

PLANT BASED STANDARD

version 2.2, 2024



PlantBasedStandard.com



INLEDNING

Syftet med denna standard är att underlätta för konsumenten att välja växtbaserade livsmedel som är regelbundet kontrollerade. Den är samtidigt ett redskap för aktörer som tillverkar och/eller saluför denna typ av livsmedel och som på ett tydligt och effektivt sätt vill informera konsumenten om detta.

Det finns en ökande efterfrågan på växtbaserade livsmedel som enligt prognoser kommer fortsätta under kommande decennier.

Standarden är utformad med basregler som gäller alla verksamheter samt specifika regler för respektive användargrupp såsom producenter, varumärkesägare utan öppen hantering, restauranger, caféer och hotell.

Förutom att produkter som märks enligt denna standard inte får innehålla några animaliska produkter finns ytterligare regler som rör GMO och processhjälpmedel.

Plant Based Standard, version 2.2

Copyright ©, 2024

info@plantbasedstandard.com

Telefon 010-788 20 50

Plant Based Standard Sweden AB

Box 2

614 21 Söderköping

Sverige

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

TERMER OCH DEFINITIONER	5
CERTIFIERINGSPROCESSEN	6
1. VILLKOR FÖR ANSLUTNING TILL MÄRKNINGEN	7
1.1 CERTIFIERING FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET	7
1.2 AVSAKNAD AV CERTIFIERING FÖR RESTAURANGER, CAFÉER OCH HOTELL.....	7
1.3 LIVSMEDELSSÄKERHETSCERTIFIERING FÖR VARUMÄRKESÄGARE UTAN ÖPPEN HANTERING .	8
2. BASREGLER.....	8
2.1 RUTINER OCH DOKUMENTATION	8
2.2 KOMPETENS.....	8
2.3 INKÖP	9
2.4 SPÅRBARHET	9
2.5 SEPARERING	10
2.6 INGREDIENSER OCH INNEHÅLL I PRODUKT	10
2.6.1 Allmänna krav.....	10
2.6.2 Tillsatser och ingredienser.....	10
2.6.3 GMO	10
2.6.4 Processhjälpmedel	10
2.6.5 Specifikationer på råvaror för egentillverkning.....	10
2.7 MÄRKNING OCH PRODUKTINFORMATION	11
2.7.1 PRODUKTER SOM KAN MÄRKAS	11
2.7.2 PRODUKTINFORMATION	11
2.7.3 MÄRKNING OCH MÄRKNINGSKONTROLL	11
2.7.4 MÄRKNINGSKONTROLL AV FÖRPACKADE PRODUKTER	11
3. TILLÄGGSREGLER FÖR VARUMÄRKESÄGAREN UTAN ÖPPEN HANTERING	12
3.1 GILTIGT LEVERANTÖRSCERTIFIKAT	12
3.2 TILLKOMNA CERTIFIERADE PRODUKTER.....	12
4. TILLÄGGSREGLER FÖR RESTAURANGER, CAFÉER OCH HOTELL	12
4.1 MINIMIUTBUD	12
4.2 INFORMATION TILL KONSUMENT	12
5. MÄRKESANVÄNDNING	13
5.1 ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	13
5.2 FÄRG OCH LAYOUT.....	13
6. KRAV OCH VILLKOR.....	14
6.1 KOMMUNIKATION	14

6.1.1 Publicering och register	14
6.2 KONTROLL	14
6.2.1 Flera enheter	14
6.2.2 Avvikelser	14
6.3 SANKTIONER.....	15
6.3.1 Skäl till sanktioner	15
6.3.2 Typer av sanktioner	15
6.4 REVIDERING AV STANDARDEN	15
6.5 SEKRETESS	15
BILAGA I – TILLSATSER MED E-NUMMER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG.....	16
BILAGA II – EXEMPEL PÅ INGREDIENSER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG.....	20
BILAGA III – RISKBEDÖMNING AV RÅVAROR OCH LEVERANTÖRER.....	23

TERMER OCH DEFINITIONER

Nedan följer en förteckning med förklaring över vissa begrepp som används i standarden.

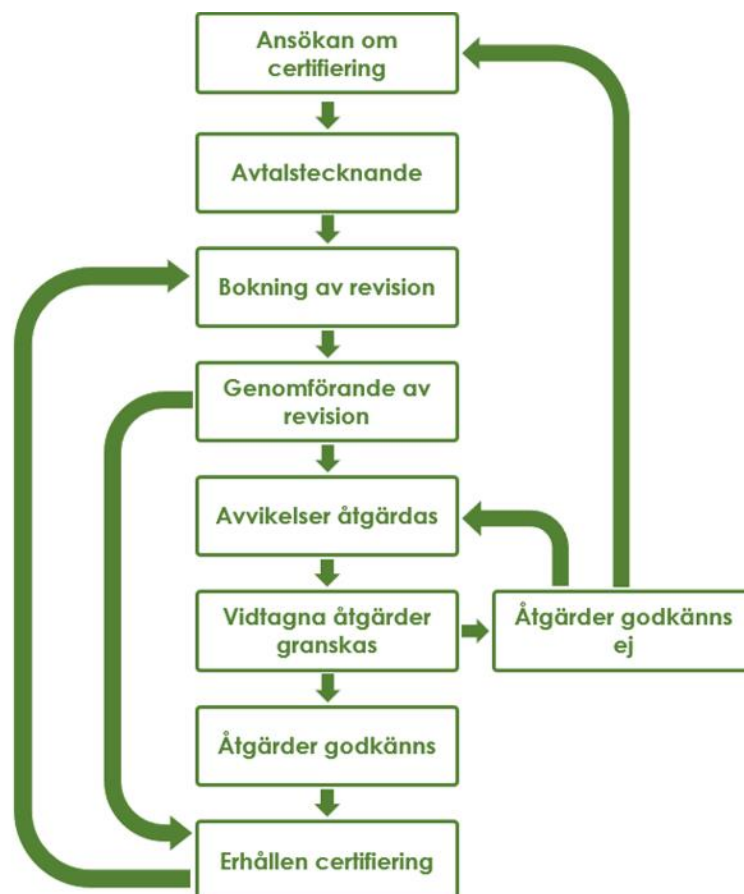
Term eller förkortning	Förklaring
Animaliska produkter	Produkter som härstammar från djur inklusive ägg, mjölkprodukter samt honung.
BRC – Global Standard for Food Safety	En global certifiering för livsmedelssäkerhet.
FSSC 22000	<i>Food Safety System Certification 22000</i> är en global certifiering för ledningssystem för livsmedelssäkerhet som är baserad på ISO 22000.
GMO	<i>Genetiskt Modifierad Organism</i> . En organism där det genetiska materialet har ändrats på ett sätt som inte inträffar naturligt genom parning eller naturlig rekombination.
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> är en internationellt erkänd metod som används för att systematiskt utvärdera, sortera och kontrollera potentiella hälsofaror vid livsmedelshantering.
IFS Food	<i>International Featured Standards</i> egen standard för livsmedelssäkerhet.
ISO 22000	<i>International Organization for Standardization</i> har tagit fram ISO 22000 standarden som innehåller krav för ledningssystem för livsmedelssäkerhet.
Massbalans	Överensstämmelse i vikt eller volym av ingående råvaror och färdig produkt.
Märkesanvändare	Den juridiska person som använder märket, dvs varumärkesägaren.
Märket	Den symbol som används för att visa att produkter, rätter och verksamheter är certifierade enligt denna standard.
PBS	Plant Based Standard
Producent	Den verksamhet som tillverkar livsmedel för vidare försäljning eller som hanterar oförpackade livsmedel på något sätt, till exempel ompaketering.
Standardägaren	Plant Based Standard Sweden AB. Den juridiska person som leder utvecklingen av standarden och innehar rätten att bestämma vem som får använda märket och hänvisa till certifieringen med tillhörande villkor.
Verksamhet	Det företag eller den organisation där produkter som PBS-märks hanteras. En verksamhet kan också innefatta varumärkesägaren i tillämpliga fall.
Växtbaserade livsmedel	Livsmedel som inte innehåller några animaliska produkter.
Varumärkesägare utan öppen hantering	Verksamhet som endast saluför förpackade produkter. Kan även ha eget lager, men ingen hantering av oförpackade livsmedel.

CERTIFIERINGSPROCESSEN

Första steget i certifieringsprocessen är att ansöka om certifiering hos ett certifieringsorgan som har avtal med PBS, se www.plantbasedstandard.com för aktuella certifieringsorgan. Avtal tecknas mellan märkesanvändaren och certifieringsorganet. Revision bokas och genomförs av anlitat certifieringsorgan. Om avvikelser sätts vid revisionen ska verksamheten skicka in bevis på vidtagna åtgärder. Dessa granskas av certifieringsorganet och därefter tas beslut om certifiering alternativt att åtgärderna inte är tillräckliga. I de fall åtgärder behöver granskas ute i verksamheten görs ett uppföljande besök. Om märkesanvändaren inte inkommer med bevis på vidtagna åtgärder inom given tidsram eller om inkomna bevis på åtgärder bedöms otillräckliga blir revisionen underkänd och ny revision behöver genomföras.

När vidtagna åtgärder har godkänts erhålls certifiering. Därefter sker regelbundna revisioner årligen.

Certifieringsprocessen återges även i följande flödesschema:



1. VILLKOR FÖR ANSLUTNING TILL MÄRKNINGEN

Vid anslutning till märkningen accepterar märkesanvändaren reglerna under kapitlet "Krav och Villkor".

Ett avtal ska vara tecknat mellan märkesanvändaren och certifieringsorganet innan kontroll påbörjas.

Verksamheten ska vara registrerad hos tillhörande kontrollmyndighet för livsmedelskontroll. Rapporter från sådan kontroll ska kunna visas på begäran. Registreringsintyg eller motsvarande ska finnas tillgängligt.

1.1 CERTIFIERING FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

Producenter ska vara certifierade mot någon av nedanstående standarder för livsmedelssäkerhet.

- ISO 22000
- FSSC 22000
- IFS Food
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Annan standard som innefattar HACCP

Certifikat för befintlig certifiering ska kunna visas vid begäran.

1.2 AVSAKNAD AV CERTIFIERING FÖR RESTAURANGER, CAFÉER OCH HOTELL

Om certifiering gällande livsmedelssäkerhet inte finns för verksamheten enligt punkt 1.1 ovan, gäller följande:

Ett HACCP-system ska vara implementerat. Fungerande rutiner ska finnas och tillämpas för följande grundförutsättningar som ett minimum:

- Kompetens
- Personlig hygien
- Rengöring
- Temperaturövervakning
- Vattenkvalitet
- Avfallshantering
- Underhåll av lokaler och utrustning
- Skadedjurskontroll
- Märkning/Produktinformation
- Spårbarhet

Att dessa rutiner finns kontrolleras under revision.

1.3 LIVSMEDELSSÄKERHETSCERTIFIERING FÖR VARUMÄRKESÄGARE UTAN ÖPPEN HANTERING

Om certifiering gällande livsmedelssäkerhet inte finns för verksamheten enligt punkt 1.1 ovan, gäller följande:

Fungerande rutiner ska finnas och vara implementerade för följande grundförutsättningar som ett minimum:

- Kompetens inom märkning
- Märkningsrutiner
- Spårbarhet
- Återkallelse
- Avvikelsehantering

2. BASREGLER

2.1 RUTINER OCH DOKUMENTATION

De rutiner som finns för att möta reglerna i denna standard ska vara dokumenterade.



Denna symbol innebär att det, där den visas, ska finnas dokumenterad information som visar att regeln uppfylls.

Den dokumenterade informationen ska ses över minst årligen och vid ändringar av följande där det är tillämpligt:

- Råvaror
- Recept
- Produktionsmetoder
- Produktionsordning
- Leverantörer
- Standardens regler

2.2 KOMPETENS

All personal som på något sätt kan påverka de växtbaserade produkterna ska känna till denna standard och dess syfte samt haft en genomgång av standardens regler.





Efter genomgången av standarden ska erhållen kunskap bekräftas med en signatur av personal som har erhållit kunskapen.



Standarden ska finnas digitalt eller i annat format och vara tillgänglig för all personal.

2.3 INKÖP

Denna kontrollpunkt gäller endast producenter.


-  En förteckning ska finnas över från vilka leverantörer inköp sker gällande råvaror för livsmedelsproduktion och tillagning av egna maträtter och vilka råvaror/råvarugrupper som köps in från respektive leverantör.
-  En riskbedömning ska genomföras för alla råvaror/råvarugrupper som används vid tillverkning och tillagning. Riskbedömningen ska beakta följande:
 - Ursprung av råvaran
 - Kända fall där animaliska produkter eller biprodukter förekommer i råvaran
 - Möjligheten att upptäcka animalier
 - Relationen med leverantören
 - Befintliga certifieringar hos leverantören
 - Kontinuerliga inköp eller "parti-köp"
 - Ekonomiska incitament
 - En sammanfattning av risken för fusk med råvaran med hänseende till bl.a. förekomst av animalier, GMO, ekonomiska incitament

 Där risken sammanfattas som hög ska vidtagna åtgärder beskrivas.

BILAGA III eller likvärdigt dokument ska användas för dokumentation av denna riskbedömning.

2.4 SPÅRBARHET

Verksamheten ska kunna redovisa samtliga inköpta och sålda mängder av produkter, livsmedelsråvaror och processhjälpmedel. Spårbarhetsdokumentationen ska innehålla information om inköpta varor, mängder och från vilka leverantörer varorna har köpts från samt vilka kunder som har mottagit varorna. Ett steg bakåt och ett steg framåt är tillräckligt.

-  Spårbarhetsdokumentationen ska finnas tillgänglig minst 12 månader från produktionsdagen eller till och med produktens bäst före datum om den överstiger 12 månader, så att massbalansen kan visas.

Vid försäljning direkt till konsument behöver spårbarhetsdokumentation finnas endast ett steg bakåt, ej framåt.

2.5 SEPARERING

Denna kontrollpunkt gäller ej varumärkesägare utan öppen hantering

Produktionen och livsmedelshanteringen ska planeras, styras och separeras så att kontaminering från animaliska produkter eller processhjälpmedel undviks. Separering kan ske antingen genom styrd produktionsordning och/eller fysisk separering.



I de fall det finns risk för kontaminering av animalier ska det finnas dokumenterade rutiner för att undvika inblandning i produkt.

2.6 INGREDIENSER OCH INNEHÅLL I PRODUKT

Denna kontrollpunkt gäller ej varumärkesägare utan öppen hantering

2.6.1 Allmänna krav

Ingen form av animalier får användas i PBS-märkta produkter. Detta innefattar:

- Delar och ämnen från djur och produkter därav, inkluderat marina djur
- Ägg från äggläggande djur och produkter därav
- Animaliska mejeriprodukter
- Honung, propolis och drotningsgelé

PBS-certifierad produkt får märkas med "spår av" animalisk allergen, om det finns risk för att kontaminering kan ske och detta av livsmedelssäkerhetsskäl behöver förtydligas.

"spår av" märkningen på en produkt innebär inte att verksamheten fräntas kravet på dokumentation av tillräckliga rengöringsrutiner och andra rutiner som tillämpas för att undvika förorening i produkt.

2.6.2 Tillsatser och ingredienser

Den som tillverkar egna produkter ska säkerställa att inga animaliska tillsatser eller ingredienser används. Se exempel i [BILAGA I](#) och [BILAGA II](#).

2.6.3 GMO

Inga genmodifierade livsmedel får användas i PBS-märkta produkter.



I de fall ingredienser som innehåller GMO hanteras i samma lokal ska det finnas dokumenterade rutiner för att undvika kontaminering av GMO i PBS-märkta produkter.

2.6.4 Processhjälpmedel

Inga animaliska processhjälpmedel får användas.

2.6.5 Specifikationer på råvaror för egentillverkning






Specifikationer/intyg/ingrediensförteckning ska finnas för samtliga sammansatta ingredienser, behandlade råvaror och de råvaror där risk finns för animaliskt innehåll eller GMO.

2.7 MÄRKNING OCH PRODUKTINFORMATION

2.7.1 PRODUKTER SOM KAN MÄRKAS

Produkter som kan märkas är alla typer av livsmedel men inte livsmedelstillsatser.



2.7.2 PRODUKTINFORMATION

-  En förteckning ska finnas i verksamheten över de produkter som är PBS-märkta.
-  För de produkter som tillverkas ska en sammanställning över samtliga ingående ingredienser finnas.
-  Ett flödesschema med tillhörande processbeskrivning ska finnas över tillverkningsprocessen där det också framgår vilka processhjälpmedel som används.

2.7.3 MÄRKNING OCH MÄRKNINGSKONTROLL

Produkter får endast PBS-märkas efter erhållen certifiering.


Det ska finnas utsedd personal som har ansvar för märkning av produkter.

-  När nya produkter tas fram eller när ändring sker av befintliga produkter ska märkningen gällande innehåll på produkten granskas mot recept av minst två personer. Denna granskning ska dokumenteras för samtliga produkter och det ska framgå vem som har granskat märkningen. Ändring innefattar även byte av leverantör och byte av varumärke på befintliga ingredienser.
-  Dokumenterad kontroll av att ingrediensförteckning och recept stämmer överens ska ske minst en gång per år.

2.7.4 MÄRKNINGSKONTROLL AV FÖRPACKADE PRODUKTER

Denna kontrollpunkt gäller endast producenter


Märkningskontroll ska ske av förpackade produkter innan de lämnar verksamheten där de packas. Vid denna kontroll ska som minimum kontrolleras att rätt etikett/ emballage används till rätt produkt.

-  Löpande märkningskontroll ska ske för varje batch eller minst en gång per dag i de fall där en batch sträcker sig över flera dagar. Märkningskontrollen ska dokumenteras.


3. TILLÄGGSREGLER FÖR VARUMÄRKESÄGAREN UTAN ÖPPEN HANTERING

Utöver basreglerna ska varumärkesägare utan öppen hantering även tillämpa reglerna i detta kapitel.

3.1 GILTIGT LEVERANTÖRSCERTIFIKAT

-  Varumärkesägare utan öppen hantering av livsmedel ska kunna uppvisa giltigt PBS-certifikat från tillverkaren samt bilaga med produkter som certifieringen gäller.

3.2 TILKOMNA CERTIFIERADE PRODUKTER

-  För nya växtbaserade produkter som märks med PBS-logga, och som tillkommit efter senaste revisionen, krävs dokumentation enligt punkt 8.1.1 som visar på godkännande från standardägaren.

4. TILLÄGGSREGLER FÖR RESTAURANGER, CAFÉER OCH HOTELL

Utöver basreglerna ska Restauranger, Caféer och Hotell även tillämpa reglerna i detta kapitel.

4.1 MINIMIUTBUD

Ett minimiutbud av växtbaserade livsmedel ska alltid finnas i verksamheten enligt följande.

Restaurang- Ett utbud med minst två huvudrätter och två efterrätter.

Café - Två olika sorters bakverk. Två enklare kalla eller varma maträtter exempelvis sallader och smörgåsar av olika slag.

Hotell – Två varmrätter för både lunch, middag och två efterrätter (om lunch och middag erbjuds).

Frukost innehållande minst följande växtbaserade produkter:

- Bordsmargarin
- Bröd
- Två olika sorters pålägg utöver skurna grönsaker
- Alternativ till mjölk och yoghurt
- Müsli
- Två varma rätter

4.2 INFORMATION TILL KONSUMENT

Konsumenten ska informeras om vilka produkter/rätter som är PBS-märkta genom att märket finns på menyer eller annan skyltning som tillhör produkterna/rätterna.

Vid bufféserving ska märket finnas i nära anslutning till de certifierade produkterna/rätterna.

5. MÄRKESANVÄNDNING

Märket kan laddas ned i olika digitala format på www.plantbasedstandard.com

5.1 ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Märket får användas av certifierade verksamheter på följande sätt:

- **Livsmedelsprodukter** - På certifierade och granskade livsmedelsprodukter. Märkning får ske på:
 - Konsumentförpackning
 - Ytteremballage
 - Skyltar och exponeringsmaterial
- **Annonser och marknadsföring**
- **Hemsidor** - På certifierade verksamheters hemsidor antingen i samband med presentation av certifierade produkter eller i övergripande sammanhang om verksamheten.
- **Menyer** - I tryckta eller digitala menyer i anslutning till certifierade växtbaserade rätter på restauranger och caféer

Märket får inte användas på ett vilsedande sätt som gör att produkter som inte är certifierade kan uppfattas vara det.

5.2 FÄRG OCH LAYOUT

Märket ska alltid användas så att hela märket syns i samma synfält. De färgkombinationer som är tillåtna är följande:



Transparent eller annan färg på bakgrunden inne i märket är inte tillåtet.

Färgkoderna som ska användas är:

Färg	RGB	CMYK	Pantone	Webb
Grön	134-195-32	60-0-99-0	376C	#89c700
Svart	0-0-0	0-0-0-100	-	#000000
Vit	255-255-255	0-0-0-0	-	#FFFFFF

Minsta storlek som märket får vara i tryckt format är 13 mm i diameter. Formen på märket ska vara en cirkel och får inte förvrängas. På förpackningar där minsta ytan är mindre än 50 cm² får märket vara 10 mm i diameter.

6. KRAV OCH VILLKOR

6.1 KOMMUNIKATION

Märkesanvändaren är skyldig att informera sitt certifieringsorgan vid följande händelser:

- Nya kontaktuppgifter
 - Kontaktperson
 - E-postadress
 - Telefonnummer
 - Besöksadress
 - Postadress
 - Fakturaadress
- Märkning av nya produkter
- Avmärkning av produkter
- Vitesföreläggande från kontrollmyndighet
- Återkallelse som innefattar PBS-märkta produkter

Återkallelser ska meddelas till sitt certifieringsorgan inom tre dygn efter återkallelsen.

6.1.1 Publicering och register

Certifierade verksamheter finns listade på www.plantbasedstandard.com

6.2 KONTROLL

Efterlevnadskontroll av standardens regler görs genom revision på plats i verksamheten. Revisionerna utförs årligen av certifieringsorgan ackrediterade mot ISO 17065 och/eller ISO 17021 som har avtal med standardägaren.

Revisioner sker som anmälda eller oanmälda besök. Vid de oanmälda besöken ska revisorn tillåtas inträde i lokalerna.

För varumärkesägaren utan öppen hantering tillåts revisionerna göras på distans.

6.2.1 Flera enheter

För organisationer som har flera enheter sker revision på huvudkontoret varje år. Utöver huvudkontorsrevisionen sker stickprovsrevision på ett urval av samtliga enheter. Urvalet räknas ut genom formeln $y = \sqrt{x}$, där y = antal stickprov som ska göras och x är det totala antalet enheter. x avrundas uppåt till närmaste heltal.

Då stickprov tillämpas inom organisationer med flera enheter är det en förutsättning att alla enheter granskas årligen inom organisationens internrevision.

6.2.2 Avvikelse

Begreppet avvikelse innebär i detta sammanhang att kravuppfyllelse enligt Plant Based Standard inte kan påvisas.

Avvikelse vid första revisionen ska åtgärdas och godkännas innan märkesanvändning är tillåten och senast inom 8 veckor från revisionsdagen.

Vid efterföljande revisioner och kontroller ska avvikelse åtgärdas inom 20 arbetsdagar.

För avvikelser som kan godkännas på distans kan verksamheten skicka bevis på genomförda korrigeringar och korrigerande åtgärder. För avvikelser som inte kan godkännas på distans görs uppföljande besök. Detta avgörs av certifieringsorganet.

6.3 SANKTIONER

6.3.1 Skäl till sanktioner

Om det är nödvändigt kan certifieringsorganet eller standardägaren tillämpa sanktioner mot märkesanvändaren. Exempel på företeelser som kan leda till sanktioner är följande:

- Anmälda eller oanmälda kontroller där tillträde till lokalerna eller möjlighet att genomföra kontrollen nekas.
- Avvikelse som inte åtgärdas inom givna tidsramar.
- Felaktig märkning på produkter som finns på marknaden som inte skyndsamt åtgärdas efter upptäckt.

Andra omständigheter som inom varumärkesanvändarens ansvar kan påverka standardens rykte eller undergräva dess trovärdighet kan också leda till sanktioner.

6.3.2 Typer av sanktioner

De sanktioner som tillämpas är följande:

- Avmärkning – Märkta produkter måste ta bort PBS-märkningen. Återkallelse av produkter på marknaden kan vara aktuellt.
- Avstängning – Rätten att använda märket eller på något sätt hänvisa till märket eller certifieringen går förlorad. Avstängning råder tills certifieringsorganet eller standardägaren skriftligen meddelar att den upphör.

Både verksamheten som juridisk person såväl som företrädare för den juridiska personen kan vara föremål för avstängning.

6.4 REVIDERING AV STANDARDEN

Revidering av standarden sker kontinuerligt och verksamheten är skyldig att anpassa sina rutiner och sitt arbetssätt efter de nya reglerna.

Standardägaren informerar om ändringar i standarden minst sex månader innan ändringar träder i kraft. När reglerna träder i kraft ska verksamheten följa dessa utan fördröjning.

6.5 SEKRETESS

Standardägaren och de certifieringsorgan som utför kontrollen lyder under sekretess gällande den information som erhålls av märkesanvändaren och tillhörande verksamheter och som kan komma till skada för dessa.

BILAGA I – TILLSATSER MED E-NUMMER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG

E-nummer	Namn	Användningsområde	Framställning
E 120	Karmin	Färgämne, Röd	Pigmentet framställs av karminsyra som extraheras från insekten kochenillsköldlusen (<i>Dactylopius coccus costa</i>).
E 304	Asorbinsyrastrar av fettsyror	Antioxidationsmedel	Omfattar både askorbylpalmitat och askorbylstearat. Framställs från L-askorbinsyra och palmitinsyra eller stearinsyra (vanliga beståndsdelar i fett, se E 471 och E 570).
E 322	Lecitiner	Antioxidationsmedel, emulgeringsmedel	Förekommer naturligt i alla celler, rikligt i bl a äggula. Utvinns främst ur sojabönor, raps- och solrosfrön.
E 422	Glycerol	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Förekommer naturligt, bl a kemiskt bundet i fett, varur det renframställs. Fettet kan komma från såväl växter som djur, t ex gris. Kan också framställas syntetiskt.
E 431	Polyoxietylen(40)stearat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan etylenoxid och stearinsyra. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 432	Polyoxietylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris. Stabiliserings- och emulgeringsmedel.
E 433	Polyoxietylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 434	Polyoxietylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 435	Polyoxietylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 436	Polyoxietylensorbitantristearat (Polysorbat 65)	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Eftersom fett ingår kan man inte utesluta att detta kommer från djur, t ex gris.
E 442	Ammoniumfosfatider	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av ätliga fetter och oljor och fosforföreningar. Kan ha animaliskt ursprung.
E 445	Glycerolestrar av trähartser	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt av harts från barrträd, stubbar och glycerol. Glycerolet kan vara framställt ur fett från djur, t ex gris.

E 470a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Salter av fettsyror. Kan vara gjorda av fett från djur, t ex gris.
E 470b	Magnesiumsalter av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Salter av fettsyror. Kan vara gjorda av fett från djur, t ex gris.
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av ätbara fetter och oljor eller glycerol och fettsyror. De fetter som används kan komma från djur, t ex gris.
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och ättiksyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472b	Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och mjölksyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och citronsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider och ättiksyra, mjölksyra, citronsyra eller vinsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyraestrar	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider, ättiksyra och vinsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 472f	Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs av mono- och diglycerider, ättiksyra och vinsyra. Fettet som använts för framställning av mono- och diglycerider kan komma från djur, t ex gris.
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom att man förenar socker med fettsyror. Fettsyrorerna kan komma från djur, t ex gris.
E 474	Sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt genom att man förenar socker med fettsyror. Fettsyrorerna kan komma från djur, t ex gris.
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt av glycerol och fettsyror från ätliga fetter. Fetterna kan komma från djur, t ex gris.
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt av ricinolja och glycerol. Glycerol kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt av propan-1,2-diol (propylenglykol) och fettsyror från ätliga fetter. Fetterna kan komma från djur, t ex gris.
E 479b	Termiskt oxiderad sojabönsolja i reaktion med mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt av sojabönsolja och glycerider. Glyceriderna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 481	Natriumstearoyl-2-laktat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel	Framställs syntetiskt av mjölksyra och stearinsyra. Stearinsyran kan eventuellt komma från fett från djur, t ex gris.

E 482	Kalciumstearoyl-2-laktylat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av mjölksyra och stearinsyra. Stearinsyran kan eventuellt komma från fett från djur, t ex gris.
E 483	Stearyltartrat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av stearinsyra och vinsyra. Stearinsyra kan eventuellt komma från fett från djur, t ex gris.
E 491	Sorbitanmonostearat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och stearinsyra. Fettsyrorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 492	Sorbitantristearat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och stearinsyra. Fettsyrorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 493	Sorbitanmonolaurat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och laurinsyra. Fettsyrorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 494	Sorbitanmonooleat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och oljesyra. Fettsyrorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och gleringsmedel	Framställs syntetiskt av sorbitol och palmitinsyra. Fettsyrorna kan komma från fett från djur, t ex gris.
E 570	Fettsyror	Klumpförebyggande, stabiliseringsmedel	Fettsyrorna kan vara framställda av fett från djur, t ex gris.
E 626	Guanylsyra	Smakförstärkare	Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Kallas också nukleinsyror. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 627	Dinatriumguanylat	Smakförstärkare	Salt av Guanylsyra (E 626). Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 628	Dikaliumguanylat	Smakförstärkare	Salt av Guanylsyra (E 626). Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 629	Kalciumguanylat	Smakförstärkare	Salt av Guanylsyra (E 626). Guanylsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syran framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 630	Inosinsyra	Smakförstärkare	Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Kallas också nukleinsyror. Syrorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 631	Dinatriuminosinat	Smakförstärkare	Salt av inosinsyra (E 630). Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syrorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 632	Dikaliuminosinat	Smakförstärkare	Salt av inosinsyra (E 630). Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syrorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.
E 633	Kalciuminosinat	Smakförstärkare	Salt av inosinsyra (E 630). Inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Syrorna framställs även av jästextrakt eller syntetiskt.

E 634	Kalcium-5'-ribonukleotider	Smakförstärkare	Guanylsyra och inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, till exempel kött. Kallas också nukleinsyror. Syrorna framställs av jästextrakt eller syntetiskt. Salterna framställs av syrorna.
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotider	Smakförstärkare	Guanylsyra och inosinsyra finns naturligt i många livsmedel, t ex kött. Kallas också nukleinsyror. Syrorna framställs av jästextrakt eller syntetiskt. Salterna framställs av syrorna.
E 901	Bivax, vitt och gult	Ytbehandlingsmedel	Naturligt vax som utvinns ur bivaxkakor. Bin producerar vax genom sina ceripariska körtlar som finns i buken.
E 904	Shellack	Ytbehandlingsmedel	Sekret från den indiska lacksköldlusen, <i>Laccifer lacca</i> Kerr.
E 920	L-cystein	Mjölbehandlingsmedel	Aminosyra som framställs från en annan aminosyra, cystin, som finns i stor koncentration i hår och horn. Utgångsmaterialet kommer från djur. Människohår får inte användas.
E 966	Laktitol	Sötningemedel	Socketeralkohol. Framställs ur den naturliga socketarten laktos (mjölksocker).
E 1105	Lysozym	Konserveringsmedel	Enzym som framställs ur äggvita.
E 1517	Glyceryldiacetat (diacetin)	Övriga tillsatser	Gäller även Diacetin. Syntetiskt framställt av glycerol och ättiksyra.
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	Övriga tillsatser	Gäller även Triacetin. Syntetiskt framställt av glycerol och ättiksyra.

Bilaga I bygger på information hämtad från *Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008*.

BILAGA II – EXEMPEL PÅ INGREDIENSER SOM HAR ELLER KAN HA ANIMALISKT URSPRUNG

Namn	Framställning
Alanin	Aminosyra från djur eller växter. Vegetabiliskt och syntetiskt alternativ finns.
Albumin	Albumin tillverkas oftast av äggvita, men också av mjölk, blod och vegetabiliska vävnader och vätskor.
Aminosuccinatsyra	Kan komma från djur eller växter. Syntetiskt alternativ finns.
Aminosyror	Framställs från djur eller växter. Vegetabiliskt och syntetiskt alternativ finns.
Amylas	Enzym från grisens bukspottskörtel. Syntetiskt alternativ finns.
Animaliska fetter/oljor	Animaliskt fett kan komma från slakterier, och fetterna kan t ex vara talg, ister och marint fett.
Arakidonsyra	En flytande fettsyra som finns i levern, hjärnan och körtlar på alla djur. Utvinns oftast ur lever från djur.
Arakidylpropionat	En flytande fettsyra som finns i levern, hjärnan och körtlar på alla djur. Utvinns oftast ur lever från djur.
Asparaginsyra	Kan komma från djur eller växter. Syntetiskt alternativ finns.
Benkol	Framställs av djurben från slaktade djur.
Benmjöl	Pulveriserade djurben.
Biotin	Vitamin H. Ingår i B-vitaminkomplexet. Kan utvinnas ur jäst, äggula, mjölk och lever.
Blod	Från djur.
Kalciferol / vitamin D3	Framställs av lanolin eller fiskolja.
Kasein	En svag syra som förekommer i komjölk som kalciumsalt och kan utfällas genom surgöring.
Kaviar	Fiskägg, tas från fisk.
Kolesterin	Fett som utsöndras från fårens talgkörtlar. Det är en blandning av många olika estrar, vilka är uppbyggda av fettsyror eller likartade syror samt vattenlösliga alkoholer. Vegetabiliska alternativ är vegetabiliska fetter.

Cystin	En aminosyra som finns i urin och hästhår.
Fiskleverolja	Utvinnns från fisklever.
Gelatin	Erhålls vid kokning av djurhudar eller rengjorda djurben.
Glutaminsyra	En aminosyra i växt- och djurvävnader. Vegetabiliskt alternativ finns.
Honung	Bin framställer honung av blomnektar och andra växtsafter. I den processen blandas enzymer från binas saliv in i nektarn och sockerarterna spjälkas till de enkla sockerarter, fruktsocker och druvsocker, som honungen till största del består av.
Fiskbloss	Från gallblåsan på vissa tropiska fiskar.
Isterflott	Fett som erhålls ur gristarmar, revben och vävnader kring njurarna.
Laktos	Mjölksocker.
Lanolin	Fett som utsöndras från fårens talgkörtlar. Det är en blandning av många olika estrar, vilka är uppbyggda av fettsyror eller likartade syror samt vattenlösliga alkoholer.
Linolsyra	En essentiell fettsyra. Vegetabiliskt alternativ finns.
Lipas	Enzym från lamm- och kalvmagar.
Lipider	Fett och fettsubstanser från djur eller växter. Vegetabiliskt alternativ finns.
Löpe	Enzym som av tradition utvinns från kalvmage (renin) och grismage (pepsin).
Marin olja	Fett från fisk och havsdäggdjur.
Mjölprotein	Utvinnns ur mjölk, huvudsakligen komjök.
Nukleinsyra	Från cellkärnor, både animaliska och vegetabiliska. Vegetabiliskt alternativ finns.
Pepsin	Från magar på grisar.
Polypeptider	Utvinnns från slakthusrester. Alternativ är vegetabiliska proteiner och enzymer.

Propolis	Ett slags antibakteriellt klister som bin producerar. Propolis kallas även bikitt och framställs genom att honungsbin med sitt saliv tuggar ihop en blandning av harts från träd och växter, med frön och pollen för att laga bikupan.
Renin	Enzym från kalvmagar.
Drottninggelé	Näringsrik proteinblandning som arbetsbin matar bi-larverna med, speciellt den som ska bli ny drottning. Bina producerar drottninggelén av nektar, honung och pollen.
Talg	<u>Animalisk djurtalg</u> : Erhålls från tjurar, oxar, kossor, kalvar, får, getter m fl. Består huvudsakligen av glycerolester av stearin-, palmitin- och oljesyra. <u>Vegetabilisk växtalg</u> : Utvinns ur tropiska växtarter, t ex oljepalm, kokospalm, kakaoträdet och muskotträdet.
Tran	Utvinns från val, säl och fisk.
Vassle	När man tillverkar ost, låter man först mjölken koagulera (stelna) genom en tillsats av löpe eller syra (ystning). Större delen av mjölkens äggviteämnen och fett övergår då i den bildade ostmassan. Den vattniga restprodukten som blir kvar kallas vassle och innehåller det mesta av löpet (kalvmage).
Vitamin A	Kan tillverkas av fiskeleverolja, äggulor, smör m.m. Vegetabiliskt och syntetiskt alternativ finns.

