

Lagstiftning som reglerar tillsatser, aromer och enzymer i livsmedel (UPPDATERAS 7.7.2016)

Aktuell lagstiftning: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

Ingrediens	Lagstiftning	Centralt innehåll	Tilläggsinformation
Tillsatser	Förordningen om tillsatser (EG) nr 1333/2008	<ul style="list-style-type: none"> Förteckningar över godkända tillsatser Villkoren för användning av tillsatser i livsmedel och i livsmedelstillsatser, livsmedelsaromer och livsmedelsenzymer Villkoren för användning av bärare i livsmedelstillsatser, livsmedelsaromer och livsmedelsenzymer jämte näringsämnen Regler gällande märkning av tillsatser som säljs som sådana 	<p>Bilaga II till förordningen (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser där det ges detaljerade villkor för användningen av tillsatser i olika livsmedelskategorier har börjat tillämpas 1.6.2013.</p> <p>Handels- och industriministeriets förordningar 117/2005, 1756/1995 och 752/2007 som tidigare tillämpats har upphävts med jord- och skogsbruksministeriets förordning 372/2013.</p> <p>Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives</p> <p>Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties</p> <p>Guidance notes on the classification of a flavouring substance with modifying properties and a flavour enhancer</p>
	Förordningen om ekologisk produktion (EG) nr 889/2008	Tillsatser som är tillåtna i ekologiska produkter och villkoren för användning av dessa	
	Renhetskrav på tillsatser (EU) nr 231/2012	Specifikationer som rör ursprung, renhetskriterier och övriga nödvändiga uppgifter om livsmedelstillsatser.	Förordningen (EU) nr 231/2012 ersätter JSM:s förordning 110/2011 (direktiven). Den började tillämpas 1.12.2012.
	Livsmedelsinformationsförordningen (EU) nr 1169/2011	Angivandet av tillsatser på livsmedelsförpackningar	Tillsatsernas gruppnamn: förordningen om tillsatser (EG) nr 1333/2008
	Programmet för omprövning av tillsatser (EU) nr 257/2010	Program för omprövning av godkända tillsatser	Säkerheten hos alla livsmedelstillsatser som godkänts före 20.1.2009 omprövas på nytt före utgången av år 2020.
Aromer	Förordningen om aromer (EG) nr 1334/2008	<ul style="list-style-type: none"> Förteckning över tillåtna aromer och ursprungsmaterial Villkoren för användning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper i livsmedel Bestämmelserna gällande märkningar om aromer 	<p>Bilaga I ingår ungefär 2 100 tillåtna aromämnen. Utöver dem får 400 andra aromämnen hållas på marknaden tills Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) är klar med sin utvärdering. Användning av sådana aromämnen, som inte tagits med i förteckningen, är förbjudet från och med 22.10.2014.</p> <p>Guidance notes on the classification of a flavouring substance with modifying properties and a flavour enhancer</p>
	(EU) nr 873/2012	Övergångsbestämmelser som gäller övriga aromer	Arbetet med att utvärdera aromämnen fortsätter i EU. Närmast kommer man att göra en förteckning över värmereaktionsaromerna, aromberedningarna, aromprekursorerna och ursprungsmaterialen, vilkas ursprung är något annat än ett livsmedel, och andra aromer som får förekomma i livsmedel (bilaga I delarna B-F). Övergångsbestämmelserna som gäller dem regleras av förordning (EU) nr 873/2012. De berörda parterna ska lämna ansökningar om godkännande av sådana aromämnen och ursprungsmaterial i enlighet med förordning (EG) nr 1331/2008 senast den 22 oktober 2015. Delarna B–F över aromämnen och ursprungsmaterial i bilaga I ska tillämpas från och med den 22 oktober 2016.
	Livsmedelsinformationsförordningen (EU) nr 1169/2011	Angivandet av aromer på livsmedelsförpackningar	

Rökaromer	Förordningen om rökarompreparat (EU) nr 1321/2013	<ul style="list-style-type: none"> • Förteckning över godkända rökaromer • Villkoren för användning av rökaromer i livsmedel 	Tillämpas genast dagen den träder i kraft 1.1.2014. För användningen av rökaromer har getts en övergångstid. Livsmedel som funnits på marknaden innan förordningen trädde i kraft och som innehåller rökaromer i strid med listan får saluhållas fram till 1.1.2015: (EG) nr 2065/2003 art. 20.
	(EG) nr 2065/2003	Förfarandet för utvärdering och tillåtande av rökaromer och för upprättande av en lista på tillåtna rökaromer	
	(EG) nr 627/2006	Kvalitetskriterierna gällande validerade analysmetoder för provtagning, identifiering och beskrivning av rökaromer	
Enzymer	Förordningen om enzymer (EG) nr 1332/2008	<ul style="list-style-type: none"> • Förteckning över godkända enzymer • Villkoren för användning av enzymer i livsmedel • Reglerna gällande märkningar på livsmedelsenzymer som säljs som sådana 	Förordningen tillämpas med undantag för förteckningen över godkända enzymer. Det kommer att ta flera år innan den är färdig. För att ett enzym skall fås med i förteckningen över godkända enzymer måste en sådan ansökan om enzymet, som avses i förordning (EU) 234/2011, lämnas till EU-kommissionen senast 11.3.2015. Framöver får endast sådana enzymer som godkänts för upptagning i denna förteckning släppas ut på marknaden som sådana och användas i livsmedel på de villkor som fastställts för användningen av dem.
Tillsatser, aromer och enzymer	Förfaranden för godkännande (EG) nr 1331/2008 och (EU) nr 234/2011	Förfarandet för utvärdering och godkännande, då man vill släppa ut en ny tillsats, arom eller enzym på marknaden eller bredda, begränsa eller helt förbjuda användningen av ett ämne som redan godkänts	http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/common_auth_proc_guid/index_en.htm
Processhjälp medel	JSM 1020/2011	Krav som ställs på extraheringslösningsmedel	Om ett processhjälpmedel också används som en livsmedelstillsats, skall det uppfylla de kvalitetskrav som separat fastställts för livsmedelstillsatsen.