

Udskriftsdato: mandag den 12. januar 2026

VEJ nr 9769 af 12/08/2025 (Gældende)

## Vejledning for Grønland om tilsætninger til visse fødevarer bestemt til udførsel fra Grønland

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,  
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2025-30789

# Vejledning for Grønland om tilsætninger til visse fødevarer bestemt til udførsel fra Grønland

## *Indhold*

- Indledning
- Reglernes anvendelsesområde
- Definitioner
- Anvendelse af tilsætninger
- Tilladte tilsætningsstoffer
- Tilladte tilsætningsstoffer til tilsætningsstoffer
- Tilladte tekniske hjælpestoffer

## *Indledning*

Fødevarestyrelsen varetager en række opgaver på veterinær- og fødevarerområdet i Grønland, herunder regulering af tilsætninger mv. til grønlandske fødevarer bestemt til udførsel fra Grønland. Styrelsen optræder i den forbindelse som myndighed på vegne af Grønlands Selvstyre.

Denne vejledning skal supplere *bekendtgørelse for Grønland om tilsætninger til visse fødevarer bestemt til udførsel fra Grønland* og lette forståelsen af reglerne. Reglerne bestemmer hvilke tilsætninger, der må anvendes til fødevarer, der er bestemt til udførsel fra Grønland. Derudover fastsætter reglerne vilkår for anvendelsen af tilsætningerne i fødevarerne. Reglerne svarer til de gældende regler i Den Europæiske Union (EU), men er tilpasset den grønlandske produktion af fødevarer.

## *Reglernes anvendelsesområde*

§ 1. Denne bekendtgørelse vedrører anvendelse af

- 1) aromaer, ekstraktionsmidler, enzymer og tilsætningsstoffer i fødevarer,
- 2) tilsætningsstoffer til tilsætningsstoffer i fødevarer, og
- 3) tekniske hjælpestoffer i fødevarer.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for fødevarevirksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked.

Reglerne finder anvendelse for tilsætninger til fødevarer, som er bestemt til udførsel fra Grønland. Ved tilsætninger forstås i denne sammenhæng aromaer, ekstraktionsmidler, enzymer og tilsætningsstoffer, tilsætningsstoffer til andre tilsætningsstoffer og tekniske hjælpestoffer.

Reglerne finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked.

## *Definitioner*

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

1) Aroma: Aromastof, aromapræparat, reaktionsaroma, røgaroma, røgaromastof eller blandinger af disse, indbyrdes eller med andre tilsætningsstoffer eller fødevarer.

2) Ekstraktionsmiddel: Et opløsningsmiddel, som anvendes i en ekstraktionsproces under forarbejdning af råstoffer, fødevarer eller af bestanddele eller ingredienser af sådanne produkter, og som fjernes, men som kan resultere i en utilsigtet, men teknisk uundgåelig forekomst af rester af midlet eller dets omdannelsesprodukter i fødevaren eller fødevareingrediensen.

3) Opløsningsmiddel: Ethvert stof, som kan opløse fødevarer, eller enhver bestanddel, der indgår i en fødevare, herunder ethvert forurenende stof, som findes i eller på den pågældende fødevare.

4) Enzym: Et produkt, der er frembragt af planter, dyr eller mikroorganismer eller produkter heraf, herunder et produkt, der er frembragt ved fermentering med anvendelse af mikroorganismer, og som

- 1) indeholder et eller flere enzymer, der kan katalysere en specifik biokemisk reaktion, og
- 2) tilsættes til fødevarer med et teknologisk formål på et hvilket som helst trin af fremstillingen, forarbejdningen, tilberedningen, behandlingen, emballeringen, transporten eller opbevaringen af fødevarerne.

5) Markedsføring: Besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

6) Tilsætningsstof: Ethvert stof, der normalt ikke indtages som en fødevare i sig selv og normalt ikke anvendes som en karakteristisk ingrediens i fødevarer, hvad enten det har næringsværdi eller ej, og som, hvis det bevidst tilsættes fødevarer med et teknologisk formål i forbindelse med fremstillingen, forarbejdningen, tilberedningen, behandlingen, emballeringen, transporten eller opbevaringen, resulterer i, eller med rimelighed forventes at resultere i, at det eller dets biprodukter direkte eller indirekte bliver en bestanddel af de pågældende fødevarer.

Følgende betragtes dog ikke som tilsætningsstoffer:

- a) Monosaccharider, disaccharider eller oligosaccharider, og fødevarer som indeholder disse stoffer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber.
- b) Fødevarer, hvad enten de er i tørret eller koncentreret form, herunder aromaer, som tilsættes under fremstilling af sammensatte fødevarer på grund af deres aromatiske, smagsmæssige eller ernæringsmæssige egenskaber, og som samtidig har en sekundær farvevirkning.

- c) Stoffer, der anvendes i overtræks- og dæklagsmaterialer, der ikke udgør en del af fødevarer, og som ikke er bestemt til at indtages sammen med disse.
  - d) Pectinholdige produkter udvundet af tørrede presserester af æbler eller skaller af citrusfrugter eller kvæder eller en blanding heraf ved behandling med fortyndet syre og efterfølgende delvis neutralisering med natriumeller kaliumsalte (»flydende pectin«).
  - e) Tyggegummibaser.
  - f) Hvid eller gul dextrin, brændt eller dextrineret stivelse, stivelse modificeret ved syre- eller alkalibehandling, bleget stivelse, fysisk modificeret stivelse og stivelse behandlet med amylolytiske enzymer.
  - g) Ammoniumchlorid.
  - h) Blodplasma, gelatine, proteinhydrolysater og salte deraf, mælkeprotein og gluten.
  - i) Andre aminosyrer end glutaminsyre, glycin, cystein og cystin samt salte af sådanne syrer, som ikke har nogen teknologisk funktion.
  - j) Kaseinater og kasein.
  - k) Lnulin.
- 7) Teknisk hjælpestof: Ethvert stof, der ikke indtages som en fødevare i sig selv, der med forsæt anvendes ved forarbejdningen af råvarer, fødevarer eller disses ingredienser for at opfylde et bestemt teknologisk formål under behandlingen eller forarbejdningen, og kan resultere i, at der i det færdige produkt findes en utilsigtet, men teknisk uundgåelig rest af dette stof eller derivater deraf, under forudsætning af at disse reststoffer ikke udgør en sundhedsfare og ikke indvirker teknologisk på det færdige produkt.
- 8) Quantum satis: Det forhold, at der ikke er fastsat nogen maksimumsgrænseværdi, og at tilsætningsstoffer skal anvendes i overensstemmelse med god fremstillingspraksis i en mængde, som ikke er højere end nødvendigt for at opnå det ønskede resultat, og således at forbrugerne ikke vildledes.

**Ad 1)** Aromaer tilsættes fødevarer for at forbedre eller ændre fødevarernes smag og duft.

Kun de aromastoffer, der er listet i bekendtgørelsen, må anvendes i eller på fødevarer. Det gælder dog ikke simple koncentreter af f.eks. kaffe, appelsiner og tilsvarende, der stammer fra egentlige fødevarer, da disse ikke betragtes som aromaer.

En aroma kan bestå af:

- Aromastoffer (kemisk veldefinerede)
- Aromapræparater (f.eks. blandinger eller planteekstrakter)
- Reaktionsaromaer (f.eks. dele af bouillonterninger)
- Røgaromaer

En aroma er ofte sammensat af 10-100 aromastoffer eller aromapræparater, og det er blandingsforholdet mellem de enkelte stoffer eller præparater, der giver en bestemt smag eller duft.

**Ad 4)** Enzymer er proteiner, som har en katalytisk aktivitet, dvs. de kan forøge hastigheden af mange forskellige kemiske reaktioner, og de indgår i et utal af processer i menneskets krop og naturen i øvrigt.

Enzymer kan oprenses fra materiale, der findes i naturen eller fra mikroorganismer, der dyrkes under specifikke betingelser. Enzymer kan fremstilles ved hjælp af genmodificerede organismer, som er designet til at producere store mængder af et bestemt enzym. Det genmodificerede materiale kasseres efter oprensning af enzymet, og enzymet indeholder ikke genmodificeret materiale.

**Ad 6)** Ved et tilsætningsstof forstås, et stof, som ikke er en fødevarer i sig selv, men tilsættes fødevarer med et teknologisk formål, for at påvirke dens holdbarhed, farve, konsistens etc. Tilsætningsstoffer kan både være syntetisk fremstillet og fremstillet af planter, dyr, mineraler eller mikroorganismer.

For de i bekendtgørelsen listede tilsætningsstoffer er der tilstrækkelige videnskabelige undersøgelser, som viser, at der ikke er sundhedsmæssige betænkeligheder ved at bruge stoffet. Tilsætningsstoffer må kun bruges i den mængde, der er teknologisk behov for.

Alle tilsætningsstoffer har fået tildelt et E-nummer, hvilket er et udtryk for, at stoffet er risikovurderet og er godkendt til brug i EU. Samme E-nummer er anvendt til at identificere godkendte tilsætningsstoffer gældende for Grønland.

Alle tilsætningsstoffer får ligeledes tildelt en ADI-værdi (Acceptabelt Dagligt Indtag), medmindre stofferne er sundhedsmæssigt helt uproblematisk. ADI-værdien er et udtryk for, hvor meget man kan tåle af et stof hver dag hele livet pr. kg kropsvægt uden sundhedsmæssige konsekvenser.

ADI-værdien bliver brugt, når man fastsætter grænseværdier for tilsætningsstoffer i fødevarer, så man er sikker på, at tilsætningsstofferne ikke kan give anledning til sundhedsmæssige problemer. ADI-værdien fastsættes på baggrund af videnskabelige data, f.eks. dyreforsøg.

**Ad 7)** Tekniske hjælpestoffer er stoffer, der anvendes for at opfylde et bestemt teknologisk behov under produktionen af en fødevarer. Tekniske hjælpestoffer må dermed ikke have en teknologisk funktion i den færdige fødevarer, men blot en teknisk funktion under produktionen.

Det er funktionen af et stof og ikke stoffet i sig selv, der er afgørende for om, der er tale om et teknisk hjælpestof. Det må altid bero på en konkret vurdering. Ofte vil det være nødvendigt at se på flere parametre for at vurdere om et stof er anvendt som teknisk hjælpestof eller tilsætningsstof.

Ved anvendelse af et teknisk hjælpestof er følgende spørgsmål relevante at stille:

- **Hvor og hvornår i processen tilsættes stoffet?** (Hvis et stof tilsættes ved slutningen af produktionsprocessen, kan man stille spørgsmål ved, hvorvidt det tilsættes for at bidrage til produktionsprocessen)
- **Hvad er formålet med at tilsætte stoffet?** (forklaring på, hvorfor det tilsættes, herunder den indflydelse stoffet har på processen og hvilken forskel det vil gøre, hvis stoffet ikke blev anvendt.)
- **Har stoffet indflydelse på den endelige fødevarer?** (Visse stoffer kan både påvirke fremstillingsprocessen og samtidig have en teknologisk funktion på det endelige produkt)
- **Hvilket stof anvendes som teknisk hjælpestof?** (Et tilsætningsstof, som anvendes som teknisk hjælpestof, vil med en vis sandsynlighed også kunne have en funktion på det endelige produkt. Virksomhedens dokumentation kan dog vise, at stoffet kun har indflydelse på selve fremstillingsprocessen)

- *Hvilken dokumentation har virksomheden for, at stoffet kun påvirker fremstillingsprocessen og ikke det endelige produkt?*

Det er fødevareproducenten, der skal dokumentere, at et stof er et teknisk hjælpestof.

### *Anvendelse af tilsætninger*

**§ 3.** Kun aromaer, ekstraktionsmidler, enzymer og tilsætningsstoffer, som er listet i bilag til denne bekendtgørelse, må anvendes til de, i det pågældende bilag, anførte fødevarekategorier på de nævnte vilkår.

Vær opmærksom på, at det i henhold til de gældende regler ikke er lovligt at anvende aromaer, enzymer og ekstraktionsmidler i fødevarer, som er bestemt til udførsel fra Grønland. Der må kun anvendes stoffer, som er listet i bilag til bekendtgørelsen.

Ønsker en fødevarevirksomhed at anvende aromaer, enzymer og ekstraktionsmidler i produktionen, skal virksomheden rette henvendelse til Grønlands Selvstyre eller Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsen vil herefter vurdere om anvendelsen kan godkendes, og i så fald opdatere reglerne med en hjemmel til anvendelse af det konkrete stof til en eller flere konkrete fødevarekategorier.

### *Tilladte tilsætningsstoffer*

**§ 4.** Kun de tilsætningsstoffer, som er listet i bilag 1, må anvendes i fødevarer, jf. § 3.

*Stk. 2.* Tilsætningsstofferne må kun anvendes i fødevarer

- 1) med de formål, som er nævnt i bilag 2,
- 2) i overensstemmelse med god fremstillingsmæssig praksis, og
- 3) de skal opfylde de krav til identitet og renhed, der er fastsat ved bilag 3.

*Stk. 3.* Maksimalgrænseværdierne for tilsætningsstofferne gælder for den markedsførte fødevare, medmindre andet er anført.

*Stk. 4.* Ved anvendelse af tilsætningsstoffer, som må tilsættes fødevarer efter quantum satis princippet, skal fødevarevirksomheden kunne redegøre for behovet for den anvendte mængde af de enkelte tilsætningsstoffer.

En fødevarevirksomhed må kun anvende de tilsætningsstoffer, som fremgår af bekendtgørelsens bilag 1, på de anførte vilkår og kun til de i bilag 2 anførte formål.

Tilsætningsstoffer må derudover kun anvendes i overensstemmelse med god fremstillingsmæssig praksis.

Ved god fremstillingsmæssig praksis forstås, bl.a. at du sikrer og kontrollerer kvaliteten af dine produkter. Ved anvendelse af tilsætningsstoffer betyder det desuden, at du ikke tilsætter en mængde af tilsætningsstoffet, som er højere end nødvendigt for at opnå det ønskede resultat, og således at forbrugerne ikke vildledes.

Maksimalgrænseværdierne for tilsætningsstofferne i bilag 1 gælder for fødevarer, som de markedsføres medmindre andet er anført. For nogle tilsætningsstoffer kan maksimalgrænseværdien være angivet som den tilsatte mængde. Det gælder dog ikke for de stoffer, som pt. er tilladt i bekendtgørelsens bilag 1. Her gælder i alle tilfælde maksimalgrænseværdien for stoffet i fødevaren, som den markedsføres.

### ***Tilladte tilsætningsstoffer til tilsætningsstoffer***

**§ 5.** Forekomst af et tilsætningsstof er tilladt i en fødevare, hvortil der er tilsat et tilsætningsstof, for så vidt tilsætningsstoffet i henhold til bilag 4, er kommet i fødevaren via tilsætningsstoffet (carryover), og ikke har nogen teknologisk funktion i den færdige fødevare.

*Stk. 2.* Hvis et tilsætningsstof i et andet tilsætningsstof er tilsat en fødevare og har en teknologisk funktion i den pågældende fødevare, betragtes det som et tilsætningsstof i den pågældende fødevare og ikke som et tilsætningsstof i det tilsætningsstof, der er tilsat, og skal i så fald være i overensstemmelse med de foreskrevne anvendelsesbetingelser for den pågældende fødevare.

*Stk. 3.* Forekomst af et tilsætningsstof er tilladt i en fødevare, der udelukkende er bestemt til fremstilling af sammensatte fødevarer (reverse carryover), forudsat at den sammensatte fødevare overholder denne bekendtgørelse.

Der kan ske carry-over (overførsel) af tilsætningsstoffer fra ingredienser til en sammensat fødevare. Der kan også ske carry-over fra tilsætningsstoffer anvendt til tilsætningsstoffer til en sammensat fødevare. Der gælder dog en række vilkår for carry-over princippet.

Carry-over princippet betyder, at hvis et stof er tilladt i én ingrediens i den sammensatte fødevare, er det også tilladt i den sammensatte fødevare.

Det gælder ved carry-over, at såfremt tilsætningsstoffet har en funktion i den færdige sammensatte fødevare, skal tilsætningsstoffet mærkes i produktets ingrediensliste.

Reglerne om carry-over gælder også for en fødevare, hvortil der er tilsat et tilsætningsstof, hvis tilsætningsstoffet er tilladt i tilsætningsstoffet, og hvis det er kommet i fødevaren via tilsætningsstoffet.

Tilsætningsstoffet må dog ikke have nogen funktion i den færdige fødevare. Hvis et tilsætningsstof i et tilsætningsstof er tilsat en fødevare og har en teknologisk funktion i den pågældende fødevare, betragtes det som et tilsætningsstof i den pågældende fødevare. Det skal i så fald være godkendt og anvendt i overensstemmelse med anvendelsesbetingelserne.

Reverse carry-over betyder, at et tilsætningsstof er tilladt i en fødevare eller ingrediens, der udelukkende er bestemt til fremstilling af sammensatte fødevarer, forudsat at tilsætningsstoffet er tilladt i den færdige sammensatte fødevare.

Det er ensbetydende med, at selvom tilsætningsstoffet ikke er anført i bekendtgørelsen for den pågældende fødevare eller ingrediens, kan det være tilladt at tilsætte til dette ”mellemprodukt”, da fødevaren/ingrediensen skal indgå i en sammensat fødevare, hvor tilsætningsstoffet er tilladt i det færdige sammensatte produkt. Dette mellemprodukt skal indgå som en integreret del af den sammensatte fødevare.

### ***Tilladte tekniske hjælpestoffer***

**§ 6.** Tekniske hjælpestoffer må anvendes til fødevarer, når stofferne og anvendelsen er sundhedsmæssigt forsvarlig.

Tekniske hjælpestoffer må anvendes i fødevarer, når stofferne og anvendelsen er sundhedsmæssig forsvarlig.

Det betyder, at stoffet skal være sikkert at anvende og at teknisk uundgåelige rester af et stof ikke udgør en sundhedsfare.

Fødevarestyrelsen kan som myndighed anmode om dokumentation for, at et teknisk hjælpestof er sundhedsmæssigt forsvarligt at anvende. Det er fødevareproducentens ansvar at fremskaffe dokumentationen. Dokumentation kan være i form af en egentlig risikovurdering eller anden videnskabelig dokumentation, der viser, at der ikke dannes uhensigtsmæssige og sundhedsskadelige rester.

*Fødevarestyrelsen, den 12. august 2025*

HENRIK DAMMAND NIELSEN