrerade eller torkade ingredienser som återfår sin ursprungliga vattenhalt under framställningen

Ingredienser som är koncentrerade eller torkade får anges i ingrediensförteckningen på den plats i den fallande skalan som de hade före koncentrering eller torkning. Det om de under framställningen av livsmedlet har rekonstituerats, det vill säga att vatten har återförts så att livsmedlet återfår sin ursprungliga vattenhalt. Se punkt 2 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Om ingredienser rekonstitueras under framställningen och de i ingrediensförteckningen anges efter den vikt de hade innan de koncentrerades/torkades, ska de anges med den beteckning de hade i naturligt tillstånd.

Exempel på angivande av ingredienser som har rekonstituerats:

- Apelsinjuice istället för koncentrerad apelsinjuice - Mjölk istället för mjölkpulver - Gröna ärtor istället för frystorkade gröna ärtor - Lök istället för torkad lök
- Kantareller istället för torkade kantareller.

När beståndsdelar i ett livsmedel inte behöver anges
- se rubriken Vatten för rekonstituering

Ett alternativ är att livsmedelsföretagaren väljer att ange den torkade/koncentrerade ingrediensen och vatten på sina respektive platser i den fallande skalan. Uppgift om ingrediensens fysiska tillstånd eller speciella behandling den genomgått ska då anges.

Ingredienser i koncentrerade eller torkade livsmedel som ska återfå sin ursprungliga vattenhalt

Ingredienser i koncentrerade eller torkade livsmedel, som är avsedda att rekonstitueras med vatten, får anges på den plats i den fallande skalan som de får efter rekonstitueringen. Detta under förutsättning att ingrediensförteckningen följs av uttrycket ”ingredienser i den rekonstituerade varan” eller ”ingredienser i den konsumtionsfärdiga varan” eller liknande. Se punkt 3 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på livsmedel som ska rekonstitueras innan de konsumeras

I en pulversoppa ingår till exempel torkade räkor och torkade grönsaker. Om dessa ingredienser efter rekonstituering får en annan plats i den fallande skalan än de har i den koncentrerade eller torkade soppan, får de anges på den plats de får efter rekonstitueringen.

Frukt-, grönsaks- och svampblandningar

Frukt, grönsaker och svamp ska under vissa förutsättningar grupperas i ingrediensförteckningen. Se punkt 2 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på hur märkningen kan se ut på en grönsaksblandning

Ingredienser: ..., grönsaker i varierande proportion (morötter, ärtor och paprika), …

Andelarna av de frukter, grönsaker eller svampar som ingår ska vara förhållandevis lika. Blandningarna ska anges med sin samlade vikt av frukterna, grönsaker eller svamparna, i fallande ordning i ingrediensförteckningen. Observera att när frukt, grönsaker eller svamp anges enligt denna punkt krävs ingen mängdangivelse. Se artikel 22 i samma förordning. Se också vidare i punkt 1 c i bilaga VIII.

Undantag från krav på mängdangivelse

Blandningar av kryddor eller örtkryddor

Blandningarna av kryddor och örtkryddor får anges i en annan ordning i ingrediensförteckningen om uttrycket ”i varierande proportion” eller liknande används. Undantaget gäller endast själva kryddorna eller örterna och inget annat.

Andelarna av de ingående kryddorna eller örterna måste, sett till vikt, vara förhållandevis lika. Se punkt 5 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011. Observera att när blandningar av kryddor eller örtkryddor anges på detta sätt krävs ingen mängdangivelse enligt artikel 22 i samma förordning. Se vidare punkt 1 c i bilaga VIII. Med kryddblandning avses en blandning av kryddor utan att andra ingredienser har tillförts.

Undantag från krav på mängdangivelse

Exempel på hur märkningen kan se ut på en kryddblandning

Ingredienser: oregano, basilika, timjan och körvel (i varierande proportion)

Ingredienser som utgör mindre än två procent

Ingredienser som utgör mindre än två procent av det färdiga livsmedlet behöver inte anges i fallande skala efter ingrediensens vikt vid tidpunkten då livsmedlet framställdes. Sådana ingredienser får anges i annan ordning, efter de övriga ingredienserna. Se punkt 6 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Om olika sammansatta ingredienser i ett livsmedel innehåller samma ingrediens och den totala halten av denna ingrediens är mindre än två procent i slutprodukten, är det då tillåtet att ange den ingrediensen endast en gång? Svaret är att det beror på hur de sammansatta ingredienserna anges.

Alternativ 1: Om företagaren väljer att ange alla enskilda ingående ingredienser i fallande skala, det vill säga inte uppdelat per sammansatt ingrediens, kan bidraget från varje sammansatt ingrediens av ett visst ämne slås ihop och endast anges en gång. I det fallet kan ingredienser som ingår med mindre än två procent anges i annan ordningsföljd efter de övriga ingredienserna. Det kan till exempel röra sig om tillsatser med samma funktion som tillsammans utgör mindre än två procent.

Alternativ 2: Om företagaren istället väljer att ange varje sammansatt ingrediens på sin plats i den fallande skalan måste varje sammansatt ingrediens ha sina respektive ingredienser uppräknade i en parentes efter beteckningen på ingrediensen. Ett villkor för det är dock att den sammansatta ingrediensen har en föreskriven eller en vedertagen beteckning.

Sammansatta ingredienser

När ingredienser byts ut mot liknande ingredienser

Om en eller flera ingredienser som utgör mindre än två procent av det färdiga livsmedlet byts ut mot en eller flera andra liknande ingredienser, får det under vissa förutsättningar stå ”innehåller…och/eller…” i ingrediensförteckningen. Se punkt 7 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på ingredienser som är inbördes utbytbara

Vid tillverkningen av en pajdeg används en eller båda av två olika oljor, majsolja och solrosolja. Om oljorna utgör mindre än två procent av det färdiga livsmedlet, får de i ingrediensförteckningen anges som ”innehåller majsolja och/eller solrosolja”. Undantaget gäller inte för ingredienser som räknas upp i bilaga II till samma förordning.

Raffinerade oljor av vegetabiliskt ursprung

Vegetabiliska oljor får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen under benämningen ”vegetabiliska oljor”, under förutsättning att oljornas specifika vegetabiliska ursprung anges direkt därefter. Uppgiften får kompletteras med upplysningen ”i varierande proportion” vilket gör att det finns utrymme för företagaren att ändra proportionen utan att ändra i märkningen. Se punkt 8 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Om ett recept förändras så att en vegetabilisk olja byts ut mot en annan krävs däremot att märkningen ändras. Syftet med regeln är att konsumenten ska få information om vilka oljor som ingår och därmed kunna göra ett medvetet val.

Exempel på skrivning som kan användas

”Vegetabiliska oljor (majsolja, solrosolja och palmolja i varierande proportion)”

För att konsumenten ska få kännedom om när oljor innehåller transfettsyror ska det för varje olja framgå om den är ”fullhärdad” eller ”delvis härdad”. Transfettsyror bildas då härdningen är ofullständig. Delvis härdade fetter innehåller varierande mängder transfettsyror.

Raffinerade fetter av vegetabiliskt ursprung

För raffinerade fetter av vegetabiliskt ursprung gäller samma sak som för vegetabiliska oljor. Se punkt 9 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Beteckningar för ingredienser

Beteckningar för ingredienser i ett livsmedel ska anges enligt samma princip som beteckningen för ett livsmedel i sin helhet. Se artikel 18.2 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Ingredienser ska alltså i första hand anges med den beteckning som är föreskriven ingrediensen i fråga. Om en föreskriven beteckning saknas ska den beteckning som är vedertagen eller en beskrivande beteckning användas. För definitioner se artikel 2.2 n–p i samma förordning. Se även artikel 17.1 om hur beteckningar ska anges.

Föreskriven beteckning

Vedertagen beteckning

Beskrivande beteckning

Varumärken eller fantasinamn får inte anges i stället för beteckningen för en ingrediens, se artikel 17.4 i förordning (EU) nr 1169/2011. I vissa fall får en kategoribeteckning användas. Se vidare om kategoribeteckningar i del B i bilaga VII i samma förordning.

Exempel på tillräckligt respektive otillräckligt beskrivande beteckning:

Tillräckligt beskrivande beteckning:	**Otillräckligt beskrivande beteckning:**
- nötkött	- kött
- apelsinjuice	- juice
- vitkål	- kål
- malt av råg	- malt
- ärtfiber	- fiber
- rapsolja	- vegetabilisk olja
- hydrolyserat sojaprotein	- hydrolyserat vegetabiliskt protein

I bland krävs att ytterligare uppgifter anges i märkningen för vissa livsmedel, till exempel uppgift om fetthalt på mjölkprodukter eller uppgift om fruktmängd i sylt. Se LIVSFS 2003:39 och LIVSFS 2025:6. Under förutsättning att konsumenten inte blir vilseledd får sådana tilläggsuppgifter anges i ingrediensförteckningen när livsmedlen ingår som ingredienser i andra sammansatta livsmedel.

LIVSFS 2003:39

LIVSFS 2025:6

Ingredienser vars beteckning ännu inte är välkänd för konsumenten, måste anges så att konsumenten kan förstå vilket slags livsmedel det är frågan om. Det innebär att råvaruursprung oftast måste anges i beteckningen på ingrediensen.

Exempel på hur en beskrivande beteckning för en ingrediens kan göras tillräckligt tydlig för att tillgodose konsumenternas behov

Råvaran till ingrediensen ”inulin” ska anges och beteckningen kan till exempel vara ”cikoriarotfiber (inulin)” om inulin framställts från rötterna av cikoria. Enbart beteckningen ”inulin” är inte tillräckligt beskrivande för konsumenten.

När vitaminer och mineraler anges i ingrediensförteckningen, exempelvis på ett berikat livsmedel eller ett kosttillskott, anses vitaminets eller mineralets trivialnamn (exempelvis vitamin A eller selen) vara deras vedertagna beteckningar. Det handlar alltså om de namn/beteckningar på vitaminer och mineraler som används i bilaga XIII till förordning (EU) nr 1169/2011 eller i bilaga I till direktiv 2002/46/EG (för kosttillskott).

Att dessutom ange vilka specifika vitamin- eller mineralföreningar (exempelvis natriumselenit) som använts är frivilligt under förutsättning att dessa anges tillsammans med vitaminets eller mineralets trivialnamn. Bedömningen är att vitaminets eller mineralets trivialnamn är de namn som bäst förstås av genomsnittskonsumenten, och därmed anses vara vedertagna beteckningar.

För kosttillskott, se förordning (EG) nr 1170/2009 (direktiv 2002/46/EG finns längst ner på lagstiftningssidan).

Exempel på trivialnamn för vitamin/mineral:

- Vitamin A eller Vitamin A (retinol)

- Selen eller Selen (natriumselenit)

Ingredienser i form av konstruerat nanomaterial

Det ska tydligt anges i ingrediensförteckningen om en ingrediens är en form av konstruerat nanomaterial. Se artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Definitionen för konstruerat nanomaterial finns i artikel 3.2 f i förordning (EU) nr 2015/2283 om nya livsmedel.

Beteckning på en kategori istället för en specifik beteckning

Under vissa förutsättningar får en så kallad kategoribeteckning användas istället för den föreskrivna, allmänt vedertagna eller beskrivande beteckningen för en ingrediens som ingår i ett annat livsmedel. Kategoribeteckningarna som får användas hittar du i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

När någon av kategoribeteckningarna har sitt ursprung från eller innehåller någon av de allergena ingredienser som anges i bilaga II till samma förordning ska de anges enligt artikel 21.

Allergeninformation

Livsmedel som består av mer än en ingrediens och tillhör någon av de kategorier som räknas upp i del B i bilaga VII ska ha ingrediensförteckning när de säljs som enskilda livsmedel.

Exempel på kategoribeteckning

Ströbröd som säljs som sådant ska ha fullständig ingrediensförteckning. Om ströbröd istället ingår som en ingrediens i ett annat sammansatt livsmedel behöver endast de allergena ingredienserna i ströbrödet anges:

Ingredienser: FISK, ÄGG, ströbröd (innehåller VETE)

Raffinerade oljor och fetter av animaliskt ursprung

Raffinerade oljor och fetter får benämnas med en kategoribeteckning enligt punkt 1 och 2 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Observera att punkt 1och 2 endast gäller raffinerade oljor och fetter av **animaliskt** ursprung. Se punkt 8 och 9 i del A i bilaga VII till samma förordning angående hur raffinerade oljor och fetter av **vegetabiliskt** ursprung får anges i ingrediensförteckningen.

Mjöl, stärkelse, fisk och ost

När kategoribeteckningarna mjöl, stärkelse, fisk och ost får användas och under vilka förutsättningar hittar du i punkt 3-6 i del B i bilaga VII till samma förordning.

Krydda, kryddor och kryddblandning

Kategoribeteckningarna krydda respektive kryddor omfattar alla kryddor, som ingår som ingredienser i ett annat livsmedel. De får anges med någon av kategoribeteckningarna krydda eller kryddor, under förutsättningen att de totalt inte överstiger två procent av livsmedlets vikt, det vill säga respektive ingående kryddor behöver då inte anges. Se punkt 7 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Ett företag kan för ett och samma livsmedel både använda sig av en kategoribeteckning och utöver det namnge kryddor separat, i de fall ett livsmedel innehåller mer än två procent kryddor.

Ingår andra ingredienser än kryddor i kryddblandningen, till exempel salt, tillsatser eller ämne som orsakar allergi enligt bilaga II i samma förordning, ska dessa anges med sina beteckningar i ingrediensförteckningen.

Det finns ingen definition för kryddor i lagstiftningen men följande är bra att ha i åtanke vid bedömning om

det är en krydda eller inte:

- Ingrediensens fysiska tillstånd
- Användningsområdet
- Den ingående mängden.

Pulvriserad och torkad grönsak som vitlök, paprika eller chili kan anses vara kryddor, vilket däremot inte är fallet med till exempel färsk hackad lök.

När det gäller ”kryddsmör” finns det mer lagstiftning att ta hänsyn till. För kryddsmör med lägre mjölkfetthalt (under 75 %) finns regler i artikel 3 i förordning (EG) nr 445/2007. Där har Sverige fått ett undantag för "vitlökssmör, persiljesmör, pepparrotssmör" under förutsättning att det rör sig om en produkt som innehåller smaksättare och minst 66 % mjölkfett.

Örtkrydda och örtkryddor

Örtkryddor, till exempel basilika, mejram och timjan, eller delar av örtkryddor, får anges med någon av kategoribeteckningarna örtkrydda, örtkryddor eller blandning av örtkryddor, detta om ingen enskild örtkrydda som ingår i livsmedlet överstiger två procent av livsmedlets vikt. Se punkt 8 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Den nationella tolkning som hittills gjorts är att örtkrydda och örtkryddor även får anges som krydda eller kryddor. Vid utförsel kan emellertid mottagarlandet kräva att någon av kategoribeteckningarna örtkrydda eller örtkryddor används.

Gummibas och ströbröd eller skorpsmulor

När kategoribeteckningarna gummibas, ströbröd, eller skorpsmulor får användas och under vilka förutsättningar hittar du punkt 9 och 10 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Socker

Kategoribeteckningen socker får bara användas för ingrediensen sackaros, men inte för till exempel farinsocker eller sirap, eftersom de ingredienserna även består av annat än sackaros. Sirap och farinsocker ska ha sina ingående ingredienser uppräknade. Se punkt 11 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Druvsocker och glukossirap

Vattenfri glukos eller glukosmonohydrat får namnges med kategoribeteckningen druvsocker, och glukossirap och vattenfri glukossirap får benämnas glukossirap. Se punkt 12 och 13 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Mjölkprotein

Kategoribeteckningen mjölkprotein(er) får endast användas för mjölkproteiner, det vill säga kasein, kaseinater och vassleproteiner. Kategoribeteckningen mjölkprotein(er) omfattar alltså inte till exempel vassle, vasslepulver, kärnmjölkspulver och mjölkpulver. Se punkt 14 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Brödglans, mjölkbeståndsdelar, mjölkråvara och mjölkäggvita är inte tillåtna kategoribeteckningar. Det innebär att alla ingredienser i till exempel brödglansen måste deklareras.

Kakaosmör och vin

När kategoribeteckningarna kakaosmör och vin får användas och under vilka förutsättningar hittar du i punkt 15 och 16 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Kött

När kategoribeteckningen kött får användas och under vilka förutsättningar hittar du i punkt 17 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Enligt artikel 2.1 f i samma förordning ska definitionen av kött enligt punkt 1.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004 gälla. Kategoribeteckningen kött får dock endast användas för visst kött och ska åtföljas av namnet/namnen på de djurarter köttet kommer från. Det innebär bland annat att på en grillbricka med olika styckningsdelar från olika djurslag ska varje djurslag anges.

Gäller bara för skelettmuskulatur

Endast skelettmuskulatur omfattas av kategoribeteckningen kött. Fett- och bindvävshalterna får för de olika djurarterna vara högst de som angivits i förordningen. Andra delar av djur än de som kommer från skelettmuskulatur omfattas inte av kategoribeteckningen kött, utan ska alltid anges på vedertaget sätt med sin specifika beteckning, vilken kan omfatta uppgift om djurslag.

Fett och bindväv

Om en tillverkare använder kött med fett- eller bindvävshalt över de högsta tillåtna värdena måste fett- respektive bindvävshalten räknas om till de maximalt tillåtna halterna och överskjutande halter måste i ingrediensförteckningen anges som fett respektive bindväv. Beräkningen ska göras då råvarorna blandas och kan inte göras för den färdiga produkten.

Observera att kraven för fett- och bindvävshalt endast gäller när kategoribeteckningen kött används. Om exempelvis en bit rimmat stekfläsk eller skivad bacon innehåller mer än 30 % fett behöver inte överskjutande mängd fett anges för sig i ingrediensförteckningen, under förutsättning att köttet anges med dess specifika beteckning.

Kött av olika djurslag får deklareras ihop

Ingredienser som hör till kategoribeteckningen kött men är av olika djurslag behöver inte deklareras var för sig i fallande skala i ingrediensförteckningen. De kan alltså deklareras ihop både när det gäller att ange ingrediens och mängd. Då ska den sammanlagda mängden av de ingredienser som tillhör samma kategoribeteckning deklareras på rätt ställe i ingrediensförteckningen, det vill säga i fallande skala.

Exempel på hur kött av olika djurslag kan deklareras

Både nötkött och griskött används i en korv. Köttslagen kan skrivas ihop som ”nöt- och griskött” och deras bidrag räknas ihop vid angivande av köttmängden och anges på korrekt plats i ingrediensförteckningen jämfört med andra ingredienser:

Ingredienser: …, nötkött 40 %, …, griskött 15 %, … kan anges som

Ingredienser: kött 55 % (gris och nöt), vatten, …

Men om beteckningen exempelvis är nötköttkorv ska andelen nötkött deklareras separat.

Mängdangivelse

Maskinurbenat kött

Kategoribeteckningen maskinurbenat kött får användas för de produkter som uppfyller definitionen av maskinurbenat kött. Se punkt 18 i del i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Maskinurbenat kött definieras i punkt 1.14 i bilaga I till förordning (EU) nr 853/2004.

Hur livsmedelstillsatser ska anges i ingrediensförteckningen

Livsmedelstillsatser, det vill säga ingredienser som tillhör någon kategorierna i del C i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges med lämpligt kategorinamn (tidigare benämndes det som funktionsnamn) följt av antingen livsmedelstillsatsens specifika beteckning (namn) eller E-nummer. I del C i bilaga VII i samma förordning anges vilka kategorinamn som ska användas för tillsatser.

Tillsatser

Företagaren väljer ett kategorinamn

Kategorinamnen får inte anges med förkortningar. Om tillsatsen har flera funktioner väljs det kategorinamn som bäst beskriver vilken funktion tillsatsen har i det aktuella livsmedlet. Det är företagaren som anger kategorinamn. Viss vägledning till hur kategorinamnen bör användas hittar du i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.

Specifik beteckning och E-nummer

Det är tillåtet att frivilligt ange både specifik beteckning och E-nummer. Vilka beteckningar som ska användas framgår av reglerna om livsmedelstillsatser och av specifikationerna för identitet och renhet för livsmedelstillsatser.

Alla tillsatser har ett E-nummer. ”E” betyder att tillsatsen har säkerhetsbedömts och godkänts för användning inom EU. Numret är ett identifikationsnummer som är specifikt för tillsatsen.

Exempel på hur en tillsats kan anges i märkningen

”Konserveringsmedel natriumbensoat”, ”konserveringsmedel E 211”, ”konserveringsmedel natriumbensoat (E 211)” eller ”konserveringsmedel E 211 (natriumbensoat)”.

Det är inte tillåtet att ange en tillsats utan kategorinamn i ingrediensförteckningen. Vissa tillsatser kan ibland uppfattas som att de inte är tillsatser, som till exempel pektin, citronsyra, askorbinsyra och ättiksyra, men ska alltid anges tillsammans med ett kategorinamn.

Olika ämnen med samma E-nummer

I förteckningen över godkända tillsatser i förordning (EG) nr 1333/2008 anges E-nummer med efterföljande i:n i några fall. Dessa används för att skilja olika ämnen med samma E-nummer åt. Exempelvis görs det för att skilja natriumvätekarbonat E 500 (ii) som är godkänd till mognadslagrad ost från övriga karbonater (som vanligtvis omfattas av E 500) som inte är det.

Det är bara när det särskilt framgår i förordningen som dessa i:n ska följa med när E-numret skrivs ut i ingrediensförteckningen.

Exempel där i:n ska anges i ingrediensförteckningen är för:

E 160 b (i) Annattoextrakt bixin

E 160 b (ii) Annattoextrakt norbixin

Modifierad stärkelse

För modifierad stärkelse krävs varken uppgift om specifik beteckning eller E-nummer, men de får anges frivilligt. Om annat kategorinamn än modifierad stärkelse beskriver funktionen i det aktuella livsmedlet bättre får sådant användas, till exempel ”förtjockningsmedel”, kompletterat med specifik beteckning eller E-nummer.

Om modifierad stärkelse har framställts från en ingrediens som tas upp i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011, den så kallade allergenlistan, ska det framgå. Beteckningen modifierad stärkelse ska då kompletteras med en uppgift om vilken specifik växtart den framställts från. Vidare ska den växtarten framhävas i märkningen.

Exempel

Modifierad **vete**stärkelse

Förpackningsgaser

Förpackningsgaser som används till livsmedel utgör livsmedelstillsatser och måste vara godkända enligt tillsatsbestämmelserna för att få användas. De måste även uppfylla kraven i de specifikationer som finns för identitet och renhet.

Det finns inga krav att ange förpackningsgaser i ingrediensförteckningen när de används på detta sätt. Det måste dock framgå att ett livsmedel är förpackat i skyddande atmosfär enligt punkt 1 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011. Vad som menas med förpackningsgas framgår av förordning (EG) nr 1333/2008.

Märkningskrav för livsmedel som innehåller vissa färgämnen

Livsmedel som innehåller vissa färgämnen måste ha särskilda uppgifter i märkningen, utöver vad som framgår av artikel 18 och del C i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

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 azofärgämnena.

När de här färgämnena ingår i en färdigförpackad produkt, där det finns krav på att 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 anges i annan del av märkningen. Se artikel 24 och bilaga V till förordning (EG) nr 1333/2008.

Undantag från tilläggsmärkningen

Det finns undantag från kravet på tilläggsmärkning. Det framgår av bilaga V till förordning (EG) nr 1333/2008. När de här färgämnena används för kontrollmärkning eller annan märkning av köttprodukter, alternativt stämpling eller dekorationsmålning av äggskal, behövs ingen tilläggsmärkning. Även alkoholhaltiga drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol är undantagna från kravet på tilläggsmärkning.

Krav på tilläggsmärkning gäller endast färdigförpackade livsmedel eller livsmedel som frivilligt märks med en ingrediensförteckning.

När livsmedel som inte är färdigförpackade innehåller vissa färgämnen

Övriga märkningskrav för tillsatser

Övriga krav, inklusive ytterligare märkningskrav, framgår av förordning (EG) nr 1333/2008 och tas inte upp på denna sida. Det kan till exempel vara märkningskrav för tillsatser i de fall de säljs som sådana, både till konsument och mellan företag, eller ingrediensblandningar av tillsatser och andra ingredienser som är avsedda för industrin.

Märkning av tillsatser när de säljs som sådana

Om tillsatsen framställts från ett allergent ämne eller ingrediens

Livsmedelstillsatser som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som har sitt ursprung från en ingrediens som förtecknas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den ursprungligen kommer ifrån. Vidare ska den allergena ingrediensen framhävas i märkningen. Se artikel 21 i samma förordning.

Allergeninformation

Livsmedelsenzymer i ingrediensförteckningen

Enzymer ska anges enligt samma struktur som tillsatser. Se del C i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Enzymer ska betecknas med ett av de kategorinamn (tidigare benämndes det som funktionsnamn) som räknas upp i del C i bilaga VII i samma förordning. Kategorinamnet ska följas av enzymets specifika beteckning. Om enzymet har flera funktioner väljs det kategorinamn som bäst beskriver vilken funktion enzymet har i det aktuella livsmedlet.

Inga fastställda beteckningar

Livsmedelsenzymernas specifika beteckning är ännu inte fastställd genom förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer. Därför kan enzym i dagsläget anges med den beteckning som blivit vedertagen på livsmedelsområdet. Den beteckning som livsmedelsindustrin sedan tidigare använt för livsmedelsenzym anses i dagsläget som enzymets specifika beteckning. När beteckning väl fastställts genom förordningen ska de beteckningarna användas.

Två enzymer med E-nummer

Enzymer har generellt inga E-nummer. Dock finns tills vidare två undantag: invertas (E1103) och lysozym (E1105). De är fortfarande, enligt tillsatsbestämmelserna, godkända som livsmedelstillsatser och kan därmed anges i ingrediensförteckningen som tidigare med antingen specifik beteckning eller E-nummer. De aktuella godkännandena upphör att gälla med verkan från och med den dag då gemenskapsförteckningen över livsmedelsenzymer ska börja tillämpas.

Exempel på hur enzymer ska anges i märkningen:

- Stabiliseringsmedel invertas eller Stabiliseringsmedel E 1103
- Konserveringsmedel **ägg**lysozym eller Konserveringsmedel E 1105 (**ägg**)

Ovanstående enzymer har en teknisk funktion i det färdiga livsmedlet, och ska alltså anges i ingrediensförteckningen.

På samma sätt som för tillsatser, behöver enzymer inte märkas ut om de är processhjälpmedel eller förekommer i livsmedlet bara på grund överföringsprincipen, så kallad ”carry-over”. Observera att även enzymer kan ha sitt ursprung från allergener, och ska då märkas ut, trots vad som står i föregående mening.

Överföringsprincipen

Övriga märkningskrav för enzymer

Övriga krav, inklusive ytterligare märkningskrav, framgår av förordning (EG) nr 1332/2008 och tas inte upp på denna sida. Det kan till exempel vara märkningskrav för enzymer i de fall de säljs som sådana, både till konsument och mellan företag, eller ingrediensblandningar av enzymer och andra ingredienser som är avsedda för industrin.

Om enzymet framställts från ett allergent ämne eller ingrediens

Enzymer som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som har sitt ursprung i en ingrediens som förtecknas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 ska alltid anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Vidare ska den allergena ingrediensen framhävas i märkningen. Se artikel 21 i samma förordning.

Exempel på enzym som ursprungligen kan komma från ett allergen är lysozym framställt från ägg och kan till exempel märkas ”konserveringsmedel lysozym (från ÄGG)”.

Aromer och rökaromer i ingrediensförteckningen

Hur aromer och rökaromer ska anges i ingrediensförteckningen när de ingår som ingredienser i sammansatta livsmedel hittar du i del D i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Övriga krav, inklusive märkningskrav som gäller för aromer och rökaromer i de fall de säljs som sådana, både till konsument och mellan företag, framgår av förordning (EG) nr 1334/2008 om livsmedelsaromer.

Hur aromer ska anges

Aromer ska namnges enligt något av följande:

- ”Arom” eller ”aromer”
- En mer specifik beteckning (namn) på aromen
- En mer specifik beskrivning av aromen.

Se punkt 1 i del D i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på hur arom kan benämnas

I ett livsmedel används en arom med smak av vanilj. Beteckningen för aromen i ingrediensförteckningen för det livsmedel den ingår i kan exempelvis vara:

Arom

Exempel på en mer specifik beteckning på arom

Vanillin

Exempel på en mer specifik beskrivning av arom

Vaniljarom

Hur rökaromer ska anges

Rökaromer framställs av kondenserad rök som har fraktionerats, renats och i vissa fall genomgått ytterligare beredning. Om rökaromer har tillförts livsmedel, oavsett vilken metod som använts, och aromen har gett livsmedlet smak av rök, ska de i livsmedlets ingrediensförteckning anges med en av beteckningarna

- rökarom
- rökaromer
- rökarom framställd av ”livsmedel/livsmedelskategori/ursprungsmaterial”
- rökaromer framställda av ”livsmedel/livsmedelskategori/ursprungsmaterial” där ”livsmedel/livsmedelskategori/ursprungsmaterial” ska ersättas med det material som rökaromen framställts ur. Se punkt 1 i del D i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Ska ge röksmak

Märkningsreglerna gäller under förutsättning att rökaromen ger livsmedlet en arom av rök. I annat fall, det vill säga om den inte ger livsmedlet arom av rök, bör aromen anges som ”arom/aromer” i ingrediensförteckningen. Andra beteckningar skulle kunna vilseleda konsumenten.

Exempel på hur rökarom kan benämnas

I ett livsmedel finns en rökarom som har framställts av spån av bok. Tillsättningen av denna rökarom ger livsmedlet en smak och doft av rök. I livsmedlets ingrediensförteckning kan anges

- rökarom
- rökaromer
- rökarom framställd av bok

- rökaromer framställda av bok

Rökaromer

Om aromen utvunnits från ett allergent ämne eller ingrediens

Aromer som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som utvunnits från en ingrediens som förtecknas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den ursprungligen kommer ifrån. Vidare ska den allergena ingrediensen framhävas i märkningen. Se även artikel 21 i samma förordning.

Allergeninformation

För aromer kan det finnas en hänvisning till en ingrediens som finns med på listan i bilaga II, trots att allergenen i sig inte ingår i aromen.

Exempel på arom som inte utvunnits ur allergen produkt

En hasselnötsarom som ger hasselnötssmak utan att den utvunnits ur hasselnötter.

En beskrivning av aromens smak och lukt kan alltså hänvisa till en allergen, utan att det nödvändigtvis innebär att själva aromen är utvunnen ur det allergena materialet. Om aromen har sitt ursprung i något av allergenerna i bilaga II blir det tydligt för konsumenten, eftersom ämnet då ska framhävas i ingrediensförteckningen. Det gäller exempelvis för naturliga aromer. Om företaget vill ange att exempelvis en hasselnötsarom är naturlig måste den nämligen ha utvunnits ur det livsmedel, livsmedelskategori eller ursprungsmaterial som hänvisningen går till.

När allergenens namn ingår i livsmedlets beteckning

När en arom har utvunnits från en allergen ska det anges i ingrediensförteckningen, om inte produktens beteckning hänvisar till aktuell allergen. Exempelvis kan en hasselnötsarom utvunnen ur hasselnötter anges på olika sätt om den ingår i en fruktkaka som i övrigt inte innehåller några hasselnötter eller om den ingår i en hasselnötskaka som innehåller hasselnötter.

Exempel på ingrediensmärkning när hasselnötssmaken enbart kommer från naturlig hasselnötsarom

I en kaka med beteckningen ”Fruktkaka” ingår en naturlig hasselnötsarom, istället för hasselnötter, för att ge smak av hasselnötter.

Aromen kan betecknas till exempel på följande sätt i ingrediensförteckningen:

- arom (ur/från/av HASSELNÖT)
- naturlig HASSELNÖTSarom
- naturlig nötarom (ur/från/av) **hasselnötter**

Se artikel 21 och del D i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på ingrediensmärkning när hasselnötssmaken kommer både från hasselnötter och naturlig hasselnötsarom

I en kaka med beteckningen ”Hasselnötskaka” ingår hasselnötter tillsammans med en naturlig hasselnötsarom.

Med hänvisning till samma regelstöd som i exemplet ovan kan aromen betecknas till exempel på följande sätt i ingrediensförteckningen:

- arom

- naturlig arom
- naturlig hasselnötsarom

Vad krävs för att få använda begreppet ”naturlig” för aromer?

Det är frivilligt att beteckna aromer som naturliga. Villkoren för att aromer ska få betecknas som ”naturliga” framgår av punkt 2 i del D i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011, som i sin tur hänvisar till artikel 16 i förordning (EG) nr 1334/2008.

Observera att begreppen ”naturidentisk arom” eller ”artificiell arom” inte längre får användas i ingrediensförteckningen som beteckning för aromer.

Naturligt aromämne

Hur aromerna kinin och koffein ska anges

Om kinin och koffein tillförs som aromer vid tillverkningen eller beredningen av livsmedel ska de alltid anges i ingrediensförteckningen med sin beteckning direkt efter uttrycket arom. Se punkt 3 i del D i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Sammansatta ingredienser

En sammansatt ingrediens är en ingrediens som i sin tur består av flera ingredienser.

Exempel på sammansatta ingredienser:

- Margarin i bröd
- Majonnäs i räksallad
- Jordgubbssylt i fruktyoghurt.

Ingredienserna i en sammansatt ingrediens ska ses som ingredienser i det färdiga livsmedlet. Se artikel 2.2 f i förordning (EU) nr 1169/2011. Det innebär att alla ingredienser som använts för att tillverka livsmedlet ska anges i fallande storleksordning efter vikten de hade vid tillverkningstillfället (av det livsmedlet) i ingrediensförteckningen.

Om berikade ingredienser, vilka i sig alltså består av mer än en ingrediens, används i en sammansatt produkt, exempelvis joderat salt i en pannkaka, ska såväl ingrediensen som berikningsmedlet anges i den sammansatta produktens ingrediensförteckning.

Exempel på hur joderat salt kan anges

Ingredienser: **vete**mjöl, **ägg**, **mjölk**, salt, jod

Observera att vitaminer och mineraler endast ska anges i näringsdeklarationen om halterna i slutprodukten uppgår till minst en betydande mängd.

Näringsdeklaration

En sammansatt ingrediens får i vissa fall anges på det ställe i ingrediensförteckningen där den passar in utifrån den vikt den hade vid tidpunkten då livsmedlet framställdes. Se punkt 1 i del E i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011. Förutsättningen är att:

- det finns en föreskriven eller vedertagen beteckning för den sammansatta ingrediensen
- det efter beteckningen för den sammansatta ingrediensen omedelbart följer en uppräkning av de ingredienser som ingår.

Exempel på hur ingredienser i en sammansatt ingrediens ska anges

tårtbotten (socker, **vete**mjöl, **ägg**, bakpulver E 503, …), **grädde**, hallon, …

När det inte finns en föreskriven eller vedertagen beteckning för den sammansatta ingrediensen kan den inte ingå i ingrediensförteckningen under sin egen beteckning.

Exempel på hur ingredienser ska anges i en sammansatt ingrediens när det inte finns en föreskriven eller vedertagen beteckning

En blandprodukt av vegetabiliska fetter och ost används i en sås. För blandprodukten finns ingen föreskriven eller vedertagen beteckning. Ingredienserna i blandprodukten måste därmed anges i fallande ordning efter vikt, så som de hamnar i såsens ingrediensförteckning.

För produkter i lag, sås etcetera kan huvudkomponent och lag deklareras var för sig eller samtliga ingredienser i fallande ordning.

Sampackade produkter kan på samma sätt deklareras var för sig eller samtliga ingredienser i fallande ordning.

Exempel på deklaration av varje produkt för sig:

- *Taco-dinner med taco-skal, sås och kryddmix*

  Tacoskal: majsmjöl och rapsolja

  Tacosås: vatten, tomatpuré, lök, vinäger, jalapeno, salt och vitlök

  Taco kryddmix: druvsocker, salt, lök, chilipeppar, majsstärkelse, spiskummin, majsmjöl, vitlök, **soja**protein, rapsolja, surhetsreglerande medel E 330, klumpförebyggande medel E 551 och arom

- *Snabbnudlar med buljongpulver*

  Nudlar: **vete**mjöl, rapsolja, salt, förtjockningsmedel E 412, surhetsreglerande medel E 339, E 500, E 501

  Buljongpulver: salt, smakförstärkare E 627, E 631, socker, modifierad stärkelse, animaliskt fett, naturlig arom, stekt lök, vitlök, torkad gräslök, vitpeppar, cayennepeppar, färgämne E 150a

Om de sampackade produkterna först har färdigförpackats var för sig och märkts fullständigt och sedan packas i ett yttre emballage, är det tillåtet att på det yttre emballaget ange motsvarande uppgifter produkt för produkt, som om de erbjöds till försäljning var för sig. Är det yttre emballaget genomskinligt så att alla uppgifterna syns vid försäljningen behöver uppgifterna inte anges på det yttre emballaget.

Exempel på deklaration av flerförpackningar:

- Tre olika sorters påläggskorv, som paketerats var för sig och därefter paketerats tillsammans, får ha tre olika ingrediensförteckningar som om de saluhölls var för sig.

- Presentförpackningar med små förpackningar med flera olika sorters marmelad får ha olika ingrediensförteckningar som om de saluhölls var för sig.

- ”Lördagsgodis”-påsar kan även de ha flera ingrediensförteckningar (på yttre påsen) för varje ingående påses ingredienser.

Undantag enligt ”tvåprocents-regeln”

Vissa sammansatta ingredienser får anges enbart med sina beteckningar i ingrediensförteckningen. Det gäller om ingrediensen utgör mindre än två procent av det livsmedel de ingår i och att något av följande är uppfyllt:

a) Att ingrediensens sammansättning är fastställd i EU-lagstiftningen, till exempel genom varustandarder, handelsnormer eller de särskilda reglerna för livsmedel som omfattas av skyddade beteckningar. Se punkt 2 a i del E i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på undantag enligt punkt a):

- Hallonsylt på en kaka
- Spån av mörk choklad på en glasstårta
- Apelsinnektar i en sås

b) Att ingrediensen består av blandningar av kryddor och/eller örtkryddor. Se punkt 2 b i del E i bilaga VII till samma förordning.

Om de sammansatta ingredienserna innehåller livsmedelstillsatser som har en teknisk funktion i slutprodukten ska tillsatsen alltid anges i slutproduktens ingrediensförteckning. Se artikel 20 b i samma förordning.

Ingredienser som förtecknas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 ska alltid anges i ingrediensförteckningen.

Allergeninformation

Övriga undantag från uppräkning av ingående ingredienser

Sammansatta ingredienser, för vilka det enligt särskilda bestämmelser inte krävs ingrediensförteckning, får anges med enbart sin beteckning. Se punkt 2 c i del E i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på undantag från ingrediensförteckning

För yoghurt i tzatziki krävs ingen ingrediensförteckning enligt artikel 19.1 d i samma förordning

Ingredienser som ingår i ett sammansatt livsmedel och finns på listan i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 ska alltid anges och framhävas i märkningen enligt artikel 21, även om ingrediensförteckning inte är obligatorisk att ange.

Allergeninformation

Restprodukter

I artikel 2.2 f i förordning (EU) nr 1169/2011 står att restprodukter inte ska anses vara ingredienser.

Exempel på restprodukter

- Ämnen som finns i ett livsmedel genom oavsiktlig kontamination/förorening.
- Eventuella rester av ett processhjälpmedel* i ett livsmedel.

* För definition av processhjälpmedel se artikel 3 i förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.