

Kontroll av tillsatser

Livsmedelsverkets samordnade kontrollprojekt 2017

Anna Wedholm Pallas, Ulla Fäger, Ulrica Colberg



Denna titel kan laddas ner från: www.livsmedelsverket.se/publicerat-material/.

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2018.

ISSN 1104-7089

Foto/grafik omslag: iStock

Foto/grafik inlägga: Livsmedelsverket

Grafisk produktion: Livsmedelsverket

Innehåll

Sammanfattning.....	5
Samordnade kontrollprojekt.....	6
Inledning.....	7
Bakgrund till projektet	7
Syfte och mål	7
Effektmål för projektet.....	7
Specifika mål för projektet	7
Lagstiftning	8
Kontroll av tillsatser.....	8
Projektets genomförande	9
Avgränsning.....	9
Deltagande	9
Resultat.....	10
Produkter och anläggningstyper	10
Kontroll av företagens rutiner.....	10
Kontroll av tillsatser i sillinläggningar.....	11
Kontroll av tillsatser i korv.....	13
Kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar	15
Kontroll av renhetskriterier	15
Kontroll av märkning på sillinläggningar och korv	16
Kontroll av märkning på tillsatser/tillsatsblandningar	16
Diskussion.....	17
Bilaga	18

Sammanfattning

Syftet med kontrollprojektet var att bidra till att kontroll av tillsatser ska ingå i alla kontrollmyndigheters kontrollplaner där så är relevant.

Projektet pågick mellan juni och december 2017. Totalt deltog sex kommunala kontrollmyndigheter och tre av livsmedelsverkets regionala avdelningar.

I projektet genomfördes kontroller vid ett antal fiskproduktanläggningar, köttproduktanläggningar, och anläggningar som tillverkar tillsatser eller tillsatsblandningar. Produkter som kontrollerades var sillinläggningar, korvar och tillsatser eller tillsatsblandningar.

Vad som påvisades i projektet var att alla företag använde sig av godkända tillsatser och under tillåtna användningsvillkor. Däremot var det flera av de kontrollerade företagen (41 %) som inte kände till att det finns s.k. renhetskriterier för tillsatser. Den bristande kännedomen har bl.a. fått till följd att företagarna inte kontrollerade renhetskriterierna utifrån lagstiftningens krav. Ytterligare brister som uppmärksammades i projektet var att tillsatser angavs på ett felaktigt sätt i ingrediensförteckningen samt att användning av tillsatser inte fanns med i företagets färdanalys.

På grund av att endast ett fåtal produkter (i förhållande till utbudet som finns på den svenska marknaden) kontrollerades går det inte att dra några allmänna slutsatser angående hur väl företag i Sverige följer tillsatslagstiftningen.

Samordnade kontrollprojekt

Livsmedelsverket har av regeringen fått uppdraget att leda och samordna livsmedelskontrollen. Sedan år 2015 samordnar Livsmedelsverket varje år ett antal kontrollprojekt inom flera kontrollområden. Kontrollprojekten genomförs under en begränsad tid. Målet med dessa projekt är att ge livsmedelsinspektörerna, samt även livsmedelsföretagarna kompetensutveckling inom ett kontrollområde. Kontrollprojekten ger Livsmedelsverket ett underlag för utvärdering och ökar effektiviteten i kontrollen.

De lokala, regionala och centrala myndigheterna deltar och genomför de projekt som de själva finner mest angelägna och rapporterar in kontrollresultaten till Livsmedelsverket.

Inledning

Bakgrund till projektet

För att kontrollen av tillsatser ska bli effektivare behöver bland annat kontrollmyndigheternas kompetens inom området höjas. Ett arbete med det uttalade syftet att höja kompetensen inom tillsatsområdet påbörjades 2011. Samma år genomfördes ett s.k. riksprojekt som inkluderade kontroll av märkning och användning av tillsatser.

Dessutom har utbildningar hållits för kontrollmyndigheterna i Sverige. Som stöd för kontrollen har även vägledande information om tillämpning av - och kontroll enligt EG-förordning nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser tagits fram. Den vägledande informationen finns i Livsmedelsverkets informationsdatabas *Kontrollwiki*.

Genomförandet av det aktuella kontrollprojektet innebär att Livsmedelsverket tar ytterligare ett steg i arbetet med att höja kompetensen på tillsatsområdet.

Syfte och mål

Syftet med projektet är att bidra till att kontroll av tillsatser ingår i alla kontrollmyndigheters kontrollplaner, där så är relevant. Kontroll av tillsatser syftar till att säkerställa efterlevnad av kraven i förordning (EG) nr 1333/2008 och övrig lagstiftning om tillsatser.

Effektmål för projektet

- Att riskbaserad kontroll av tillsatser utförs där tillsatser används
- Projektet ska bidra till att kontrollen inom området livsmedelstillsatser är ändamålsenlig och effektiv.
- Deltagande myndigheterna ska ha stärkt sin förmåga när det gäller att bedöma om en viss tillsats är godkänd i ett visst livsmedel eller inte och om en tillsats uppfyller kraven på identitet och renhet.
- Deltagande myndigheter ska stärka sin förmåga när det gäller inspektionsmetodik inom kontroll av livsmedelstillsatser.

Specifika mål för projektet

Inom tidsramen för projektet var målet att kontroll skulle utföras:

- hos minst 50 korvtillverkare,
- på minst 10 anläggningar som tillverkar sillinläggningar och
- hos minst 10 företag som tillverkar eller importerar tillsatser eller tillsatsblandningar.

Målet var att minst 15 kommuner och samtliga Livsmedelsverkets fyra regionala avdelningar skulle delta i projektet.

Lagstiftning

Den lagstiftning som ligger till grund för bedömningarna i projektet är;

- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (tillsatsförordningen)
- 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
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (Informationsförordningen)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation

Kontroll av tillsatser

Vid planering av livsmedelskontroll har myndigheterna tidigare utgått från ett antal s.k. kontrollområden. Kontroll av tillsatser har då kunnat ingå i flera kontrollområden, t.ex. rengöring, hantering, märkning och färoanalys. Nytt från och med 2017 är att kontrollen istället bör planeras utifrån femton så kallade lagstiftningsområden. Syftet med införandet av planering utifrån ett antal lagstiftningsområden är bland annat att synliggöra den mycket omfattande lagstiftning som finns inom livsmedelsområdet.

Tillsatser hör till lagstiftningsområdet Särskilda ingredienser och processhjälpmedel. I Kontrollwiki beskrivs lämpligt tillvägagångssätt och relevanta frågeställningar att ta hänsyn till vid:

- kontroll av tillsatser när de ingår som ingredienser i livsmedel och
- kontroll av tillsatser eller blandningar av tillsatser som sådana.

Projektets genomförande

Projektet pågick mellan juni och december 2017. Inbjudan skickades ut via Livstecknets nyhetsbrev till Sveriges kontrollmyndigheter. Information om projektet, checklista med kontrollfrågor för inrapportering av resultat och ett stöddokument för bedömning (se bilaga) lades upp i arbetsrummet ”Kontrollprojekt 2017 – Tillsatser” på Livstecknet.

De produkter som kontrollerades var korv, sillinläggningar, tillsatser och tillsatsblandningar. Kontrollerna och bedömningarna gjordes av livsmedelsinspektörerna hos tillverkarna av livsmedlen.

Kontrollfrågorna var uppdelade i tre delar enligt följande:

- Kontroll av tillsatser i korv
- Kontroll av tillsatser i sillinläggningar
- Kontroll av tillsatser och tillsatsblandningar

Resultaten rapporterades in via Livsmedelsverkets rapporteringssystem (IMYR).

Avgränsning

Endast vissa produktgrupper kontrollerades i projektet: korv, sillinläggningar, tillsatser och tillsatsblandningar. Anledningen till detta specifika urval var tidigare konstaterade brister i kontrollen av tillsatser inom just dessa områden. Provtagning och analys ingick inte inom ramen för kontrollprojektet. Eventuella åtgärder vid påvisad bristande efterlevnad av lagstiftningen hanterades i den ordinarie kontrollen av respektive kontrollmyndighet.

Deltagande

Sex kommunala kontrollmyndigheter och tre av Livsmedelsverkets regionala avdelningar deltog i projektet.

Resultat

Nedan presenteras resultaten från de kontroller som genomfördes vid sju fiskproduktanläggningar, 14 köttproduktanläggningar, och tre anläggningar som tillverkar tillsatser eller tillsatsblandningar. Resultatet redovisas per fråga som ställdes i projektet. Kontrollen utgick från tre frågeformulär:

- Kontroll av tillsatser i korv
- Kontroll av tillsatser i sillinläggningar
- Kontroll av tillsatser och tillsatsblandningar

I de fall där frågorna är desamma, och resultaten av kontrollen inte skiljer sig nämnvärt åt mellan de olika livsmedlen som kontrollerades, så har vi valt att redovisa resultaten sammanslaget.

Produkter och anläggningstyper

1. Vad kontrollerades och i vilken typ av anläggning?

Produkttyp	Antal 852-anläggningar	Antal 853-anläggningar	Antal produkter
Sillinläggning	1	6	8
Korv	2	12	19
Tillsats	2	-	1
Tillsatsblandning	1	-	2

Kontroll av företagens rutiner

2. Har företaget tagit hänsyn till användning av/rutiner för hantering av tillsatser i sin egen kontroll beträffande de grundläggande förutsättningarna?

Av de kontrollerade företagen hade alla utom tre företag ändamålsenliga rutiner när det gällde användning eller hantering av tillsatser. De tre företag där ändamålsenliga rutiner saknades var alla korvtillverkare. Det framgick inte av svaren vilka rutiner som saknades eller var bristfälliga. Viktiga grundförutsättningar vid användning av tillsatser är utbildning, rengöring, underhåll och spårbarhet.

3. Har företaget tagit hänsyn till användning av/rutiner för hantering av tillsatser i sin egen kontroll beträffande faroanalysen?

Hos åtta av 24 företag hade tillsatser inte tagits med i faroanalysen. Ett företag hade inte med tillsatser som någon kritisk kontrollpunkt, men rutiner för hantering och övervakning av tillsatser fanns. Ett annat företag hade tagit med tillsatser i faroanalysen, men faran med att använda för höga halter av tillsatser med maxgränser saknades i den analysen.

Kontroll av tillsatser i sillinläggningar

4. Vilka tillsatser ingick i produkten?

I tabellen nedan presenteras vilka tillsatser som ingick i de kontrollerade sillinläggningarna.

Produkt nr	Natriumbensoat	Kaliumsorbat	Annan tillsats
1	X	X	-
2	X	X	-
3	X	-	Citronsyra
4	X	-	Citronsyra, ättiksyra
5	X	-	Xantangummi
6	X	X	E 415, E160e, E 300 och E 330*
7	X	-	-
8	X	-	-

* E 415 = Xantangummi, E 160e = Beta-apo-8'-karotenal (färgämne) E 300 = Askorbinsyra, E 330 = Citronsyra

5. Är alla tillsatser som användes godkända för sillinläggningar?

För att en tillsats ska få användas i ett livsmedel så måste den vara godkänd för användning i livsmedlet. Tillsatser godkänns inte för generell användning i livsmedel, utan i lagstiftningen specificeras i vilka livsmedel tillsatsen får användas. Vilka tillsatser som är godkända för vilka livsmedel framgår av tillsatsförordningen.

Projektets resultat: Alla de i projektet kontrollerade tillsatserna som användes var godkända för sillinläggningar.

6. Användes tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?

När en tillsats godkänns fastställs alltid någon form av maximihalt i livsmedlet. Maximihalten får inte överskridas.

Projektets resultat: Alla de i projektet kontrollerade tillsatserna som användes ingick i tillåtna mängder.

7. Ingick det sammansatta ingredienser, ingredienser som i sin tur innehöll tillsatser och som överförs till den färdiga produkten (genom överföringsprincipen)?

Projektets resultat: Alla produkter utom en innehöll sammansatta ingredienser som i sin tur innehöll tillsatser som överförs genom överföringsprincipen.

8. Var de tillsatser som följde med en sammansatt ingrediens till slutprodukten godkända i den sammansatta ingrediensen?

För att en tillsats ska få överföras till slutprodukten via en ingrediens måste den vara godkänd att användas i den aktuella ingrediensen.

Projektets resultat: För de kontrollerade produkterna var alla tillsatser godkända att användas i de sammansatta ingredienser i vilka tillsatserna ingick.

9. Får tillsatsen/tillsatserna följa med via den sammansatta ingrediensen till det slutliga livsmedlet?

Den så kallade överföringsprincipen får inte tillämpas i alla situationer. I lagstiftningen finns det listor på livsmedel i vilka tillsatser inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen. Sillinläggningar finns dock inte med på någon av dessa listor varför överföringsprincipen fick tillämpas för alla kontrollerade produkter.

Kontroll av tillsatser i korv

4. Till vilken livsmedelskategori hörde produkten?

15 produkter tillhörde kategorin värmebehandlade köttprodukter (kategori 8.3.1) och 3 produkter tillhörde kategorin icke värmebehandlade köttprodukter (kategori 8.3.2)

5. Vilka tillsatser ingick i produkten?

I tabellen nedan presenteras vilka tillsatser som ingick i de kontrollerade korvarna.

Produkt nr	Nitrit	Nitrat	Fosfater	Acetater	Askorbinsyra	Annan tillsats
1	X		X		X	
2	X		X		X	
3	X		X		X	Natriumaskorbat
4	X		X		X	Natriumaskorbat
5	X				X	Natriumaskorbat
6	X				X	Natriumaskorbat
7	X				X	
8	X				X	
9	X				X	
10	X				X	
11	X				X	
12	X				X	
13	X				X	
14	X				X	
15	X				X	
16	X					
17	X					
18		X	X	X		Askorbat
19	X		X		X	

6. Var alla tillsatser godkända för den produkt som bedömdes?

För att en tillsats ska få användas i ett livsmedel så måste den vara godkänd för användning i livsmedlet. Tillsatser godkänns inte generellt utan det specificeras till vilka livsmedel tillsatsen får användas. Vilka tillsatser som är godkända till vilka livsmedel framgår av tillsatsförordningen.

Projektets resultat: Alla tillsatser som användes var tillåtna att använda inom aktuell livsmedelskategori, dvs 8.3.1 eller 8.3.2

7. Användes tillsatsen/tillsatserna i tillåtna mängder?

När en tillsats godkänns fastställs alltid någon form av maximihalt i livsmedlet. Maximihalten får inte överskridas.

Projektets resultat: Alla tillsatser som användes ingick i tillåtna mängder

8. Ingick det sammansatta ingredienser som i sin tur innehöll tillsatser och som överförs till den färdiga produkten (genom överföringsprincipen)?

Fem av 19 kontrollerade produkter innehöll sammansatta ingredienser som i sin tur innehöll tillsatser som överförs genom överföringsprincipen.

9. Var de tillsatser som följde med en sammansatt ingrediens till slutprodukten godkända i den sammansatta ingrediensen?

För att en tillsats ska få överföras till slutprodukten via en ingrediens måste den vara godkänd att använda i den aktuella ingrediensen.

Projektets resultat: För de kontrollerade produkterna var alla tillsatser godkända att använda i de sammansatta ingredienser i vilka tillsatserna ingick.

10. Får tillsatsen/tillsatserna följa med via den sammansatta ingrediensen till det slutliga livsmedlet?

Den så kallade överföringsprincipen får inte tillämpas i alla situationer. I lagstiftningen finns det listor på livsmedel i vilka tillsatser inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen. Korvar, var sig de är värmebehandlade eller inte, finns dock inte med på någon av dessa listor varför överföringsprincipen fick tillämpas för alla kontrollerade produkter.

Kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar

4. Vem var den kontrollerade tillsatsen/tillsatsblandningen avsedd att säljas till?

De tillsatser/tillsatsblandningar som kontrollerades var alla avsedda att säljas till andra livsmedelsföretag

8. Var alla tillsatser som ingick i tillsatsblandningen godkända att använda inom den livsmedelskategori den ska användas i? T.ex. om tillsatsblandningen var avsedd att användas i glass, var då alla tillsatser i tillsatsblandningen tillåtna i livsmedelskategori 3?

Endast en tillsatsblandning kontrollerades inom projektet.

Projektets resultat: Alla tillsatser som ingick i tillsatsblandning var godkända för den produkt blandningen var avsedd för.

9. Ingick godkända tillsatser i tillåten mängd? Här behövde företaget kunna visa att mängderna av varje tillsats i tillsatsblandningen är tillåtna i de livsmedel som blandningen är avsedd för.

Projektets resultat: Alla tillsatser ingick i tillåtna mängder.

10. Var tillsatsen godkänd enligt förordning (EG) nr 1333/2008?

För att en livsmedelstillsats ska få säljas som sådan för användning i livsmedel så måste ämnet vara godkänd som tillsats enligt tillsatsförordningen.

Två tillsatser avsedda att säljas som sådana till andra livsmedelsföretag kontrollerades inom projektet.

Projektets resultat: Båda tillsatserna var godkända enligt förordningen.

Kontroll av renhetskriterier

11. Kände företaget till att det finns krav på renhet för tillsatser?

När en tillsats blir godkänd inom EU tas det alltid fram en specifikation för den tillsatsen vad gäller identitet och renhet, som tillsatsen måste uppfylla för att få användas i livsmedel.

Projektets resultat: Fjorton av 24 företag kände till att det finns renhetskriterier för tillsatser i lagstiftningen.

12. Hur säkerställde företaget att tillsatserna uppfyller krav på identitet och renhet?

Projektets resultat: Av de företag som svarat att de kände till kraven säkerställde alla utom ett företag att kriterierna var uppfyllda genom kontroll av medföljande dokumentation. Ett företag kände alltså till kraven utan att ha en rutin som säkerställer att de följs. En kontrollmyndighet har beskrivit att dokumentationen hänvisade till inaktuell lagstiftning och övriga har inte kommenterat dokumentationens kvalitet. Fyra företag kontrollerar regelbundet medföljande dokumentation, trots att de inte kände till kraven i lagstiftningen. Ett företag, som inte kände till de nu aktuella kraven, har

svarat att de handlar av en välkänd grossist, och att de har antagit att de kan lita på att grossisten kan säkerställa att alla krav i lagstiftningen är uppfyllda.

13. Uppfyllda tillsatserna kraven på identitet och renhet?

Tillsatserna i 18 av 30 kontrollerade produkter uppfyllde kraven på identitet och renhet.

Projektets resultat: Åtta företag kunde inte visa att kriterierna var uppfyllda.

Kontroll av märkning på sillinläggningar och korv

14. Angavs tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Tillsatser ska anges med lämpligt kategorinamn som beskriver vilken funktion tillsatsen har i livsmedlet, följt av tillsatsens specifika namn eller E-nummer.

Projektets resultat: Tillsatser angavs korrekt i ingrediensförteckningen på 15 av 27 kontrollerade produkter (13 av 21 företag). Problem som fanns bland övriga var att alla tillsatser inte angavs i ingrediensförteckningen (sex produkter /tre företag), att kategorinamn saknades (två produkter) eller att felaktigt kategorinamn användes (en produkt). För en produkt var inte alla tillsatser angivna, samt att de tillsatser som angavs inte var utskrivna i rätt ordning. Dessutom saknades kategorinamn.

15. Härrörde tillsatsen/tillsatserna från någon allergen?

Om någon tillsats ingår i ett livsmedel och har sitt ursprung från en ingrediens som kan ge överkänslighetsreaktioner så ska detta framgå av märkningen. Det vill säga något av de ämnen eller produkter som förtecknas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011.

Projektets resultat: I två produkter ingick tillsatser som härrörde från ett allergen,

16. Angavs allergenet i produktens beteckning eller i ingrediensförteckningen?

Projektets resultat: I de produkter som innehöll tillsatser som härrörde från ett allergen var allergenet korrekt angivet i produktens beteckning eller i ingrediensförteckningen.

Kontroll av märkning på tillsatser/tillsatsblandningar

5. Fanns alla obligatoriska märkningsuppgifter enligt artikel 21 och 22 i förordning (EG) nr 133/2008

När tillsatser säljs som sådana mellan företag finns särskilda märkningskrav.

Projektets resultat: Alla obligatoriska märkningsuppgifter fanns med på de kontrollerade produkterna (en tillsatsblandning och två enskilda tillsatser).

Diskussion

De specifika målen för projektet att minst 50 korvtillverkare, 10 fiskproduktanläggningar och 10 företag som tillverkar eller importerar tillsatser skulle kontrolleras uppfylldes inte. Bäst var måluppfyllelsen när det gäller kontroll av sillinläggningar där 70 % av de planerade kontrollerna utfördes.

Det låga deltagandet kan sannolikt kopplas till projektets begränsning till kontroll av ett fåtal särskilda produkter, d.v.s. korv, sillinläggningar och tillsatser/tillsatsblandningar. Korv och sillinläggningar tillverkas i huvudsak vid s.k. 853-godkända anläggningar (animalieanläggningar) för vilka de flesta Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet.¹ Ett annat antagande är att kontroll av tillsatser för många upplevs som ett komplext område med en detaljerad lagstiftning att sätta sig in i. Fram till 2017, då ett nytt sätt att planera kontrollen utifrån lagstiftningsområden infördes, har det inte varit tydligt när och på vilket sätt tillsatser bör kontrolleras. Det kan vara en förklaring till att området upplevs som svårt och ovant. Avsikten med att istället utgå från lagstiftningsområdena i planeringen av kontrollen är bland annat att det ska bli tydligare att exempelvis efterlevnaden av lagstiftningen om tillsatser ska kontrolleras där så är relevant.²

På grund av att endast ett fåtal produkter (i förhållandet till utbudet på den svenska marknaden) kontrollerades kan vi inte dra några allmänna slutsatser angående hur väl svenska företag följer tillsatslagstiftningen. Det kan konstateras att de tillverkare av korv och sillinläggningar som kontrollerades främst hade dålig kännedom om renhetskriterier (42 % kände inte till dessa), att renhetskriterierna inte kontrollerades utifrån lagstiftningens krav och att det fanns brister när det gäller hur tillstaser anges i ingrediensförteckningen. Inget av de kontrollerade företagen använde tillsatser som inte är godkända eller tillsatser i otillåtna mängder. Det kan vidare konstateras att resultaten liknar det som kom fram från riksprojektet 2011, dvs även där kunde vi se att det främst fanns brister när det gällde kännedom om renhetskriterier samt hur tillsatser angavs i ingrediensförteckningen³

Inom det aktuella projektet kontrollerades tre tillverkare av tillsatser eller tillsatsblandningar. De hade alla rutiner för att säkerställa att kraven på renhet och identitet i lagstiftningen var uppfyllda. Detta gjordes antingen genom kontroll av medföljande dokumentation eller egna analyser. Det är viktigt att denna kontroll görs där tillsatser tillverkas eller blandas men även att uppföljning görs i senare led, hos de företag som använder tillsatser vid tillverkning av livsmedelsprodukter. Tillsatserna eller tillsatsblandningarna kan också köpas in av tillverkarna av livsmedel eller direkt från företag inom eller utanför EU. I det senaste fallet är det viktigt att kontrollera att de lever upp till kraven i den europeiska livsmedelslagstiftningen.

Hos drygt tio procent av de kontrollerade företagen saknades ändamålsenliga rutiner i deras egen kontroll, för användning av tillsatser. Vi fick via enkätsvaren däremot inte någon mer ingående information om vilka rutiner som saknades eller några ytterligare detaljer kring vad ett nej-svar innebär. När det rapporterades att ändamålsenliga rutiner saknades kan det till exempel innebära att rutiner fanns men att företaget inte skiljde på rutiner vid hantering av tillsatser och övriga ingredienser. En tredjedel av de kontrollerade företagen hade inte inkluderat användning av tillsatser i faroanalysen. Det skulle kunna vara en indikation på att man inte ser användning av tillsatser som en större fara än användning av andra ingredienser. Enligt Livsmedelsverkets uppfattning är det så att eftersom det finns maximihalter för vissa tillsatser, till exempel för nitrit och nitrat, är det viktigt att företagen beskriver faran med att halten överskrids samt åtgärder som behöver vidtas om så skulle ske.

¹ 23 § Livsmedelsförordning (SFS 2006:813)

² <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/236/lagstiftningsomraden>

³ Riksprojekt 2011. Kontroll av märkning – redlighet och säkerhet. Livsmedelsverkets rapport nr 18, 2012.

Allmän information om projektet

Nedan följer hänvisningar till lagtexter och till Livsmedelsverkets vägledande information i Kontrollwiki som utöver detta stöddokument kan vara till stöd när du fyller i frågeformuläret för kontrollprojektet. I dokumentet finns även nyskrivna vägledande texter. Det är lämpligt att läsa igenom frågeformuläret och stöddokumentet före första kontrollen. Stöddokumentet består av en allmän del och tre separata delar som ger stöd vid kontroll av korv, sillinläggningar respektive tillsatser/tillsatsblandningar. Du kan välja att läsa/skriva ut den del som är aktuell för din kontroll. Relevant lagstiftning och vägledande information i Kontrollwiki* behövs som komplement vid kontrollen.

*<http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/138/tillsatser>

Lagstiftning

Den lagstiftning som ligger till grund för bedömningarna i projektet är;

- Europaparlamentets och Rådets [förordning \(EG\) nr 1333/2008](#) av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (**tillsatsförordningen**)
- Kommissionens [förordning \(EU\) nr 231/2012](#) av den 9 mars 2012 om om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008
- Europaparlamentets och rådets [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#) av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (**Informationsförordningen**)
- Livsmedelsverkets föreskrifter ([LIVSFS 2014:4](#)) om livsmedelsinformation

Längre fram i dokumentet används oftast den benämning på lagstiftningarna som står inom parentes ovan, t.ex. tillsatsförordningen.

Kontrollera att ni använder den senaste versionen av respektive lagstiftning. Konsoliderade versioner, där de senaste ändringarna är införda, finns på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se.

Om ni vid kontrollerna upptäcker avvikelser mot lagstiftningen och tänker gå vidare med sanktioner av något slag behöver ytterligare lagstiftning än den som räknas upp ovan tas i beaktande.

Förberedelser

Vi rekommenderar att du i lugn och ro börjar med att gå igenom lagstiftningen med tillhörande vägledande information i Kontrollwiki*. Tänk på att kontroll av tillsatser kan vara tidskrävande. Därför är det viktigt att avsätta tillräckligt med tid hos företaget.

Det kan vara bra, om det är möjligt, att i förväg begära in etiketter för aktuella produkter, eller att du köper in dem. Då kan du i lugn och ro på kontoret börja med att kontrollera att de tillsatser som anges i märkningen är godkända för aktuell produkt. I Kontrollwiki* under avsnittet Kontroll av

tillsatser kan du läsa om hur du kontrollerar att en tillsats är godkänd att använda i ett specifikt livsmedel och under vilka villkor.

Vad ska bedömas och var?

En eller flera färdigförpackade produkter inom följande produktgrupper ska kontrolleras;

1. korv (alla typer av korvar utom korvar som går in under livsmedelskategori 8.2. dvs köttberedningar, t.ex. vissa råa korvar)
2. sillinläggningar
3. tillsatser/tillsatsblandningar

Utförligare beskrivning av varje produktgrupp finns under respektive delavsnitt:

- kontroll av korv (sid 3),
- kontroll av sillinläggningar (sid 20) och
- kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar (sid 36)

Du kan till exempel välja att skriva ut den del som är aktuell för just din kontroll. Kontrollerna ska göras hos tillverkare eller importörer som även ansvarar för livsmedelsinformationen.

Hur många kontroller ska genomföras?

Målet är att ni som deltar i projektet tillsammans ska utföra kontroll hos minst 50 korvtillverkare, på minst 10 anläggningar som tillverkar sillinläggningar och hos minst 10 företag som tillverkar tillsatser eller gör tillsatsblandningar. Du kan välja att utföra kontroll på en eller flera anläggningstyper beroende på vad som finns i din kommun/region.

Kontrollera så många produkter du hinner men tänk på att det ofta tar tid att kontrollera varje produkt.

Hur ska rapporteringen ske?

Rapportering av genomförda kontroller sker i IMYR. Instruktion för rapportering i IMYR presenteras separat.

Ytterligare avgränsningar för projektet;

Provtagning ska inte ingå inom ramen för detta projekt.

Kontroll av korv

Stödtext till frågor som ska rapporteras in via IMYR

1. I vilken typ av anläggning sker kontrollen?

De flesta anläggningar som tillverkar korv är godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Men det finns även detaljhandelsanläggningar som tillverkar korv, till exempel en gårdsbutik, och som är registrerade enligt förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Registrerade detaljhandelsanläggningar får, utöver försäljningen direkt till konsument, leverera livsmedel av animaliskt ursprung till andra anläggningar, under förutsättning att leveranserna:

- Sker endast till andra detaljhandelsanläggningar och
- är marginella, av lokal karaktär och begränsade.

Se artikel 1.5.b) ii) i förordning (EG) nr 853/2004 och 22 § LIVSFS 2005:20.

Livsmedelsverkets tolkning av begreppen "lokal karaktär", "marginellt" och "begränsat"

- Lokal karaktär innebär att leveransen sker till närområdet, det vill säga hemkommunen och angränsande kommuner.
- Marginellt innebär en maximal produktionsvolym på 500 kg per vecka.
- Begränsat innebär ett begränsat sortiment och/eller ett begränsat antal mottagare.
- Det förutsätter att aktuell anläggning även har försäljning/leverans av de animaliska livsmedlen direkt till konsument. Undantaget kan bara tillämpas på en detaljhandelsanläggning.

Om leveranserna från en detaljhandelsanläggning uppfyller kriterier som anges ovan behöver anläggningen alltså inte godkännas enligt förordning (EG) nr 853/2004. En viktig förutsättning är att det från anläggningen även sker försäljning/leverans av produkter direkt till konsument. I vilken omfattning det ska ske är inte närmare definierat, men en förutsättning för att kunna tillämpa undantaget i förordningen om animaliska livsmedel är att anläggningen i grunden är en detaljhandel.

Det förutsätter att försäljningen till konsumenter åtminstone är av sådan omfattning att den verksamheten skulle ha behövt registreras som en livsmedelsanläggning även om bara leveransen direkt till konsumenter förekom. Leveransen till andra anläggningar kan med andra ord inte vara huvudverksamheten.

2. Har företaget tagit hänsyn till användningen av tillsatser i sin egen kontroll beträffande de grundläggande förutsättningarna?

För att användningen av tillsatser ska bli rätt och säker är det viktigt att företaget har tagit hänsyn till användningen av tillsatser i den egna kontrollen. Det innebär med andra ord att företaget ska ha ändamålsenliga rutiner (grundförutsättningar) och att de tagit hänsyn till tillsatser i sin faroanalys. Här ska du svara på om företagets grundförutsättningar är ändamålsenliga. I nästa fråga ska du svara på om företaget har tagit hänsyn till tillsatser i sin faroanalys.

Relevanta grundläggande förutsättningar för företag som hanterar tillsatser är:

Utbildning: fråga efter om företaget har kunskaper om tillsatser. Vet de till exempel vilken lagstiftning som är tillämplig, vet de vad renhetskriterier innebär, vet de hur tillsatser ska märkas, hur säkerställer de att personalen som t ex väger upp och blandar ingredienser har kunskap om tillsatser.

Rengöring: Har företaget i sina rengöringsrutiner tagit hänsyn till vikten av att göra rent mellan olika blandningar? Finns rutiner för rengöring av blandningskärl och vågar?

Finns rutiner som säkerställer att tillsatser inte förorenats till exempel på lager och vid blandning?

Underhåll: Vilka rutiner finns för kalibrering av vågar, rutiner för underhåll av t ex lager så att rengöring inte försvåras vilket i sin tur kan leda till att tillsatserna förorenas.

Spårbarhet: Finns rutiner för spårbarhet?

3. Har företaget tagit hänsyn till användningen av tillsatser i sin egen kontroll beträffande faroanalysen?

Exempel på hur en tillsats kan ingå i en faroanalys. Tänk på att faroanalyser kan se ut på många olika sätt. Exemplet nedan bara tar upp faran med tillsatsen E 250.

Tillsats	Fara	Allvarhetsgrad (x)/frekvens (y)	CP/CCP	Förebyggande åtgärd
E 250	Överskridande av gränsvärde för tungmetaller enligt renhetskriterier för E 250, till exempel gränsvärde för arsenik	x/y	CCP 1	Kontroll av leverantörsförsäkran ,analysprotkoll från leverantör
E-nummer.....osv				

Process	Fara	Allvarhetsgrad (x)/frekvens (y)	CP/CCP	Förebyggande åtgärd
Mottagning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering	x/y	CP	Hela och rena förpackningar
Lagring	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering	x/y	CP	Rengöringsrutiner Hela och rena förpackningar
Blandning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid felblandning och kontaminering	x/y	CP CCP 2	Väga in rätt mängd Rengöringsrutiner Kalibrering av vågar Att receptet följs
Packning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering Fel etikett	x/y	CP CCP 3	Rengöringsrutiner Rätt etikett på rätt produkt

Sammanställning CCP

Råvara

	CCP nr	Kritisk gräns	Övervakning Åtgärd/frekvens	Korrigerande åtgärder
E 250	1	Gränsvärden enligt specifikation (EU nr 231/2012)	Kontrollera certifikat/varje leverans	Returnera partiet

Processteg

	CCP nr	Kritisk gräns	Övervakning Åtgärd/frekvens	Korrigerande åtgärder
Blandning	2	150 mg/kg	Följ recept/varje batch	Spärr/kassera
Packning	3	Rätt etikett på rätt produkt	Kontroll vid packning av ny produkt	Ometikettering

4. Till vilken livsmedelskategori hör produkten du kontrollerar?

Vid kontroll av tillsatser behöver du börja med att ta reda på till vilken livsmedelskategori produkten du kontrollerar passar in under. Du hittar kategorierna i del D i bilaga II till tillsatsförordningen. Vilka tillsatser som är godkända för de olika kategorierna hittar du sedan i del E i bilaga II.

Korv hamnar under kategori kött, det vill säga kategori nummer 8. Inom kategori 8 finns flera undergrupper. I det här projekt ska du endast kontrollera korvar som passar in under kategori:

8.3.1 = Icke värmebehandlade köttprodukter eller,

8.3.2 = Värmebehandlade köttprodukter

Det finns även korvar som passar in under kategori 8.2 = köttberedningar enligt definitionen i

förordning (EG) nr 853/2004. Det handlar då om korvar som inte har behandlats på ett sådant sätt att muskelfiberstrukturen har ändrats. Kryddor och tillsatser kan vara tillsatta till sådana produkter men de har inte behandlats mer än att de fortfarande ser ut som färskt kött. Sådana korvar ska inte kontrolleras inom ramen för detta projekt.

EU-kommissionen har tagit fram en vägledning som stöd för den som ska avgöra till vilken kategori ett livsmedel eller livsmedelsgrupp hör. Vägledningen heter [Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation \(EC\) No 1333/2008 on Food Additives](#). I vägledningen står följande om kategori nummer 8.3.1 respektive 8.3.2 när det handlar om olika typer av korvar:

”8.3.1. Non-heat-treated processed meat

This category covers several treatment methods (e.g. curing, salting, smoking, drying, fermenting, marinating, pickling, maturing) that preserve and extend the shelf life of meats. Examples: cured and dried ham, fermented and dried sausages.

This category includes:

- Sobrasada: sausage meat products made of minced pig meat and fat (or other animals), seasoned with paprika, salt and spices, mixed to obtain a spreadable paste, encased in natural or reconstituted artificial casings, followed by maturing and drying.

- Bratwurst: sausage meat product made of pork and/or beef (or meat of other animals), fat, water, spices, salted (at least 1.5% salt) or cured (at least 1.5% salt with 0.4 to 0.6% sodium nitrate), minced to obtain spreadable sausage filling and stuffed in edible casings; intermediate product intended to be eaten after heating.

- Leberkäse: sausage meat product made of pork and/or beef (or meat of other animals), fat, water, potato starch, spices, salted (at least 1.5% salt) or cured (at least 1.5% salt with 0.4 to 0.6% sodium nitrate), minced to obtain spreadable sausage filling placed in a baking pan; intermediate product intended to be eaten after heating.

- Julkorv, grynkorv, värmlandskorv and fläskkorv are Swedish traditional raw sausages made of minced pig and/or beef meat and/or fat. Made with or without the characteristics of an emulsion, seasoned with salt and spices, encased in natural or artificial casings, often followed by maturing. Vegetable fibers such as grain or potato are used in some of these sausage. To be prepared in the households.

8.3.2. Heat-treated processed meat

Includes cooked (including cured and cooked, smoked and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilised) and canned meat cuts. Examples include: sterilised sausage.”

Om en korv har värmebehandlats på något sätt hör den alltså till kategori 8.3.2.

I samma vägledning finns följande information under kategori 8.2. (Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004) relevant för korv. Informationen kan vara bra för att se exempel på korvar som **inte** ska kontrolleras.

“8.2. Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004

Fresh meat, including meat that has been comminuted or minced, that has had foodstuffs, seasonings or additives added to it or that has undergone processes insufficient to modify the internal muscle fibre structure of the meat and thus to eliminate the characteristics of fresh meat.

Meat preparations can fall within the definition of ‘unprocessed products’ or that of ‘processed products’. For example, a meat preparation will fall within the definition of ‘processed products’ if the actions mentioned in the definition of ‘processing’ that are applied are insufficient to modify the internal muscle fibre completely through to the centre of the product muscle fibre structure of the meat and thus to eliminate the characteristics of fresh meat.

This category includes also (här under har vi bara tagit med exempel på korvar):

- Bräte: traditional mostly in southern Germany (Bavaria, Baden-Wuerttemberg, Hessen) (sausage meats), raw, to be prepared in the households (baked), finely chopped mix-ture, umgerötet (cured red) with NO₂ and salt.

- Breakfast sausage: In this product, the meat is minced in such a way that the muscle and fat tissues are completely dispersed, so the fibres make an emulsion with the fat, giving the product its typical appearance.

- Kielbasa surowa typu kielbasa biala: Polish raw sausages consumed after heat treatment in the households (e.g., “biała kielbasa”) - produced from meat with fat reduced into fragments, with seasonings and spices, and additives; stuffed in casings.

- Kielbasa surowa typo metka: polish raw sausages consumed without heat treatment, produced from meat and fat reduced into fragments derived from pork or beef (“metka January 2017

tatarska” is produced only from beef meat) with addition of water, seasonings (including onion) and spices, and additives; packed into artificial casings or other barrier packaging unit.

- Salsicha fresca: fresh sausage meat products, prepared with minced meat, seasoned with salt, pepper and other spices and stuffed in natural or artificial casings.

-Toorvorst: raw sausage, made of chopped meat (5...7 mm) of pork or chicken. Fat content less than 25%, salt content 1,1 - 1,7% (NaCl). Vinegar, condiments and food additives are added and stuffed into natural or artificial casings. To be heat-treated in the households. Typically summer product.”

5. Vilka tillsatser ingår i produkten?

Här kan du kryssa i ett eller flera alternativ.

Kontrollera produktens ingrediensförteckning och recept för att se vilka tillsatser som ingår. Tillsatser kan antingen anges med sitt respektive E-nummer, till exempel E 249 eller med sin specifika beteckning, till exempel kaliumnitrit.

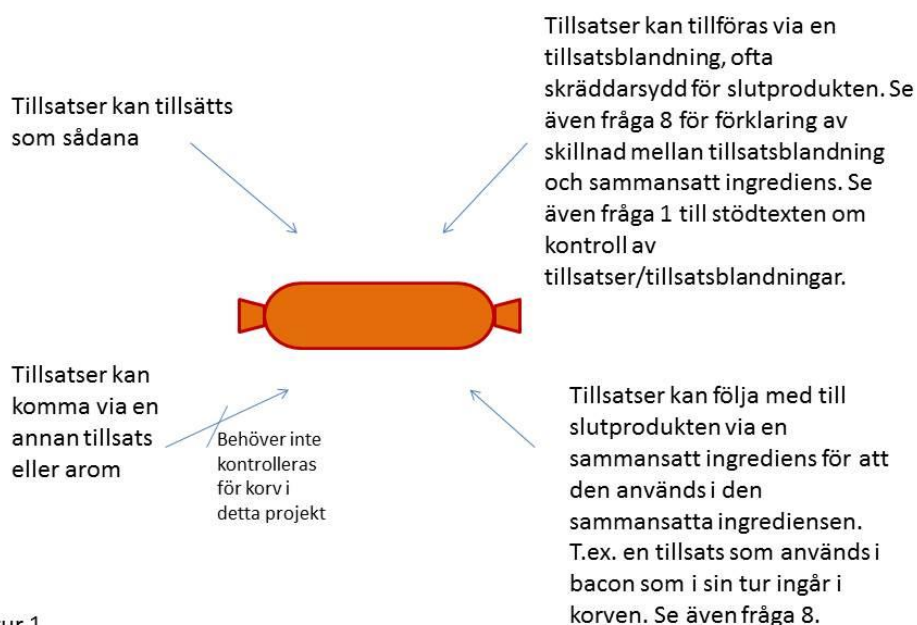
Det är vanligt att korv innehåller konserveringsmedel i form av nitrit eller nitrat. De kan förekomma i någon av följande former:

- Kaliumnitrit (E 249)
- Natriumnitrit (E 250)
- Natriumnitrat (E 251)
- Kaliumnitrat (E 252)

I frågeformuläret ska du ange om produkten innehåller nitrit eller nitrat i någon form. Du ska även ange om produkten innehåller någon annan tillsats än kaliumnitrit, natriumnitrit, natriumnitrat eller kaliumnitrat. Några andra exempel på tillsatser som kan förekomma är:

- Fosfater (E 339 – E 452)
- Acetater (t.ex. E 261 – E 263)
- Askorbinsyra (E 300)

Om annan tillsats än de som nämns ovan ingår vill vi också att du anger vilken/vilka tillsatser. Tänk på att tillsatser kan tillföras på olika sätt, se figur 1 nedan:



Figur 1

6. Är alla tillsatser godkända för den livsmedelsprodukt som bedöms?

Det kan hända att svaret blir nej på denna fråga på grund av att tillsatsen/tillsatserna kommit med via överföringsprincipen. Detta tas vidare omhand under fråga 8.

Du kan välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i EU-kommissionens databas om tillsatser. Nedan beskriver vi hur du går tillväga i respektive fall.

Sök i lagstiftningen

Öppna den konsoliderade versionen av förordning EG nr 1333/2008. Kika under kategori 8.3.1. eller 8.3.2. i del E i bilaga II till tillsatsförordningen beroende på till vilken kategori produkten du kontrollerar tillhör.

Här listas alla tillsatser som är godkända i respektive grupp. På den första raden under livsmedelskategori 8.3.1 och 8.3.2 i del E i bilaga II finns en hänvisning till de tillsatser som ingår i Grupp I. För att hitta vilken tillsatser som ingår i denna grupp behöver du gå till del C i bilaga II. Observera att det i del C i vissa fall finns begränsningar.

När du har kontrollerat mot tabellen i del C, där alla tillsatser i grupp I anges, går du tillbaka till kategori 8.3.1. respektive 8.3.2. Övriga tillsatser som inte tillhör grupp I anges antingen enskilt med E-nummer och namn eller är grupperade under respektive kategori. Tillsatserna anges ibland i grupp, till exempel så här:

E 200 – E 219, Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater, p-hydroxibensoater.

Då är det viktigt att tänka på att alla tillsatser från och med nummer E 200 till och med nummer E 219 får ingå. För att veta vilka tillsatser som ingår i gruppen behöver du gå till del C i bilaga II och leta reda på gruppen E 200 – E 219. Här radas alla tillsatser inom denna grupp upp.

Tillsammans med informationen om vilka tillsatser som är godkända för respektive livsmedelskategori, till exempel 8.3.1. beskrivs även vissa villkor om det finns sådana. Villkoren står dels under rubriken Begränsningar/undantag men finns även som fotnoter i kolumnen Fotnoter. Du hittar dem i slutet av varje livsmedelskategoris undergrupp. Det är viktigt att även läsa de fotnoter som gäller för en viss tillsats.

Sök i databasen

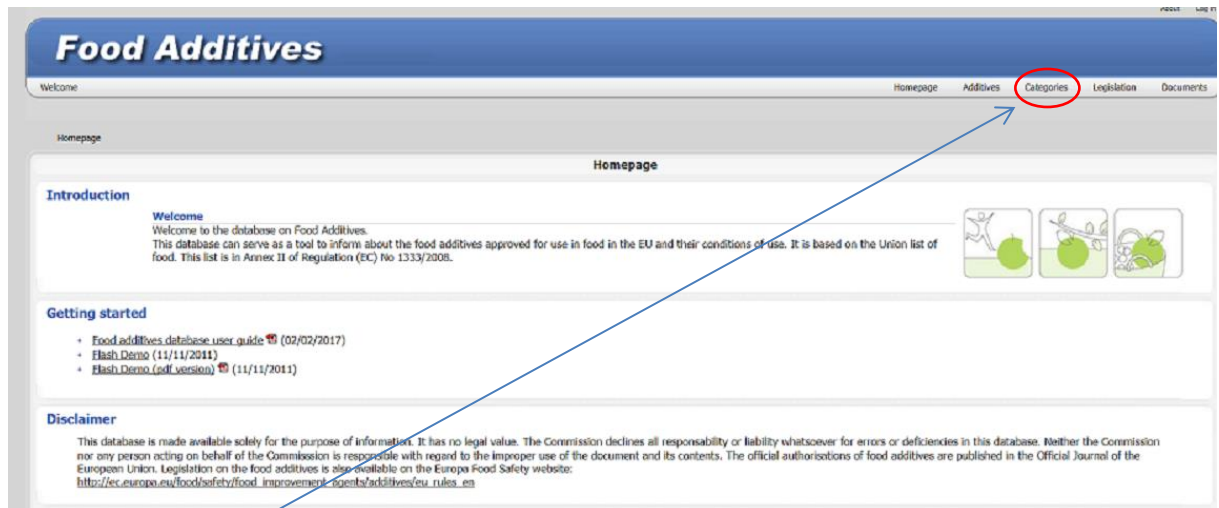
Gå till https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/

Välj Food Additives

Om det är första gången du använder dig av databasen kan det vara bra att gå igenom den instruktion om hur man söker i databasen som du hittar på databasens första sida. Databasen finns idag endast på engelska.

Det är viktigt att komma ihåg att databasen bara har tagits fram i informationssyfte, vilket innebär att den inte är lagligt bindande. Det innebär att du även behöver jämföra informationen med de publicerade förordningarna.

Så här ser det ut när du kommer in i databasen:



Välj Categories. Klicka på Meat och sedan Meat products

Välj sedan kategori 8.3.1 eller 8.3.2. beroende på var produkten du kontrollerar passar in.

Nu får du fram samma information som i den konsoliderade versionen av tillsatsförordningen. Men i databasen kan du enkelt klicka på t.ex. Grupp I och få fram vilka tillsatser som ingår i denna grupp.

Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» Group I	Group I, Additives	ML = quantum satis; except E 425 ML = 10000 mg/kg; E 620 to E 625, ML = 10000 mg/kg individually or in combination, expressed as glutamic acid; E 626 to E 635, ML = 500 mg/kg individually or in combination, expressed as guanylic acid.
» E 100	Curcumin	ML = 20 mg/kg , only sausages quantum satis only <i>pasturmas</i>
» E 101	Riboflavin	quantum satis only <i>pasturmas</i>
» E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow 5	ML = 15 mg/kg , only <i>sobrasada</i>
» E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmine	ML = 100 mg/kg , only sausages quantum satis only <i>pasturmas</i> ML = 200 mg/kg , only <i>chorizo sausage/salchichon</i>
» E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	ML = 50 mg/kg , only <i>chorizo sausage/salchichon</i>
» E 150a-d	Caramels	quantum satis only sausages
» E 160a	Carotenes	ML = 20 mg/kg , only sausages
» E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	ML = 10 mg/kg , only sausages
» E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis only sausages
» E 200 - 219	Sorbic acid - sorbates, Benzoic acid - benzoates, p-hydroxybenzoates	quantum satis only surface treatment of dried meat products
» E 235	Natamycin	ML = 1 mg/kg , only surface treatment of dried cured sausages
» E 249 - 250	Nitrites	ML = 150 mg/kg
» E 251 - 252	Nitrates	ML = 150 mg/kg
» E 310 - 320	Gallates, TBHQ and BHA	ML = 200 mg/kg , only dehydrated meat
» E 315	Erythorbic acid	ML = 500 mg/kg , only cured products and preserved products
» E 316	Sodium erythorbate	ML = 500 mg/kg , only cured products and preserved products
» E 338 - 341, E 343 and E 450 - 451	Phosphoric acid - phosphates - di - tri - and polyphosphates	ML = 5000 mg/kg

Om du klickar på punkterna under villkoret för exempelvis nitriter får du fram ytterligare villkor som gäller, förutom maximihalten.

7. Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?

Här ska du inte kontrollera mängder av tillsatser som följer med via en sammansatt ingrediens (se vidare fråga 8). Endast mängder av tillsatser som tillsätts som sådana eller via en tillsatsblandning. Se figur 1 under fråga 5.

Be företaget att visa receptet för att se vilka mängder som ingår i produkten. Kontrollera även att receptet följs vid själva tillverkningen.

För att ta reda på vad som är en tillåten mängd kan du välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen. Nedan beskriver vi hur du går tillväga i respektive fall.

Sök i lagstiftningen

Kika under kategori 8.3.1. eller 8.3.2. i den konsoliderade versionen av tillsatsförordningen. Där det finns särskilda villkor för maximihalter framgår de oftast som fotnoter vid respektive tillsats. Maximihalterna gäller oftast halterna i livsmedlet så som det säljs men kan även anges på annat sätt.

Observera! För nitriter (E 249-250) anges i de flesta fall maximihalten 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.

Exempel 1:

I en korv som ska värmebehandlas men inte steriliseras får maximalt 150 mg nitrit per kg korvsmet ingå. Företaget som tillverkar korven visar att de använder en nitritsaltblandning där mängden nitrit i saltblandningen är 0,6 %.

Företaget visar sitt recept där det står att de använder **10 kg** nitritsalt till **150 kg** korvsmet.

I nitritsaltblandningen ingår **60 g** nitrit (= **60 000 mg**)

Den totala smeten som väger **160 kg** (150 kg korvsmet + 10 kg nitritsalt) innehåller **60 000 mg/160 kg = 375 mg/kg**.

Halten 375 mg/kg överskrider maximivärdet 150 mg/kg vilket innebär att produkten inte får säljas.

Exempel 2:

I en korv som ska värmebehandlas och steriliseras får maximalt 100 mg nitrit per kg korvsmet ingå. Företaget som tillverkar korven visar att de använder en nitritsaltblandning där mängden nitrit i saltblandningen är 0,6 %.

Företaget visar sitt recept där det står att de använder **1 kg** nitritsalt till **150 kg** korvsmet.

I nitritsaltblandningen ingår **6 g** nitrit (= **6 000 mg**)

Den totala smeten som väger **151 kg** (150 kg korvsmet + 1 kg nitritsalt) innehåller **60 000 mg/151 kg = 40 mg/kg**.

Halten 40 mg/kg är under maximivärdet 100 mg/kg.

Sök i databasen

Se stödtext till fråga nr 5 för hur du hittar specifika villkor för en tillsats eller grupp tillsatser i databasen.

8. Ingår det sammansatta ingredienser som i sin tur innehåller tillsatser och som överförs till den färdiga produkten (genom överföringsprincipen)?

Med en sammansatt ingrediens, i den här frågan, menar vi ingredienser som består av flera ingredienser. Till exempel bacon som ingår i en korv. En sammansatt ingrediens kan innehålla tillsatser som ingår för att de har en funktion i ingrediensen (bacon). När ingrediensen används förs eventuella tillsatser över till slutprodukten (korven).

Tänk på

Tillsatsblandningar är också en form av sammansatta ingredienser vilka kan bestå av både tillsatser och "vanliga ingredienser", till exempel blandningar av tillsatser och mjöl eller tillsatser och kryddor. Men det är inte tillsatsblandningar som avses i denna fråga.

I tillsatsblandningar ingår tillsatser som används för att de ska ha en funktion i slutprodukten, till exempel en korv. Även tillsatser som ingår i en sammansatt ingrediens kan ha en fortsatt funktion i slutprodukten, till exempel en korv, men det är inte det som är huvudsyftet.

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.

9. De tillsatser som kommer med via en sammansatt ingrediens, är de godkända i den ingrediensen?

Den här frågan ska du bara svara på om det ingår tillsatser som förs över via en sammansatt ingrediens.

En förutsättning för att överföringsprincipen ska få tillämpas är att tillsatsen/tillsatserna som överförs är godkända i ingrediensen som används.

Du kan välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen. Nedan beskriver vi hur du går tillväga i respektive fall.

Sök i lagstiftningen

Öppna den konsoliderade versionen av förordning EG nr 1333/2008. Ta reda på till vilken livsmedelskategori ingrediensen tillhör. I kontrollwiki på sidan [placering i livsmedelskategorier](#) hittar du exempel på olika livsmedel och i vilken livsmedelskategori de ska placeras. Hittar du inte livsmedlet där kan du kika i EU-kommissionens vägledning

[Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation \(EC\) No 1333/2008 on Food Additives.](#)

På de första raderna under varje livsmedelskategori i del E i bilaga II finns en hänvisning till de tillsatser som ingår i olika grupper, till exempel grupp I, grupp II och så vidare i stället för att alla tillsatser i varje grupp räknas upp. I del C i bilaga II framgår det vilka tillsatser som omfattas av dessa grupper. Tillsatserna är 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).

Observera att det i de fem grupperna i del C i bilaga II även finns villkor för hur tillsatserna får användas.

Några kommentarer om respektive grupp hittar du i bilagan till detta stöddokument.

När du har kontrollerat tillsatser som ingår i olika grupper går du tillbaka till aktuell livsmedelskategori i del E. Övriga tillsatser som inte tillhör någon av ovan nämnda grupper anges enskilt med E-nummer och namn.

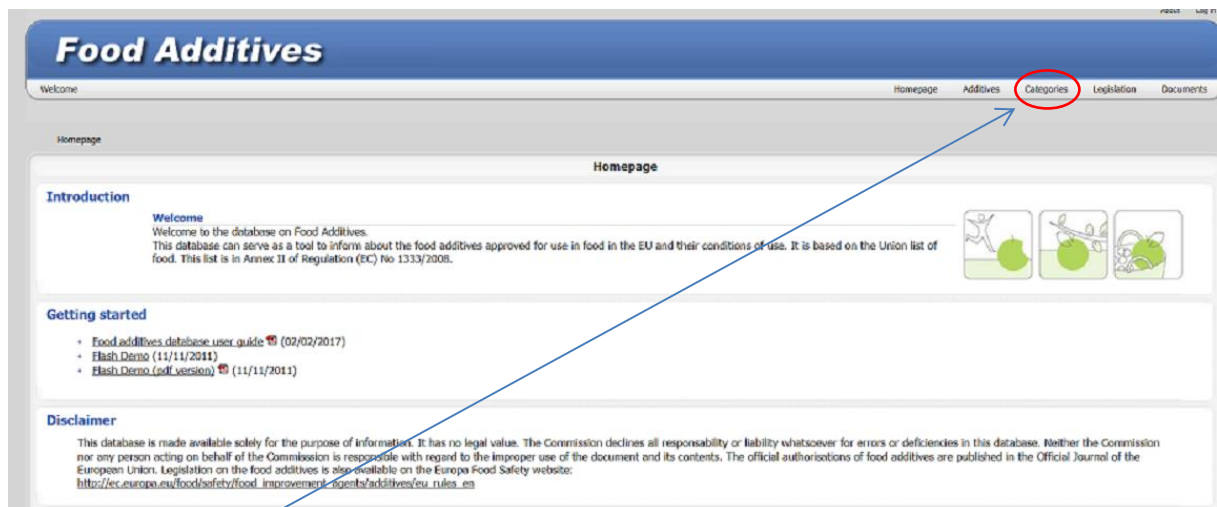
Tillsammans med informationen om vilka tillsatser som är godkända för respektive livsmedelskategori, till exempel 6.2.2. Stärkelse, beskrivs även vissa villkor om det finns sådana. Villkoren står dels under rubriken Begränsningar/undantag men finns även som fotnoter i kolumnen Fotnoter. Du hittar dem i slutet av varje livsmedelskategoris undergrupp. Det är viktigt att även läsa de fotnoter som gäller för en viss tillsats.

Sök i databasen

Gå till https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/

Välj Food Additives

Så här ser det ut när du kommer in i databasen:



Välj Categories. Klicka på den livsmedelskategori där ingrediensen passar in. T.ex. 6.2.2. Stärkelse.

Nu får du fram samma information som i den konsoliderade versionen av tillsatsförordningen. Men i databasen kan du enkelt klicka på t.ex. Grupp I och få fram vilka tillsatser som ingår i denna grupp.

General data

Description Starch is a D-glucose polymer occurring in granular form in certain plant species, notably seeds (e.g. cereals, pulses, corn, wheat, rice, beans, peas) and tubers (e.g. potato). The polymer consists of D-anhydroglucopyranose units which condensate through alpha glycosidic bonds. Native starch is separated by processes that are specific for each raw material. The category includes maltodextrins.

Categories

+ Cereals and cereal products (6) 6

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified by brunofe on 14/02/2017

Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» Group I	Group I, Additives	ML = quantum satis; except E 425 ML = 10000 mg/kg; E 620 to E 625, ML = 10000 mg/kg individually or in combination, expressed as glutamic acid; E 626 to E 635, ML = 500 mg/kg individually or in combination, expressed as guanylic acid.
» E 220 - 228	Sulphur dioxide - sulphites	ML = 50 mg/kg , excluding starches in infant formulae, follow-on formulae and processed cereal-based foods and baby foods

[First page] << 1 >> [Last page]

Om du klickar på punkterna under villkoren för exempelvis svaveldioxid - sulfiter får du fram ytterligare villkor som gäller, utöver maximihalt.

10. Får tillsatsen följa med via den sammansatta ingrediensen till det slutliga livsmedlet?

Den här frågan ska du bara svara på om det ingår tillsatser som förs över via en sammansatt ingrediens.

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

Om det finns tillsatser som följer med via överföringsprincipen behöver du därför kontrollera mot dessa tabeller att tillsatserna får föras över.

11. Känner livsmedelsföretagaren till att det finns krav på renhet för tillsatser?

När en tillsats blir godkänd inom EU tas det alltid fram en specifikation för denna tillsats som tillsatsen måste uppfylla för att få användas i livsmedel. Att tillsatser som används i livsmedel ska uppfylla kraven på bl.a. ursprung och renhet som fastställts i specifikationen framgår av artikel 4.5 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Det är viktigt att de tillsatser som används i livsmedel uppfyller dessa krav eftersom samma ämne som kan användas som tillsats även kan finnas för andra användningsområden där

renhetskraven inte är lika höga, vilket skulle kunna innebära en hälsorisk för konsumenten om man använder en tillsats som inte är av livsmedelskvalitet. Exempelvis kan dessa ämnen innehålla för höga halter av tungmetaller.

Specifikationerna som innehåller uppgifter som identifierar tillsatsen och uppgifter om renhetskriterier finns i förordning (EU) nr 231/2012 om fastställande av specifikationer för de tillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008.

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

I denna kontrollpunkt behöver ni endast ta reda på om livsmedelsföretagen har vetskap om att det finns krav på renhet för tillsatser.

12. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att tillsatser som används uppfyller krav på identitet och renhet?

Den här frågan behöver du bara svara på om livsmedelsföretagaren känner till att det finns krav på identitet och renhet. Här kan du kryssa i ett eller flera alternativ.

Att kraven på identitet och renhet är uppfyllda kan säkerställas på olika sätt - se svarsalternativen i frågan. Ni behöver bara kontrollera att företaget säkerställer att renhetskriterierna är uppfyllda för tillsatser de själva köper in och använder i sin tillverkning. Då menar vi både tillsatser som sätts till enskilt och i form av tillsatsblandningar. För tillsatser som eventuellt ingår i sammansatta ingredienser, som köpts in från något annat företag, behöver ni inte kontrollera renhetskriterier. Detta är lämpligare att kontrollera i tidigare led.

13. Uppfyller tillsatserna kraven på identitet och renhet?

Den här frågan behöver du bara svara på om livsmedelsföretagaren känner till att det finns krav på identitet och renhet.

Börja med att kontrollera att tillsatserna som företaget använder är avsedda att använda i livsmedel. Det måste till exempel framgå i märkningen på tillsatsförpackningen att den är avsedd att användas i livsmedel på något sätt.

För att kontrollera om tillsatserna uppfyller kraven på identitet och renhet kan du jämföra de specifikationer/certifikat som företaget fått från den som levererar tillsatserna med de specifikationer som EU tagit fram. Den typ av dokumentation som företaget kan visa upp och där information om renhetskriterier finns brukar ofta heta "technical data sheet" (TDS)

Om företaget inte kan visa tillräcklig dokumentation kan provtagning bli aktuellt. Det finns exempel på där tillsatserna som använts i livsmedel har haft för höga halter av vissa tungmetaller, eller där tillsatsen har varit avsedd för annan verksamhet än för tillverkning av livsmedel. Men observera att provtagning inte ingår inom ramen för detta kontrollprojekt.

14. Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Här kan du kryssa i ett eller flera alternativ.

Du ska både kontrollera att de tillsatser livsmedelsföretagaren själv tillsätter och, så gott det går att bedöma, de tillsatser som redan ingår i eventuella sammansatta ingredienser anges på rätt sätt i ingrediensförteckningen.

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

Tänk på

Tillsatser som följer med via en annan ingrediens behöver inte alltid anges.

I förordning (EU) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser finns den så kallade överföringsprincipen, som innebär att det i vissa fall (undantag finns) är tillåtet att en livsmedelstillsats som är godkänd i en ingrediens följer med till det färdiga livsmedlet, trots att tillsatsen enligt tillsatsbestämmelserna egentligen inte är godkänd för användning i det färdiga livsmedlet. Regel omnämns som "carryover-principen" i informationsförordningen.

Om den medföljande tillsatsen har en teknisk funktion i den färdiga produkten är den en ingrediens och ska deklarerats i produktens ingrediensförteckning. Om tillsatsen inte har någon effekt i den färdiga produkten behöver den inte anges i ingrediensförteckningen. Se även del E i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011, om sammansatta ingredienser.

Nedan följer exempel på när en medföljande tillsats behöver anges, respektive när den inte anses ha någon teknisk funktion och därmed inte behöver anges i ingrediensförteckningen.

Exempel på "carry over":

- I en flytande äggprodukt får bensoesyra och bensoater användas som konserveringsmedel under vissa förutsättningar. Äggprodukter som innehåller sådana konserveringsmedel får användas vid tillverkning av tårtbottnar, rulltårter, muffins och andra mjuka kakor, trots att konserveringsmedlen enligt förordning (EU) nr 1333/2008 inte får användas vid tillverkning av de aktuella bakverken. Om konserveringsmedlen har effekt i den färdiga kakan ska de deklarerats i ingrediensförteckningen.
- Klumpförebyggande medel i salt som använts vid tillverkningen av en köttgryta. I salt används ett klumpförebyggande medel för att saltet inte ska klumpa sig. Saltet används sedan i en köttgryta. Det klumpförebyggande medlet har sannolikt inte någon klumpförebyggande effekt i köttgrytan och ska därmed inte anges i köttgrytans ingrediensförteckning.
- Surhetsreglerande medel i en kryddblandning visar sig inte ha någon effekt i en maträtt som kryddblandningen sätts till, och behöver därför inte anges i maträttens ingrediensförteckning.
- I margarin används emulgeringsmedel. Margarinet används som ingrediens i ett bröd, men i brödet har inte emulgeringsmedlet någon emulgerande effekt och behöver alltså inte anges.

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.

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. Modifierad stärkelse ska dock alltid kompletteras med en uppgift om vilken växtart den framställs från, om stärkelsen kan innehålla gluten.

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, 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 azofärgämnen.

När de här färgämnen 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 färgämnen 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.

15. Härrör tillsatsen/tillsatserna från någon allergen?

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.

Märkningen omfattar alla ingredienser som använts vid produktionen av ett livsmedel. Det gäller oavsett om dessa ingredienser är undantagna från kraven i artiklarna 19 och 20 samt i bilaga VII, del B i förordning (EU) nr 1169/2011, för kategoribeteckningar. Alltså ska även tillsatser som följer med via en sammansatt ingrediens anges om den har sitt ursprung från en allergen ingrediens.

Reglerna gäller alla ingående ingredienser och processhjälpmedel som innehåller eller har framställts från något av de ämnen eller produkter som finns med i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011, och under de förutsättningar som framgår av bilagan.

Även produkter utvunna ur sådana ingredienser, ofta uttryckt som ”produkter därav”, ska anges. Produkten kan ha utvunnits i ett eller flera processteg. Detta betyder att det ska framgå om en ingrediens, till exempel en livsmedelstillsats, har framställts från eller ur något av de ämnen eller produkter som anges i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011.

16. Anges allergenet i produktens beteckning eller ingrediensförteckningen?

Den här frågan behöver du bara svara på om det ingår tillsatser som härrör från något av de ämnen eller produkter som anges i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011.

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.

Kontroll av sillinläggningar

Stödtext till frågor som ska rapporteras in via IMYR

1. I vilken typ av anläggning sker kontrollen?

De flesta anläggningar som tillverkar sillinläggningar är godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Men det finns även detaljhandelsanläggningar, till exempel en gårdsbutik, som tillverkar sillinläggningar och som är registrerade enligt förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Registrerade detaljhandelsanläggningar får, utöver försäljningen direkt till konsument, leverera livsmedel av animaliskt ursprung till andra anläggningar, under förutsättning att leveranserna:

- Sker endast till andra detaljhandelsanläggningar och
- är marginella, av lokal karaktär och begränsade.

Se artikel 1.5.b) ii) i förordning (EG) nr 853/2004 och 22 § LIVSFS 2005:20.

Livsmedelsverkets tolkning av begreppen "lokal karaktär", "marginellt" och "begränsat"

- Lokal karaktär innebär att leveransen sker till närområdet, det vill säga hemkommunen och angränsande kommuner.
- Marginellt innebär en maximal produktionsvolym på 500 kg per vecka.
- Begränsat innebär ett begränsat sortiment och/eller ett begränsat antal mottagare.
- Det förutsätter att aktuell anläggning även har försäljning/leverans av de animaliska livsmedlen direkt till konsument. Undantaget kan bara tillämpas på en detaljhandelsanläggning.

Om leveranserna från en detaljhandelsanläggning uppfyller kriterier som anges ovan behöver anläggningen alltså inte godkännas enligt förordning (EG) nr 853/2004. En viktig förutsättning är att det från anläggningen även sker försäljning/leverans av produkter direkt till konsument. I vilken omfattning det ska ske är inte närmare definierat, men en förutsättning för att kunna tillämpa undantaget i förordningen om animaliska livsmedel är att anläggningen i grunden är en detaljhandel.

Det förutsätter att försäljningen till konsumenter åtminstone är av sådan omfattning att den verksamheten skulle ha behövt registreras som en livsmedelsanläggning även om bara leveransen direkt till konsumenter förekom. Leveransen till andra anläggningar kan med andra ord inte vara huvudverksamheten.

2. Har företaget tagit hänsyn till användningen av tillsatser i sin egen kontroll beträffande de grundläggande förutsättningarna?

För att användningen av tillsatser ska bli rätt och säker är det viktigt att företaget har tagit hänsyn till användningen av tillsatser i den egna kontrollen. Det innebär med andra ord att företaget ska ha ändamålsenliga rutiner (grundförutsättningar) och att de tagit hänsyn till tillsatser i sin faroanalys. Här ska du svara på om företagets grundförutsättningar är ändamålsenliga. I nästa fråga ska du svara på om företaget har tagit hänsyn till tillsatser i sin faroanalys.

Relevanta grundläggande förutsättningar för företag som hanterar tillsatser är:

Utbildning: fråga efter om företaget har kunskaper om tillsatser. Vet de till exempel vilken lagstiftning som är tillämplig, vet de vad renhetskriterier innebär, vet de hur tillsatser ska märkas, hur säkerställer de att personalen som t ex väger upp och blandar ingredienser har kunskap om tillsatser.

Rengöring: Har företaget i sina rengöringsrutiner tagit hänsyn till vikten av att göra rent mellan olika blandningar? Finns rutiner för rengöring av blandningskärl och vågar?

Finns rutiner som säkerställer att tillsatser inte förorenats till exempel på lager och vid blandning?

Underhåll: Vilka rutiner finns för kalibrering av vågar, rutiner för underhåll av t ex lager så att rengöring inte försvåras vilket i sin tur kan leda till att tillsatserna förorenas.

Spårbarhet: Finns rutiner för spårbarhet?

3. Har företaget tagit hänsyn till användningen av tillsatser i sin egen kontroll beträffande faroanalysen?

Exempel på hur en tillsats kan ingå i en faroanalys. Tänk på att faroanalyser kan se ut på många olika sätt. Exemplet nedan bara tar upp faran med tillsatsen E 211.

Tillsats	Fara	Allvarhetsgrad (x)/frekvens (y)	CP/CCP	Förebyggande åtgärd
E211	Överskridande av gränsvärde för tungmetaller m m enligt renhetskriterier för E 211	x/y	CCP 1	Kontroll av leverantörs försäkring, analysprotokoll från leverantör
E-nummer.....osv				

Process	Fara	Allvarhetsgrad (x)/frekvens (y)	CP/CCP	Förebyggande åtgärd
Mottagning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering	x/y	CP	Hela och rena förpackningar
Lagring	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering	x/y	CP	Rengöringsrutiner Rena och hela förpackningar
Blandning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering eller felblandning	x/y	CP grundläggande förutsättning rengöring, kalibrering av vågar CCP 2 Att receptet följs	Väga in rätt mängd Rengöringsrutiner Kalibrering av vågar Att receptet följs
Packning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering /fel etikett	x/y	CP CCP 3	Rengöringsrutiner Rätt etikett på rätt produkt

Sammanställning CCP

Råvara

	CCP nr	Kritisk gräns	Övervakning Åtgärd/frekvens	Korrigerande åtgärder
E 211	1	Gränsvärden enligt specifikation (EU nr 231/2012)	Kontrollera certifikat/varje leverans	Returnera partiet

Processteg

	CCP nr	Kritisk gräns	Övervakning Åtgärd/frekvens	Korrigerande åtgärder
Blandning	2	2000 mg/kg uttryckt som bensoesyra	Följ recept/varje batch	Spärr/kassera
Packning	3	Rätt etikett på rätt produkt	Kontroll vid packning av ny produkt	Ometikettering

4. Vilka tillsatser ingår i produkten?

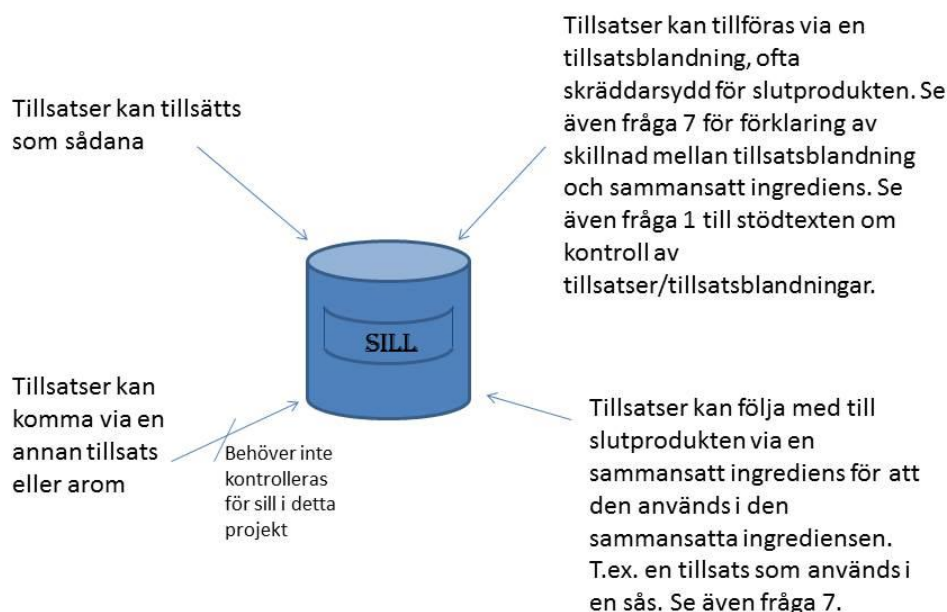
Här kan du kryssa i ett eller flera alternativ.

Kontrollera produktens ingrediensförteckning och recept för att se vilka tillsatser som ingår. Tillsatser kan antingen anges med sitt respektive E-nummer, till exempel E 211 eller med sin specifika beteckning, till exempel natriumbensoat

Det är vanligt att sillinläggningar innehåller konserveringsmedel E 211 (natriumbensoat) och

E 202 (kaliumsorbat). Exempel på andra tillsatser som kan förekomma är E 415 (xantangummi) och E 270 (mjölksyra).

I frågeformuläret ska du ange om produkten innehåller natriumbensoat och/eller kaliumsorbat. Du ska även ange om produkten innehåller några andra tillsatser och vilken/vilka i så fall. Tänk på att tillsatser kan tillföras på olika sätt, se figur 2 nedan:



Figur 2

5. Om även andra tillsatser än natriumbensoat och kaliumsorbat används, är alla godkända för sillinläggningar?

Den här frågan ska du bara svara på om även andra tillsatser än natriumbensoat och kaliumsorbat ingår i sillinläggningen. Det kan hända att svaret blir nej på denna fråga på grund av att tillsatsen/tillsatserna kommit med via överföringsprincipen. Detta tas omhand under fråga 7.

Vid kontroll av tillsatser behöver du börja med att ta reda på till vilken livsmedelskategori produkten du kontrollerar passar in under. Du hittar kategorierna i del D i bilaga II till tillsatsförordningen. Vilka tillsatser som är godkända för de olika kategorierna hittar du sedan i del E i bilaga II.

Sillinläggningar hamnar under kategori 9.2 (bearbetade fiskprodukter).

För att ta reda på om tillsatserna är godkända att använda i sillinläggningar kan du välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen. Nedan beskriver vi hur du går tillväga i respektive fall.

Sök i lagstiftningen

Öppna den konsoliderade versionen av förordning EG nr 1333/2008. Kika under kategori 9.2. i del E i bilaga II till tillsatsförordningen beroende på till vilken kategori produkten du kontrollerar tillhör.

Här listas alla tillsatser som är godkända i respektive grupp. På den första raden under livsmedelskategori 9.2 i del E i bilaga II finns en hänvisning till de tillsatser som ingår i Grupp I. För att hitta vilken tillsatser som ingår i denna grupp behöver du gå till del C i bilaga II. Observera att det i del C i vissa fall finns begränsningar.

När du har kontrollerat mot tabellen i del C, där alla tillsatser i grupp I anges, går du tillbaka till kategori 9.2. Övriga tillsatser som inte tillhör grupp I anges antingen enskilt med E-nummer och namn eller är grupperade under respektive kategori. Tillsatserna anges ibland i grupp, till exempel så här:

E 200 – E 213, Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater.

Då är det viktigt att tänka på att alla tillsatser från och med nummer E 200 till och med nummer E 213 får ingå. För att veta vilka tillsatser som ingår i gruppen behöver du gå till del C i bilaga II och leta reda på gruppen E 200 – E 213. Här radas alla tillsatser inom denna grupp upp.

Tillsammans med informationen om vilka tillsatser som är godkända för respektive livsmedelskategori, till exempel 9.2. beskrivs även vissa villkor om det finns sådana. Villkoren står dels under rubriken Begränsningar/undantag men finns även som fotnoter i kolumnen Fotnoter. Du hittar dem i slutet av varje livsmedelskategoris undergrupp. Det är viktigt att även läsa de fotnoter som gäller för en viss tillsats.

Sök i databasen

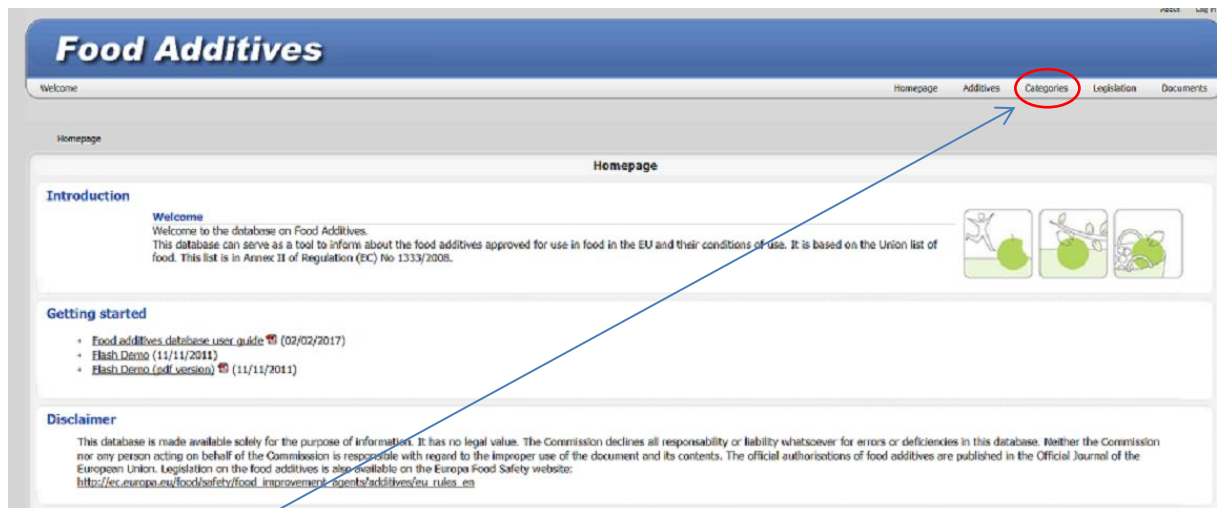
Gå till https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/

Välj Food Additives

Om det är första gången du använder dig av databasen kan det vara bra att gå igenom den instruktion om hur man söker i databasen som du hittar på databasens första sida. Databasen finns idag endast på engelska.

Det är viktigt att komma ihåg att databasen bara har tagits fram i informationssyfte, vilket innebär att den inte är lagligt bindande. Det innebär att du även behöver jämföra informationen med de publicerade förordningarna.

Så här ser det ut när du kommer in i databasen:



Välj Categories. Klicka på fish and fisheries products

Välj sedan kategori 9.2 processed fish and fisheries products including molluscs and crustaceans

Nu får du fram samma information som i den konsoliderade versionen av tillsatsförordningen. Men i databasen kan du enkelt klicka på t.ex. Grupp I och få fram vilka tillsatser som ingår i denna grupp.

Subcategory: Processed fish and fisheries products including molluscs and crustaceans (9.2)

General data

Description This category includes smoked, fermented, dried, heat treated and/or salted fish and fisheries products, including molluscs and crustaceans. These products may be placed in cans, with or without liquid (e.g. water, brine, oil), or packed under vacuum or modified atmosphere. This category also covers surimi and similar products which are obtained from fish proteins and processed into various shapes, as well as fish fillings, fish pastes and crustacean pastes. Roe products that are cooked or smoked are also included. The products may be frozen after processing.
Semi-preserved fish and fish products: products treated by methods such as marinating, pickling and partial cooking that have a limited shelf life and require chill storage (<10°C).
Fully preserved fish and fish products: products with extended shelf life, manufactured by pasteurizing or steam retorting and packaging in vacuum sealed air-tight containers to ensure sterility. Products may be packed in their own juice or in added oil or sauce.

Categories 9
Fish and fisheries products (9)

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified by brunofe on 15/02/2017

Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» E 163	Anthocyanins	quantum satis only fish paste and crustacean paste quantum satis only precooked crustacean quantum satis only smoked fish ---
» E 170	Calcium carbonate	quantum satis only fish paste and crustacean paste
» E 171	Titanium dioxide	quantum satis only fish paste and crustacean paste quantum satis only smoked fish quantum satis
» E 172	Iron oxides and hydroxides	quantum satis only fish paste and crustacean paste quantum satis only smoked fish
» E 200 - 203	Sorbic acid - sorbates	ML = 1000 mg/kg, only aspic ---
» E 200 - 213	Sorbic acid - sorbates; Benzoic acid - benzoates	ML = 2000 mg/kg, only semi-preserved fish and fisheries products including crustaceans, molluscs, surimi and fish/crustacean paste; cooked crustaceans and molluscs ML = 200 mg/kg, only salted, dried fish ML = 6000 mg/kg, only cooked <i>Crangon crangon</i> and <i>Crangon vulgaris</i> ---
» E 210 - 213	Benzoic acid - benzoates	ML = 1500 mg/kg, only cooked shrimps in brine ML = 1000 mg/kg, only cooked crustaceans and molluscs ---
» E 220 - 228	Sulphur dioxide - sulphites	ML = 50 mg/kg, only cooked crustaceans and cephalopods ML = 270 mg/kg, only cooked crustaceans of the <i>Pernaidae</i> , <i>Solenoceridae</i> and <i>Aristaeidae</i> family over 120 units per kg ML = 200 mg/kg, only dried salted fish of the <i>Gadidae</i> species ML = 180 mg/kg, only cooked crustaceans of the <i>Pernaidae</i> , <i>Solenoceridae</i> and <i>Aristaeidae</i> family between 80 and 120 units per kg ML = 135 mg/kg, only cooked crustaceans of the <i>Pernaidae</i> , <i>Solenoceridae</i> and <i>Aristaeidae</i> family up to 80 units per kg ---

Om du klickar på punkterna under villkoren för exempelvis sorbinsyra - sorbater , bensoesyra - bensoater får du fram ytterligare villkor som gäller, utöver maximihalt.

6. Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?

Här ska du inte kontrollera mängder av tillsatser som följer med via en sammansatt ingrediens (se vidare fråga 7). Endast mängder av tillsatser som tillsätts som sådana eller via en tillsatsblandning. Se figur 2 under fråga 4.

Be företaget att visa receptet för att se vilka mängder som ingår i produkten. Kontrollera

även att receptet följs vid själva tillverkningen.

För att ta reda på vad som är en tillåten mängd kan du välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen. Nedan beskriver vi hur du går tillväga i respektive fall.

Sök i lagstiftningen

Kika under kategori 9.2 i den konsoliderade versionen av tillsatsförordningen. Där det finns särskilda villkor för maximihalter framgår de oftast som fotnoter vid respektive tillsats. Maximihalterna gäller oftast halterna i livsmedlet så som det säljs men kan även anges på annat sätt.

Observera att mängderna för sorbater och bensoater uttrycks som fri syra. Nedan beskriver vi hur kaliumsorbat räknas om till sorbinsyra och hur natriumbensoat räknas om till bensoesyra. Men denna omräkning är **bara nödvändig** när sorbater och bensoater används och halterna överskrider maximihalten.

Att räkna om från salt till syra

Maximihalterna för vissa tillsatser som är salter anges som deras motsvarande syror. Det innebär att om företaget väljer att använda sig av tillsatsen i form av dess salt, kan du behöva räkna ut hur mycket syra det motsvarar för att kunna kontrollera att maximihalten inte överskrids.

Av livsmedelskategori 09.2, Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt-och kräftdjur, framgår att det är tillåtet med sorbinsyra-sorbater och bensoesyra- bensoater i en mängd av max 2 000 mg/kg till halvkonserver av fisk och fiskeriprodukter det vill säga bland annat till sillinläggningar. I fotnot (1) framgår att tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination och i fotnot (2) framgår att maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.

Det innebär, att om företaget valt att använda kaliumsorbat istället för sorbinsyra, måste du räkna om hur mycket sorbinsyra detta motsvarar för att kunna se om använd mängd eventuellt överskrider maximihalten. En sådan beräkning kan man göra med hjälp av ämnens molekylvikter.

För att beräkna hur mycket syra som saltet motsvarar får man dividera syrans molekylvikt med saltets molekylvikt och sedan multiplicera med den mängd kaliumsorbat som används i produkten.

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

Sorbinsyrans molekylvikt är 112,12.

Kaliumsorbitets molekylvikt är 150,22.

Om vi antar att företaget har använt 2400 mg kaliumsorbat per kg produkt. Så räknar man fram mängden sorbinsyra som tillsatt mängd kaliumsorbat motsvarar enligt följande:

$112,12$ dividerat med $150,22$ multiplicerat med 2400 mg = 1791 mg.

Då har man fått fram mängden sorbinsyra som den tillsatta mängden kaliumsorbat motsvarar per kilo produkt. Här ser man att halten inte överskrider maximihalten för kaliumsorbat som är 2000 mg/ kg uttryckt som fri syra (sorbinsyra).

På samma sätt kan man räkna ut om företaget valt att använd natriumbensoat istället för bensoesyra. Ta först reda på vilken mängd natriumbensoat företaget satt till produkten per kilo.

Molekylvikterna för natriumbensoat respektive bensoesyra hittar du i förordning (EU) nr 231/2012.

Bensoesyrens molekylvikt är $122,12$

Natriumbensoatets molekylvikt är $144,11$

Om vi i detta fall antar att företaget satt till 2200 mg natriumbensoat per kilo produkt. Så räknar man fram mängden bensoesyra som den tillsatta mängden natriumbensoat motsvarar enligt följande:

$122,12$ dividerat med $144,11$ multiplicerat med 2200 mg = 1864 mg

Då har man fått fram mängden bensoesyra som den tillsatta mängden natriumbensoat motsvarar per kilo produkt. Halten överskrider inte maxhalten för natriumbensoat som är 2000 mg/ kg uttryckt som fri syra (sorbinsyra).

Observera att dessa båda konserveringsmedel ofta kombineras, vilket är tillåtet enligt fotnot (1) där det framgår att tillsatserna i detta fall får tillföras var för sig eller i kombination men att maximihalten inte får överskrida 2000 mg/kg. Det innebär att skulle mängderna av natriumbensoat och kaliumsorbat som anges i exemplet ovan kombineras, så skulle maxhalten överskridas.

Företaget måste alltså anpassa mängderna av ingående natriumbensoat och kaliumsorbat eftersom dessa inte får överskrida 2000 mg/kg.

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

7. Ingår det sammansatta ingredienser som i sin tur innehåller tillsatser och som överförs till den färdiga produkten (genom överföringsprincipen)?

Med en sammansatt ingrediens, i den här frågan, menar vi ingredienser som består av flera ingredienser. Till exempel senap som ingår i en sillinläggning. En sammansatt ingrediens kan innehålla tillsatser som ingår för att de har en funktion i ingrediensen (senapen). När ingrediensen används förs eventuella tillsatser över till slutprodukten (sillinläggningen).

Tänk på

Tillsatsblandningar är också en form av sammansatta ingredienser vilka kan bestå av både tillsatser och "vanliga ingredienser", till exempel blandningar av tillsatser och mjöl eller tillsatser och kryddor. Men det är inte tillsatsblandningar som avses i denna fråga.

I tillsatsblandningar ingår tillsatser som används för att de ska ha en funktion i slutprodukten, till exempel en sillinläggning. Även tillsatser som ingår i en sammansatt ingrediens kan ha en fortsatt funktion i slutprodukten, till exempel en sillinläggning, men det är inte det som är huvudsyftet.

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.

- Senapssill som innehåller riboflavin. Färgämnet riboflavin (E 101) är inte tillåten att tillsättas som sådan till sillinläggningar enligt kategori 9.2 i tillsatsförordningen bilaga II. Däremot så kan överföringsprincipen vara tillämplig, d v s färgämnet kommer från en annan ingrediens. Riboflavin får dock användas i såväl senap som senapssås. Så om tillverkare inte tillsätter riboflavin direkt i inläggningen utan blandar senap eller senapssås (innehållande riboflavin) i inläggningar är riboflavin tillåtet enligt överföringsprincipen (carry over).

8. De tillsatser som kommer med via en sammansatt ingrediens, är de godkända i den ingrediensen?

Den här frågan ska du bara svara på om det ingår tillsatser som förs över via en sammansatt ingrediens

En förutsättning för att överföringsprincipen ska få tillämpas är att tillsatsen/tillsatserna som överförs är godkända i ingrediensen som används.

Du kan välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen. Nedan beskriver vi hur du går tillväga i respektive fall.

Sök i lagstiftningen

Öppna den konsoliderade versionen av förordning EG nr 1333/2008. Ta reda på till vilken livsmedelskategori ingrediensen tillhör. I kontrollwiki på sidan [placering i livsmedelskategorier](#) hittar du exempel på olika livsmedel och i vilken livsmedelskategori de ska placeras. Hittar du inte livsmedlet där kan du kika i [EU-kommissionens vägledning Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation \(EC\) No 1333/2008 on Food Additives](#).

På de första raderna under varje livsmedelskategori i del E i bilaga II finns en hänvisning till de tillsatser som ingår i olika grupper, till exempel grupp I, grupp II och så vidare i stället för att alla tillsatser i varje grupp räknas upp. I del C i bilaga II framgår det vilka tillsatser som omfattas av dessa grupper. Tillsatserna är 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).

Observera att det i de fem grupperna i del C i bilaga II även finns villkor för hur tillsatserna får användas.

Några kommentarer om respektive grupp hittar du i bilagan till detta stöddokument.

När du har kontrollerat tillsatser som ingår i olika grupper går du tillbaka till aktuell livsmedelskategori i del E. Övriga tillsatser som inte tillhör någon av ovan nämnda grupper anges enskilt med E-nummer och namn.

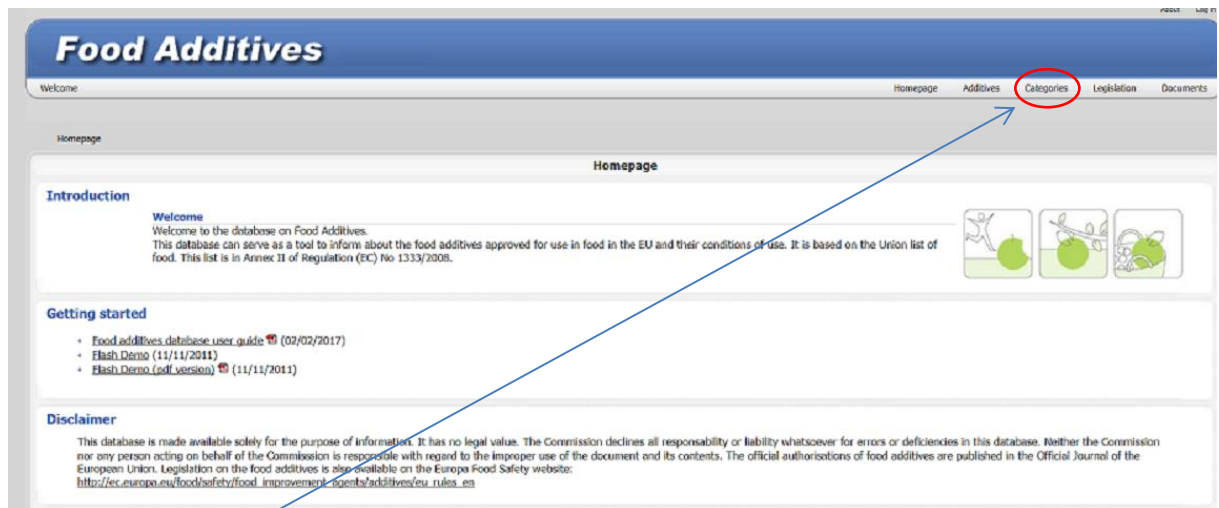
Tillsammans med informationen om vilka tillsatser som är godkända för respektive livsmedelskategori, till exempel 12.4 senap, beskrivs även vissa villkor om det finns sådana. Villkoren står dels under rubriken Begränsningar/undantag men finns även som fotnoter i kolumnen Fotnoter. Du hittar dem i slutet av varje livsmedelskategoris undergrupp. Det är viktigt att även läsa de fotnoter som gäller för en viss tillsats.

Sök i databasen

Gå till https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/

Välj Food Additives

Så här ser det ut när du kommer in i databasen:



Välj Categories. Klicka på den livsmedelskategori där ingrediensen passar in. T.ex. 12.4. mustard.

Nu får du fram samma information som i den konsoliderade versionen av tillsatsförordningen. Men i databasen kan du enkelt klicka på t.ex. Grupp I och få fram vilka tillsatser som ingår i denna grupp.

Subcategory: Mustard (12.4)

General data

Description "Condiment sauce prepared from ground often defatted mustard seed that is mixed into slurry with other ingredients such as water, vinegar, salt, juice of unripe grapes, grape must, fruit juice, alcoholic beverage or other potable liquids, oil and other spices and refined"

Categories Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products (12)

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified by brunofe on 15/02/2017

Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» Group I	Group I, Additives	ML = quantum satis; except E 425 ML = 10000 mg/kg; E 620 to E 625, ML = 10000 mg/kg individually or in combination, expressed as glutamic acid; E 626 to E 635, ML = 500 mg/kg individually or in combination, expressed as guanylic acid.
» Group II	Group II, Food colours authorised at quantum satis	quantum satis
» Group III	Group III, Food colours with combined maximum limit	ML = 300 mg/kg
» Group IV	Group IV, Polyols	quantum satis
» E 104	Quinoline Yellow	ML = 10 mg/kg
» E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow 5	ML = 50 mg/kg
» E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	ML = 35 mg/kg
» E 200 - 213	Sorbic acid - sorbates; Benzoic acid - benzoates	ML = 1000 mg/kg
» E 220 - 228	Sulphur dioxide - sulphites	ML = 250 mg/kg , excluding dijon mustard ML = 500 mg/kg , only dijon mustard
» E 392	Extracts of rosemary	ML = 100 mg/kg
» E 950	Acesulfame K	ML = 350 mg/kg
» E 951	Aspartame	ML = 350 mg/kg
» E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	ML = 320 mg/kg
» E 955	Sucralose	ML = 140 mg/kg
» E 959	Neohesperidine DC	ML = 50 mg/kg
» E 961	Neotame	ML = 12 mg/kg
» E 962	Salt of aspartame/acesulfame	ML = 350 mg/kg
» E 960	Steviol Glycosides	ML = 120 mg/kg

Om du klickar på punkterna under villkoren för exempelvis svaveldioxid - sulfiter får du fram ytterligare villkor som gäller, utöver maximihalt.

9. Får tillsatsen följa med via den sammansatta ingrediensen till det slutliga livsmedlet?

Den här frågan ska du bara svara på om det ingår tillsatser som förs över via en sammansatt ingrediens

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

Om det finns tillsatser som följer med via överföringsprincipen behöver du därför kontrollera mot dessa tabeller att tillsatserna får föras över.

10. Känner livsmedelsföretagaren till att det finns krav på renhet för tillsatser?

När en tillsats blir godkänd inom EU tas det alltid fram en specifikation för denna tillsats som tillsatsen måste uppfylla för att få användas i livsmedel. Att tillsatser som används i livsmedel ska uppfylla kraven på bl.a. ursprung och renhet som fastställts i specifikationen framgår av artikel 4.5 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Det är viktigt att de tillsatser som används i livsmedel uppfyller dessa krav eftersom samma ämne som kan användas som tillsats även kan finnas för andra användningsområden där renhetskraven inte är lika höga, vilket skulle kunna innebära en hälsorisk för konsumenten om man använder en tillsats som inte är av livsmedelskvalitet. Exempelvis kan dessa ämnen innehålla för höga halter av tungmetaller.

Specifikationerna som innehåller uppgifter som identifierar tillsatsen och uppgifter om renhetskriterier finns i förordning (EU) nr 231/2012 om fastställande av specifikationer för de tillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008.

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

I denna kontrollpunkt behöver ni endast ta reda på om livsmedelsföretagen har vetskap om att det finns krav på renhet för tillsatser. Ni behöver inte gå vidare till lagstiftningen för att kontrollera exakt vilka krav som gäller och inte följa upp att de uppfylls genom dokumentationskontroll eller liknande.

11. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att tillsatser som används uppfyller krav på identitet och renhet?

Den här frågan behöver du bara svara på om livsmedelsföretagaren känner till att det finns krav på identitet och renhet. Här kan du kryssa i ett eller flera alternativ.

Detta kan göras på olika sätt - se svarsalternativen i frågan. Ni behöver bara kontrollera att företaget säkerställer att renhetskriterierna är uppfyllda för tillsatser de själva köper in och använder i sin tillverkning. För tillsatser som eventuellt ingår i sammansatta ingredienser, som köpts in från något annat företag, behöver ni inte kontrollera renhetskriterier. Detta är lämpligare att kontrollera i tidigare led.

12. Uppfyller tillsatserna kraven på identitet och renhet?

Den här frågan behöver du bara svara på om livsmedelsföretagaren känner till att det finns krav på identitet och renhet.

Börja med att kontrollera att tillsatserna som företaget använder är avsedda att använda i livsmedel. Det måste till exempel framgå i märkningen på tillsatsförpackningen att den är avsedd att användas i livsmedel på något sätt.

För att kontrollera om tillsatserna uppfyller kraven på identitet och renhet kan du jämföra de specifikationer/certifikat som företaget fått från den som levererar tillsatserna med de specifikationer som EU tagit fram. Den typ av dokumentation som företaget kan visa upp och där information om renhetskriterier finns brukar ofta heta "technical data sheet" (TDS)

Om företaget inte kan visa tillräcklig dokumentation kan provtagning bli aktuellt. Det finns exempel på där tillsatserna som använts i livsmedel har haft för höga halter av vissa tungmetaller, eller där tillsatsen har varit avsedd för annan verksamhet än för tillverkning av livsmedel. Men observera att provtagning inte ingår inom ramen för detta kontrollprojekt.

13. Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Här kan du kryssa i ett eller flera alternativ.

Du ska både kontrollera att de tillsatser livsmedelsföretagaren själv tillsätter och, så gott det går att bedöma, de tillsatser som redan ingår i eventuella sammansatta ingredienser anges på rätt sätt i ingrediensförteckningen.

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

Tänk på

Tillsatser som följer med via en annan ingrediens behöver inte alltid anges.

I förordning (EU) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser finns den så kallade överföringsprincipen, som innebär att det i vissa fall (undantag finns) är tillåtet att en livsmedelstillsats som är godkänd i en ingrediens följer med till det färdiga livsmedlet, trots att tillsatsen enligt tillsatsbestämmelserna egentligen inte är godkänd för användning i det färdiga livsmedlet. Regel omnämns som "carryover-principen" i informationsförordningen.

Om den medföljande tillsatsen har en teknisk funktion i den färdiga produkten är den en ingrediens och ska deklarerats i produktens ingrediensförteckning. Om tillsatsen inte har någon effekt i den färdiga produkten behöver den inte anges i ingrediensförteckningen. Se även del E i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011, om sammansatta ingredienser.

Nedan följer exempel på när en medföljande tillsats behöver anges, respektive när den inte anses ha någon teknisk funktion och därmed inte behöver anges i ingrediensförteckningen.

Exempel på "carry over":

- en flytande äggprodukt får bensoesyra och bensoater användas som konserveringsmedel under vissa förutsättningar. Äggprodukter som innehåller sådana konserveringsmedel får användas vid tillverkning av tårtbottnar, rulltårter, muffins och andra mjuka kakor, trots att konserveringsmedlen enligt förordning (EU) nr 1333/2008 inte får användas vid tillverkning av de aktuella bakverken. Om konserveringsmedlen har effekt i den färdiga kakan ska de deklarerars i ingrediensförteckningen.
- Klumpförebyggande medel i salt som använts vid tillverkningen av en köttgryta. I salt används ett klumpförebyggande medel för att saltet inte ska klumpa sig. Saltet används sedan i en köttgryta. Det klumpförebyggande medlet har sannolikt inte någon klumpförebyggande effekt i köttgrytan och ska därmed inte anges i köttgrytans ingrediensförteckning.
- Surhetsreglerande medel i en kryddblandning visar sig inte ha någon effekt i en maträtt som kryddblandningen sätts till, och behöver därför inte anges i maträttens ingrediensförteckning.
- I margarin används emulgeringsmedel. Margarinet används som ingrediens i ett bröd, men i brödet har inte emulgeringsmedlet någon emulgerande effekt och behöver alltså inte anges.

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.

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. Modifierad stärkelse ska dock alltid kompletteras med en uppgift om vilken växtart den framställs från, om stärkelsen kan innehålla gluten.

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, 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 azofärgämnen.

När de här färgämnen 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 färgämnen 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.

14. Härrör tillsatsen/tillsatserna från någon allergen?

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.

Märkningen omfattar alla ingredienser som använts vid produktionen av ett livsmedel. Det gäller oavsett om dessa ingredienser är undantagna från kraven i artiklarna 19 och 20 samt i bilaga VII, del B i förordning (EU) nr 1169/2011, för kategoribeteckningar. Alltså ska även tillsatser som följer med via en sammansatt ingrediens anges om den har sitt ursprung från en allergen ingrediens.

Reglerna gäller alla ingående ingredienser och processhjälpmedel som innehåller eller har framställts från något av de ämnen eller produkter som finns med i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011, och under de förutsättningar som framgår av bilagan.

Även produkter utvunna ur sådana ingredienser, ofta uttryckt som "produkter därav", ska anges. Produkten kan ha utvunnits i ett eller flera processteg. Detta betyder att det ska framgå om en ingrediens, till exempel en livsmedelstillsats, har framställts från eller ur något av de ämnen eller produkter som anges i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011.

15. Anges allergenet i produktens beteckning eller ingrediensförteckningen?

Den här frågan behöver du bara svara på om det ingår tillsatser som härrör från något av de ämnen eller produkter som anges i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011.

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.

Kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar

Stödtext till frågor som ska rapporteras in via IMYR

1. Vilken typ av verksamhet kontrolleras?

Här kan du kryssa i ett eller flera alternativ när det gäller vilken typ av verksamhet som du har valt att kontrollera. Vi vill också att du lämnar en beskrivning av produkten. Är det en tillsatsblandning skraddarsydd för till exempel en specifik korv eller ett bröd, är det en enskild tillsats eller en tillsats som blandats med någon annan ingrediens, till exempel en blandning av tillstaser och kryddor? O.s.v.

Eftersom många livsmedelsföretag kombinerar olika typer av verksamheter kan du här ange flera alternativ. Nedan kommer några korta beskrivningar av de verksamheter som kan vara aktuella.

Företag som tillverkar livsmedelstillsatser

Tillverkning av tillsatser är ofta en komplicerad procedur med produktion i flera steg som till exempel fermentering, extraktion med olika typer av lösningsmedel, kemisk syntes med mera. Tillverkningen av samma ämne kan också ske på olika sätt.

Tillsatser kan ha olika ursprung och tillverkas med hjälp av många olika metoder. Det kan vara ämnen som framställts på kemisk väg (till exempel färgämnet tartrazin), eller ämnen som extraherats ut ur ett växtmaterial (till exempel steviolglykosider), eller bara malda delar av en växt (till exempel guarkärnmjöl).

Anläggningarna som tillverkar tillsatser kan ha olika stor produktion, från en enda tillsats till flera stycken. Produktionsanläggningen kan samtidigt tillverka ämnen som inte är tänkta att användas i livsmedel. Det kan vara en kemisk industri av något slag som tillverkar olika kemiska ämnen för olika ändamål där till exempel en användning är tänkt för livsmedel.

Företag som gör tillsatsblandningar

Det finns företag som gör tillsatsblandningar av olika slag som sedan används av andra företag som tillverkar livsmedel. Till exempel tillverkas tillsatsblandningar som är skraddarsydda för ett specifikt livsmedel. En tillsatsblandning kan innehålla flera olika tillsatser men även andra ingredienser som aromer, enzymer, någon form av bärare och "vanliga livsmedelsingredienser".

Många tillverkare av livsmedel, både små och stora verksamheter, använder sig av tillsatsblandningar till exempel så kallade premixer, istället för att hantera enskilda tillsatser.

Företag som importerar tillsatser

Produktion av tillsatser sker både i länder inom och utanför EU, som Indien, Kina och USA. Det finns verksamheter som köper in livsmedelstillsatser från andra länder inom EU och från länder utanför EU. De företagen hanterar ofta flera olika livsmedelsingredienser och inte bara livsmedelstillsatser. Oavsett var ifrån tillsatserna kommer ska de uppfylla de krav som finns i de regler som gäller för tillsatser. De ska exempelvis uppfylla kraven på identitet och

renhet. När tillsatserna kommer från länder utanför EU kan det för vissa tillsatser finnas så kallade skyddsbeslut som ska följas. Till exempel särskilda villkor för import av guarkärnmjöl.

2. Har företaget tagit hänsyn till rutiner för hantering av tillsatser i sin egen kontroll beträffande de grundläggande förutsättningarna?

För att användningen/tillverkningen av tillsatser ska bli rätt och säker är det viktigt att företaget har tagit hänsyn till användningen av tillsatser i den egna kontrollen. Det innebär med andra ord att företaget ska ha ändamålsenliga rutiner (grundförutsättningar) och att de tagit hänsyn till tillsatser i sin faroanalys. Här ska du svara på om företagets grundförutsättningar är ändamålsenliga. I nästa fråga ska du svara på om företaget har tagit hänsyn till tillsatser i sin faroanalys.

Relevanta grundläggande förutsättningar för företag som hanterar tillsatser är:

Utbildning: fråga efter om företaget har kunskaper om tillsatser. Vet de till exempel vilken lagstiftning som är tillämplig, vet de vad renhetskriterier innebär, vet de hur tillsatser ska märkas, hur säkerställer de att personalen som t ex väger upp och blandar ingredienser har kunskap om tillsatser.

Rengöring: Har företaget i sina rengöringsrutiner tagit hänsyn till vikten av att göra rent mellan olika blandningar? Finns rutiner för rengöring av blandningskärl och vågar?

Finns rutiner som säkerställer att tillsatser inte förorenats till exempel på lager och vid blandning?

Underhåll: Vilka rutiner finns för kalibrering av vågar, rutiner för underhåll av t ex lager så att rengöring inte försvåras vilket i sin tur kan leda till att tillsatserna förorenas.

Spårbarhet: Finns rutiner för spårbarhet?

3. Har företaget tagit hänsyn till hanteringen av tillsatser i sin egen kontroll beträffande faroanalysen?

Exempel på hur en tillsats kan ingå i en faroanalys. Tänk på att faroanalyser kan se ut på många olika sätt. Exemplet nedan bara tar upp faran med tillsatsen E 250 i blandning med salt.

Tillsats	Fara	Allvarhetsgrad (x)/frekvens (y)	CP/CCP	Förebyggande åtgärd
E 250	Överskridande av gränsvärde för tungmetaller m.m. enligt renhetskriterier för E 250 till exempel gränsvärde för arsenik	x/y	CCP 1	Kontroll av leverantörsförsäkring, analysprotokoll från leverantör

E-nummer.....osv				

Process	Fara	Allvarhetsgrad (x)/frekvens (y)	CP/CCP	Förebyggande åtgärd
Mottagning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering	x/y	CP	Hela och rena förpackningar
Lagring	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering	x/y	CP	Rengöringsrutiner
Blandning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering eller felblandning	x/y	CP CCP 2	Väga in rätt mängd Rengöringsrutiner Kalibrering av vågar Att receptet följs
Packning	Minskad säkerhetsfaktor för negativa hälsoeffekter vid kontaminering/fel etikett	x/y	CP CCP 3	Rengöringsrutiner Rätt etikett på rätt produkt

Sammanställning CCP

Råvara

	CCP nr	Kritisk gräns	Övervakning Åtgärd/frekvens	Korrigerande åtgärder
E 250	1	Gränsvärden enligt specifikation (EU nr 231/2012)	Kontrollera certifikat/varje leverans	Returnera partiet/spärr

Processteg

	CCP nr	Kritisk gräns	Övervakning Åtgärd/frekvens	Korrigerande åtgärder
Blandning	2	Korrekt mängd	Följ recept/varje batch	Spärr/kassera

4. Till vem är tillsatsen/tillsatsblandningen du kontrollerar avsedd att säljas?

Här ska du svara på om tillsatsen är avsedd att säljas till andra livsmedelsföretag eller till slutkonsument.

Märkningskraven på tillsats/tillsatsblandningar är inte de samma för tillsatser/tillsatsblandningar som säljs mellan företag och de som säljs direkt till konsument.

Därför behöver du ta reda på om produkten är tänkt att säljas till företag eller direkt till konsument innan du börjar kontrollera att alla märkningsuppgifter stämmer.

5. Finns alla obligatoriska märkningsuppgifter enligt artikel 21 och 22 i förordning (EG) nr 1333/2008?

Den här frågan ska du bara besvara om du kontrollerar tillsatser/tillsatsblandningar avsedda att säljas till andra livsmedelsföretag.

Reglerna i artikel 21 och 22 gäller oavsett om tillsatserna säljs var och en för sig, blandade med varandra och/eller blandade med andra ingredienser. Se artikel 21 och 22 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Märkningen på förpackningar med tillsatser ska vara synlig, klart läsbar och outplånlig. Av reglerna framgår att informationen ska vara på ett språk som lätt kan förstås av köparna. Livsmedelsverkets tolkning är att märkningen på förpackningar med tillsatser som säljs som sådana bör vara på svenska för att säkerställa att köparen/användaren får korrekt och tillräcklig information. Informationen får även samtidigt anges på andra språk än svenska. Se artikel 21 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Allmänna märkningskrav för tillsatser som säljs mellan företag

I artikel 22 i förordning (EG) nr 1333/2008 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 de behöver för att i sin tur kunna använda tillsatsen enligt kraven i lagstiftningen.

Kraven gäller förpackningar eller behållare som innehåller

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

Följande information ska finnas på en förpackning med livsmedelstillsatser:

För att underlätta kontrollen kan du använda dig av denna tabell. Under tabellen finns sedan en mer utförlig förklaring av varje märkningskrav (numrerade 1 – 12). Observera att det inte alltid är ett krav att ha med alla märkningsuppgifter i tabellen till exempel förvaringsanvisning.

Observera även att det är tillåtet att vissa märkningsuppgifter lämnas i en särskild handling, vilket innebär att alla uppgifter inte behöver stå med på själva förpackningen eller

behållaren. De uppgifter som inte behöver stå med på själva förpackningen är de uppgifter i tabellen som anges med nummer 5-7 och 11 och 12. Se artikel 22.1-3 i förordning (EG) nr 1333/2008 om tillsatser. Uppgifterna som inte behöver anges på förpackningen eller behållaren ska i sådant fall anges i handlingar som levereras senast samtidigt med produkten. Dessutom förutsätter undantaget att uppgiften ”ej för försäljning i detaljhandeln” anges väl synlig på förpackningen eller behållaren. Se artikel 22.4 i förordning (EG) nr 1333/2008. Definition av detaljhandel finns i förordning (EG) nr 178/2002.

För tillsatser som levereras i tankar får alla uppgifter som ska finnas på en förpackning med tillsatser anges i en medföljande handling som överlämnas samtidigt med leveransen. Storleken på tanken regleras inte. Se artikel 22.5 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Märkningskrav	Egen anteckning
1. Namn eller E-nummer	
2. Framgår att tillsatsen/tillsatsblandningen är avsedd för livsmedel	
3. Förvaringsanvisning vid behov	
4. Spårbarhet	
5. Bruksanvisning vid behov	
6. Kontaktuppgifter	
7. Uppgift om mängd av ingående tillsatser	
8. Nettomängd	
9. Bäst före dag/sista förbrukningsdag	
10. Framgår eventuella allergener	
11. Ingrediensförteckning	
12. Förteckning över bärare, lösningsmedel m.fl	

1. 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 ska användas är de som har fastställts i förordning (EG) nr 1333/2008. Se artikel 22.1a i samma förordning.
2. Det ska framgå att produkten som säljs ska användas till livsmedel generellt eller begränsat, till exempel till en specifik livsmedelskategori. Uppgifterna som ska användas på förpackningen är ”för livsmedel” eller ”för begränsad användning i livsmedel”. Man kan också använda en mer specifik hänvisning till den användning i livsmedel som tillsatsen är tänkt att användas för. Se artikel 22.1 b) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Tänk på

I vissa fall finns särskilda krav för specifika tillsatser när de säljs som sådana. Till exempel får natriumnitrit märkt ”för användning i livsmedel” bara säljas blandat med salt eller saltersättning. Se bilaga II, del A.2.7 i förordning (EG) nr 1333/2008.

3. Vissa tillsatser och tillsatsblandningar kan behöva förvaras på särskilt sätt, till exempel i kyla, för att ha god hållbarhet. Det ska i så fall framgå av märkningen. Se artikel 22.1 c) i förordning (EG) nr 1333/2008.
4. På en förpackning med tillsatser ska det finnas en uppgift som gör det möjligt att 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 företagaren använder de här reglerna för att kunna spåra ett parti. Se artikel 22.1 d) i förordning (EG) nr 1333/2008.
5. 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. Se artikel 22.1 e) i förordning (EG) nr 1333/2008.
6. Kontaktuppgifter för tillverkare, förpackare eller säljare ska finnas på förpackningen. Företaget som anges i kontaktinformationen behöver inte finnas inom EU, utan kan finnas utanför unionen. Se artikel 22.1 f) i förordning (EG) nr 1333/2008.
7. På förpackningen ska det även finnas uppgifter som gör det möjligt för användaren av tillsatsen/tillsatsblandningen att inte överskrida eventuella maximihalter. I förordning (EG) nr 1333/2008 står följande: "En uppgift om högsta mängd av varje beståndsdel eller grupp av beståndsdelar som endast får förekomma i en begränsad mängd i livsmedel och/eller lämplig, tydlig och lätt begriplig information som gör det möjligt för köparen att följa bestämmelserna i denna förordning eller annan tillämplig gemenskapslagstiftning; om samma mängdbegränsning gäller för en grupp beståndsdelar som används var för sig eller tillsammans, får det sammanlagda procenttalet anges som en enda siffra; mängdbegränsningen ska anges antingen med siffror eller enligt quantum satis-principen". Se artikel 22.1 g) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Livsmedelsverkets tolkning av lagtexten 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 lagstiftningen. Det är även tillåtet att ge informationen på annat sätt, så länge det är möjligt för köparen att följa lagstiftningens krav. Här får tillverkaren av tillsatsblandningen själv välja vilket sätt han eller hon föredrar. Av artikeln framgår inte i vilken enhet mängderna ska anges, utan tillverkaren av tillsatsblandningen kan själv välja.

Tänk på

I tillsatsförordningen ses även quantum satis som en form av mängdbegränsning, även om det inte finns någon numerisk maximihalt. Det innebär att också 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.

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.

I förordningen 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 gruppvis. Se artikeln 22.1.g) i förordning (EG) nr 1333/2008.

8. Nettomängd ska anges. Med nettomängd menas nettokvantitet. Den kan anges antingen i vikt- eller volymenhet, utifrån produktens fysiska egenskaper. Se artikel 22.1 h) i förordning (EG) nr 1333/2008.
 9. Bäst före-dag ska anges. Andra datum, exempelvis produktionsdatum, är frivilliga uppgifter. Se artikel 22.1 i) i förordning (EG) nr 1333/2008.
 10. Det måste alltid framgå av märkningen om tillsatsen eller andra ämnen som används i tillsatsen eller tillsatsblandningen har framställts från eller ur en allergen. Se artikel 22.1 j) i förordning (EG) nr 1333/2008. Vilka allergener som omfattas framgår av bilaga II i förordning (EU) 1169/2011
 11. Förpackningar eller behållare med en blandning av tillsatser och annan ingrediens eller andra ingredienser ska ha en förteckning med alla ingredienser inklusive tillsatserna i fallande skala. Ordningen i förteckningen bestäms av ingrediensernas procentandel av produktens totala vikt. Se artikel 22.2 i förordning (EG) nr 1333/2008.
 12. Även ämnen som sätts till tillsatsen för att underlätta lagring, försäljning, standardisering, utspädning eller upplösning, ska framgå av en förteckning på förpackningen eller behållaren. Det kan vara tillsatser eller andra ingredienser. Ämnena ska anges i fallande skala efter deras procentandel av produktens totala vikt. Exempel på dessa ämnen är olika former av bärare och lösningsmedel. Se artikel 22.3 i förordning (EG) nr 1333/2008.
- 6. Finns alla obligatoriska märkningsuppgifter enligt artikel 23 i förordning (EG) nr 1333/2008?**

Den här frågan ska du bara svara på om du kontrollerar tillsatser avsedda att säljas till slutkonsument.

Som framgår under fråga 4 så är märkningskraven för tillsatser/tillsatsblandningar inte desamma för de som säljs mellan företag som de som säljs direkt till konsument.

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

Tillsatser eller tillsatsblandningar som säljs direkt till slutkonsument ska vara märkta enligt de krav som finns i förordning (EU) nr 1169/2011 med tillägg av de särskilda märkningskrav som framgår av förordning (EG) nr 1333/2008. I detta projekt räcker det att ni kontrollerar att märkningsuppgifterna enligt tillsatsförordningen följs. Se artikel 23.1 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Observera att de här reglerna gäller tillsatser som säljs som sådana och inte när tillsatser ingår i ett annat färdigt sammansatt livsmedel. I det fallet är det enbart reglerna om märkning i förordning (EU) 1169/2011 som gäller.

Reglerna gäller tillsatser som säljs till slutkonsumenter i form av

- enskilda tillsatser
- tillsatser blandade med andra tillsatser
- enskilda tillsatser blandade med annan ingrediens eller andra ingredienser
- flera tillsatser blandade med ingrediens eller andra ingredienser.

För att få säljas måste dessa tillsatser/tillsatsblandningar vara märkta med vad som framgår av artikel 23 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Observera att det i vissa fall finns begränsningar för vilka tillsatser som får säljas direkt till konsument. Till exempel får färgämnen E 123, E 127, E 160 b, E 161 g, E 173 och E 180 och blandningar av dessa inte säljas direkt till konsumenterna. Se bilaga II, del A, punkt 2.5, till förordning (EG) nr 1333/2008. Uppgifter som ska finnas med på en förpackning med tillsatser utöver de krav som anges i förordning (EU) 1169/2011 (Informationsförordningen):

Märkningskrav	
1. Namn och E-nummer	
2. Framgår att tillsatsen/tillsatsblandningen är avsedd för livsmedel	

1. Både tillsatsernas namn och E-nummer måste finnas med i märkningen av tillsatser. De E-nummer och namn som har fastställts i förordning (EG) nr 1333/2008 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 23.1 a) i samma förordning. Detta krav gäller inte för bordssötningsmedel. Se artikel 23.2 i förordningen.
2. I märkningen av tillsatsen eller tillsatsblandningen ska det anges att den är avsedd att användas i livsmedel. Uppgiften "för livsmedel", "för begränsad användning i livsmedel" eller

en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel ska finnas på förpackningen. Se artikel 23.1 b) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Tänk på

Tillsatser som säljs direkt till slutkonsument ska också märkas enligt förordning (EU) nr 1169/2011. Men dessa märkningsuppgifter behöver du inte kontrollera inom projektet.

Märkning av bordssötningsmedel

När det gäller bordssötningsmedel finns särskilda krav på hur dessa ska vara märkta.

Bordssötningsmedel är beredningar av tillåtna sötningsmedel som kan innehålla andra livsmedelstillsatser och/eller livsmedelsingredienser och som ska säljas till konsumenter som ersättning för sockerarter. Definitionen för bordssötningsmedel hittar du i artikel 3.2 g) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Bordssötningsmedel finns i olika former, till exempel tabletter som används för att söta kaffet. Bordssötningsmedel finns även i ströform för att användas till att baka med i hemmet och annat. Företag som vill använda sötningsmedel i sina produkter måste uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1333/2008.

Vilka sötningsmedel och andra livsmedelstillsatser som är godkända att använda i bordssötningsmedel hittar du under kategori nummer 11.4, Bordssötningsmedel, i bilaga II, del E, i förordning (EG) nr 1333/2008.

Utöver de allmänna märkningskraven i förordning (EU) nr 1169/2011 ska det på ett bordssötningsmedel framgå av försäljningsbeskrivningen vilket eller vilka sötningsmedel som ingår enligt: "[sötningsmedlets eller sötningsmedlens namn]-baserat bordssötningsmedel". Det gäller för alla typer av bordssötningsmedel. Se artikel 23.2 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Exempel

Sackarin och cyclamatbaserat bordssötningsmedel.

Steviolglykosiderbaserat bordssötningsmedel.

Varningstext

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."

Se artikel 23.3 a) och b) i förordning (EG) nr 1333/2008.

Även andra livsmedel än bordssötningemedel ska ha extra märkning om de innehåller sötningsmedel, sockeralkoholer eller källor till fenylalanin.

Särskild information till konsument om bordssötningemedel

Tillverkare av bordssötningemedel ska på lämpligt sätt ge konsumenterna den information som behövs för att de ska kunna använda bordssötningemedlet på ett säkert sätt. Se artikel 23.4 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Information kan lämnas på olika sätt, till exempel på produktetiketter, webbplatser, genom telefonlinjer för konsumentinformation eller på försäljningsstället. Se skäl nummer 18 i förordning (EG) nr 1333/2008.

I artikel 27 i förordning (EU) nr 1169/2011 finns dessutom krav på bruksanvisning enligt följande: "Bruksanvisningen för ett livsmedel ska vara utformad så att livsmedlet kan användas på ett ändamålsenligt sätt."

Livsmedelsverkets tolkning är att bruksanvisningen måste finnas på förpackningen om det finns risk att konsumenten får i sig allt för stora mängder. Informationens utformning måste anpassas till sötningsmedlet och produkten i fråga.

Av märkningen bör det då framgå hur mycket av bordssötningemedlet konsumenten, både vuxna och barn, kan få i sig under en dag utan att överskrida ADI-värdet*, acceptabelt dagligt intag. När företagaren beslutar om en sådan maxdos är det viktigt att hen också tar hänsyn till att konsumenten även kan få i sig sötningsmedlet 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, i detta fall sötningsmedlet, 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.

Uppgifterna som måste framgå 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. Se artikel 13.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

7. Är produkten du kontrollerar en tillsatsblandning eller en enskild tillsats?

Tillsatsblandningar är ofta skräddarsydda för ett specifikt livsmedel. En tillsatsblandning kan innehålla flera olika tillsatser som har funktion i livsmedlet blandningen är avsedd för. Även andra ingredienser som aromer, enzymer, någon form av bärare och "vanliga livsmedelsingredienser" kan ingå i tillsatsblandningen.

Även när en tillsats säljs enskilt kan andra tillsatser ingå, till exempel i form av bärare. Tillsatser kan användas i en tillsats för att standardisera, lösa upp, späda ut eller underlätta lagring av tillsatsen. Dessa tillsatser får däremot inte ha någon teknisk funktion i det slutliga livsmedlet.

8. Är alla tillsatserna som ingår i tillsatsblandningen godkända att använda i den livsmedelskategori den ska användas för? T.ex. om tillsatsblandningen är avsedd att användas i en glass, är då alla tillsatser i tillsatsblandningen tillåtna i livsmedelskategori 3 (glassvaror)?

Den här frågan ska du bara svara på om du kontrollerar tillsatsblandningar.

Många tillverkare av livsmedel, både små och stora verksamheter, använder sig av tillsatsblandningar, istället för att hantera enskilda tillsatser. De använder sig ofta av färdiga tillsatsblandningar som också är skräddarsydda för just deras tillverkning. Om en tillsatsblandning är skräddarsydd för tillverkning av till exempel en glass så får blandningen bara innehålla tillsatser som är godkända i glass.

Tillsatserna måste vara godkända i den produkt som tillsatsblandningen är avsedd för. Detta innebär att du får gå in i förordningen (EG) nr 1333/2011 om livsmedelstillsatser eller i EU-kommissionens databas.

Tänk på

Att det ibland även kan ingå tillsatser i en tillsats. Det kan till exempel vara tillsatser som användas för att standardisera, späda ut, lösa upp eller underlätta lagring av tillsatser. Till exempel kan en tillsats ingå som bärare i till ett sötningsmedel eller för att förlänga hållbarheten på en färgberedning.

När tillsatser säljs som sådana - enskilt eller som tillsatsblandning - så ska det framgå av märkningen på tillsatsen eller tillsatsblandningen vilka tillsatser som till exempel bärare. Användningen av tillsatser till tillsatser regleras i bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008. I detta projekt behöver ni inte kontrollera att tillsatser som används i enlighet med bilaga III i tillsatsblandningar är godkända. Ni ska bara kontrollera att de tillsatser som finns i tillsatsblandningen för att de har en funktion i slutprodukten, till exempel glassen, är godkända.

Du kan välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen. Nedan beskriver vi hur du går tillväga i respektive fall.

Sök i lagstiftningen

Öppna den konsoliderade versionen av förordning EG nr 1333/2008. Ta reda på till vilken livsmedelskategori i del E bilaga II till förordningen som den färdiga produkten, i vilken tillsatsblandningen ska användas, tillhör.

I kontrollwiki på sidan [placering i livsmedelskategorier](#) hittar du exempel på olika livsmedel och i vilken livsmedelskategori de ska placeras. Hittar du inte livsmedlet där kan du kika i EU-kommissionens vägledning "[Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation \(EC\) No 1333/2008 on Food Additives](#)".

Under respektive livsmedelskategori i del E bilaga II listas sedan alla tillsatser som är godkända i den kategorin.

På de första raderna under varje livsmedelskategori i del E i bilaga II finns en hänvisning till de tillsatser som ingår i olika grupper, till exempel grupp I, grupp II och så vidare i stället för att alla tillsatser i varje grupp räknas upp. I del C i bilaga II framgår det vilka tillsatser som omfattas av dessa grupper. Tillsatserna är 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).

Observera att det i de fem grupperna i del C i bilaga II även finns villkor för hur tillsatserna får användas.

Några kommentarer om respektive grupp hittar du i bilagan till detta stöddokument.

När du har kontrollerat tillsatser som ingår i olika grupper går du tillbaka till aktuell livsmedelskategori i del E. Övriga tillsatser som inte tillhör någon av ovan nämnda grupper anges enskilt med E-nummer och namn.

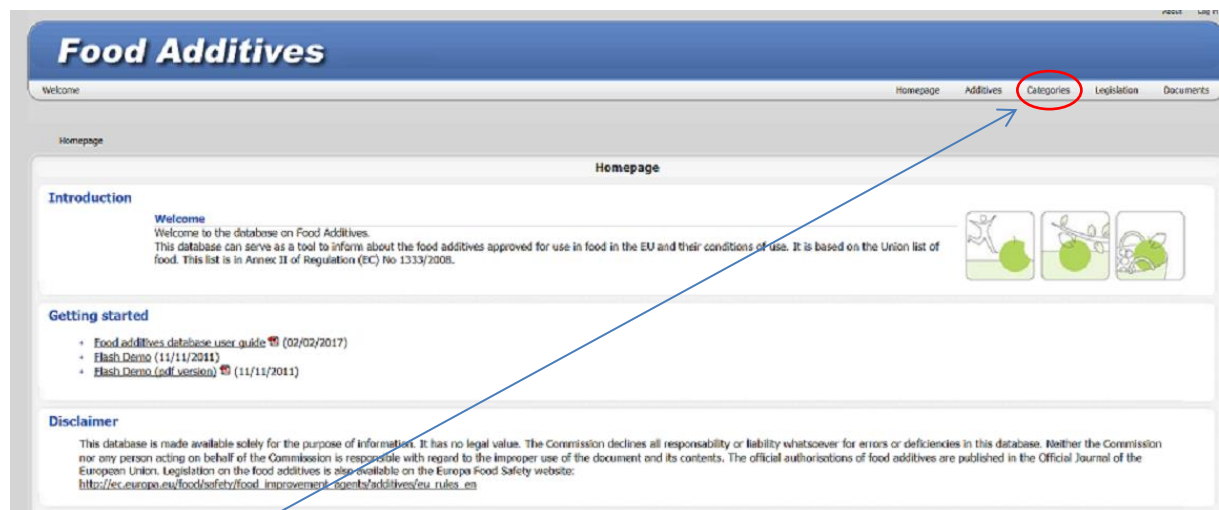
Tillsammans med informationen om vilka tillsatser som är godkända för respektive livsmedelskategori, till exempel 3 glassvaror, beskrivs även vissa villkor som t.ex. maximihalter om det finns sådana. Villkoren står dels under rubriken Begränsningar/undantag men finns även som fotnoter i kolumnen Fotnoter. Du hittar dem i slutet av varje livsmedelskategoris undergrupp. Det är viktigt att även läsa de fotnoter som gäller för en viss tillsats.

Sök i databasen

Gå till https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/

Välj Food Additives

Så här ser det ut när du kommer in i databasen:



Välj "Categories". Klicka på den livsmedelskategori där ingrediensen passar in. T.ex. 3 "Edible ices" (Glassvaror).

Nu får du fram samma information som i den konsoliderade versionen av tillsatsförordningen. Men i databasen kan du enkelt klicka på t.ex. Grupp I och få fram vilka tillsatser som ingår i denna grupp.

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» Group I	Group I, Additives	ML = quantum satis; except E 425 ML = 10000 mg/kg; E 620 to E 625, ML = 10000 mg/kg individually or in combination, expressed as glutamic acid; E 626 to E 635, ML = 500 mg/kg individually or in combination, expressed as quanylic acid.
» Group II	Group II, Food colours authorised at quantum satis	quantum satis
» Group III	Group III, Food colours with combined maximum limit	ML = 150 mg/kg
» Group IV	Group IV, Polyols	quantum satis only energy-reduced or with no added sugar
» E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	ML = 20 mg/kg
» E 160d	Lycopene	ML = 40 mg/kg
» E 338 - 341, E 343 and E 450 - 452	Phosphoric acid - phosphates - di - tri - and polyphosphates	ML = 1000 mg/kg
» E 405	Propane-1, 2-diol alginate	ML = 3000 mg/kg, only water-based edible ices
» E 427	Cassia gum	ML = 2500 mg/kg
» E 432 - 436	Polysorbates	ML = 1000 mg/kg
» E 473 - 474	Sucrose esters of fatty acids, Sucroglycerides	ML = 5000 mg/kg
» E 477	Propane-1, 2-diol esters of fatty acids	ML = 3000 mg/kg
» E 491 - 495	Sorbitan esters	ML = 500 mg/kg
» E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis only prepacked wafers containing ice cream
» E 950	Acesulfame K	ML = 800 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 951	Aspartame	ML = 800 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	ML = 100 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 955	Sucralose	ML = 320 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 957	Thaumatin	ML = 50 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 959	Neohesperidine DC	ML = 50 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 961	Neotame	ML = 26 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 962	Salt of aspartame-acesulfame	ML = 800 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 960	Steviol Glycosides	ML = 200 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar
» E 964	Polyglycolol syrup	ML = 200000 mg/l, only energy-reduced or with no added sugar
» E 969	Advantame	ML = 10 mg/kg, only energy-reduced or with no added sugar

Om du klickar på punkterna under villkoren för exempelvis steviolglykosider får du fram ytterligare villkor som gäller, utöver maximihalt.

9. Ingår godkända tillsatser i tillåten mängd? Här behöver företagen visa att mängderna av varje tillsats i tillsatsblandningen är tillåtna i de livsmedel som blandningen är avsedd för.

Den här frågan ska du bara svara på om du kontrollerar tillsatsblandningar.

Be företaget att visa receptet för att se vilka mängder som ingår i tillsatsblandningen. Kontrollera även att receptet följs vid själva tillverkningen.

För att verifiera de uppgifter som du får av företaget kan du börja med att ta reda på vilken/vilka maximihalter som är tillåtna för tillsatsen/tillsatserna som får ingå i den produkt som tillsatsblandningen är avsedd för, till exempel glass. Maximihalterna framgår av del E, bilaga II till tillsatsförordningen. Där får man gå in under aktuell livsmedelskategori. Glass går in under kategori 3 Glassvaror. Maximihalterna för de olika tillsatser som är godkända i till exempel glass framgår under rubriken begränsningar/undantag i aktuell kategori.

För att ta reda på vad som är en tillåten mängd kan du välja att söka i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen.

Se hur du hittar i den konsoliderade versionen av lagstiftningen eller i databasen under fråga 8.

Sedan får man ta reda på vilken mängd av tillsatsen/tillsatserna det blir i slutprodukten om man följer bruksanvisningen för tillsatsblandningen.

10. Är tillsatsen godkänd enligt förordning (EG) nr 1333/2008?

Den här frågan ska du bara svara på om du kontrollerar enskilda tillsatser.

För att få använda en tillsats i ett livsmedel måste tillsatsen vara godkänd att använda i livsmedel. Vilka tillsatser som är godkända för användning i livsmedel framgår av förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser. I del B i bilaga II till förordningen finns en lista över samtliga godkända tillsatser i EU. Finns den tillsats du kontrollerar, med in denna lista så är den godkänd. Om det i märkningen på den enskilda tillsatsen framgår att tillsatsen är avsedd för en speciell produkt måste tillsatsen vara godkänd för användning i den produkten.

11. Ibland ingår tillsatser i en tillsats. Det kan till exempel vara en tillsats som används som bärare till tillsatsen. Om det ingår tillsatser i tillsatsen som du kontrollerar är de då godkända att använda enligt bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008?

Den här frågan ska du bara svara på om du kontrollerar enskilda tillsatser.

Tillsatser kan användas för att standardisera, späda ut, lösa upp eller underlätta lagring av tillsatser. Till exempel kan en tillsats ingå som bärare i till ett sötningsmedel eller för att förlänga hållbarheten på en färgberedning.

För att ta reda på vilka tillsatser som är tillåtna att använda i tillsatser får du gå in i bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008. Där framgår vilka tillsatser som får användas men även under vilka villkor tillsatserna får användas. Bilaga III omfattar även vilka tillsatser som får användas till aromer, enzymer och näringsämnen men det ingår inte att kontrollera dessa i detta projekt utan endast de tillsatser som använts i tillsatser.

Tillsatserna som listas i bilaga III används för att ha teknisk funktion i tillsatser till exempel som bärare. Definition av bärare finns i punkt 5, bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008.

Dessa tillsatser får inte ha någon teknisk funktion i det slutliga livsmedlet. Om en sådan tillsats har en funktion i det färdiga livsmedlet ska den ses som en tillsats till det livsmedlet och måste vara godkänd för det syftet. Se artikel 18 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Bärare i tillsatser

Vilka tillsatser som får användas som bärare i tillsatser hittar du i del 1, bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008. Några av bärarna får användas till alla tillsatser, medan andra endast får användas till vissa kategorier. Till exempel får E 442, ammoniumfostatider, bara användas som bärare till antioxidationsmedel.

Användningen av de flesta bärarna begränsas genom den så kallade quantum satis-principen. Begränsningarna i halterna gäller generellt i själva tillsatsen som bäraren förekommer. Ett exempel på undantag från detta är propylenglykol, E 1520, där den reglerade maximihalten

gäller det slutliga livsmedlet. Bäraren har då hamnat i det slutliga livsmedlet genom överföringsprincipen. Det vill säga när E 1520 följer med till det slutliga livsmedlet via tillsatsen som det är bärare i.

Andra tillsatser än bärare i livsmedelstillsatser

Regler om tillsatser (förutom bärare) som får användas i tillsatser finns i del 2, bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008. I dagsläget regleras enzymerna lysozym och invertas som tillsatser men när det gäller användningen av tillsatser till dessa så regleras det i del 3.

Observera att det i del 1 och del 2 i bilaga III hänvisar till tabeller i del 6. I del 6, bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008 är tillsatserna grupperade i sju tabeller. I del 1 och 2 finns hänvisningar till vilka tillsatser som får användas, bland annat genom hänvisning till de sju tabellerna i del 6.

Observera att det även finns ytterligare villkor i slutet av del 2. Till exempel att tillsatserna inte får fungera som färgämne, sötningsmedel eller smakförstärkare.

12. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att den enskilda tillsatsen eller tillsatserna i tillsatsblandningen uppfyller krav på identitet och renhet?

När en tillsats blir godkänd inom EU tas det alltid 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.

Det räcker inte med att en tillsats är godkänd. Den måste också uppfylla de krav som finns i de specifikationer som tas fram i samband med att en tillsats godkänns. Tänk på att det ska finnas en specifikation för varje godkänd tillsats. Se artikel 14 i förordning (EG) nr 1333/2008.

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.

Att tillsatser som används i livsmedel ska uppfylla kraven på bl.a. ursprung och renhet som fastställts i specifikationen framgår av artikel 4.5 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Specifikationerna som innehåller uppgifter som identifierar tillsatsen och uppgifter om renhetskriterier finns i förordning (EU) nr 231/2012 om fastställande av specifikationer för de tillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008.

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

I denna kontrollpunkt behöver ni endast ta reda på vilket sätt livsmedelsföretaget säkerställer att de tillsatser som de använder uppfyller de krav som finns i lagstiftningen när det gäller identitet och renhet. Detta kan göras på olika sätt se svarsalternativen i frågan.

Företagare som själva tillverkar tillsatser ska kunna visa detta genom egna analyser. Företagare som gör tillsatsblandningar/premixer ska på något sätt kunna visa att tillsatserna uppfyller kraven på renhet. Till exempel via specifikation/certifikat från tillverkare/säljare

Genom medföljande dokumentation kan till exempel vara leverantörskrav, leverantörsförsäkran, analysresultat från tillverkaren/försäljaren, certifikat. Fråga 13 tar sedan upp om de tillsatser som används uppfyller kraven i de specifikationer som reglerar identitet och renhet.

13. Uppfyller tillsatsen/tillsatserna i produkten kraven på identitet och renhet?

Börja med att kontrollera att tillsatserna som företaget tillverkar/använder är avsedda att användas i livsmedel. Det måste till exempel framgå i märkningen på tillsatsförpackningen att den är avsedd att användas i livsmedel på något sätt.

För att sedan kontrollera om tillsatserna uppfyller kraven på identitet och renhet kan du jämföra de specifikationer/certifikat som företaget fått från den som levererar tillsatserna med de specifikationer som EU tagit fram. Den typ av dokumentation som företaget kan visa upp och där information om renhetskriterier finns brukar ofta heta "technical data sheet" (TDS).

Om du kontrollerar en tillsatstillverkare så måste de kunna visa att tillsatsen/tillsatserna uppfyller kraven.

Det finns exempel på där tillsatserna som använts i livsmedel har haft för höga halter av vissa tungmetaller, eller där tillsatsen har varit avsedd för annan verksamhet än för tillverkning av livsmedel.

Bilaga

Förklaring av tillsatsgrupp I – IV och en femte grupp, andra tillsatser som får regleras tillsammans

Grupp I

I grupp I listas de tillsatser som i allmänhet får användas enligt quantum satis-principen. Men observera att några av de tillsatser som räknas upp i grupp I har en numerisk maximihalt som till exempel glutaminsyra (E 620) och guanylsyra (E 626). Se del C.1, Grupp I, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

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 minibägare och geléprodukter. Bakgrunden till begränsningen är kvävningstillbud. Fotnot 2 handlar om förbud mot att använda vissa tillsatser i torkade livsmedel som ska återföras vätska – 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 matstrupen med stor skada som följd. För att avgöra vilken typ av produkter som ska omfattas av begränsningen i fotnot 2 behöver du först bedöma om det finns en risk att slutprodukten kan svälla i matstrupen eller inte.

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

Grupp II. Färgämnen som är godkända att användas enligt quantum satis

I grupp II listas de färgämnen som får användas enligt quantum satis-principen. Se del C, punkt 2, Grupp II, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Till vilka livsmedel färgämnena i grupp II får användas hittar du i del E i bilaga II.

Grupp III. Färgämnen med kombinerad maximihalt

I grupp III listas de färgämnen som har en kombinerad maximihalt. Sådana färgämnen får användas var för sig eller i kombination i vissa livsmedel. I vilka livsmedel som denna grupp av färgämnen får användas och vilka maximihalter som är tillåtna hittar du i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Dessutom finns ytterligare begränsningar för vissa av färgämnena i grupp III, när det gäller hur mycket av dem som får tillsättas. Det framgår av en fotnot under varje livsmedelskategori i del E,

bilaga II där färgämnen enligt grupp III är godkända. Se del C.3, grupp III, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Maximihalterna för färgämnen gäller i regel mängden aktivt färgande pigment, om inget annat anges. Se artikel 11.4 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Grupp IV. Polyoler

I grupp IV listas de polyoler, även kallade sockeralkoholer, som är godkända att användas i livsmedel. Till vilka livsmedel tillsatserna i grupp IV får användas framgår av del E i bilaga II. Se del C punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Andra tillsatser som får regleras tillsammans

Det finns en femte grupp sist i del C i bilaga II "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 del E i bilaga II. Se del C, lista 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.



Livsmedelsverket

Uppsala Hamnesplanaden 5, SE-751 26

www.livsmedelsverket.se