

Vägledning

till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel

Ersätter version 14 juli 2008

Denna version av vägledningen har endast ändrats i de avsnitt som berörs av Föreskrifterna (LIVSFS 2010:7) om ändring av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel. LIVSFS 2010:7 utkom från trycket 16 december 2010.

Ändringar och tillägg har gjorts i följande avsnitt i vägledningen:

5.2.4 och 5.2.4.1 (bl.a. förtydligande att enzymer omfattas av märkningskraven)

5.3.1.10 (produktionsmetod, ”rökning” och ”med röksmak”)

5.8.5.1 uppgift i anslutning till beteckningen (om rökta livsmedel och livsmedel med röksmak)

5.9.16 och 5.9.16.1 (angivande av enzymer)

5.9.17 och 5.9.17.1 – 5 (aromer inklusive rökaromer)

Bilaga 1, endast tillagt hänvisning till förordningarna om aromer och enzymer

Därutöver har texten som tidigare fanns i avsnitten 5.9.16 och 5.9.17 och dess underavsnitt flyttats fram till 5.9.17 och 5.9.18.



Innehåll

1	Inledning.....	8
2	Bakgrund och omfattning	8
2.1	Bakgrund	8
2.2	Kort sammanfattning av reglerna	8
2.3	Omfattning.....	9
3	Allergimärkning.....	10
3.1	Syfte.....	10
3.2	Omfattning.....	10
3.3	Huvudregel för allergimärkning	10
3.4	Undantag från allergimärkningen	10
4	Hur får man tag på föreskrifter och vägledningar från Livsmedelsverket?	11
5	Kommentarer till 1-61 §§ LIVSFS 2004:47	11
5.1	Omfattning.....	11
5.1.1	1 § Märkning och presentation av livsmedel.....	11
5.1.2	2 § Andra bestämmelser om märkning.....	11
5.1.3	3 § I vilka länder gäller märkningsreglerna?	12
5.2	Definitioner.....	12
5.2.1	4 § 1 Märkning	12
5.2.2	4 § 2 Färdigförpackat livsmedel	13
5.2.3	4 § 3 Storhushåll	14
5.2.4	4 § 4 Ingrediens	14
5.2.4.1	Vad är inte en ingrediens enligt föreskrifterna?	14
5.2.5	4 § 5 Förpackningsdag och 4 § 6 tillverkningsdag	15
5.2.6	4 § 7 Minsta hållbarhetstid och 4 § 8 sista förbrukningsdag	15
5.3	Redlighet.....	15
5.3.1	5 § a Märkningen får inte vilseleda	15
5.3.1.1	Frivillig märkning.....	16
5.3.1.2	Exempel på märkning.....	16
5.3.1.3	Beteckningar	17
5.3.1.4	Illustration, bild, dekor och liknande.....	17
5.3.1.5	Fruktavbildningar	18
5.3.1.6	Ingredienser	18
5.3.1.7	Fritt från., utan	19
5.3.1.8	Kan innehålla spår av	19
5.3.1.9	Vegetabilisk, vegetarisk.....	19
5.3.1.10	Produktionsmetod.....	20
5.3.1.11	Obehandlad, opastöriserad och pastöriserad mjölk	20
5.3.1.12	Ursprung	20
5.3.2	Säljande uttryck	21
5.3.2.1	Traditionell, original	21
5.3.2.2	Naturlig, naturprodukt, natur-.....	22
5.3.2.3	Äkta, ren, riktig och liknande uttryck	22
5.3.2.4	Färsk	22
5.3.2.5	Färskt kött, fisk och skaldjur	23

5.3.2.6	Färskpressad juice.....	23
5.3.2.7	Övrigt om färskt.....	23
5.3.2.8	Nypressad, nygjord, nybakad.....	24
5.3.2.9	Lyx-.....	24
5.3.2.10	Rik på..., ...-rik.....	24
5.3.2.11	Övrigt.....	24
5.3.3	5 § b Hälsopåståenden	24
5.3.4	6 § Presentation	25
5.5	Utformning	25
5.5.1	7 § Var ska märkningen anges?.....	25
5.5.2	8 § Lättläst, synligt och beständigt	26
5.5.3	9 § Samma synfält	26
5.6	Språk.....	27
5.6.1	10 § Märkningen ska vara på svenska.....	27
5.6.2	Kvartersbutiker, butiker med utländska specialiteter, tax-free-butiker och kända varumärken.....	27
5.6.3	Märkning på flera språk.....	27
5.7	Undantag från krav på märkningen på förpackningen.....	27
5.7.1	11 § Små förpackningar.....	27
5.7.1.1	Allergena ingredienser ska anges på små förpackningar.....	28
5.7.2	12 § Färdiglagad mat och smörgåsar med pålägg - överlåtelse utan anslutning till lokal där livsmedlet beretts.....	28
5.7.3	13 § Färdiglagad mat och smörgåsar med pålägg - överlåtelse i anslutning till lokal där livsmedlet beretts.....	29
5.7.4	14-15 §§ Storförpackningar – vissa märkningsuppgifter i ”särskild handling”	29
5.7.4.1	Tillslutna storförpackningar	30
5.7.4.2	Icke tillslutna storförpackningar	30
5.7.5	16 § Föreskrivna märkningsuppgifter – vilka uppgifter och var?	31
5.8	Livsmedlens beteckning	31
5.8.1	17 § Beteckningar - huvudregel.....	31
5.8.1.1	17 § första stycket, beteckningar som förbehållits i EG-regler	32
5.8.1.2	17 § andra stycket; nationella beteckningar som förbehållits i föreskrifter som beslutats av Livsmedelsverket	32
5.8.1.3	17 § tredje stycket, andra strecksatsen; allmänt vedertagna beteckningar.....	32
5.8.1.4	Kan användas som ..., kan användas i stället för	33
5.8.1.5	17 § tredje stycket, andra strecksatsen; beskrivning av livsmedlet ..	34
5.8.1.6	Utländska beteckningar	34
5.8.1.7	Fruktnamn m m	34
5.8.1.8	Beteckningar på kött, organ m m.....	35
5.8.2	18 § Beteckningar i andra EES-länder och Turkiet.....	35
5.8.4	19 § Varumärke, märkesnamn eller fantasinamn	35
5.8.5	20 § Upplysningar i anslutning till beteckningen	35
5.8.5.1	Rökta livsmedel och livsmedel med röksmak	36
5.8.6	21 § Bestrålning.....	36

5.9	Ingredienser	37
5.9.1	22 § Hur ska ingredienser anges?	37
5.9.2	23 § Undantag från krav på deklaration av ingredienser	37
5.9.3	24 § Drycker som innehåller mer än 1,2 % alkohol	37
5.9.3.1	Drycker med allergena ingredienser	37
5.9.4	25 § Vatten som inte behöver deklarerats.....	38
5.9.5	26 § Ingrediensförteckning. Hur ingredienser anges - huvudregel	38
5.9.6	27 § Vatten och flyktiga ingredienser.....	38
5.9.7	28 § Koncentrerade eller torkade ingredienser som har rekonstituerats	39
	under framställningen	39
5.9.8	29 § Koncentrerade eller torkade livsmedel som vid beredning är	
	avsedda att rekonstitueras genom tillsats av vatten	39
5.9.9	30 § Frukt-, grönsaks- och svampblandningar	39
5.9.10	31 § Kryddblandningar.....	40
5.9.11	32 § Ingredienser som utgör mindre än 2 %	40
5.9.12	33 § Ingredienser av liknande slag eller inbördes utbytbara.....	40
5.9.13	34 § Beteckningar på ingredienser	40
5.9.14	35 § Kategoribeteckningar.....	41
5.9.14.1	Raffinerade oljor (utom olivolja) och raffinerade fetter	42
5.9.14.2	Krydda och kryddor	42
5.9.14.3	Örtkrydda och örtkryddor	42
5.9.14.4	Mjolkprotein	42
5.9.14.5	socker	43
5.9.14.6	Kött	43
5.9.15	36 § Livsmedelstillsatser	43
5.9.15.1	Modifierad stärkelse	44
5.9.15.2	”Carry over”	44
5.9.15.3	Allergena ämnen och ingredienser	44
5.9.16	36 a § Hur enzymer ska anges	44
5.9.16.1	Allergena ämnen och ingredienser	45
5.9.17	37 § Aromer inklusive rökaromer	46
5.9.18	38 § Sammansatta ingredienser	50
5.9.18.1	Generella krav.....	50
5.9.18.2	Undantag enligt ”2-procentsregeln”	52
5.9.18.3	Övriga undantag från uppräknade ingående ingredienser	52
5.9.18.4	Allergena ingredienser.....	52
5.10	Allergimärkning.....	53
5.10.1	39 § Särskilt om ingredienser som anges i bilaga 1	53
5.10.1.1	39 § första stycket.....	53
5.10.1.2	Undantag från krav på deklaration av ingredienser, 23 §	53
5.10.1.3	Alkoholhaltiga drycker, 24 §	53
5.10.1.4	Kategoribeteckningar, 35 §.....	53
5.10.1.5	Livsmedelstillsatser, 36 §	54
5.10.1.6	Aromer, 37 §.....	54
5.10.1.7	Sammansatta ingredienser, 38 §	55
5.10.1.8	Livsmedlets beteckning, andra stycket	55

5.10.1.9	Ämnen som inte är ingredienser, tredje stycket	56
5.10.1.10	”Carry-over”, 4 § b	56
5.10.1.11	Livsmedelstillsatser som använts som processhjälpmedel, 4 § c ...	56
5.10.1.12	Bärare och lösningsmedel, 4 § d	56
5.10.1.13	Övriga ingredienser som använts som processhjälpmedel, 4 § e....	56
5.11	Kommentarer till listan som avses i 39 § (bilaga 1 till föreskrifterna)	57
5.11.1	Spannmål som innehåller gluten (dvs. vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav) samt produkter därav	57
5.11.1.1	Produkter av spannmål som innehåller gluten som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	57
5.11.2	Kräftdjur och produkter därav	57
5.11.2.1	Produkter av kräftdjur som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	58
5.11.3	Ägg och produkter därav	58
5.11.3.1	Produkter av ägg som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	58
5.11.4	Fisk och produkter därav	58
5.11.4.1	Produkter av fisk som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	58
5.11.5	Jordnötter och produkter därav	58
5.11.5.1	Produkter av jordnötter som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	58
5.11.6	Sojabönor och produkter därav	58
5.11.6.1	Produkter av sojabönor som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	59
5.11.7	Mjök och produkter därav (inklusive laktos)	59
5.11.7.1	Produkter av mjök som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	59
5.11.8	Nötter, dvs. mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt, Queenslandsnöt samt produkter därav	59
5.11.8.1	Produkter av nötter som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	60
5.11.9	Selleri och produkter därav	60
5.11.9.1	Produkter av selleri som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	60
5.11.10	Senap och produkter därav	60
5.11.10.1	Produkter av senap som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	60
5.11.11	Sesamfrön och produkter därav	60
5.11.11.1	Produkter av sesamfrön som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	60
5.11.12	Svaveldioxid och sulfit	60
5.11.12.1	Produkter av svaveldioxid och sulfit som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:	60
5.11.13	Blötdjur	61

5.11.13.1	Produkter av blötdjur som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:.....	61
5.11.14	Lupin.....	61
5.11.14.1	Produkter av lupin som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:.....	61
5.12	Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser.....	61
5.12.1	40 § Vad är mängddeklaration?	61
5.12.1.1	Huvudregel	61
5.12.2	När krävs mängddeklaration?.....	62
5.12.2.1	Ingår i beteckningen eller förknippas med livsmedlet.....	62
5.12.2.2	Framhävs i skrift, illustration eller grafik i märkningen.....	63
5.12.2.3	Kännetecknande för livsmedlet	64
5.12.3	41 § Hur ska mängddeklarationen anges?.....	64
5.12.4	41 § 1 Flyktiga ingredienser.....	64
5.12.5	41 § 2 Rekonstituerade ingredienser	64
5.12.5.1	Torkade och koncentrerade livsmedel	65
5.12.6	41 § 3 Ingredienser som avgivit fukt i tidigare beredningssteg	65
5.12.6.1	Livsmedel med minskad fukthalt	65
5.12.7	41 § 4 Övriga livsmedel	66
5.12.7.1	Avvikelser.....	66
5.12.8	42 § Mängddeklarationens placering	66
5.12.8.1	Nationell regel	66
5.12.8.2	Mängdangivelse intill beteckning.....	66
5.12.9	43 § Undantag från krav på uppgift om mängd av ingredienser	67
5.12.9.1	Avrunnen vikt.....	67
5.12.9.2	Krav på mängdangivelse i andra föreskrifter eller förordningar	67
5.12.9.3	I aromgivande syfte	68
5.12.9.4	Ej styrande för konsumentens val.....	68
5.12.9.5	Exakt reglering av ingrediensens mängd.....	68
5.12.9.6	I varierande proportion	69
5.12.10	44 § Ytterligare undantag från krav på uppgift om mängd av ingredienser.....	69
5.13	Nettokvantitet av livsmedel.....	69
5.13.1	45-46 § Krav på nettokvantitet – vikt eller volym	69
5.13.2	47 § Tabletter, kapslar och liknande	70
5.13.3	48 § Avrunnen vikt, lag.....	70
5.13.4	49 § Färdigförpackning som består av flera separata färdigförpackningar	70
5.13.5	50 § Färdigförpackning som består av flera separata förpackningar som inte är färdigförpackningar.....	71
5.13.6	51 § Undantag från kravet att ange nettokvantitet	71
5.14	Datummärkning (bäst före-dag eller sista förbrukningsdag).....	71
5.14.1	52 § Undantag från datummärkning	71
5.14.2	52 § 2 Drycker.....	71
5.14.3	52 § 5 Bageri- och konditorivaror.....	71
5.14.4	52 § 7 Koksalt	71

5.14.5	52 § 8 Socker.....	72
5.15.6	52 § 9 Konfektyrvaror.....	72
5.14.7	52 § 10 Tuggummi och liknande produkter.....	72
5.14.8	52 § 11 Portionsförpackade glassvaror.....	72
5.14.9	53 § Bäst före-dag (minsta hållbarhetstid).....	72
5.14.10	54 § Sista förbrukningsdag (hållbarhetstid).....	73
5.14.11	Övrigt om datummärkning.....	74
	5.14.11.1 Frivillig datummärkning.....	74
	5.14.11.2 Omförpackning och ommärkning.....	75
5.15	Förvaringsanvisningar.....	75
	5.15.1 55-56 §§.....	75
	5.15.1.1 Varmhållna livsmedel.....	75
5.16	Namn och adress på tillverkare, förpackare eller säljare.....	75
	5.16.1 57 §.....	75
5.17	Ursprung.....	76
	5.17.1 58 §.....	76
5.18	Bruksanvisning.....	77
	5.18.1 59 §.....	77
5.19	Verklig alkoholhalt.....	78
	5.19.1 60 §.....	78
5.20	Övrigt.....	78
	5.20.1 61 §.....	78
5.21	Bilaga.....	79
	Förteckning över vissa andra bestämmelser om märkning, andra föreskrifter från Livsmedelsverket, EG-förordningar m m.....	79

1 Inledning

Livsmedelsverket tar fram vägledningar för att främja en enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen. Avsikten med vägledningar är, dels att beskriva och tolka innehållet i gällande lagstiftning, och dels visa på Livsmedelsverkets övergripande ställningstagande för hur kontroll enligt gällande lagstiftning bör bedrivas. En vägledning kan innehålla ytterligare information jämfört med lagstiftningen, med syfte att öka förståelsen för lagstiftningens krav. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Andra kontrollmyndigheter och domstolar kan komma fram till andra slutsatser. Om en föreskrift blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolens praxis kan komma att ge vägledning vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

2 Bakgrund och omfattning

2.1 Bakgrund

De flesta livsmedel vi köper är förpackade och säljs i självbetjäningsbutiker. Utbudet av varor är stort. Konsumenterna kan välja mellan olika fabrikat och förpackningsstorlekar, livsmedel med olika näringsinnehåll, livsmedel som innehåller allergener eller livsmedel med olika hållbarhetstid etc. Möjligheterna att bedöma livsmedlens egenskaper och kvalitet med hjälp av syn och lukt är begränsade. För allergiker är det än viktigare att veta vad ett livsmedel innehåller, för att kunna undvika överkänslighetsreaktioner.

Märkning är en viktig del av redligheten kring ett livsmedel. De uppgifter konsumenterna behöver för att kunna göra ett bra och medvetet val bör finnas på förpackningen. Reglerna innehåller många detaljerade krav som bl a syftar till att göra märkningen enhetlig för olika produkter av samma slag.

Reglerna för märkning syftar i första hand till att ge konsumenten nödvändig information om livsmedlen för att konsumenten ska kunna göra ett medvetet val vid köpet. Märkningen används även av konsumenten i hemmet.

2.2 Kort sammanfattning av reglerna

Enligt märkningsföreskrifterna får inte märkningen vilseleda konsumenten. Märkningsuppgifterna ska också vara lätta att förstå, väl synliga, klart läsbara och beständiga. Vissa av märkningsuppgifterna ska anges i samma synfält. Språket ska normalt vara svenska. Alla livsmedelsförpackningar ska i förekommande fall vara märkta med:

1. beteckning,

2. ingrediensförteckning,
3. mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser,
4. nettokvantitet,
5. bäst före-dag eller sista förbrukningsdag,
6. speciella anvisningar för förvaring eller användning,
7. namn eller firmanamn och adress,
8. bruksanvisning,
9. verklig alkoholhalt
10. uppgifter om innehåll av allergena ingredienser.

Huvudregeln är att alla förpackningar ska vara märkta. På vissa förpackningar kan dock vissa av uppgifterna få anges på annat sätt, såsom i någon form av handelsdokument, s k särskild handling. Märkningskraven omfattar inte oförpackade livsmedel eller livsmedel som säljs över disk, eftersom man då i stället har möjlighet att fråga personalen som lämnar över livsmedlet om dess beskaffenhet.

2.3 Omfattning

Denna vägledning vänder sig framför allt till landets kontrollmyndigheter. Vägledningen ersätter versionen från 14 juni 2008.

Denna vägledning omfattar Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel. Föreskrifterna grundar sig på Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel och efterföljande ändringsdirektiv.

Inom Livsmedelsverkets ansvarsområde finns även andra regler som kompletterar dessa föreskrifter genom att utvidga kraven eller ställa lägre krav på märkningen för vissa livsmedel.

I vägledningens bilaga finns en lista med bl a vissa andra föreskrifter från Livsmedelsverket, EG-förordningar m m. som innehåller regler om märkning samt vissa definitioner. Förteckningen i bilagan är inte uttömmande. För mer utförlig information om övrig del av livsmedelslagstiftningen, se vår webbplats, www.livsmedelsverket.se. Vi vill påpeka att hänvisningen i vägledningen till andra regler inte är fullständig. Andra regler pekas ut i vissa fall, för extra tydlighet.

Observera att vissa definitioner inte stämmer överens med andra föreskrifter eller förordningar. Exempelvis förekommer i märkningsföreskrifterna begrepp som inte är desamma som i EG-förordningarna om hygien och kontroll. Vid pågående revidering av EU:s märkningsregler kommer dessa definitioner att ses över.

3 Allergimärkning

3.1 Syfte

Syftet med den särskilda allergimärkningen är att konsumenterna alltid ska få information om när vissa kända allergener använts vid tillverkningen av livsmedlet, så att konsumenterna kan undvika överkänslighetsreaktioner.

3.2 Omfattning

Vid utarbetandet av det direktiv som allergimärkningen i föreskrifterna grundar sig på, enades EU:s medlemsstater om att lista de fjorton grupper av livsmedels- ingredienser som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, EFSA, pekat ut som de vanligaste födoämnesallergenerna. Grupperna är kräfdjur, fisk, ägg, jordnötter, sojabönor, mjölk, nötter, selleri, senap, sesamfrö, sulfiter, lupin, blötdjur och spannmål som innehåller gluten. Reglerna utformades så att dessa ingredienser, eller produkter som härrör från dessa, alltid ska anges i märkningen. I Sverige är direktivet genomfört i 39 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel. I listan i föreskrifternas bilaga 1 finns en lista med allergenerna.

Det är inte alla allergener i livsmedel som är listade, utan det är en överenskommelse mellan medlemsstaterna gällande vilka allergener som ska omfattas av speciella märkningskrav.

Allergimärkningen gäller för ingredienser och ämnen som avsiktligt använts vid tillverkningen av livsmedel. Den gäller inte vid oavsiktlig kontamination.

3.3 Huvudregel för allergimärkning

I föreskrifternas bilaga 1 finns en förteckning över ett antal ingredienser som är kända för att kunna ge överkänslighetsreaktioner. När dessa ingredienser ingår i ett livsmedel eller när produkter som härrör från, eller utvunnits ur, någon av de listade ingredienserna och som ingår i ett livsmedel, ska detta alltid framgå av märkningen.

Allergimärkningsreglerna gäller trots eventuella undantag som förekommer i andra paragrafer i märkningföreskrifterna.

3.4 Undantag från allergimärkningen

Allergimärkningen har tillkommit för att skydda konsumenterna. I arbetet med reglerna för allergimärkningen framkom att vissa ingredienser troligen inte medför överkänslighetsreaktioner, till exempel på grund av den process de genomgått. Det är onödigt att produkter blir ”övermärkta” (dvs. att ingrediensers råvaruursprung måste anges trots att de sannolikt inte längre förorsakar överkänslighetsreaktioner).

Undantagen finns listade i föreskrifternas bilaga 1.

4 Hur får man tag på föreskrifter och vägledningar från Livsmedelsverket?

Föreskrifter och vägledningar kan hämtas kostnadsfritt från Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se eller köpas hos Livsmedelsverkets kundtjänst som nås via växeln, tfn 018-17 55 00 eller via e-post kundtjanst@slv.se

5 Kommentarer till 1-61 §§ LIVSFS 2004:47

Vägledningen ska alltid läsas som ett komplement till föreskrifterna och följer dessa paragraf för paragraf. Föreskrifterna är uppbyggda så att undantagen kommer först och därefter kommer huvudregeln.

5.1 Omfattning

5.1.1 1 § Märkning och presentation av livsmedel

Se föreskrifterna.

Föreskrifterna omfattar livsmedel som är avsedda att som sådana släppas ut på marknaden.

I samtliga stadier i ett livsmedels produktions-, bearbetnings- och distributionskedja ska livsmedelsföretagaren se till att livsmedlet uppfyller kraven på märkning. Reglerna gäller utan undantag, även för livsmedel på båtar, flygplan och tåg. Livsmedel som säljs, överläts eller distribueras innan de når slutkonsumenten kan ha märkningsuppgifterna i en särskild handling, se 14-15 §§.

Märkningsreglerna gäller även för andra former av överlåtelse än saluhållande. Därför måste t.ex. reklamförpackningar och andra gratisprovförpackningar vara märkta på samma sätt som om de hade sålts.

5.1.2 2 § Andra bestämmelser om märkning

Se föreskrifterna.

Inom Livsmedelsverkets ansvarsområde finns även andra bestämmelser som kompletterar dessa föreskrifter genom att utvidga kraven eller ställa lägre krav på märkningen för vissa livsmedel. En del av dessa bestämmelser återfinns i bilagan, exempelvis föreskrifter med livsmedelsstandarder, EG-förordningar, handelsnormer och EG-beslut.

Det finns dessutom, inom andra myndigheters ansvarsområden, märkningsregler som rör livsmedel och dess beskaffenhet. Exempelvis är Jordbruksverket ansvarig myndighet för kvalitetsnormer för frukt och grönt.

Slutligen finns det märkningsuppgifter, som även gäller livsmedelsförpackningar, men som andra myndigheter ansvarar för, såsom EAN-kod, prismärkning och märkning med returpackssymbol.

Se Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se, för länkar till andra myndigheter som arbetar med frågor som rör livsmedel.

5.1.3 3 § I vilka länder gäller märkningsreglerna?

Se föreskrifterna.

Det är ett EG-direktiv (se kapitel 2.3) som ligger till grund för föreskrifterna. Dock bör uppmärksammas att i ett fåtal fall medger direktivet att varje medlemsstat kan ha nationella tillägg eller undantag, såsom särskilda språkkrav. För information om vilka regler som gäller i andra länder kan myndigheter i respektive land eller ländernas konsulat/ambassader i Sverige kontaktas.

Länder som omfattas av avtalet om det europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES-avtalet) var i april 2008: Belgien, Bulgarien, Cypern, Danmark, Estland, Finland, Frankrike, Grekland, Irland, Island, Italien, Lettland, Liechtenstein, Litauen, Luxemburg, Malta, Nederländerna, Norge, Polen, Portugal, Rumänien, Slovakien, Slovenien, Spanien, Storbritannien, Sverige, Tjeckien, Tyskland, Ungern och Österrike. Turkiet har ett separat associationsavtal med EU inom bl a märkningsområdet.

5.2 Definitioner

Definition av märkning finns i 4 § och definition av presentation i 6 §.

5.2.1 4 § 1 Märkning

Se föreskrifterna.

Märkning omfattar både text, bilder och övrig dekor på emballage eller etikett eller märkningsuppgifter i direkt anslutning till saluhållandet, t.ex. skylt, hyllkantsmärkning eller följesedel. Matsedlar som finns inne i godkända livsmedelslokaler (restauranger och liknande) räknas också som märkning.

Begreppet märkning är brett. Hit räknas både föreskrivna märkningsuppgifter, varumärken och märkesnamn, bilder på t.ex. frukter, symboler som flaggor och övrig dekor som färgsättning, vilket ger associationer till t.ex. ursprung. Övriga uppgifter, som även om de inte är föreskrivna men finns på förpackningen eller förekommer i direkt samband med saluhållandet och syftar på själva livsmedlet, dess egenskaper eller ursprung, definieras således som märkning.

Exempel som faller inom begreppet "märkning":

- 1. I en butik står en pall med bordsvatten. På en skylt som hänger ovanför anges också bordsvatten. Skulle det på skylten stå exempelvis naturligt mineralvatten, är detta felaktigt, eftersom även skylten räknas som märkning.*
- 2. En butik sätter upp en skylt med KRAV-märke över lösviktsmorötterna. Butiken måste då kunna visa för kontrollmyndigheten genom t.ex. dokumentation att detta stämmer, annars är märkningen felaktig.*

För annan marknadsföring och reklam är i allmänhet Konsumentverket ansvarig myndighet. Se Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se, för länkar till andra myndigheter.

Med annan marknadsföring menas i detta sammanhang sådana uppgifter som inte omfattas av märkningsföreskrifterna, dvs. i allmänhet avsättningsfrämjande uppgifter som inte rör själva livsmedlet, t.ex. EAN-kod (streckkod), prisuppgift och returemballagesymbol.

Med annan reklam avses i detta sammanhang reklampåståenden, som visserligen täcks av märkningsföreskrifterna, men som finns på t.ex. reklamblad, produktkataloger, tidningsannonser och TV.

5.2.2 4 § 2 Färdigförpackat livsmedel

Se föreskrifterna för definition av färdigförpackning.

Syntetiska korvskinn, som är gas- och vätsketäta, kan t.ex. användas som färdigförpackning. Däremot är korvskinn av traditionellt slag, t.ex. natur- eller konsttarm, inte färdigförpackningar.

Hel färsk frukt och färska grönsaker, förpackade individuellt i plastfilm, såsom gurka och paprika, betraktas inte som färdigförpackade livsmedel. Plastfilmen betraktas som skydd för ömtåliga livsmedel i dessa fall.

Grönsaker som placerats i slutna plastpåse är en färdigförpackning.

Exempel på färdigförpackningar:

1. Ruccolasallat i slutet tråg eller påse är ett färdigförpackat livsmedel.

Det ska vara fullständigt märkt enligt 16 §. Dock är enbart skördad frukt och grönsaker fråntaget krav på ingrediensförteckning och datummärkning (se 23a § och 52.1 §).

2. Isbergssallat, som skurits i bitar och placerats i slutna påse, är ett färdigförpackat livsmedel och ska vara fullständigt märkt enligt 16 §. Eftersom sallaten är skuren i bitar omfattas den inte av undantagen i 23a § och 52.1 §).

Livsmedel som förpackas i direkt anslutning till försäljningen anses inte vara färdigförpackade. Det kan vara till exempel ostar eller rökt skinka, som säljs och paketeras i mängd efter kundens önskan över delikatessdisken i en butik.

5.2.3 4 § 3 Storhushåll

Se föreskrifterna för definition av storhushåll.

Exempel på storhushåll:

1. Korvkiosk
2. Café
3. Pizzeria
4. Hamburgerbar
5. Vårdshus
6. Skolkök
7. Personalmatsal

5.2.4 4 § 4 Ingrediens

Se föreskrifterna för definition av ingrediens. Det faktum att reglerna förtydligats och att enzymer lagts till förändrar inte definitionen av ingrediens. Enzymer omfattades även tidigare av definitionen av ingredienser.

Det finns inte någon nedre gräns för i vilken mängd ett ämne måste tillföras för att anses vara ingrediens.

Ämnen som oavsiktligt finns i det färdiga livsmedlet betraktas inte som ingredienser. Sådana ämnen kan t.ex. vara rester av bekämpningsmedel, mögelgifter som bildats under lagring eller ämnen som överförs (migrerat) från förpackningsmaterial. Oavsiktlig inblandning av allergener regleras inte av märkningsföreskrifterna, annat än att uppgiften inte får vara vilseledande. Se även kommentarerna till 5 §.

5.2.4.1 Vad är inte en ingrediens enligt föreskrifterna?

Föreskrifterna räknar upp vad som inte omfattas av begreppet ingrediens. Observera dock att ämnen som kan förorsaka överkänslighet enligt 39 § alltid ska betraktas som ingredienser.

Som ingredienser anses inte:

- a) beståndsdelar av en ingrediens som under tillverkningsprocessen tillfälligt avskiljts, men senare åter tillförts ett livsmedel i proportioner som inte överstiger de ursprungliga.

Exempel på ingredienser som avskiljts vid tillverkningsprocessen:

Vid koncentring av juice avskiljs en del aromer. Dessa får åter tillföras koncentratet i en halt som motsvarar den ursprungliga, utan att de betraktas som ingredienser.

- b) livsmedelstillsatser och enzymer som förekommer i ett livsmedel endast därför att de ingår i en eller flera ingredienser i livsmedlet, om de inte har någon teknisk funktion i det färdiga livsmedlet. Se 36 § om den s k ”carry over”-principen.

Exempel på "carry over":

- 1. Klumpförebyggande medel i salt i 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 ingen effekt i köttgrytan och behöver då inte anges i köttgrytans ingrediensförteckning.*
- 2. Surhetsreglerande medel i en kryddblandning visar sig inte ha någon effekt i en maträtt som kryddblandningen sätts till*

c) livsmedelstillsatser och enzymer som använts som processhjälpmedel.

Exempel på livsmedelstillsatser som använts som processhjälpmedel:

I vissa fall kan syror vara tillsatser som använts som processhjälpmedel.

d) lösningsmedel och bärare till livsmedelstillsatser, enzymer eller aromämnen

Exempel på bärare till livsmedelstillsatser:

Talk som bärare till färgämnen

Propylenglykol som lösningsmedel till aromer

e) råvaror som använts som processhjälpmedel

Exempel:

Gjutmjöl till gelégodis

5.2.5 4 § 5 Förpackningsdag och 4 § 6 tillverkningsdag

Se föreskrifterna.

Dessa två punkter är nationella bestämmelser.

Se även kommentarerna till 52-54 §§.

5.2.6 4 § 7 Minsta hållbarhetstid och 4 § 8 sista förbrukningsdag

Se föreskrifterna.

Se även kommentarerna till 52-54 §§.

5.3 Redlighet

Reglerna i 5-6 §§ gäller både för föreskrivna och frivilliga uppgifter, inklusive reklam. Dock kan märkningsbestämmelser enligt 2 § avvika från de generella regler som behandlas nedan.

5.3.1 5 § a Märkningen får inte vilseleda

Se föreskrifterna.

Denna paragraf ger en övergripande inriktning för all märkning av livsmedel.

Reglerna innebär att det inte räcker med att en uppgift är sann. Den får inte heller på ett avgörande sätt vilseleda konsumenterna, dvs vara sådan att den skulle kunna ge ett missvisande eller felaktigt intryck av livsmedlet i något avseende. Märkningen ska

vara tydlig och informativ. Det ska av märkningen framgå vad som avses med påståenden.

Ett livsmedel får inte tillskrivas egenskaper som det inte har. Inte heller får antydning att ett livsmedel har speciella egenskaper om alla liknande livsmedel har sådana egenskaper. Den som är ansvarig för märkningen av livsmedlet ska alltid kunna motivera/verifiera/förklara varför en viss märkningsuppgift använts. Om t.ex. ett uttryck eller påstående används som ger konsumenterna intryck av att ett livsmedel har högre kvalitet än ett likadant livsmedel på marknaden, måste den som är ansvarig för märkningen alltid kunna motivera på vilket sätt det aktuella livsmedlet har högre kvalitet.

I varje enskilt fall måste bedömning göras om uppgiften på ett avgörande sätt skulle kunna vilseleda konsumenten. Vid bedömning av om märkningen av ett visst livsmedel kan anses vara vilseledande eller inte, bör hänsyn tas till märkningsuppgifter som finns både på själva förpackningen och i direkt samband med saluhållandet, som t.ex. på skylt eller hyllkant. Den totala uppfattningen av märkningsuppgifterna kan bedömas vara vilseledande även om varje enskild uppgift i sig är korrekt. Se exempel under ”Ursprung”, 58 §. Även motsatsen kan förekomma, dvs att en uppgift som enskilt kan bedömas vara vilseledande inte nödvändigtvis behöver vara det, efter det att hänsyn tagits till alla märkningsuppgifter.

En vilseledande och kanske ofullständig beteckning anses dock inte kunna vägas upp av en korrekt och fullständig ingrediensförteckning.

5.3.1.1 Frivillig märkning

Livsmedel får, under förutsättning att konsumenten inte vilseleds, även märkas med andra uppgifter än de föreskrivna. Märks livsmedel frivilligt bör uppgiften anges på samma sätt som de föreskrivs i de tillämpliga bestämmelserna för att inte anses vara vilseledande.

5.3.1.2 Exempel på märkning

Nedan följer

- exempel på påståenden som i vissa fall kan bedömas vara vilseledande
- exempel som belyser del av märkningen som gör att konsumenten får rättvisande information av märkningen att hon inte blir vilseledd

För att avgöra om en produkt har vilseledande märkning måste en bedömning göras i varje enskilt fall och hänsyn måste tas till helhetsbilden av märkningen av livsmedlet.

5.3.1.3 Beteckningar

Se också 17-21 §§.

Exempel på beteckning:

Ett livsmedel har beteckningen "Hackad fläskkotlett", men av ingrediensförteckningen framgår att det inte alls är hackad fläskkotlett, utan hackat griskött från vilken styckningsdetalj som helst av gris. Beteckningen är felaktig.

Uttryck som "...av xx-typ" eller "... typ xx" kan bedömas som vilseledande om livsmedlet inte motsvarar det livsmedel som det utger sig vara en typ av.

Exempel på "av xx-typ":

Ett livsmedel med beteckningen "Stekkorv av falukorvstyp" för annan korv än Falukorv eller "Smörgåspålägg typ apelsinmarmelad" för annan produkt än marmelad har felaktig beteckning.

Om det i lagstiftningen är fastställt under vilken beteckning ett livsmedel ska säljas, är det felaktigt att använda otillräcklig handelsbeteckning, och det kan leda till att konsumenten blir vilseledd, eftersom denne inte får vad hon förväntar sig.

Exempel där konsumenten kan bli vilseledd:

- 1. En fisk säljs under felaktig svensk handelsbeteckning.*
- 2. En fisk säljs under otillräckligt angiven vetenskaplig beteckning*

Om den vetenskapliga beteckningen (på latin) anges som extra upplysning ska den vara fullständig och korrekt.

Exempel:

Lax (Salmo Salar) är ett fullständigt och korrekt angivande av vetenskaplig beteckning.

5.3.1.4 Illustration, bild, dekor och liknande

Bilden ska ge ett rättvisande intryck av innehållet. Bilder har en stark effekt i märkningen.

- Bild av *mängd*: Innehållets reella/konsumtionsfärdiga mängd får inte överdrivas.
- Bild av *storlek*: Innehållet får normalt inte återges förstorat.
- *Proportioner*: I sammansatta livsmedel bör ingående ingredienser inte återges i felaktiga proportioner.
- *Beredningsgrad*: På livsmedel som ska färdigberedas före konsumtion, t.ex. råa, djupfrysta livsmedel, ska märkningen ge korrekt information om livsmedlets beredningsgrad. Om ett icke tillagat livsmedel visas i tillagat skick bör bilden kompletteras med tillräckligt tydlig text med innebörden att livsmedlet kräver tillagning.

Exempel på livsmedel som bör kompletteras med uppgift om beredningsgrad:

- 1. Bake-offbröd*
- 2. Ogräddad paj*
- 3. Djupfryssta köttbullar som måste stekas före konsumtion*

- Bild av *ingående ingredienser*: Endast sådana ingredienser och tillbehör som finns i förpackningen får i princip avbildas. Tillbehör som inte rimligen kan finnas i förpackningen kan dock få avbildas, som t.ex. en kanna med färdig dryck på en förpackning med dryckespulver. För att konsumenterna inte ska vilseledas kan det i vissa fall vara lämpligt att t.ex. tydligt ange att det är fråga om ett ”serveringsförslag” eller liknande vid en bild där även tillbehör avbildas.

Exempel där märkningen bör kompletteras med uppgift om att det är ett serveringsförslag:

- 1. En förpackning som innehåller nudlar och en påse med buljongpulver har en avbildning på framsidan av nudlar och tärnade grönsaker. Grönsakerna ingår inte i produkten, utan endast aromer i buljongpulvret.*
- 2. En yoghurtförpackning är försedd med en illustration av jordgubbar, men av ingrediensförteckningen framgår att yoghurten endast är smaksatt med aromer.*

- *Delvis genomskinliga förpackningar*: Kravet på rättvisande intryck gäller även den produktinformation som ges genom delvis genomskinliga förpackningar. Ett ”fönster” på en förpackning, som exempelvis baconförpackningar har, kan således jämföras med en bild.

5.3.1.5 Fruktaavbildningar

För att inte vara vilseledande bör avbildning av frukter återge de proportioner frukterna har i produkten.

Fruktaavbildningar på en produkt som inte innehåller frukt över huvud taget kan anses som vilseledande, om konsumenten förväntar sig att frukt ingår. Till exempel skulle fruktaavbildning på en dryck eller fruktyoghurt kunna bedömas som vilseledande om ingen frukt ingår, utan produkten är smaksatt enbart med aromer.

För vissa livsmedel där konsumenten inte förväntar sig att frukt ska ingå kan vanligtvis avbildning av frukt ske utan att märkningen anses som vilseledande – trots att fruktsmaken enbart kommer från aromämnen, som till exempel för konfektyrvaror som hallonbåtar m.m.

5.3.1.6 Ingredienser

Att på framsidan av en förpackning räkna upp vissa ingredienser kan anses som vilseledande om uppräkningslistan ger intrycket av att vara en ingrediensförteckning och den uppräkningslistan skiljer sig från produktens verkliga ingrediensförteckning.

För ommärkning, exempelvis när sammansättningen i en produkt ändras, se regler om hantering i bilagan.

5.3.1.7 Fritt från.., utan ...

När det gäller påståenden på livsmedel för särskilda näringsändamål, som t.ex. laktosfri och glutenfri, se särskilda föreskrifter, bilagan.

De ingredienser som har använts vid tillverkningen av ett livsmedel ska enligt huvudregeln alltid deklarerats. Det finns i allmänhet inget skäl att dessutom tala om vad som inte ingår. Förutom för livsmedel för särskilda näringsändamål, se ovan, gäller att uttryck av typen ”fri från...” och ”utan...” bör användas med stor försiktighet. I de fall de används bör de kunna motiveras sakligt. De måste också vara korrekta.

Det är vilseledande att påstå att ett livsmedel är ”fritt från ...” eller ”utan ...” om alla liknande livsmedel har sådana egenskaper. Det innebär, att uttrycken inte får användas för ett ämne som normalt inte finns i en viss typ av livsmedel, inte heller om användningen av en tillsats inte är tillåten eller för att ange avsaknad av kontaminanter.

Exempel på vilseledande ”fri från”-märkning:

1. ”Utan färgämne” på saft, eftersom saft (enligt tillsatsföreskrifterna) inte får tillföras färgämne(n).
2. ”Kolesterolfri” på vegetabilisk olja, eftersom ingen vegetabilisk olja innehåller kolesterol.
3. ”GMO-fri” matolja, eftersom livsmedel med medveten inblandning av GMO ska märkas med uppgift om detta (enligt GMO-förordningen).

5.3.1.8 Kan innehålla spår av...

I märkningsföreskrifterna regleras inte användande av uttrycket ”kan innehålla spår av...”, som används av industrin för att uttrycka oavsiktlig kontamination. I märkningsföreskrifterna stadgas däremot att en uppgift inte får vara vilseledande. Det finns en branschriktlinje som bland annat behandlar märkning med ”kan innehålla spår av...”. Den heter Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel. Länkar till branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

5.3.1.9 Vegetabilisk, vegetarisk

Om livsmedel betecknas vegetabiliska, vegetariska eller liknande kan konsumenten uppfatta detta som att ingen animalisk ingrediens - inklusive tillsatser av animaliskt ursprung - ingår i livsmedlet. Märkning med vegetabiliska, vegetariska eller liknande uttryck kan således anses som vilseledande om animalisk ingrediens eller tillsats av animaliskt ursprung ingår i livsmedlet.

Undantag finns för bredbara fetter, se bilagan.

5.3.1.10 Produktionsmetod

Konsumenten får inte vilseledas att tro att livsmedlet genomgått en produktionsmetod det inte har. I förekommande fall ska det av märkningen framgå hur livsmedlet beretts. Beskrivningen ska inte vara så tekniskt utformad att den inte förstås av en tänkt genomsnittskonsument.

För livsmedel som har tillförts rökarom enbart genom inblandning, duschning, sprayning, pensling med rökarom, eller med andra likande metoder får det inte anges att livsmedlen är rökta. Uttryck som ”med röksmak” eller liknande får dock användas i dessa fall. För livsmedel som har genomgått rökning, inklusive rökning i återskapad rök från rökaromer ska uppgift om att livsmedlet är rökt anges i anslutning till beteckningen om den uppgiften behövs för att undvika att konsumenten vilseleds. Se även vägledningens avsnitt 5.8.5.1 om upplysningar i anslutning till beteckningen för rökta livsmedel och livsmedel med röksmak.

5.3.1.11 Obehandlad, opastöriserad och pastöriserad mjölk

I tidigare regelverk fanns krav på att mjölkprodukt tillverkad av opastöriserad mjölk skulle märkas med uppgiften ”av opastöriserad mjölk”. Principen var att alla mjölkprodukter utan denna märkning var tillverkade av pastöriserad mjölk. Idag finns inte detta krav kvar. Istället baseras kraven på en märkning som visar:

1. Vad som är utmärkande för livsmedlet och i synnerhet dess egenskaper som bl a produktionsmetod före ingrediensen mjölk i ingrediensförteckningen, dvs pastöriserad alternativt opastöriserad mjölk (ang temperaturgränser för pastöriserad mjölk, se vägledning om kontroll av värmebehandlingsmetoder för mjölkprodukter).
2. Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd eller den särskilda behandling som livsmedlet genomgått, såsom pulverisering, frystorkning osv, t.ex. pastöriserad i anslutning till varans beteckning – lämplig t.ex. för kategorierna mjölk och ost som enligt 20 § inte omfattas av kravet på ingrediensförteckning.
3. Produkter som framställs av obehandlad mjölk och där framställningsprocessen inte omfattar värmebehandling eller annan fysikalisk eller kemisk behandling ska märkas med orden ”framställd av obehandlad mjölk”. För definition av obehandlad mjölk, se EG-förordning nr 853/2004 i bilagan.

För att underlätta för de svenska konsumenterna och livsmedelsföretagarna rekommenderar Livsmedelsverket företagen att frivilligt märka produkterna med opastöriserad i anslutning till varans beteckning i det andra och opastöriserad mjölk i ingrediensförteckningen i den tredje punkten ovan. Livsmedelsverket bedömer att det är detta uttryck som de svenska konsumenterna förstår.

5.3.1.12 Ursprung

Se 58 §.

Om ett ortnamn nämns i produktnamnet eller i andra delar av märkningen så bör det framgå vad som avses med användningen av just det ortnamnet. Det kan t.ex. vara så

att ortnamnet avser tillverkningsort, eller att producenten med ortnamnet avser att produkten är tillverkad enligt någon särskild metod som i sin tur har sitt ursprung i den angivna orten.

Angivande av ursprungsort får inte vara felaktig. Om företaget ett annat år köper in produkter eller ingredienser från en annan ort måste märkningen ändras.

5.3.2 Säljande uttryck

Exempel på säljande uttryck:

1. *Naturlig*
2. *Äkta*
3. *Ren*
4. *Färsk*
5. *Färskpressad*
6. *Traditionell*
7. *Original*
8. *Nystekt*
9. *Lyx*

Livsmedelsverket avråder från användning av säljande uttryck om dessa inte förklaras i märkningen. Om säljande uttryck används i märkningen utan att dessa förklaras riskeras konsumenten att vilseledas.

Det ska i direkt anslutning till det säljande uttrycket finnas en relevant förklaring som motiverar och förklarar vad som avses.

Exempel på förklaring av säljande uttryck:

Beteckningen "Finostkaka" kompletteras i direkt anslutning till det säljande uttrycket att den är bakad med mer ägg, grädde och mandel.

Förklaringar till säljande uttryck kan till exempel vara:

- Beskrivning av produktionsmetod
- Beskrivning av den väsentliga delen av produktionsmetoden som pekas ut i märkningen
- Beskrivning av använt recept
- Beskrivning av kritiska åtgärder i framställningen som kan påverka hållbarhetstiden
- Jämförande information mot andra produkter, exempelvis förklaring till mängder av ingående ingredienser som framhålls ge livsmedlet ett mervärde

5.3.2.1 Traditionell, original

Om begreppet traditionell används i märkningen för att markera skillnaden mellan en tillverkningsmetod eller recept från metoder eller recept av senare datum, ska påståendet dels vara sant, dels ska det framgå av märkningen vad som är traditionellt med just den produkten.

Med begreppet original avses en ursprunglig produktionsmetod eller recept. Om en produkt är märkt med original ska det inte ha genomgått någon avsevärd förändring i receptur eller produktionsmetod.

Det finns annan lagstiftning som i vissa fall reglerar användningen av säljande uttryck, se bilagan. Exempelvis regleras hur ordet traditionell får användas för smör i förordningen om bredbara fetter.

5.3.2.2 Naturlig, naturprodukt, natur-

För att ett livsmedel ska kunna betraktas som naturligt eller som en naturprodukt måste det existera i befintligt skick i naturen eller endast ha genomgått minimal behandling.

Ett sammansatt livsmedel kan aldrig i sig vara en "naturprodukt". Om uttryck som "innehåller naturliga ingredienser" används bör samtliga ingående ingredienser uppfylla kravet för "naturlig". För att bedöma om uttrycket kan anses vara vilseledande, kan i varje enskilt fall prövas om uttryckets motsats kan användas för annat, liknande/motsvarande livsmedel.

5.3.2.3 Äkta, ren, riktig och liknande uttryck

För att bedöma om uttrycket kan anses vara vilseledande, kan i varje enskilt fall prövas om uttryckets motsats kan användas för annat, liknande/motsvarande livsmedel.

Äkta, ren, riktig och liknande säljande uttryck kan bedömas som vilseledande om de används på livsmedel som har en förbehållen beteckning (skyddad beteckning), eftersom motsatsen inte får finnas.

Exempel på vilseledande beteckningar:

1. *Äkta honung*
2. *Riktig apelsinjuice*
3. *100 % juice*
4. *Äkta grädde*

5.3.2.4 Färsk

Uttryck som "färsk" har i allmänhet inte någon klar betydelse och bör därför användas mycket restriktivt. Det bör kunna förklaras vad som avses. I stället kan uttryck som närmare anger innebörden användas, till exempel "dagsfärsk" kombinerat med dagens datum.

Det finns livsmedel där färsk är del av beteckningen, såsom färskpotatis och färskost.

Ordet färsk har inom livsmedelsområdet ingen klart definierad betydelse, utan kan betyda olika saker för olika produktgrupper och vid olika inköpstillfällen. För "färskt" bör försiktighet iakttas vid översättning från andra språk, exempelvis engelskans "fresh" kan många gånger översättas med "frisk" eller "icke fryst".

För att bedöma om uttrycket kan anses vara vilseledande, kan i varje enskilt fall prövas om uttryckets motsats kan användas för annat, liknande livsmedel.

5.3.2.5 Färskt kött, fisk och skaldjur

För kött är innebörden av uttrycket "färskt" att det inte undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning, inbegripet kött som är vakuumpförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär. Se vägledningens bilaga.

Färska räkor innebär att de är kokta, men inte frysta.

Fiskeriprodukter är färska när de är obearbetade, vare sig de är hela eller beredda, inklusive produkter som har förpackats i vakuum eller i modifierad atmosfär och som inte genomgått annan behandling än kylning för att garantera hållbarheten. Se vägledningens bilaga. Förväntningarna på färsk fisk är beroende av om konsumenten bor vid kusten eller i inlandet.

5.3.2.6 Färskpressad juice

"Färskpressad" är ett uttryck som inte säger något om kvaliteten eller åldern på produkten, vilken produktionsmetod som använts eller vilken behandling livsmedlet genomgått. I standarden för fruktjuicer (se bilagan) står, att fruktjuicer ska erhållas av färsk eller kyld frisk och mogen frukt.

Begreppet "färskpressad" har kommit att användas för en mängd produkter som tillverkats på olika sätt. Livsmedelsverket anser, att det inte finns någon logisk och enhetlig förklaring till "färskpressad" som konsumenten kan förhålla sig till för att kunna göra ett medvetet val vid köpet, utan att begreppet i sig är vilseledande. Livsmedelsverket avråder därför från användandet av uttrycket "färskpressad".

5.3.2.7 Övrigt om färskt

Begreppet färsk för färdiglagade rätter omfattar mat som inte frysts eller helkonserverats.

Med färsk pasta avses vanligen den mjuka varianten med kortare hållbarhet, pasta som inte torkats och är hård

I vissa fall är uttrycket "färsk" vedertaget i märkningssammanhang, som t.ex. färsk frukt och färska grönsaker. I det fallet är betydelsen att frukten eller grönsakerna inte är bearbetade.

Det finns även fall då användningen av uttrycket färsk sanktioneras i lagstiftningen, se bilagan.

Exempel där användningen av "färsk" är reglerad:

- 1. Färskt fjäderfäkött*
- 2. Färska ägg*

5.3.2.8 Nypressad, nygjord, nybakad

Som begreppen antyder är det något som tillverkats nyligen. Används exempelvis "nypressad" i märkningen ska det förklaras vad som avses. Tidsperioden mellan pressning och bäst före-dag ska vara begränsad och anges.

5.3.2.9 Lyx-

Uttryck som lyx- och liknande har i allmänhet inte någon definierad betydelse och bör därför användas med stor försiktighet och kunna sakligt motiveras. I stället kan uttryck som närmare anger innebörden användas.

*Exempel på annan märkning som kan användas i stället för "räksallad lyx":
Räksallad med extra mycket räkor (med angivande av hur mycket extra räkor)*

Lyx- och liknande uttryck kan anses vara vilseledande för produkter som endast uppfyller minimikraven för en förbehållen beteckning (skyddad beteckning), eftersom alla produkter med denna beteckning måste uppfylla de fastställda kraven. För att bedöma om uttrycket kan anses vara vilseledande, kan i varje enskilt fall prövas om uttryckets motsats kan användas för annat, liknande/motsvarande livsmedel.

5.3.2.10 Rik på..., ...-rik

Ett livsmedel får inte antydhas ha speciella egenskaper eller näringsämnen, när i själva verket alla liknande livsmedel har sådana egenskaper.

*Exempel:
Kalciumrik ost*

Se även bilagan för regler om närings- och hälsopåståenden för användningen av denna typ av påståenden.

5.3.2.11 Övrigt

Se även bilagan. Uttryck som "lätt", "sockerfri", "fiberrik", "light" m fl regleras av förordningen om närings- och hälsopåståenden.

5.3.3 5 § b Hälsopåståenden

Se föreskrifterna.

Om märkningen innehåller påstående om eller antyder att livsmedlet förebygger, behandlar eller botar sjukdom, kan produkten komma att betraktas som läkemedel. Det är Läkemedelsverket, som ansvarig myndighet för läkemedel, som gör den bedömningen. Se Livsmedelsverkets webbplats (www.livsmedelsverket.se) för länkar till andra myndigheter.

5.3.4 6 § Presentation

Se föreskrifterna. Se även definition av märkning i 4 § 1.

Presentation av ett livsmedel avser dess form, utseende, hur det förpackats, de förpackningsmaterial som har använts, hur livsmedlet arrangerats och den omgivning det exponeras i, i exempelvis butik.

Om förpackningen av t.ex. tillverknings- eller distributionstekniska skäl måste utformas på ett sätt som avviker från livsmedlets nettokvantitet eller form bör risken för vilseledande presentation motverkas på ett tydligt och lättförståeligt sätt.

Förutom märkningen på själva förpackningen ska även bedömas hur livsmedlet presenteras och erbjuds till försäljning i butiken. Inte heller presentationen av ett livsmedel får vara vilseledande.

I presentationen tas hänsyn till skyltar och hyllkantsmärkning och andra uppgifter i den direkta omgivningen. Hyllkantsmärkningen måste stämma överens med märkningen på förpackningen.

Hur ett livsmedel exponeras i butik kan leda till att vissa varor kan få draghjälp av sin omgivning och därigenom göra det svårt för konsumenten att välja, till exempel när fruktdrycker står i juicehyllan eller när smaksatt vasslepulver placeras bredvid parmesanost. I bedömningen av varje enskilt fall måste avgöras om en märkningsuppgift skulle kunna vilseleda konsumenten. Då bör hänsyn tas till märkningsuppgifter som finns både på själva förpackningen och i direkt samband med saluhållandet, t.ex. skylt eller hyllkant. En uppgift som enskilt kan bedömas vara vilseledande behöver inte nödvändigtvis vara det när hänsyn tagits till alla märkningsuppgifter.

Exempel på presentation som skulle kunna bedömas som vilseledande:

- 1. Pressat kött som formats som en kotlett, utan att det tydligt anges att produkten består av pressat kött.*
- 2. En fruktdryck, som inte innehåller juice, i en förpackning i form av en frukt.*
- 3. Margarin som exponeras mot en bakgrund med kor på gröna ängar.*
- 4. En förpackning som är större än vad innehållet kräver, så att konsumenterna får en överdriven uppfattning om livsmedlets nettokvantitet.*

5.5 Utformning

5.5.1 7 § Var ska märkningen anges?

Se föreskrifterna.

Halskrage och etikett som ska vecklas ut är exempel på varianter där märkningen inte står på förpackningen eller på etikett som klistrats på förpackningen.

5.5.2 8 § Lättläst, synligt och beständigt

Se föreskrifterna.

Enligt dessa ska märkningen bli vara klart läsbar. Det innebär t.ex. att stilstorleken inte får vara för liten. Vidare ska märkningen vara lätt att förstå. Onödiga parenteser eller flera olika språk kan medföra att etiketten riskerar att bli svårläst.

Märkningsuppgifterna får inte döljas av annan text, prislapp, förslutningstejp eller annat. Storleken på texten får inte vara för liten i förhållande till övrig information och dekor och texten ska kontrastera mot bakgrunden. Exempelvis bör inte svart text användas mot en mörk, blank bakgrund eller vit text på en genomskinlig plastpåse med ljus innehåll.

Om det föreskrivs att en märkningsuppgift ska anges med ett visst uttryck måste det uttrycket anges och får inte vävas in i annan text.

Exempel där det föreskrivs att märkningen ska utformas med ett särskilt uttryck: Fruktinnehåll i sylt. Se föreskrifterna om sylt, gelé och marmelad i bilagan.

När märkning sker på flera språk får inte den svenska märkningen vara svår att hitta eller skilja sig från de andra språken.

Med beständig avses att märkningen ska sitta fast, vara tryckt med permanent färg osv.

5.5.3 9 § Samma synfält

Se föreskrifterna.

Vissa uppgifter ska anges i samma synfält. Av 53-54 §§ framgår att det dock är tillräckligt att i ”synfältet” hänvisa till en annan plats på förpackningen, där uppgifterna om bäst före-dag eller sista förbrukningsdag framgår.

Med samma synfält menas i detta sammanhang vanligen en sida av förpackningen. Uppgifterna kan således anges t.ex. på baksidan av förpackningen. Syftet med regeln är att uppgifterna lätt ska kunna ses samtidigt. För vissa förpackningar kan två ytor som möts ändå betraktas som samma synfält. På samma sätt kan det som ses samtidigt vid en mindre vridning av en burk i vissa fall betraktas som samma synfält.

Om den mängddeklaration som krävs enligt 40-42 §§ anges i beteckningen i synfältet som nämns ovan behöver den inte upprepas på alla ställen där beteckningen anges på förpackningen.

5.6 Språk

5.6.1 10 § Märkningen ska vara på svenska

Se föreskrifterna.

Exempel på uppgifter där stavningen endast obetydligt skiljer sig från svenska:

1. "Tomatoe" i stället för tomat
2. "Tea" i stället för te
3. "Øl" i stället för öl

Bedömning får ske i varje enskilt fall om uppgifterna uppfyller kraven på märkning på svenska. Det går inte att säga att andra nordiska språk generellt är acceptabla. Exempelvis är namnen på spannmål på danska helt olik de svenska beteckningarna.

5.6.2 Kvartersbutiker, butiker med utländska specialiteter, tax-free-butiker och kända varumärken

Att föreskrivna märkningsuppgifter ska anges på svenska gäller utan undantag. Även butiker med utländska livsmedel eller tax-free-butiker på svenskt territorium måste således märka sina livsmedel på svenska – likaså kända varumärken.

5.6.3 Märkning på flera språk

Märkningsuppgifterna får anges på flera olika språk samtidigt. För att praktiskt kunna komplettera märkning på annat språk med svensk text kan märkning med en tilläggsetikett på svenska vanligen accepteras. Observera att märkningen ska anges på själva förpackningen eller på en etikett som fästs på förpackningen, se 7 §. Det är alltså inte tillräckligt att kompletteringsmärka med uppgifterna på svenska på t.ex. en banderoll, halskrage eller liknande på förpackningen eller anslag eller skylt i samband med saluhållandet.

Det kan anses som vilseledande om oliklydande uppräknings av ingredienser förekommer på en och samma förpackning. Därför får inte heller ingrediensförteckningarna vara oliklydande på olika språk. Den svenska märkningen ska vara lätt att hitta och ha tillräckligt stor stilstorlek för att vara väl synlig och lätt läsbar. Se även 8 §.

Det är endast de föreskrivna uppgifterna som behöver vara på svenska. Dock gäller att även de uppgifter som inte översätts inte får vara vilseledande.

5.7 Undantag från krav på märkningen på förpackningen

5.7.1 11 § Små förpackningar

Se föreskrifterna.

Förpackningar vars största yta är mindre än 10 cm² behöver inte ha fullständig märkning. De ingredienser som avses i 39 § och som återfinns i föreskrifternas bilaga

1 ska dock anges även på små förpackningar. Vilka övriga uppgifter som krävs framgår av föreskrifterna.

Exempel på area:

För en förpackning i form av ett långt och smalt rör, ska cylinderns hela yta räknas som förpackningens största yta.

Det finns ett nationellt undantag vad gäller konfektyrvaror i färdigförpackning vars största yta är mindre än 10 cm². De behöver inom Sverige inte märkas med bäst före-dag. Detta undantag gäller inte generellt inom EU och därför kan mottagarlandet vid utförelse kräva märkning med bäst före-dag. Se 52-54 §§ om datummärkning.

Undantaget om märkning av små förpackningar gäller inte för uppgifter som är föreskrivna enligt någon annan föreskrift än märkningsföreskrifterna, se vägledningens bilaga.

Exempel på märkningsuppgifter som krävs trots undantaget i 11 §:

- 1. Näringsvärdesdeklaration krävs även på små förpackningar om ett så kallat näringspåstående har förekommit i märkningen.*
- 2. Fetthaltsdeklaration är obligatorisk på små margarinförpackningar, eftersom detta krävs enligt förordningen om bredbara fetter,*
- 3. Uppgiften om innehåll av sötningsmedel eller socker och sötningsmedel krävs även på små förpackningar*

5.7.1.1 Allergena ingredienser ska anges på små förpackningar

Se föreskrifterna 11 och 39 §§.

Exempel på uppgifter om allergena ingredienser som ska anges trots undantaget i 11 §:

För portionsförpackningar, vars största yta är mindre än 10 cm², ska t.ex. ansjovis anges i leverpastej och mjölk i margarin.

5.7.2 12 § Färdiglagad mat och smörgåsar med pålägg - överlåtelse utan anslutning till lokal där livsmedlet beretts

Se föreskrifterna.

Undantaget från märkningskravet på färdiglagad mat och smörgåsar med pålägg gäller inte vid försäljning i automater, på marknader, vid torghandel eller andra former av detaljhandel.

För matlådor som körs ut av hemtjänst eller liknande är 12 § tillämplig, dvs. att märkningsuppgifterna kan begränsas till uppgift om livsmedlets slag. Den som är ansvarig för märkningen ska kunna lämna övriga märkningsuppgifter till konsumenten. Detta gäller även exempelvis utkörning av pizza till kundens bostad efter beställning.

Om maten inte är avsedd för omedelbar förtäring, t.ex. om flera dagars matlådor levereras samtidigt ska dock varje låda vara fullständigt märkt enligt 16 §.

12 § är en nationell bestämmelse, men det finns stöd för den i direktivet.

5.7.3 13 § Färdiglagad mat och smörgåsar med pålägg - överlåtelse i anslutning till lokal där livsmedlet beretts

Se föreskrifterna.

Exempel på färdiglagad mat med överlåtelse i anslutning till lokal där livsmedlet beretts:

Inslagna hamburgare på snabbmatsrestaurang.

Färdigförpackningar med färdiglagad mat eller smörgåsar med pålägg som *inte* är tillverkade samma dag måste vara fullständigt märkta enligt 16 §, även om de säljs över disk, exempelvis gårdagens ostfranskor, inslagna i plastfilm.

Med ”över disk” avses ett direkt överlämnande alternativt att personal finns omedelbart tillgänglig för att svara på frågor om varans beskaffenhet i direkt anslutning till livsmedlet. Att behöva köa för att fråga kassapersonal är inte tillräckligt.

13 § är en nationell bestämmelse, men det finns stöd för den i direktivet.

5.7.4 14-15 §§ Storförpackningar – vissa märkningsuppgifter i ”särskild handling”

Se föreskrifterna.

Huvudregeln är att färdigförpackningar ska märkas enligt 16 §.

Det finns särfall då färdigförpackningar och deras ytteremballage får märkas enligt 14 § och övriga storförpackningar enligt 15 §.

Alla föreskrivna märkningsuppgifter enligt 16 § ska kunna lämnas för alla sorters färdigförpackningar, oavsett om det är en förpackning som säljs till slutkonsument, eller i tidigare led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan. I vissa fall kan märkningsuppgifterna finnas i någon form av handelsdokument, sk särskild handling, t.ex. en följesedel eller faktura. Vissa uppgifter ska finnas på ytteremballaget. Se föreskrifterna.

I 14 § första strecksatsen regleras de färdigförpackningar som är avsedda för slutkonsumenter, men som saluhålls i tidigare handelsled.

I 14 § andra strecksatsen regleras de färdigförpackningar som är avsedda för storhushåll där livsmedlet antingen ska

- beredas, delas eller
- saluhållas i oförpackat skick till slutkonsumenter.

Med färdigförpackade livsmedel som är avsedda för storhushåll, där de i oförpackat skick ska saluhållas till slutkonsumenter, avses förpackningar som bryts i storhushållet, till exempel förpackningar med knäckebrödsskivor, ostskivor och kakor, för att innehållet ska saluhållas till slutkonsumenter.

Färdigförpackningar med livsmedel som är avsedda att som sådana saluhållas till slutkonsumenter, men som dessförinnan saluhålls till storhushåll, omfattas inte av undantaget i 14 §. Det kan vara till exempel portionsförpackningar med margarin, frukostflingor och marmelad eller flaskor/burkar med öl eller läsk.

Om en storförpackning innehåller olika slag av livsmedel får samlingsbeteckningar som ”kött- och charkuterivaror”, ”grönsaker” eller liknande, i stället för beteckningen för varje livsmedel, anges på ytteremballaget.

15 § är en nationell bestämmelse. Där regleras märkning av de storförpackningar som inte regleras någon annanstans. Se 14 § och bilagan.

Exempel på andra storförpackningar än sådana som omfattas av 14 §:

- 1. Förpackningar med livsmedel avsedda att antingen saluhållas i manuella disken eller färdigförpackas i butik*
- 2. Förpackningar med livsmedel avsedda för annan livsmedelsverksamhet, som t.ex. kött avsett för korvtillverkning*

5.7.4.1 Tillslutna storförpackningar

Om en tillsluten kartong innehåller t.ex. flera vakuumpförpackningar, betraktas både kartongen och vakuumpförpackningarna som storförpackningar, som ska märkas åtminstone enligt 15 §. Om förpackningsdag anges kan uppgift lämnas om hur lång tid efter förpackningsdagen som bäst före-dagen eller sista förbrukningsdagen infaller.

De märkningsuppgifter som inte lämnas på förpackningarna får i stället lämnas i någon form av handelsdokument, s k särskild handling, som t.ex. en följesedel eller faktura.

5.7.4.2 Icke tillslutna storförpackningar

Icke tillslutna förpackningar eller lastbärare ska vara försedda med uppgift som tydligt visar att den innehåller livsmedel, t.ex. namnet på livsmedelsföretaget, om detta är allmänt känt, eller med en tydlig symbol.

Exempel på tydlig symbol på en icke tillsluten storförpackning:

En kringla på en brödback

Märknings- och uppgiftskraven omfattar inte sådana lastbärare som används för livsmedel under pågående produktions- eller bearbetningsprocess, om den sker inom samma livsmedelsverksamhet.

5.7.5 16 § Föreskrivna märkningsuppgifter – vilka uppgifter och var?

Se föreskrifterna.

Av 16 § framgår att huvudregeln är att alla förpackningar ska vara märkta med vissa där angivna uppgifter.

Föreskrivna märkningsuppgifter ska anges antingen på själva förpackningen eller på etikett som fästs på förpackningen, se 7 §.

För vissa förpackningar kan vissa av uppgifterna få anges på annat ställe, såsom i någon form av handelsdokument, s k särskild handling, vilket utvecklas närmare under 14-15 §§.

En presentinslagning gör inte att presentpappret ses som en färdigförpackning, exempelvis när en butik i jultider i förväg slagit in några av förpackningarna för att spara tid och lägger de inslagna paketen på samma hylla som de andra färdigförpackade askarna.

Av hygieniska skäl kan de ha uppgift om ”innehåller livsmedel” och eventuell förvaringsanvisning som upplysning till konsumenten. Livsmedlets förpackning innanför inslagningen märks däremot som andra färdigförpackningar.

Enligt 2 § finns märkningsregler även i andra bestämmelser än märkningsföreskrifterna. Enligt dessa kan ytterligare uppgifter krävas. I andra fall gäller undantag för vissa livsmedel.

5.8 Livsmedlens beteckning

5.8.1 17 § Beteckningar - huvudregel

Se föreskrifterna.

Beteckningen på ett livsmedel ska ge konsumenterna en klar uppfattning om vilket slags livsmedel det är. Däremot kan inte beteckningen ge all nödvändig information om t.ex. livsmedlets sammansättning. Därför finns även krav på ingrediensförteckning och mängddeklaration.

Livsmedlets beteckning ska anges med en förbehållen beteckning när sådan finns. När en beteckning förbehållits ett visst slag av livsmedel, får inte för ett annat livsmedel användas en beteckning som är så lika den förbehållna att förväxling lätt kan ske.

Om förbehållen beteckning saknas ska i stället den beteckning anges som är allmänt vedertagen för livsmedlet eller en beskrivning av livsmedlet.

5.8.1.1 17 § första stycket, beteckningar som förbehållits i EG-regler

Se även vägledningens bilaga.

Exempel på beteckningar som förbehållits i EG-regler:

<i>Smör, margarin och matfettblandning</i>	<i>Förordning om regler för bredbara fetter</i>
<i>Mjölk, yoghurt, fil och ost</i>	<i>Förordningar om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk och mjölkprodukter</i>
<i>Skånsk spettekaka, Svecia, Parmaskinka</i>	<i>Förordning om ursprungs- och geografiska beteckningar</i>
<i>Falukorv, Hushållsost</i>	<i>Förordning om särartsskydd</i>
<i>Juice och nektar</i>	<i>Föreskrifterna grundar sig på EG-direktiv</i>
<i>Rom</i>	<i>Förordning om spritdrycker</i>
<i>Olivolja</i>	<i>Förordning om olivolja</i>
<i>Kyckling klass A</i>	<i>Handelsnormer för fjäderfä</i>

Exempel på beteckning som inte får användas:

- 1. Sojamjölk*
- 2. Stekkorv av falukorvstyp*

Essenser

Vid användningen av skyddade spritbeteckningar vid märkning av essenser bör ordet essens vara huvudordet för att inte märkningen ska kunna anses vara vilseledande med avseende på varans karaktär och ursprung

Exempel:

”Romessens” kan endast användas under förutsättning att märkningen genom stilstorlek, färgsättning eller annat inte får konsumenterna att tro att det är fråga om rom.

5.8.1.2 17 § andra stycket; nationella beteckningar som förbehållits i föreskrifter som beslutats av Livsmedelsverket

Även nationella, förbehållna beteckningar såsom cider och margarinost, ska användas om sådana finns. Se förteckning i bilagan.

5.8.1.3 17 § tredje stycket, andra strecksatsen; allmänt vedertagna beteckningar

För de flesta livsmedel är inte beteckningen förbehållen. Oftast regleras inte heller ingredienserna av någon livsmedelsstandard. Däremot gäller alltid kravet att beteckningen ska vara beskrivande och rättvisande och därmed ange karaktären på livsmedlet. En allmänt vedertagen beteckning får inte användas för livsmedel som har en annan sammansättning än den som vanligtvis förknippas med beteckningen så att förväxling lätt kan ske. Exempelvis finns köttprodukter som är allmänt vedertagna att de kommer från ett slags djur.

Exempel på köttprodukter där det är allmänt vedertaget att de kommer från gris:

1. Bacon
2. Kassler
3. Skinka

Allmänt vedertagna beteckningar är vanliga benämningar på mat som normalt förstås av en svensktalande person.

Exempel på allmänt vedertagna beteckningar:

1. Ett livsmedel med den allmänt vedertagna beteckningen "champinjonsoppa" måste både smaka och innehålla champinjoner. Den exakta mängden champinjoner i livsmedlet är däremot inte reglerad, men ska anges enligt 40-41 §§.
2. "Lövbiff" är en allmänt vedertagen beteckning som innebär att konsumenten förväntar sig att produkten bl a ska bestå av helt kött. Detta innebär att en pressad köttprodukt av strimlat och malet kött inte får säljas under t.ex. beteckningen "lövbiff av strimlat och malet nötkött". I stället kan en beteckning av typen "lövburgare av malet och pressat nötkött" användas.

En allmänt vedertagen beteckning för ett livsmedel bestående av en enda råvaruingrediens kan inte användas på ett sammansatt livsmedel.

Exempel:

1. Senapsfröpulver ska innehålla endast senapsfrö och inte även t.ex. vetemjöl
2. Riven pepparrot får inte innehålla andra råvaror än pepparrot
3. Kycklingfilé som injicerats med saltvatten kan inte säljas under beteckningen kycklingfilé, utan det ska framgå av beteckningen att annat ingår

5.8.1.4 Kan användas som ..., kan användas i stället för ...

Det är inte tillåtet att ange att ett livsmedel är t.ex. "xxx-ersättning" eller "xxx-ersättningsmedel". Däremot får anges att användningsområdet är detsamma som för ett välkänt livsmedel. Givetvis gäller detta under förutsättning att märkningen, t.ex. genom stilstorlek, färgsättning eller annat, inte får konsumenterna att tro att det är fråga om det livsmedel som den aktuella produkten kan användas som/i stället för.

Exempel på sätt att ange användningsområde:

1. Pressat rökt griskött, kan användas i stället för kassler
2. Beteckningar som "Kaviar-imitat" eller "Kaviarersättning" får inte användas. I stället anges en beskrivning av livsmedlet och, om det behövs, hur det ska användas. Ett eventuellt fantasinamn får inte heller vara så likt den vedertagna beteckningen kaviar att konsumenten vilseleds. "CAVI" får t.ex. inte användas. Efter ett icke vilseledande fantasinamn skulle t.ex. denna beskrivande beteckning kunna följa för en produkt bestående av alger och 5 % stenbitsrom "- kan användas som kaviar". (Se även 40-44 §§)

5.8.1.5 17 § tredje stycket, andra strecksatsen; beskrivning av livsmedlet

Huvudregeln är att varumärke eller fantasinamn inte får användas i stället för livsmedlets beteckning (se 19 §). Vissa fantasinamn har med tiden blivit så pass kända, t.ex. vingummi, kokosbollar och vårrullar, att de kan accepteras som allmänt vedertagna beteckningar.

I andra fall måste ett fantasinamn på ett livsmedel kompletteras med en beskrivning av livsmedlet och, om det behövs, hur det ska användas.

Exempel där fantasinamn kompletterats med beteckning respektive beskrivning:

1. Kalasknyten – kanelbullar
2. Trio – kex med kolaglasyr

5.8.1.6 Utländska beteckningar

Vissa utländska beteckningar har med tiden blivit så välkända för svenska konsumenter att de kan anses vara allmänt vedertagna i Sverige.

Exempel på utländska beteckningar som är kända för svenska konsumenter:

1. Mango chutney
2. Lasagne
3. Hot-dogs
4. Chorizo
5. Creme fraiche
6. Pizza
7. Dressing
8. Baguette
9. Popcorn

5.8.1.7 Fruktnamn m m

Det kan anses vilseledande med fruktnamn i beteckningen på en produkt som inte innehåller frukt överhuvudtaget, om konsumenten därigenom förväntar sig att frukt ingår i produkten. Till exempel skulle frukt i beteckningen på en dryck såsom äppeldryck eller fruktyoghurt såsom jordgubbsyoghurt bedömas som vilseledande om ingen frukt ingår, utan produkten är smaksatt med enbart aromer.

Uttryck som t.ex. ”med hallonsmak” får däremot användas för en yoghurt eller dryck där smaken kommer från enbart aromer.

För vissa livsmedel där konsumenten inte förväntar sig att frukt ska ingå kan vanligtvis fruktnamn användas i beteckningen utan att konsumenten blir vilseledd – trots att fruktsmaken enbart kommer från aromämnen.

Exempel:

Hallonbåtar – konsumenten förväntar sig inte att hallonbåtar ska innehålla hallon

5.8.1.8 Beteckningar på kött, organ m m

Se även 35 § om kategoribeteckningen kött.

I beteckningen för kött av ett djurslag bör djurslaget ingå för att beteckningen ska bli tillräckligt beskrivande, till exempel grytbitar av gris, fläskkotlett eller högrev av nöt.

För t.ex. svål och späck behöver inte djurslaget anges, eftersom det är allmänt känt att dessa råvaror kommer från gris. Används späck från exempelvis val eller säl, bör därför beteckningen kompletteras med uppgift om djurslag.

Beteckning för organ eller andra slaktbiprodukter bör kompletteras med uppgift om djurslag, till exempel grisnjure eller blodprotein av nöt.

Maskinurbanat kött ska i ingrediensförteckningen anges tillsammans med djurslag, till exempel maskinurbanat kött av kyckling.

5.8.2 18 § Beteckningar i andra EES-länder och Turkiet

Se föreskrifterna.

Om ett livsmedel både får tillverkas och saluhållas med en viss beteckning som antingen är förbehållen i nationella regler, allmänt vedertagen eller en beskrivning av livsmedlet i ett annat EES-land eller i Turkiet, får denna beteckning även användas i Sverige.

I vissa fall kan dock krav ställas på att ovanstående beteckning kompletteras eller ändras. Om de föreskrivna märkningsuppgifterna, som ingrediensförteckning och mängddeklaration, inte ger tillräckliga upplysningar så att de svenska konsumenterna förväxlar livsmedlet med ett annat livsmedel som saluhålls under denna beteckning i Sverige, behöver beteckningen kompletteras eller ändras.

5.8.4 19 § Varumärke, märkesnamn eller fantasinamn

Se föreskrifterna.

Se även 17 §.

5.8.5 20 § Upplysningar i anslutning till beteckningen

Se föreskrifterna.

Behandlingar som påtagligt förändrar livsmedlets karaktär, som rökning, eller dess fysiska tillstånd, som djupfrysning eller pulvrifiering, ska anges på samtliga ställen där beteckningen anges på en förpackning, om det behövs för att undvika att konsumenterna vilseleds.

Det får bedömas från fall till fall om konsumenten kan antas bli vilseledd om uppgiften inte alltid anges i samband med beteckningen.

Exempel:

Förpackning med köttvara, fiskvara eller bröd, som varit fryst och saluhålls utan vidare beredning, ska märkas med uppgift om att livsmedlet har varit fryst.

Det finns också fall då det inte är vilseledande om uppgift om att livsmedlet varit fryst utelämnas, exempelvis prinsesstårta som tillverkats av tårtbottnar som varit frysta.

Att något ska anges ”i anslutning till beteckningen” innebär att det åtminstone ska anges i samma synfält som varans beteckning. Det bör anges tillräckligt tydligt i förhållande till annan information och dekor, så att konsumenten inte riskerar att bli vilseledd.

Exempel på uppgift i samma synfält:

- 1. Köttfärs som har malts av kött som varit fryst ska märkas med uppgift om detta. Malningen innebär inte att man får ett ”nytt livsmedel”, karaktären av att det är färskt kött finns fortfarande kvar.*
- 2. Julskinka som tillverkas av en djupfryst skinka som tinats och därefter rimmats behöver inte märkas med uppgift om att livsmedlet har varit fryst när den säljs som kylvara. Rimming är en form av beredning. Skulle däremot den rimmade skinkan djupfrysas och därefter säljas som kylvara krävs att den märks med uppgift om att den har varit fryst.*
- 3. Pressad skinka*
- 4. Frystorkade grönsaker*

5.8.5.1 Rökta livsmedel och livsmedel med röksmak

Vilka märkningsregler som ska tillämpas för livsmedel som har givits röksmak styrs av den metod som har använts för att ge röksmaken.

Livsmedel kan erhålla röksmak genom rökning, inklusive rökning i återskapad rök med rökaromer (rökkondensat). Röksmaken kan också åstadkommas genom att livsmedlet tillförs rökaromer genom inblandning, duschning, sprayning, pensling eller andra liknande metoder.

För livsmedel som har rökts och därmed fått rökt karaktär ska uttrycket ”rökt” anges i anslutning till livsmedlets beteckning, om avsaknad av den uppgiften kan riskera att vilseleda konsumenterna om livsmedlets karaktär.

Livsmedel som har tillförts rökarom enbart genom inblandning, duschning, sprayning, pensling med rökaromer eller andra likande metoder får inte anges som rökta. Se vidare vägledningens avsnitt 5.3.1.10 om produktionsmetod och 5.9.17.2 om beteckningar för rökaromer i ingrediensförteckningen på livsmedel

5.8.6 21 § Bestrålning

Se föreskrifterna.

5.9 Ingredienser

5.9.1 22 § Hur ska ingredienser anges?

Se föreskrifterna, 23-39 §§ och bilagorna 1-3 till föreskrifterna.

5.9.2 23 § Undantag från krav på deklaration av ingredienser

Se föreskrifterna.

c) Livsmedel som består av en enda ingrediens behöver inte ha ingrediensförteckning om beteckningen på livsmedlet är identisk med beteckningen på ingrediensen, eller om ingrediensen klart framgår av beteckningen utan risk för förväxling.

Exempel på livsmedel som består av en enda ingrediens:

1. Te
2. Strösocker
3. Russin
4. Fläskkotlett

5.9.3 24 § Drycker som innehåller mer än 1,2 % alkohol

Se föreskrifterna.

5.9.3.1 Drycker med allergena ingredienser

Det finns inget krav på att drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ska ha ingrediensförteckning. Om dryckerna innehåller ingredienser som förtecknas i föreskrifternas bilaga 1 ska de dock alltid framgå av märkningen. Uppgiften ska omfatta ordet ”innehåller” följt av namnet på den eller de berörda ingredienserna.

Exempel på märkning på vin:

Innehåller svaveldioxid

Livsmedelsverkets tolkning är att för vin accepteras även att märkning med uppgift om innehåll av svaveldioxid är på engelska, till exempel ”contains sulphites”.

Uppgiften om allergen behöver inte anges om ingrediensen redan med sitt specifika namn ingår i ingrediensförteckningen eller i dryckens beteckning, så som det gör för till exempel ägglikör.

Märkning av vin regleras i EG-förordningar. Även vin omfattas av krav på märkning av de ingredienser som förtecknas i föreskrifternas bilaga 1. Se 39 §.

Drycker med lägre alkoholhalt än 1,2 volymprocent ska ha fullständig ingrediensförteckning.

5.9.4 25 § Vatten som inte behöver deklarerar

Se föreskrifterna.

a) Med rekonstituering menas att man tillför så mycket vatten att ingrediensen får den vattenhalt den hade före koncentrerat eller torkning.

Se även 27 § om tillfört vatten och flyktiga ingredienser.

Se även 28-29 §§ om koncentrerade eller torkade ingredienser.

b) Se även 48 § om begreppet lag.

Exempel på lag som normalt inte konsumeras:

Saltlake till ost

5.9.5 26 § Ingrediensförteckning. Hur ingredienser anges - huvudregel

Se föreskrifterna.

Huvudregeln är att alla ingredienser som använts för att tillverka livsmedlet ska anges i ingrediensförteckningen. De ska stå i fallande storleksordning efter den vikt de hade vid tillverkningstillfället.

Förteckningen ska föregås av en lämplig rubrik som innehåller ordet ingrediens. Ingredienserna anges genom uppräkningslista. De får inte anges i till exempel löpande eller beskrivande text, eftersom det gör det svårare för konsumenten att hitta nödvändig information.

Exempel på rubriker:

1. Ingredienser

2. Ingrediensförteckning

5.9.6 27 § Vatten och flyktiga ingredienser

Se föreskrifterna.

Tillfört vatten och flyktiga ingredienser ska inte anges efter sin vikt vid tillverkningstillfället, utan i stället efter sin vikt i det färdiga livsmedlet.

Exempel på flyktig ingrediens:

Etanol

Exempel på ingrediens som minskat i vikt:

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

Vatten behöver bara anges om mängden överstiger 5 viktprocent i det färdiga livsmedlet. Mängden vatten som tillförts som ingrediens i ett livsmedel ska beräknas

genom att nettovikten av det färdiga livsmedlet minskas med den sammanlagda vikt som samtliga ingredienser, utom vattnet, hade vid tillverkningstillfället.

Exempel på uträkning av vattenhalt:

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

$92 \text{ kg} - (100 \text{ kg} - 15 \text{ kg}) = 7 \text{ kg}.$

$7 \text{ kg} : 92 \text{ kg} = 0,08 = 8 \%,$ vilket är mer än 5 %. Vattnet ska anges.

Om man vid tillverkning av den nämnda satsen har använt 9 kg vegetabiliskt fett och 4 kg vetemjöl, kommer vatten att anges mellan de övriga ingredienserna i uppräknningen, dvs. ”..., vegetabiliskt fett, vatten, vetemjöl, ..”.

Se även 25 § om vatten som inte behöver deklarerars.

5.9.7 28 § Koncentrerade eller torkade ingredienser som har rekonstituerats under framställningen

Se föreskrifterna.

Ingredienser som är koncentrerade eller torkade får anges i ingrediensförteckningen på den plats i den fallande skalan som de hade före koncentrerings eller torkning, om de under framställningen av livsmedlet har rekonstituerats

5.9.8 29 § Koncentrerade eller torkade livsmedel som vid beredning är avsedda att rekonstitueras genom tillsats av vatten

Se föreskrifterna.

Ingredienser i koncentrerade eller torkade livsmedel, som är avsedda att rekonstitueras med vatten, får anges på den plats i den fallande skalan som de får efter rekonstitueringen, förutsatt att ingrediensförteckningen följs av uttrycket ingredienser i det konsumtionsfärdiga livsmedlet eller liknande.

Exempel på livsmedel som omfattas av 29 §:

I en pulversoppa ingår t.ex. torkade räkor och torkade grönsaker. Om dessa ingredienser efter rekonstituering får en annan plats i den fallande skalan än de har i den koncentrerade eller torkade soppan, får de anges på den plats de får efter rekonstitueringen. Efter ingrediensförteckningen ska då anges ”ingredienser i det konsumtionsfärdiga livsmedlet” eller liknande.

5.9.9 30 § Frukt-, grönsaks- och svampblandningar

Se föreskrifterna.

Exempel på hur märkningen kan se ut på en grönsaksblandning:

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

Andelarna av de ingående frukterna, grönsakerna eller svamparna ska vara förhållandevis lika.

5.9.10 31 § Kryddblandningar

Se föreskrifterna.

Exempel på hur märkningen kan se ut på en kryddblandning:

Ingredienser: oregano, basilika, timjan och körvel, i varierande proportion.

5.9.11 32 § Ingredienser som utgör mindre än 2 %

Se föreskrifterna.

5.9.12 33 § Ingredienser av liknande slag eller inbördes utbytbara

Se föreskrifterna.

Exempel på ingredienser som är inbördes utbytbara:

Vid tillverkningen av en sås används alternativt en eller båda av två olika stärkelse, risstärkelse och majsstärkelse. Om stärkelsen utgör mindre än 2 % av den färdiga såsen, och de inte förtecknas i föreskrifternas bilaga 1, får de i ingrediensförteckningen anges som ”innehåller majsstärkelse och/eller risstärkelse”.

5.9.13 34 § Beteckningar på ingredienser

Se föreskrifterna.

Ingredienser ska alltid anges med sina respektive rättvisande beteckningar till en fullständig ingrediensförteckning. Beteckningarna på ingredienserna får inte vilseleda konsumenten att tro att livsmedlet har en annan beskaffenhet än det i själva verket har.

När det är tillämpligt ska ingredienser anges med den beteckning som är förbehållen. Om förbehållen beteckning saknas anges den beteckning som är allmänt vedertagen eller en beskrivning av ingrediensen.

Exempel på beteckningar på ingredienser:

I en ingrediensförteckning till laktosfri glass bör det stå laktosfri grädde alternativt grädde och enzym (även om enzymet använts som processhjälpmedel) för att inte vilseleda konsumenten. Se även avsnitt 5.9.16.

Se 17-18 §§ om beteckningar. Varumärken eller handelsnamn får inte anges i stället för beteckningen på en ingrediens, se 19 §. I vissa fall får en kategoribeteckning användas. Se vidare om kategoribeteckningar i 35 §.

Exempel:

<i>Tillräckligt beskrivande beteckning</i>	<i>Otillräckligt beskrivande beteckning</i>
1. nötkött	kött
2. apelsinjuice	juice
3. vitkål	kål
4. malt av råg	malt
5. ärtfiber	(kost)fiber

Enligt andra föreskrifter finns krav på att tilläggsuppgifter ska finnas i samband med beteckningarna på vissa livsmedel, t.ex. uppgift om fetthalt på mjölkprodukter eller uppgift om socker- och fruktmängd i sylt. (Se respektive regler i bilagan). Under förutsättning att konsumenten inte blir vilseledd får sådana tilläggsuppgifter anges i ingrediensförteckningen när livsmedlen ingår som ingredienser i andra sammansatta livsmedel.

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

Exempel på hur en beteckning kan göras tillräckligt beskrivande:

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

5.9.14 35 § Kategoribeteckningar

Se föreskrifterna.

I föreskrifternas bilaga 2 finns en lista över vilka kategoribeteckningar som får användas. De får under vissa förutsättningar användas istället för den förbehållna, allmänt vedertagna eller beskrivande beteckningen (se även 17 §) för ingrediens som ingår som en av flera ingredienser i ett livsmedel.

Exempel på kategoribeteckningar som inte får användas:

1. Mjölkråvara
2. Mjölkbeståndsdelar
3. Vitfisk
4. Marint fett

När någon av kategoribeteckningarna härrör från eller innehåller någon av de ingredienser som anges i föreskrifternas bilaga 1 ska de märkas enligt 39 §.

Livsmedel som består av mer än en ingrediens och tillhör någon av de kategorier som räknas upp i föreskrifternas bilaga 2 ska ha ingrediensförteckning när de säljs som enskilda livsmedel.

Exempel:

Ströbröd som säljs som sådant ska ha ingrediensförteckning. Om ströbröd istället är en ingrediens i ett annat livsmedel och inte innehåller ingredienser som listas i föreskrifternas bilaga 1, behöver endast anges "ströbröd" i ingrediensförteckningen.

5.9.14.1 Raffinerade oljor (utom olivolja) och raffinerade fetter

Kategoribeteckningen vegetabiliskt fett får bara användas som namn på en ingrediens som enbart innehåller ett eller flera slag av vegetabiliska fetter. Kategoribeteckningen vegetabiliskt fett får alltså inte användas för t.ex. ingrediensen margarin, eftersom margarin även innehåller andra ingredienser än vegetabiliska fetter.

Det ska även anges om fettet eller oljorna härdats.

5.9.14.2 Krydda och kryddor

Kryddor, som ingår som ingredienser i ett annat livsmedel, får anges med någon av kategoribeteckningarna krydda eller kryddor, om ingen enskild krydda överstiger 2 procent av livsmedlets vikt.

Ingår andra ingredienser än kryddor i kryddblandningen ska dessa anges med sina beteckningar i ingrediensförteckningen.

Det är i föreskrifterna inte definierat vad som avses med kryddor. För att reda ut vad som räknas som kryddor bör hänsyn tas till ingrediensens fysiska tillstånd, användningsområdet och den ingående mängden. Pulvriserad och torkad grönsak som vitlök, paprika eller chili kan anses vara kryddor, vilket däremot inte är fallet med t.ex. färsk hackad lök.

5.9.14.3 Örtkrydda och örtkryddor

Örtkryddor, t.ex. basilika, mejram och timjan, eller delar av örtkryddor, får anges med någon av kategoribeteckningarna örtkrydda, örtkryddor, krydda eller kryddor, om ingen enskild örtkrydda som ingår i livsmedlet överstiger 2 procent av livsmedlets vikt. Att örtkrydda och örtkryddor även får anges som krydda eller kryddor är ett nationellt tillägg. Vid utförelse kan emellertid mottagarlandet kräva att någon av kategoribeteckningarna örtkrydda eller örtkryddor används.

5.9.14.4 Mjolkprotein

Kategoribeteckningen mjolkprotein(er) får endast användas för mjolkproteiner, dvs. kasein, kaseinater och vassleproteiner. Kategoribeteckningen mjolkprotein(er) omfattar däremot inte t.ex. vassle, vasslepulver, kärnmjolkspulver och mjolkpulver.

Brödglass, mjolkbeståndsdelar, mjolkråvara och mjolkäggvita är inte tillåtna kategoribeteckningar. Detta innebär att alla ingredienser i t.ex. brödglassen måste deklarerars.

5.9.14.5 Socker

Kategoribeteckningen socker får bara användas för ingrediensen sackaros, och inte för t.ex. farinsocker eller sirap, eftersom dessa ingredienser även består av annat än sackaros.

5.9.14.6 Kött

Se även 34 §.

Definitionen på kött gäller bara för märkningsändamål. I andra sammanhang kan kött ha en vidare betydelse. Se bilagan. Kategoribeteckningen kött används endast när kött ingår som ingrediens i ett sammansatt livsmedel. Den omfattar inte kött som säljs som sådant, t.ex. kotlett, biff eller stek.

Endast kött från skelettmuskulatur får kallas kött. Fett- och bindvävshalterna får för de olika djurarterna vara högst de som angivits i föreskrifterna, se vidare omräkning nedan. Kategoribeteckningen kött får i ingrediensförteckningen ersättas med beteckningen på den specifika anatomiska delen av djuret, styckningsdetaljen. Det måste alltid anges i ingrediensförteckningen från vilka djurslag de olika köttsorterna kommer.

Andra delar av djuret än de som kommer från skelettmuskulatur ingår inte i kategoribeteckningen kött, utan ska alltid anges på vedertaget sätt, med sin specifika beteckning, och eventuellt djurslag. Inte heller maskinurbenat kött omfattas av definitionen på kött. Maskinurbenat kött får inte räknas in i köttmängden (se 40-42 §§) och ska deklarereras skilt från kött i ingrediensförteckningen.

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

5.9.15 36 § Livsmedelstillsatser

Se föreskrifterna.

Livsmedelstillsatser (ingredienser som tillhör någon av de grupper som anges i föreskrifternas bilaga 3) anges med lämpligt funktionsnamn och antingen livsmedelstillsatsens vedertagna namn eller E-nummer. I föreskrifternas bilaga 3 anges vilka funktionsnamn som ska användas för tillsatser. Om tillsatsen har flera funktioner väljs det funktionsnamn som bäst beskriver vilken funktion tillsatsen har i det aktuella livsmedlet. Det är tillåtet att frivilligt ange både vedertaget namn och E-nummer. Vilka namn som är vedertagna framgår av föreskrifterna om livsmedelstillsatser och av specifikationerna för identitet och renhet för livsmedelstillsatser, se vägledningens bilaga.

Exempel på hur tillsats kan anges i märkningen:

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

5.9.15.1 Modifierad stärkelse

För modifierad stärkelse krävs varken uppgift om vedertaget namn eller E-nummer, men de får frivilligt anges. Om annat funktionsnamn bättre beskriver funktionen i det aktuella livsmedlet får detta användas även i detta fall, t.ex. ”förtjockningsmedel”, kompletterat med vedertaget namn eller E-nummer. Beteckningen modifierad stärkelse ska dock alltid kompletteras med en uppgift om vilken växtart den framställs från, när denna ingrediens kan innehålla gluten.

5.9.15.2 ”Carry over”

I vissa fall följer en livsmedelstillsats med en råvaru- eller sammansatt ingrediens till det färdiga livsmedlet, s k ”carry-over”.

Om den medföljande tillsatsen har effekt i den färdiga produkten är den en ingrediens och ska deklarerats i produktens ingrediensförteckning. Har tillsatsen ingen effekt i den färdiga produkten behöver den inte deklarerats, eftersom den då inte är en ingrediens enligt 4 §. Se även 38 § om sammansatta ingredienser samt vägledningens bilaga för hänvisning till tillsatsföreskrifterna.

Exempel på ”carry over”:

I en flytande äggprodukt får bensoesyra och bensoater användas som konserveringsmedel. Äggprodukten får användas för tillverkning av tårtbottnar, rulltårter, muffins och andra mjuka kakor, trots att sådana bakverk enligt tillsatsföreskrifterna inte får innehålla dessa konserveringsmedel. I detta fall måste konserveringsmedlen anses ha effekt i den färdiga kakan och är en ingrediens som ska deklarerars.

5.9.15.3 Allergena ämnen och ingredienser

Livsmedelstillsatser som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som härrör från en ingrediens som förtecknas i föreskrifternas bilaga 1 ska anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Se 39 §.

5.9.16 36 a § Hur enzymer ska anges

Se föreskrifterna.

Tidigare har EU-gemensam reglering av hur enzymer ska anges saknats. Med ändringen i märkningsföreskrifterna genom LIVSFS 2010:7 ska enzymer anges enligt samma struktur som tillsatser. I märkningsföreskrifterna regleras hur enzymer ska anges i ingrediensförteckningen när de ingår som ingredienser i sammansatta livsmedel avsedda för konsument.

Övriga krav, inklusive märkningskrav, framgår av enzymförordningen och tas inte upp i denna vägledning till märkningsföreskrifterna. Det kan till exempel vara

märkningskrav för enzymer i de fall de säljs som sådana, både till konsument och mellan företag, eller ingrediensblandningar av enzymer och andra ingredienser som är avsedda för industrin.

På samma sätt som för tillsatser, behöver inte enzymer märkas ut om de är processhjälpmedel eller förekommer i livsmedlet bara på grund överföringsprincipen, sk ”carry over” (se vägledningens avsnitt 5.9.15.2). Observera att även enzymer kan härröra från allergener, och ska då märkas ut, trots vad som står i föregående mening. Läs om allergener i denna väglednings avsnitt 5.9.16.1.

Exempel på enzymer hur enzymer ska anges i märkningen:

- *Stabiliseringsmedel (invertas)*
- *Konserveringsmedel (lysozym)*

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

Enzymer ska betecknas med en av de grupper/funktionsnamn som räknas upp i märkningsföreskrifternas bilaga 3. Funktionsnamnet ska följas av enzymets vedertagna namn.

I föreskrifternas bilaga 3 anges vilka funktionsnamn som ska användas för enzymer. Om enzymet har flera funktioner väljs det funktionsnamn som bäst beskriver vilken funktion enzymet har i det aktuella livsmedlet.

Namn avseende livsmedelsenzym har ännu inte fastställts genom genom enzymförordningen, varför enzym idag kan anges med det namn som på livsmedelsområdet blivit vedertaget. De namn vilka livsmedelsindustrin sedan tidigare använt för livsmedelsenzym måste i dagsläget anses som enzymets vedertagna namn. När namn väl fastställts genom förordningen ska de namnen användas.

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

5.9.16.1 Allergena ämnen och ingredienser

Enzymer som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som härrör från en ingrediens som förtecknas i märkningsföreskrifternas bilaga 1 ska alltid anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Se 39 §.

Exempel på enzym som kan härröra från allergen är lysozym framställt från ägg.

5.9.17 37 § Aromer inklusive rökaromer

Se föreskrifterna.

I märkningsföreskrifterna regleras hur aromer och rökaromer ska anges i ingrediensförteckningen när de ingår som ingredienser i sammansatta livsmedel. Övriga krav, inklusive märkningskrav som gäller för aromer och rökaromer i de fall de säljs som sådana, både till konsument och mellan företag, framgår av aromförordningen och tas inte upp i denna vägledning till märkningsföreskrifterna. Märkningsföreskrifternas 37 § reglerar dessutom hur uttrycket ”naturlig” får användas i beskrivningen av aromer, se vägledningens avsnitt 5.9.17.3.

Begreppen ”naturidentisk arom” eller ”artificiell arom” får inte längre användas i ingrediensförteckningen som beteckning för aromer. I stället regleras vilka kriterier som ska vara uppfyllda för att få använda ordet ”naturlig” i samband med aromer.

Denna paragraf anger även att när kinin och koffein ingår som aromer i livsmedel ska dessa ämnen anges med ”kinin” respektive ”koffein” i ingrediensförteckningen.

5.9.17.1 37 § första strecksatsen, hur aromer ska anges

Se föreskrifterna.

Aromer ska betecknas med

- aromer eller
- ett mer specifikt namn på aromen eller
- en mer specifik beskrivning av aromen

Observera att märkningskraven anger att beteckningen ”aromer” ska anges i plural.

Exempel på ett mer specifikt namn på arom: vanillin

Exempel på en mer specifik beskrivning av arom: vaniljarom

Exempel: I ett livsmedel används aromer med smak av både banan och vanilj. Enligt 37 § första strecksatsen kan aromen i ingrediensförteckningen för det livsmedel den ingår i betecknas med till exempel:

- Aromer
- *Banan- och vaniljarom (exempel på mer specifik beskrivning av aromen)*

5.9.17.2 37 § andra strecksatsen, hur rökaromer ska anges

Se föreskrifterna.

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

- rökarom eller
- rökaromer eller
- rökarom framställd av ”livsmedel/livsmedelskategori/ursprungsmaterial” eller
- rökaromer framställda av ”livsmedel/livsmedelskategori/ursprungsmaterial”

där "livsmedel/livsmedelskategori/ursprungsmaterial" ska ersättas med det material som rökaromen framställts ur.

Dessa märkningsregler gäller under förutsättning att rökaromen ger livsmedlet en arom av rök. I annat fall, dvs om den inte ger livsmedlet arom av rök, bör aromen anges som "aromer" i ingrediensförteckningen. Andra beteckningar skulle vilseleda konsumenten.

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

- a) rökarom eller*
- b) rökaromer eller*
- c) rökarom framställd av bok eller*
- d) rökaromer framställda av bok*

Rökaromer kan tillföras livsmedel på olika sätt.

Exempel på metoder att tillföra rökaromer:

Genom rök med återskapad rök där rökaromer använts eller pensling, doppling, sprayning

Se vidare avsnitt 5.8.5.1 om upplysningar i anslutning till beteckningen.

5.9.17.3 37 § andra stycket, kriterier som måste vara uppfyllda för att få använda begreppet "naturlig" för aromer

Se föreskrifterna.

Det är en frivillig uppgift att beteckna aromer som naturliga. Villkoret för att för aromer ska få betecknas som "naturliga" regleras i 37 § märkningsföreskrifterna, som i sin tur hänvisar till artikel 16 aromförordningen.

En arom kan framställas från eller bestå av aromämnen, aromberedningar, värmereaktionsaromer, rökaromer, aromprekursorer eller andra aromer eller blandningar av dessa. Förklaringar vad som avses med dessa olika kategorier framgår av aromförordningen.

Konsumenten får inte vilseledas i fråga om det eller de ursprungsmaterial som använts för framställningen av naturliga aromer.

I aromförordningen anges i artikel 16.2 att endast om den aromgivande beståndsdel i aromen uteslutande består av aromberedningar och/eller naturliga aromämnen får uttrycket "naturlig" användas för att beskriva aromen.

Vidare anges i artikel 16.3 att om en arom uteslutande består av aromämne/n måste samtliga aromämne/n vara naturliga för att aromen ska få anges som naturlig/naturliga.

Nedan listas de uttryck som får användas för att ange beteckningen ”naturlig” om aromer när de ingår i andra livsmedel samt villkoren för att uttrycken ska få användas. Samtliga villkor måste vara uppfyllda:

Naturligt aromämne/naturliga aromämnen

För att hänvisning till aromämne ska få ske, måste den aromgivande beståndsdelens till 100 % bestå av naturliga aromämnen. Dessa uttryck får inte användas om exempelvis aromberedningar.

Naturlig ”livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial”- arom

I beskrivningen av hur naturliga aromer får anges refereras till ”livsmedel, livsmedelskategori och ursprungsmaterial”. Nedan listas exempel på ämnen som tillhör dessa olika kategorier

Exempel på livsmedel: citron

Exempel på livsmedelskategori: citrus

Exempel på ursprungsmaterial: citrusblad, fläderblommor, ekträ

Minst 95 viktsprocent av de aromgivande beståndsdelarna härrör från den råvara som anges (citron, citrus eller citrusblad i exemplet ovan). Lukten och smaken från det material som anges för att beskriva aromen bör kännas igen för att undvika att konsumenten vilseleds. Den övriga andelen arom (resterande max 5 viktsprocent) kan bara användas för att standardisera eller ge till exempel en färskare, skarpare, friskare eller mognare nyans i aromen (Se artikel 16.4 samt beaktandesats 26 i aromförordningen).

Uttrycket ”...ursprungsmaterial för livsmedel” som anges i den svenska versionen av aromförordningens artikel 16 i stämmer inte med andra språk. Det ska vara ”ursprungsmaterial”. Rättelse av förordningen kommer att begäras. Det språkliga felet i förordningen påverkar inte märkningsreglerna.

Exempel: I ett livsmedel används en arom som till 97 % består av naturliga citronaromer som lätt känns igen samt 3 % av andra naturliga aromer som ger aromen en skarpare nyans. Aromen kan då i ingrediensförteckningen för det livsmedel den ingår i betecknas med något av följande:

a) naturliga aromämnen (artikel 16.3)

b) naturlig citronarom eller (artikel 16.4)

c) naturlig citrusarom eller (artikel 16.4)

d) någon av de beskrivningar som anges under 37 § första strecksatsen, dvs utan hänvisning till naturlig/a

Naturlig ”livsmedels eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial” - arom med andra naturliga aromer

100 % av de aromgivande beståndsdelarna är naturliga och kommer från olika (=flera) material. Det eller de ursprungsmaterialen som hänvisas till är lätt/a att känna igen För exempel vad som avses med ”livsmedel, livsmedelskategori och ursprungsmaterial”, se föregående stycke.

Exempel: I ett livsmedel används en arom som består av en blandning av 50 % naturlig bananarom, 40 % naturlig vaniljarom och 10 % naturlig citronarom. Aromen ger smak av vanilj och banan. Aromen kan då i ingrediensförteckningen för det livsmedel den ingår i betecknas med något av följande:

- a) naturliga aromämnen (artikel 16.3)*
- b) naturlig bananarom med andra naturliga aromer (artikel 16.5)*
- c) naturlig banan- och vaniljarom med andra naturliga aromer (artikel 16.5)*
- d) någon av de beskrivningar som anges under 37 § första strecksatsen, dvs utan hänvisning till naturlig/a*

Exempel: I ett livsmedel används en arom som består av en aromberedning av citron samt andra naturliga aromer. Aromen kan då i ingrediensförteckningen för det livsmedel den ingår i betecknas med något av följande:

- a) naturlig citronarom med andra naturliga aromer (artikel 16.5)*
- b) någon av de beskrivningar som anges under 37 § första strecksatsen, dvs utan hänvisning till naturlig/a*

Naturlig arom

100 % av aromkomponenterna är naturliga. De aromgivande beståndsdelarna kommer från olika ursprungsmaterial. Enligt EU-kommissionens tolkning får begreppet även användas om aromen härrör från endast *ett* material. Uttrycket får användas bara om en hänvisning till ursprungsmaterialet/en *inte* skulle ge konsumenten förståelse för aromens smak eller lukt, eftersom aromen smakar eller luktar av något annat än den är framställd av. En hänvisning till ursprungsmaterialet skulle i detta fall vilseleda konsumenten.

Exempel: I ett livsmedel ingår en naturlig fiskarom men som smakar och luktar krabba (ett hypotetiskt exempel). Aromen kan då i ingrediensförteckningen för det livsmedel den ingår i betecknas med något av följande:

- a) naturligt aromämne (artikel 16.3)*
- b) naturliga aromämnen (artikel 16.3)*
- c) naturlig arom (artikel 16.6)*
- d) någon av de beskrivningar som anges under 37 § första strecksatsen, dvs utan hänvisning till naturlig/a*

5.9.17.4 37 § tredje stycket, hur aromerna kinin och koffein ska anges

Se föreskrifterna.

Om ingredienserna kinin och koffein tillförs som aromer vid tillverkningen eller beredningen av livsmedel ska de alltid anges i ingrediensförteckningen med sitt namn direkt efter uttrycket arom. Se även bilagan om kinin och koffein.

5.9.17.5 Allergena ingredienser

Aromer som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som härrör från en ingrediens som förtecknas i föreskrifternas bilaga 1 ska anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Se 39 §.

För aromer kan hänvisning ske till ingredienser uppräknade i listan i föreskrifternas 39 §, utan att allergenen ingår i aromerna. Detta på grund av att en beskrivning av aromens smak och lukt hänvisar till en allergen, vilket inte nödvändigtvis medför att den är utvunnen ur det materialet. I de fall aromen härrör från någon av allergenerna i föreskrifternas bilaga 1 ska det framgå av märkningen. Betecknas aromen "naturlig" ska den ha utvunnits ur det livsmedel, livsmedelskategori eller ursprungsmaterial som det hänvisas till. Till exempel kan en hasselnötsarom ge hasselnötssmak utan att den utvunnits ur hasselnötter. I de fall uttrycket "naturlig" används i samband med aromer, anses hänvisningen till allergenen vara tydlig för konsumenten.

Aromens ursprung från en allergen måste anges i märkningen, såvida inte produktens beteckning hänvisar till aktuell allergen. Med det menas, att exempelvis en hasselnötsarom utvunnen ur hasselnötter, kan anges olika när den ingår i en fruktkaka, som i övrigt inte innehåller några hasselnötter mot när den ingår i en hasselnötskaka, som innehåller hasselnötter.

Exempel: i en fruktkaka som i övrigt inte innehåller några hasselnötter används en hasselnötssmakande arom som består av naturligt aromämne från hasselnötter.

Reglerna i 37 § första strecksatsen, 37 § andra stycket och 39 § medför att aromen i ingrediensförteckningen kan betecknas med något av följande:

- a) aromer (ur/från/av hasselnöt)*
- b) naturligt aromämne (ur/från/av hasselnöt)*
- c) naturlig hasselnötsarom*
- d) naturlig nötarom (ur/från/av) hasselnötter*

Exempel: i en hasselnötskaka där hasselnötter ingår används en arom som består av naturligt aromämne från hasselnötter. Med hänvisning till samma paragrafer som i exemplet ovan skulle aromen i detta fall kunna betecknas med:

- a) aromer*
- b) naturligt aromämne*
- c) något av a-d i exemplet ovan.*

5.9.18 38 § Sammansatta ingredienser

5.9.18.1 Generella krav

Se föreskrifterna.

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

Exempel på sammansatta ingredienser:

- 1. Margarin i bröd*
- 2. Majonnäs i räksallad*
- 3. Jordgubbssylt i fruktyoghurt*

Ingredienserna i en sammansatt ingrediens anses som ingredienser i det färdiga livsmedlet. Det innebär att alla ingredienser som använts för att tillverka livsmedlet ska anges i fallande storleksordning efter vikt de hade vid tillverkningstillfället (av det livsmedlet) i ingrediensförteckningen.

En sammansatt ingrediens får även anges på sin plats efter vikt i den fallande skalan i ingrediensförteckningen om dess ingredienser räknas upp inom parentes omedelbart efter beteckningen på den sammansatta ingrediensen.

*Exempel på angivande av ingredienser i en sammansatt ingrediens:
tårtbotten (socker, vetemjöl, ägg, bakpulver E 503, ...) i en prinsesstårta*

Detta sätt att skriva ingrediensförteckning kan bli tydligare för konsumenten och det finns fall då en sådan uppräknig av de sammansatta ingredienserna bör finnas. Omvänt finns det exempel då en sådan uppräknig inte blir rättvisande. Till exempel för en blandprodukt av vegetabiliska fetter och ost är det ”ost” som ska stå i ingrediensförteckningen (eventuellt följt av dess ingående ingredienser, om inte kraven på att få använda kategoribeteckningen ost är uppfyllt, se 35 §). Att istället ange de ingående ingredienserna i ost separerade i ingrediensförteckningen på blandprodukten skulle kunna leda till att konsumenten blir vilseledd.

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

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

Exempel på deklaration av varje produkt för sig:

1. Taco-dinner med taco-skal, sås och kryddmix

Tacoskal: majsmjöl och vegetabilisk olja

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

Taco kryddmix: druvsocker, salt, lök, chilipeppar, majsstärkelse, spiskummin, majsmjöl, vitlök, sojaprotein, vegetabilisk olja, surhetsreglerande medel E 330, klumpförebyggande medel E 551 och arom

2. Snabbnudlar med köttbuljongpulver

Nudlar: vetemjöl, vegetabilisk olja, salt, förtjockningsmedel E 412, surhetsreglerande medel E 339, E 500, E 501

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

Om produkterna först färdigförpackats var för sig och märkts fullständigt och sedan packas i ett yttre emballage, får man på detta ange motsvarande uppgifter produkt för produkt, som om de saluhålls var för sig. Är det yttre emballaget genomskinligt så att alla uppgifterna syns vid saluhållandet behöver uppgifterna inte anges på det yttre emballaget.

Exempel:

1. Tre olika sorters påläggskorv, som paketerats var för sig och därefter paketerats tillsammans, får ha tre olika ingrediensförteckningar som om de saluhölls var för sig.
2. Presentförpackningar med små förpackningar med flera olika sorters marmelad får ha olika ingrediensförteckningar som om de saluhölls var för sig.
3. "Lördagsgodis"-påsar" kan även de ha flera ingrediensförteckningar (på yttre påsen) för varje ingående påses ingredienser

5.9.18.2 Undantag enligt "2-procentsregeln"

Ett begränsat antal sammansatta ingredienser får i ingrediensförteckningen anges med enbart sina beteckningar, om de utgör mindre än 2 procent av det livsmedel de ingår i.

Detta gäller

- 38 § a) för sammansatta ingredienser vars sammansättning är fastställda i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:13) om kakao- och chokladvaror, Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad eller Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om juice och nektar.

Exempel på undantag enligt 38 § a):

1. Hallonsylt på en kaka
2. Spån av mörk choklad på en glasstårta
3. Apelsinjuice i en sås

- 38 § b) om den sammansatta produkten består av blandningar av kryddor och/eller örtekryddor.

För både a) och b) ovan gäller att livsmedelstillsatser som ingår i sammansatta ingredienser i ett livsmedel och som har en teknisk funktion i den slutliga produkten alltid ska anges. Se även 4 § b och 36 §.

5.9.18.3 Övriga undantag från uppräknig av ingående ingredienser

38 § c) Sammansatta ingredienser, för vilka det enligt särskilda bestämmelser inte krävs ingrediensförteckning, får anges med enbart sin beteckning.

Exempel:

För yoghurt i tzatsiki krävs ingen ingrediensförteckning (enligt 23 §)

5.9.18.4 Allergena ingredienser

Ingredienser som ingår i ett sammansatt livsmedel och finns i listan i föreskrifternas bilaga 1 ska dock alltid anges i märkningen även om det räcker att ange det sammansatta livsmedlet med dess beteckning, se 39 §.

5.10 Allergimärkning

5.10.1 39 § Särskilt om ingredienser som anges i bilaga 1

Se föreskrifterna.

5.10.1.1 39 § första stycket

Strecksatserna i första stycket slår fast att allergenerna i listan i föreskrifternas bilaga 1 alltid ska anges. Märkningen omfattar alla ingredienser som använts vid produktionen av ett livsmedel, oavsett om ingredienser är undantagna märkningskrav i 23 och 35-38 §§.

Även produkter utvunna ur sådana ingredienser ("produkter därav") ska anges. Produkten kan ha utvunnits i ett eller flera processteg.

Exempel på produkter därav:

1. Jordnötsolja
2. Sojalecitin

Allergimärkningen gäller för ingredienser som avsiktligt använts vid tillverkningen av livsmedel, och inte oavsiktlig kontamination.

Se även "kan innehålla spår av ...", 5 §.

Många konsumenter förväntar sig att läsa om produktens ingredienser i ingrediensförteckningen, därför är Livsmedelsverkets tolkning att information om ingående allergener från listan i bilaga 1 ska anges i ingrediensförteckningen.

5.10.1.2 Undantag från krav på deklARATION av ingredienser, 23 §

23 § anger livsmedel som under vissa förutsättningar inte behöver ha en ingrediensförteckning. Om dessa livsmedel innehåller ingredienser som listas i föreskrifternas bilaga 1 ska dessa framgå av märkningen.

5.10.1.3 Alkoholhaltiga drycker, 24 §

När det gäller märkningen av drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, se 24 §.

5.10.1.4 Kategoribeteckningar, 35 §

Om en kategoribeteckning innehåller ingredienser som listas i föreskrifternas bilaga 1 ska dessa framgå av märkningen.

*Exempel på märkning av allergener som ingår i kategoribeteckningen "ströbröd":
Ingredienser: Fisk, ströbröd (med vetemjöl, ägg, mjölk, sesamfrön, sojalecitin),...*

Kategoribeteckningen ost hänvisar tillräckligt tydligt till allergenen mjölk och därmed krävs ingen vidare hänvisning till mjölk.

*Exempel på märkning av allergenen mjölk i ett livsmedel som innehåller ost:
Pastasås. Ingredienser: Tomat, olivolja, ost, basilika...*

5.10.1.5 Livsmedelstillsatser, 36 §

När en livsmedelstillsats ingår i ett livsmedel och den härrör från någon av ingredienserna i bilaga 1 ska detta framgå.

Exempel:

Om emulgeringsmedlet lecitin används i ett livsmedel och lecitinet har framställts från sojabönan kan märkningen se ut så här:

Ingredienser: ..., emulgeringsmedel sojalecitin,...

I de fall det framgår av beteckningen under vilket ett livsmedel säljs att en allergen ingår behöver detta inte anges även i ingrediensförteckningen.

Exempel när det framgår av beteckningen att allergenen ingår i livsmedlet:

Rostade sojabönor

Ingredienser: ... , emulgeringsmedel lecitin, ...

Konsumenten har i beteckningen upplysts om att soja eller ingrediens som härrör från soja ingår. Därför behöver det inte upprepas att emulgeringsmedlet härrör från soja.

5.10.1.6 Aromer, 37 §

En arom som framställts från hasselnötter får inte anges som enbart arom i ingrediensförteckningen, eftersom hasselnötter finns med i föreskrifternas bilaga 1. Det ska tydligt framgå från vilken ingrediens den framställts t.ex. hasselnötsarom, arom (med hasselnötter) eller liknande. I de fall det framgår av ett livsmedels beteckning att en allergen enligt bilaga 1 ingår, behöver inte detta anges även i ingrediensförteckningen.

Exempel där beteckningen ger tillräckligt tydlig information om ingående allergen, och inte behöver tydliggöras för aromen:

Hasselnötskaka

Ingredienser: vetemjöl, margarin (... , ...), hasselnötter, ..., arom, ...

Konsumenten har i exemplet ovan i beteckningen upplysts om att hasselnötter eller ingredienser som härrör från hasselnötter ingår. Därför behöver det inte upprepas att aromen härrör från hasselnötter.

I exemplet nedan behöver konsumenten upplysas om att en ingrediens som härrör från hasselnötter ingår, eftersom det inte framgår av beteckningen.

Exempel där det tydliggjorts att aromen kommer från en allergen, eftersom livsmedlets beteckning inte anger det:

Päronkaka

Ingredienser: vetemjöl, margarin (... , ...), torkade päron 5 %, ..., nötarom (från hasselnöt), ...

5.10.1.7 Sammansatta ingredienser, 38 §

Vissa sammansatta ingredienser kan enligt 38 § a-b få anges i ingrediensförteckningen med enbart sin beteckning, utan att ingående ingredienser behöver räknas upp, om de ingår med mindre än 2 % av livsmedlets vikt. Ingår dock ingredienser som finns i bilaga 1 ska dessa alltid anges.

Exempel på angivande av allergener i livsmedel som omfattas av 38 §:

Kaka som innehåller mindre än 2 % vit choklad. Enligt 38 § räcker det att i ingrediensförteckningen skriva vit choklad. Men eftersom denna choklad innehåller mjölk ska detta framgå av märkningen.

Ingredienser: Vetemjöl, ... , vit choklad (med mjölk),...

5.10.1.8 Livsmedlets beteckning, andra stycket

I de fall där det framgår av ett livsmedels beteckning att en allergen ingår behöver inte detta anges en gång till i ingrediensförteckningen.

Se även om aromer ovan.

Mjölksprodukter såsom exempelvis ost, smör, fermenterad mjölk och grädde, är under vissa förutsättningar undantagna från kravet på ingrediensförteckning, se 23 §. Det kan därför vara svårt att avgöra när kravet ”anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på ingrediensen” är uppfyllt.

För ost, smör, grädde och yoghurt kan det anses vara klart för konsumenten att det rör sig om mjölksprodukter. Däremot kan det anses inte vara tillräckligt tydligt för konsumenten att vassle härrör från mjölk. Många ostar säljs under handelsnamn eller skyddade beteckningar vilket kan innebära att det inte heller är tydligt att det rör sig om produkter tillverkade av mjölk.

Exempel på skyddade beteckningar:

- 1. Mozzarella*
- 2. Parmesan*
- 3. Svecia*

Det är viktigt att det framgår av märkningen och presentationen i stort att det handlar om en mjölkprodukt.

Exempel på hur det kan göras tydligt för konsumenten att det rör sig om en mjölkprodukt:

1. *Genomskinlig förpackning*
2. *Skyltar som visar att ostarna ligger på en hylla för mjölkprodukter*
3. *Tillägg av ordet ost i märkningen*

Ingår ost av mindre känt slag i en annan sammansatt produkt, kan det vara lämpligt att i märkningen komplettera med ordet ”ost” i ingrediensförteckningen.

5.10.1.9 Ämnen som inte är ingredienser, tredje stycket

Vissa ämnen är inte ingredienser och behöver i och med detta inte anges i ingrediensförteckningen (se 4 §). Men om dessa ämnen härrör från någon av ingredienserna i föreskrifternas bilaga 1 ska dessa alltid anges i märkningen.

5.10.1.10 ”Carry-over”, 4 § b

I vissa fall följer en livsmedelstillsats med en råvaru- eller sammansatt ingrediens till det färdiga livsmedlet, men har ingen effekt i det färdiga livsmedlet, s k ”carry-over”. Enligt 4 § behöver dessa tillsatser endast anges i ingrediensförteckningen om de har teknisk effekt i den färdiga produkten. Om tillsatsen däremot härrör från en av ingredienserna i bilaga 1 ska den, även om den inte har någon teknisk funktion och alltså inte är en ingrediens, framgå av märkningen.

5.10.1.11 Livsmedelstillsatser som använts som processhjälpmedel, 4 § c

Ämnen som använts som processhjälpmedel i tillverkningen av livsmedel är i regel inte ingredienser och behöver inte anges i ingrediensförteckningen. Om processhjälpmedlet härrör från någon av de ingredienser som finns i bilaga 1 ska dessa dock alltid framgå av märkningen.

5.10.1.12 Bärare och lösningsmedel, 4 § d

Ämnen som används som bärare och lösningsmedel till livsmedelstillsatser och aromämnen är inte ingredienser och behöver inte anges i ingrediensförteckningen enligt 4 §. Om dessa ämnen härrör från någon av ingredienserna i bilaga 1 ska de dock framgå av märkningen.

Exempel på märkning av allergener i bärare och lösningsmedel till livsmedelstillsatser och aromämnen:

1. *Arom (innehåller mjölksocker)*
2. *Färgämne karmin (med jordnötsolja)*
3. *Arom (med vetemjöl)*

5.10.1.13 Övriga ingredienser som använts som processhjälpmedel, 4 § e

Se föreskrifterna.

5.11 Kommentarer till listan som avses i 39 § (bilaga 1 till föreskrifterna)

Här följer kommentarer till allergenerna i listan i föreskrifternas bilaga 1. Observera att listan har ändrats, senast i maj 2008.

5.11.1 Spannmål som innehåller gluten (dvs. vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav) samt produkter därav

Spannmål som innehåller gluten är definierade i föreskrifterna som vete, spelt, kamut, råg, korn och havre.

Märkningskravet gäller även hybridiserade sorter av dessa spannmål.

Exempel på hybridiserat spannmål som ska anges enligt 39 §:

Rågvete

Märkningskravet gäller även produkter som härrör från spannmål som innehåller gluten.

Exempel på sådana produkter:

- 1. Vetegroddolja*
- 2. Malt av korn*
- 3. Mannagryn (av vete)*
- 4. Bulgur (av vete)*

Däremot omfattas inte spannmål som inte innehåller gluten (t.ex. hirs, ris och majs) av allergimärkningen.

5.11.1.1 Produkter av spannmål som innehåller gluten som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.2 Kräftdjur och produkter därav

Reglerna specificerar inga arter eller grupper av kräftdjur.

Exempel på kräftdjur:

- 1. Hummer*
- 2. Kräfta*
- 3. Krabba*
- 4. Räka*

Inga speciella arter av kräftdjur nämns i föreskrifterna, utan reglerna gäller för alla grupper av kräftdjur och produkter av kräftdjur. Vid märkning av livsmedel som innehåller kräftdjur eller produkter därav med för svenska konsumenter mindre kända

beteckningar på ingrediensen kan ingrediensens beteckning beskrivas genom att den kompletteras med ordet ”kräftdjur”.

5.11.2.1 Produkter av kräftdjur som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.3 Ägg och produkter därav

Med ägg menas inte bara hönsägg, utan även ägg från andra fågelarter såsom anka, gås, kalkon och vaktel.

Exempel på produkt av ägg:

Ägglysozym

5.11.3.1 Produkter av ägg som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.4 Fisk och produkter därav

Exempel på produkter framställda av fisk:

1. Fiskolja

2. Fiskarom

3. Animalisk olja från fisk

Inga speciella fiskarter nämns i föreskrifterna, utan reglerna gäller för alla arter av fisk och produkter av fisk. Vid märkning av livsmedel som innehåller fisk eller produkter därav med för svenska konsumenter mindre kända fiskbeteckningar kan ingrediensens beteckning beskrivas genom att den kompletteras med ordet ”fisk”.

5.11.4.1 Produkter av fisk som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.5 Jordnötter och produkter därav

Exempel på produkt framställd av jordnöt:

Jordnötsolja

5.11.5.1 Produkter av jordnötter som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.6 Sojabönor och produkter därav

Exempel på produkter framställda av soja:

1. Sojalecitin

2. *Hydrolyserat vegetabiliskt protein från soja*

5.11.6.1 Produkter av sojaböner som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.7 Mjölk och produkter därav (inklusive laktos)

Reglerna gäller inte enbart komjölk, utan även mjölk från get, får, buffel osv.

Exempel på produkter därav:

1. *Mjölkprotein*
2. *Vassle*
3. *Laktos*

Det är inte tillräckligt klagörande att enbart ange vassle eller laktos utan att också ange deras ursprung i mjölk. Mjölkfett får ingå i margarin med upp till 3 % enligt förordningen om bredbara fetter, se bilagan. Även när ett margarin kallas vegetabiliskt får högst 2 % av fettinnehållet bestå av animaliska fetter, som kan ha sitt ursprung i mjölk. Förordningen är ett komplement till märkningsreglerna. Detta innebär, att allergimärkningen tillämpas även för produkter som omfattas av förordningen för bredbara fetter.

5.11.7.1 Produkter av mjölk som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna .

5.11.8 Nötter, dvs. mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt, Queenslandsnöt samt produkter därav

(latinska namn Amygdalus communis L.; Corylus avellana; Juglans regia; Anacardium occidentale; Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch; Bertholletia excelsa; Pistacia vera och Macadamia ternifolia)

De latinska namnen är med i föreskrifterna för att säkerställa att enhetlig tolkning och tillämpning av reglerna sker. Nötterna ska i märkningen anges med sina svenska beteckningar.

Exempel på produkter framställda av nötter:

1. *Mandelolja*
2. *Valnötsarom*

Andra ingredienser där ordet nöt ingår i beteckningen (t.ex. pinjenöt, muskotnöt, kokosnöt) omfattas inte av allergimärkningen.

5.11.8.1 Produkter av nötter som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.9. Seleri och produkter därav

Alla delar av rotselleri och stjälselleri avses.

5.11.9.1 Produkter av seleri som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.10 Senap och produkter därav

Hela plantan avses, exempelvis blad och frön.

*Exempel på produkt framställd av senap:
Senapsmjöl*

5.11.10.1 Produkter av senap som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.11 Sesamfrön och produkter därav

Exempel på produkter framställda av sesamfrön:

- 1. Sesamfröolja*
- 2. Tahini – pasta av malda sesamfrön*

5.11.11.1 Produkter av sesamfrön som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.12 Svaveldioxid och sulfit

Allergimärkningen gäller svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO₂. Svaveldioxid och sulfit ska anges som svaveldioxid och sulfit i märkningen, om halten i det konsumtionsfärdiga livsmedlet överstiger 10 mg/l eller 10 mg/kg, räknat som SO₂. Halten avser produkten vid konsumtionstillfället eller då den saluhålls. Halten beräknas för produkter som är konsumtionsfärdiga eller rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.

5.11.12.1 Produkter av svaveldioxid och sulfit som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna

5.11.13 Blötdjur

Det är tvåskaliga blötdjur som avses.

Exempel på blötdjur:

1. Ostron
2. Musslor

5.11.13.1 Produkter av blötdjur som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.11.14 Lupin

Alla delar av plantan omfattas.

5.11.14.1 Produkter av lupin som är undantagna från märkningskrav enligt 39 §:

Se föreskrifterna.

5.12 Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser

5.12.1 40 § Vad är mängddeklaration?

5.12.1.1 Huvudregel

Mängddeklarationskravet innebär att det av märkningen ska framgå hur mycket livsmedlet innehåller av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser. Huvudregeln är att mängddeklaration är obligatorisk för alla livsmedel, även drycker, som innehåller mer än en ingrediens. Vissa undantag har dock fastställs.

Oftast är det tillräckligt att ange mängden av den ingrediens eller kategori av ingredienser som är avgörande för köpet, dvs. mest värdefull från antingen ekonomisk eller näringsmässig synpunkt.

Också de produkter som inte omfattas av kravet på ingrediensförteckning berörs.

Exempel:

Smör är enligt 23 § undantaget kravet på ingrediensförteckning. För extrasaltat smör krävs dock att mängden salt deklarerar.

Mängddeklaration avser, med vissa undantag, hur mycket av en viss ingrediens som använts till saluhållen vara. Mängden av en ingrediens i produkten i konsumtionsfärdigt skick får även frivilligt anges, under förutsättning att konsumenterna inte vilseleds av sådan uppgift.

Exempel där mängden av en utpekad ingrediens kan anges för konsumtionsfärdig vara:

Mängd av champinjoner i pulver för beredning av champinjonsoppa.

Här kan anges hur mycket champinjoner den konsumtionsfärdiga soppan innehåller.

Mängddeklaration anges inte för beståndsdelar som förekommer naturligt i livsmedel och som inte tillförts som ingredienser.

Exempel på naturligt ingående beståndsdel som inte ska mängddeklarerars enligt 40 §:

Koffein i kaffe

Mängden ingredienser eller kategorier av ingredienser får anges även när detta inte krävs, om konsumenterna inte vilseleds av sådan uppgift.

5.12.2 När krävs mängddeklaration?

5.12.2.1 Ingår i beteckningen eller förknippas med livsmedlet

Se föreskrifterna.

Enligt första delen av första strecksatsen krävs mängddeklaration:

- om den berörda ingrediensen ingår i livsmedlets beteckning.

Exempel - de markerade ingrediensernas mängd ska anges för:

- 1. Pizza med **skinka** och **champinjoner***
- 2. **Jordgubbsyoghurt***
- 3. **Laxmousse***
- 4. **Äppelmos***
- 5. **Kött** i hamburgare*

- om den berörda kategorin av ingredienser ingår i livsmedlets beteckning.

Exempel – mängddeklarationen avser endast den totala mängden av de markerade kategorierna av ingredienser:

- 1. **Grönsakspirog***
- 2. **Fiskpinnar***
- 3. **Köttgryta***
- 4. **Svampsås***
- 5. **Fruktkräm***
- 6. **Nötpaj***

Kategori av ingredienser är i detta sammanhang inte förbehållet de kategorier som anges i föreskrifternas bilaga 2, utan omfattar även andra som är vedertagna begrepp/uttryck för konsumenten.

När en sammansatt ingrediens ingår i beteckningen ska dess mängd anges. Om en ingrediens, som ingår i den sammansatta ingrediensen, särskilt framhålls ska även mängden för denna anges.

Exempel:

Produkt	Mängddeklaration krävs för
1. Kaka med fruktfyllning	fruktfyllning
2. Kaka med fruktfyllning med jordgubbar	fruktfyllning och jordgubbar
3. Spaghetti med korv och tomatsås	korv
4. Spaghetti med kycklingkorv och tomatsås	korv och kyckling
5. Skaldjurspaj med räkor	skaldjur och räkor

Enligt andra delen av första strecksatsen krävs mängddeklaration även om en ingrediens eller kategori av ingredienser vanligtvis förknippas med beteckningen utan att ingå i denna. Detta gäller främst när vissa vedertagna beteckningar används, utan tillägg av närmare beskrivning. Som ledning för vilken ingrediens som ska mängddeklareras kan det vara en hjälp att tänka på hur en beskrivning av livsmedlet skulle utformas. Kravet på mängddeklaration gäller för ingredienser som är avgörande för köpet, dvs mest ekonomiskt eller näringsmässigt värdefulla, förutsatt att de inte omfattas av undantag.

Exempel:

Produkt	Exempel på beskrivande beteckning	Mängddekl. krävs för
"Gulaschsoppa"	Soppa med nötkött, lök och paprika	Nötkött
"Kåldolmar"	Kålblad som vikts och fyllts med köttfärs och ris	Kött
"Kroppkakor"	Bullar gjorda av en deg av potatis och vetemjöl och fyllda med stekt och rökt griskött	Kött
"Janssons frestelse"	Maträtt gjord av potatis, lök, grädde och ansjovis	Ansjovis

Det finns ingredienser som inte ingår i livsmedlet trots att de ingår i beteckningen, och de behöver inte mängdanges. Exempel på det är mängden gravlax i gravlaxsås, potatis i potatisbakelse eller te i tekakor.

5.12.2.2 Framhävs i skrift, illustration eller grafik i märkningen

Se föreskrifterna.

Enligt andra strecksatsen i 40 § finns krav på att mängd ska anges om en ingrediens eller kategori av ingredienser framhävs i märkningen skriftligen, genom en illustration eller grafiskt. Det här kan ske på olika sätt, t.ex.

- a) om en särskild ingrediens framhävs i märkningen på ett annat ställe än i det berörda livsmedlets beteckning, t.ex. genom uttryck som ”med kyckling”, ”smörbakad”, ”med grädde”, ”med mycket frukt”;
- b) om bokstäver av avvikande storlek, färg eller stil används för att ange särskilda ingredienser i märkningen på ett annat ställe än i beteckningen;
- c) om en illustration används för att betona en eller flera ingredienser;
- d) om en ingrediens framhävs med en illustration som ger association till dess råvaruursprung.

Exempel på illustration som medför krav på mängdangivelse:

En bild eller teckning av en ko för att framhäva ingredienser av mjölk, grädde eller smör. Här ska mängden av dessa ingredienser anges.

5.12.2.3 Kännetecknande för livsmedlet

Den tredje strecksatsen är avsedd att tillgodose konsumenternas krav, eftersom vissa livsmedels sammansättning är reglerad och/eller om konsumenterna förknippar en viss beteckning med en särskild sammansättning.

Antalet produkter som kan tänkas ingå i denna kategori är mycket begränsat. Bestämmelserna avser produkter vars sammansättning kan skilja sig avsevärt från land till land, men som i allmänhet saluförs under samma beteckning.

För att mängddeklaration ska vara obligatorisk ska två villkor vara uppfyllda samtidigt: ingrediensen – eller kategorin av ingredienser – ska vara av avsevärd betydelse både för att karakterisera livsmedlet och för att särskilja det från andra produkter som det skulle kunna förväxlas med på grund av beteckning eller utseende.

Exempel när en ingående ingrediens är kännetecknande för livsmedlet och ingående anges i märkningen:

1. Mandel i marsipan
2. Djurslag för blandfärs

5.12.3 41 § Hur ska mängddeklarationen anges?

5.12.4 41 § 1 Flyktiga ingredienser

Se föreskrifterna.

5.12.5 41 § 2 Rekonstituerade ingredienser

Se föreskrifterna, första stycket.

Exempel på rekonstituerade ingredienser:

Frystorkade ingredienser i färdiglagade rätter, som svamp i svampsås

5.12.5.1 Torkade och koncentrerade livsmedel

Se föreskrifterna, andra stycket.

Exempel på torkade livsmedel:

Pulver för beredning av soppa eller dryck

5.12.6 41 § 3 Ingredienser som avgivit fukt i tidigare beredningssteg

Uppgift om behandlade ingredienser kan kompletteras med uppgift om ingrediensens motsvarighet i obehandlad form. Detta kan hjälpa konsumenten att jämföra liknande produkter där ingredienserna har behandlats på olika sätt.

Exempel på märkning av ingrediens som avgivit fukt i tidigare steg:

1. Kycklinggryta recept A, där färdiggrillad kyckling använts.

Ingredienser: ... grillad kyckling 10 %

Kycklingmängden motsvarar 15 % rå kyckling. Den informationen kan jämföras med Kycklinggryta recept B, där rå kyckling använts.

Ingredienser: ... kyckling 15 %

2. Kokt fisk

3. Förvällad svamp

5.12.6.1 Livsmedel med minskad fukthalt

Exempel på livsmedel som under tillverkningen minskat sin fukthalt:

Salamikorv: Till 100 g färdig vara har använts 113 g kött.

Exempel på beräkning:

Recept på kalvfrikadeller med citronsmak

Ingredienser	Vikt
Kalvfärs	68 kg
Vatten	31 kg
Havregryn	4,2 kg
Mjölkpulver	3 kg
Salt	2,6 kg
Citronskal	1 kg
Vitpeppar	0,2 kg
Total mängd blandade ingredienser	110 kg
Vatten som avdunstar under beredningen	-10 kg
Mängd färdig vara	100 kg

Beräkning: 68 kg kalvfärs : 100 kg färdig vara x 100 = 68 %. Mängden blir mindre än 100 procent och ska anges som procent.

5.12.7 41 § 4 Övriga livsmedel

Se föreskrifterna.

5.12.7.1 Avvikelser

De mängder som anges i märkningen avser den genomsnittliga mängden av den ingrediens eller de ingredienskategorierna som anges. Med genomsnittsmängden förstås den mängd av en ingrediens eller av en ingredienskategori som erhållits då producenten följt anvisningarna i receptet, med hänsyn till de variationer som förekommer inom ramen för god tillverkningssed.

5.12.8 42 § Mängddeklarationens placering

Se föreskrifterna.

Exempel på placering av mängdangivelser:

- 1. Omedelbart intill livsmedlets beteckning: Skaldjurspaj 15 % skaldjur*
- 2. I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till ingrediensen: hamburgare, ingredienser: 70 % nötkött*
- 3. I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till kategoribeteckning: fisksoppa, ingredienser 10 % fisk ostpaj, ingredienser 20 % ost*

Föreskrifternas bilaga 2 begränsar användningen av kategoribeteckningar som får användas i ingrediensförteckningen.

5.12.8.1 Nationell regel

När det gäller kategorier av ingredienser som inte är angivna i föreskrifternas bilaga 2, och som således inte kan anges som sådana i ingrediensförteckningen, finns ett nationellt tillägg i föreskriften; att mängden av dessa kategorier får anges på separat rad i omedelbar anslutning till ingrediensförteckningen.

I och med att kategoribeteckningarna inte behöver anges i fallande skala, kan kött från olika djurslag deklarerars ihop.

Exempel på hur kött från olika djurslag kan deklarerars:

Korv. Ingredienser: kött 42 % (gris och nöt), vatten...

5.12.8.2 Mängdangivelse intill beteckning

Det räcker att uppgiften med mängdangivelse förekommer en gång intill beteckningen på livsmedlet. Detta gäller under förutsättning att uppgiften placeras i det synfält där beteckning, nettokvantitet, datummärkning och eventuell alkoholhalt finns. Syftet är att uppgifterna lätt ska kunna ses samtidigt. Konsumenterna ska inte vilsledas av att uppgiften inte finns på samtliga ställen där beteckningen anges.

5.12.9 43 § Undantag från krav på uppgift om mängd av ingredienser

5.12.9.1 Avrunnen vikt

Se föreskriften, 43 § första strecksatsen.

Om ett livsmedel i fast form ligger i en lag ska det färdigförpackade livsmedlets nettovikt och avrunna vikt anges, se 48 §. Sådana livsmedel är undantagna från kravet på särskild mängddeklaration, eftersom mängden av ingrediensen eller kategorin av ingrediensen framgår av de angivna nettovikterna/avrunna nettovikterna.

Exempel på livsmedel som anges med avrunnen vikt:

- 1. Tonfisk i vatten*
- 2. Ananas i sockerlag*

Vissa produkter omfattas inte av kravet på att ange avrunnen vikt, eftersom även vätskan anses vara en del av livsmedlet, och inte en lag.

Exempel där vätskan är en del av livsmedlet:

- 1. Tonfisk i olja*
- 2. Sardinier i tomatsås*
- 3. Skinka i gelé*

Om en eller flera av ingredienserna i en produkt särskilt anges i beteckningen eller framhävs på något sätt måste mängden av denna ingrediens/dessa ingredienser anges. Mängden kan då inte beräknas med utgångspunkt från uppgift om den totala och avrunna vikten.

Exempel:

För ”blandad frukt i sockerlag, med papaya” ska mängdangivelse ske för både den blandade frukten och för papayan.

5.12.9.2 Krav på mängdangivelse i andra föreskrifter eller förordningar

Se föreskrifterna, 43 § andra strecksatsen.

Mängddeklaration krävs inte om det i andra bestämmelser redan föreskrivs att mängden av ingredienser eller av kategorier av ingredienser ska anges i märkningen.

Exempel:

Frukthalt i sylt ska anges enligt föreskrifterna om sylt, gelé och marmelad, se vägledningens bilaga.

Det är möjligt att ange mängden av en ingrediens eller kategori av ingredienser, även om det inte finns krav på det. Mängdangivelsen får i sådana fall inte leda till att

konsumenten blir vilseledd. Exempelvis en produkt med beteckningen ”100 % juice” kan uppfattas som vilseledande, eftersom beteckningen juice är föreskriven enligt juiceföreskrifterna.

5.12.9.3 I aromgivande syfte

Se föreskrifterna, 43 § tredje strecksatsen.

Detta undantag är tillämpligt oberoende av om det finns en illustration på etiketten eller inte. Undantaget är inte begränsat till aromer, utan tillämpas på alla ingredienser (eller kategorier av ingredienser) som används i liten mängd för att smaksätta ett livsmedel.

Exempel på ingredienser som används i aromgivande syfte, och som inte behöver mængdanges:

1. Vitlök i vitlöksbröd
2. Hallonarom i hallonbåtar
3. Dill i dillkött
4. Kanel i kanelbullar
5. Smörarom i popcorn med smörsmak
6. Frukta- bildning på konfektyrvara
7. Vaniljstång i vaniljglass

5.12.9.4 Ej styrande för konsumentens val

Se föreskrifterna, fjärde strecksatsen.

Enligt denna bestämmelse krävs inte mängddeklaration om mängden av en ingrediens som anges i ett livsmedels beteckning inte påverkar konsumentens köpbeslut. Detta undantag tillämpas då ingrediensens beteckning endast förekommer i livsmedelsbeteckningen.

Exempel på ingredienser som inte behöver mængdanges enligt 43 § fjärde strecksatsen:

1. Malt i maltwhiskey
2. Frukt i fruktsprit
3. Hjortron i hjortronlikör
4. Vetemjöl i vetebröd
5. Socker i sockerkaka
6. Råg i rågbröd, om det är bakat av enbart rågmjöl
7. Sirap i sirapslimpa

5.12.9.5 Exakt reglering av ingrediensens mängd

Se föreskrifterna, femte strecksatsen.

Inga sådana bestämmelser är hittills kända, eftersom det gäller krav på exakt mängd och inte minimimängd.

5.12.9.6 I varierande proportion

Se föreskrifterna, andra stycket.

5.12.10 44 § Ytterligare undantag från krav på uppgift om mängd av ingredienser

Se föreskrifterna.

Enligt 44 § andra strecksatsen behövs inte mängddeklaration för tillsatta vitaminer och mineralämnen, om mängden av dem framgår av en näringsvärdesdeklaration.

Det bör observeras att andra ämnen eller påståenden som kräver näringsvärdesdeklaration samtidigt kan kräva mängddeklaration, exempelvis ”lättsöckrad”.

Mängddeklaration kan inte ersätta näringsvärdesdeklaration. Näringsvärdesdeklaration är obligatorisk när näringspåstående förekommer i märkning eller presentation av livsmedel. Se även bilagan om lagstiftningen om närings- och hälsopåståenden.

5.13 Nettokvantitet av livsmedel

5.13.1 45-46 § Krav på nettokvantitet – vikt eller volym

Se föreskrifterna.

Med nettokvantitet avses själva livsmedlets vikt eller volym. Emballage, clips, nät och etiketter får inte räknas in i nettokvantiteten.

Exempel:

För en helvaxad ost avsedd att säljas hel till konsument är vaxet ett ytteremballage, och ska inte räknas med i nettovikten

Livsmedel ska märkas med uppgifter om:

- livsmedlets volym (l, dl, cl, eller ml) i fråga om vätskor, och
- livsmedlets vikt (kg eller g) i fråga om andra varor.

Att nettokvantiteten får anges i deciliter är en nationell bestämmelse (vid saluhållande inom landet) och kan därför vid utförsel/export innebära att mottagarlandet kräver att nettokvantiteten anges i liter (l), centiliter (cl) eller milliliter (ml).

Vissa frysta och djupfrysta livsmedel, t.ex. fiskfiléer och räkor, vattenglaseras (fryses och vattensprayas) för att skydda produkten. Angiven nettovikt ska avse vikten utan glasering, dvs vikten utan is. Livsmedlets vikt inklusive glasering är en uppgift som kan anses vilseledande. Dock kan uppgiften ”vartill kommer x-y % skyddande vattenglasering” eller liknande anges.

För trögflytande livsmedel som ketchup, sirap och flytande margarin kan antingen vikt- eller volymenheter anges. Nettokvantiteten får frivilligt anges både i viktsenheter och i volymenheter för samtliga livsmedel. Detta kan vara aktuellt för t.ex. glassvaror.

Ytterligare regler om vikt och volym beslutas av Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll (SWEDAC). För mer information om t.ex. tillåtna avvikelser och ”e-märkning”, kontakta SWEDAC. Se www.livsmedelsverket.se för förteckning över andra myndigheter.

5.13.2 47 § Tabletter, kapslar och liknande

Se föreskrifterna.

Bestämmelsen är nationell, men har stöd i direktivet.

Exempel på livsmedel som omfattas av 47 §:

1. Kosttillskott
2. Bordssötningsmedel

Uppgifterna om antalet tabletter, kapslar eller liknande måste, på samma sätt som vikten, anges i samma synfält som vissa andra uppgifter (se 9 §).

5.13.3 48 § Avrunnen vikt, lag

Se föreskrifterna.

Bestämmelserna om avrunnen vikt gäller bara livsmedel som är inlagda i lag, t.ex. vatten, ättika eller juice, och där lagen inte är avgörande för köpet. För livsmedel som är inlagda i lag ska livsmedlets vikt anges såväl med som utan lag, s k avrunnen vikt.

Exempel på livsmedel där avrunnen vikt ska anges:

1. Fiskbullar i buljong
2. Ananas i sockerlag

Däremot ses inte t.ex. såsen i ”köttbullar med sås”, gelén i ”skinka med gelé” eller såsen i ”fiskbullar i dillsås” som lag.

Jämför 40-43 §§ om mängddeklaration.

5.13.4 49 § Färdigförpackning som består av flera separata färdigförpackningar

Se föreskrifterna.

Exempel på livsmedel som omfattas av 49 §:

En förpackning med flera färdigförpackningar med russin omslutna av cellofanfilm.

5.13.5 50 § Färdigförpackning som består av flera separata förpackningar som inte är färdigförpackningar

Se föreskrifterna.

Exempel på livsmedel som omfattas av 50 §:

En förpackning som innehåller flera innerpåsar med pulversoppa där innerpåsarerna inte är fullständigt märkta.

5.13.6 51 § Undantag från kravet att ange nettokvantitet

Se föreskrifterna.

Exempel på undantag från kravet att ange nettokvantitet:

- 1. Bakpotatis*
- 2. Portionsbröd*

5.14 Datummärkning (bäst före-dag eller sista förbrukningsdag)

Se föreskrifterna.

Enligt märkningsföreskrifterna ska färdigförpackade livsmedel märkas med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag om de inte är undantagna enligt 52 §.

Ett livsmedels hållbarhet beror på många faktorer, som sammansättning, framställningsmetod, förpackningsteknik, förvaringstemperatur och hantering i övrigt.

Det är alltid den som är ansvarig för livsmedlet - i regel tillverkaren eller förpackaren - som måste avgöra vilken hållbarhetstid som är lämplig.

5.14.1 52 § Undantag från datummärkning

Se föreskrifterna.

5.14.2 52 § 2 Drycker

Fjärde strecksatsen:

Drycker som omfattas av HS-nummer (tulltaxenummer) 2206 är andra jästa drycker, t.ex. äppelvin (cider), päronvin och mjöd.

5.14.3 52 § 5 Bageri- och konditorivaror

Exempel på livsmedel som normalt konsumeras inom 24 timmar är baguetter. Däremot omfattas inte t.ex. mjukt tunnbröd och wienerbröd av detta undantag. Här bör observeras att undantaget gäller endast datummärkning, inte andra märkningsuppgifter enligt 16 §.

5.14.4 52 § 7 Koksalt

Mineralsalt och örtsalt omfattas inte av undantaget.

5.14.5 52 § 8 Socker

Undantaget gäller bara sackaros och inte t.ex. fruktsocker (fruktos). Det gäller inte för blandningar av socker (sackaros) och annan råvara, exempelvis florsocker blandat med råvaran maltodextrin.

5.15.6 52 § 9 Konfektyrvaror

*Exempel på livsmedel som omfattas av 52 § 9:
Ofyllda hårda karameller, såsom polkagrisar*

Kola, vingummi, konfektyrmarmelad och konfektyrgelé eller liknande är inte undantagna från kravet på datummärkning. Inom Sverige är konfektyrvaror, vars största yta är mindre än 10 cm², undantagna från kravet på bäst före-märkning. Vid export kan däremot mottagarlandet kräva sådan märkning, eftersom undantaget inte gäller generellt inom EU. Se även 11 §.

5.14.7 52 § 10 Tuggummi och liknande produkter

*Exempel på livsmedel som omfattas av 52 § 10:
Bubbelgum*

Halstabletter, tuggtabletter och liknande är inte undantagna från kravet på bäst före-märkning.

5.14.8 52 § 11 Portionsförpackade glassvaror

*Exempel på livsmedel som omfattas av 52 § 11:
Pinnglass*

Undantaget gäller inte ytteremballage till flerportionsförpackningar med glassvaror.

5.14.9 53 § Bäst före-dag (minsta hållbarhetstid)

Se föreskrifterna.

Bäst före-dag är den dag fram till vilken ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper som normalt förknippas med det. (se 4 § 7)

Datum för minsta hållbarhet ska anges med uttrycket bäst före ... när datumet inkluderar uppgift om dagen, eller bäst före utgången av ... i övriga fall. Detta ska följas av antingen själva datumet eller en hänvisning till var datumet finns i märkningen.

Uppgift om datumet ska anges med dag, månad och år i nämnd ordning, och får inte lämnas i kodform. Månad kan anges med siffror, månadens namn i bokstäver eller med de tre första bokstäverna i månadens namn.

*Exempel på datummärkning med enbart siffror:
Bäst före 10 08 09*

Det kan bli tydligare för konsumenterna om månaden skrivs med bokstäver, ”bäst före 10 aug 09”, eller hela året skrivs med fyra siffror, ”bäst före 10 08 2009”.

För livsmedel med en minsta hållbarhetstid om högst 3 månader räcker det att ange dag och månad.

Exempel på märkning av livsmedel som omfattas av femte strecksatsen:

1. *Bäst före 10 08*
2. *Bäst före 10 augusti*
3. *Bäst före 10 aug*

För livsmedel med längre minsta hållbarhetstid än 3 månader, men högst 18 månader räcker det att ange månad och år.

Exempel på märkning av livsmedel som omfattas av sjätte strecksatsen:

1. *Bäst före utgången av 08 09*
2. *Bäst före utgången av aug 09*

För livsmedel med längre minsta hållbarhetstid än 18 månader räcker det att ange år.

Exempel på märkning av livsmedel som omfattas av sjunde strecksatsen:

Bäst före utgången av 09

5.14.10 54 § Sista förbrukningsdag (hållbarhetstid)

Se föreskrifterna.

Sista förbrukningsdag är den sista dag ett livsmedel, som från mikrobiologisk synpunkt är mycket lättfördärligt, beräknas senast kunna förbrukas utan att vara otjänligt (se 4 § 8).

Ett livsmedel betraktas som mycket lättfördärligt om risk finns för att livsmedlet kan utgöra risk för människors hälsa, och att detta inträffar inom kort tid, dvs inom ett fåtal dagar. Sådana livsmedel ska vara märkta med sista förbrukningsdag i stället för bäst före-dag.

Livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag har vid förpackningstillfället bedömts bli otjänliga efter ett viss datum. Det är förbjudet att släppa ut otjänliga livsmedel på marknaden. Detta framgår av artikel 14 i förordning 178/2002 (se bilagan). Den bedömning som förpackaren gjort om när livsmedlet blir otjänligt ska stå fram till försäljningstidpunkten. Livsmedlet ska betraktas som otjänligt efter sista förbrukningsdag även om det inte konstateras i det enskilda fallet att livsmedlet verkligen är skadligt för hälsan.

Exempel på mycket lättfördärliga livsmedel:

1. *Färsk fiskvara*
2. *Färsk kyckling och annat färskt fjäderfä*
3. *Köttfärs*

4. *Organ*
5. *Rå korv*
6. *Gräddbakelser*

Som vägledning kan sägas att livsmedel, som har en hållbarhetstid på fem dagar eller mindre vid en förvaringstemperatur av +4 °C eller lägre, ofta anses som mycket lättfördärliga. Även bland livsmedel med litet längre hållbarhetstid kan finnas sådana som bör betraktas som mycket lättfördärliga. Det är den som är ansvarig för märkningen som, utifrån ovan angivna kriterier, ska ta ställning till om livsmedlet anses som mycket lättfördärligt eller inte.

Om angivna livsmedel förvaras och saluhålls frysta eller djupfrysta anses de inte längre vara lättfördärliga.

Datum för sista förbrukningsdag ska anges med uttrycket ”sista förbrukningsdag”. Detta ska följas av antingen själva datumet eller en hänvisning till var datumet finns i märkningen. Datumet ska anges med dag, månad och eventuellt år i nämnd ordning och får inte lämnas i kodform.

Exempel på märkning med sista förbrukningsdag:

1. *Sista förbrukningsdag 10 augusti 2009*
2. *Sista förbrukningsdag 10 08 09*
3. *Sista förbrukningsdag 10 aug*

Exempel på felaktig märkning av datummärkning:

”Sist f.dag” som förkortning för ”Sista förbrukningsdag” kan anses vara vilseledande. Inte heller bör en etikett innehålla både uttrycket ”bäst före” och ”sista förbrukningsdag” om det går att ta miste på vilken dag som egentligen anges.

5.14.11 Övrigt om datummärkning

5.14.11.1 Frivillig datummärkning

Många tillverkare har länge haft frivillig märkning med förpackningsdag, bakdag eller annan datumuppgift som visar livsmedlets ålder.

Samma regler om datumordning som gäller för bäst före-dag och sista förbrukningsdag bör följas när annan datummärkning sker.

Om ett livsmedel märks med två eller flera datum bör de stå samlade, så att det för konsumenten framgår tydligt vilka datum det handlar om.

Några livsmedel är undantagna från kravet på datummärkning. Det är ändå tillåtet att frivilligt datummärka dem. En bedömning måste ske i varje enskilt fall om den frivilliga uppgiften och hur den anges kan anses vara vilseledande eller inte.

5.14.11.2 Omförpackning och ommärkning

För omförpackning och ommärkning: se bilagan om regler för hantering av livsmedel.

5.15 Förvaringsanvisningar

5.15.1 55-56 §§

Se föreskrifterna.

Livsmedel med sista förbrukningsdag ska alltid märkas med förvaringsanvisning.

Livsmedel med bäst före-dag ska märkas med förvaringsanvisning om det har betydelse för hållbarheten att livsmedlet förvaras vid en viss temperatur.

Förvaringsanvisning enligt 55-56 §§ som anger att livsmedel ska förvaras under rumstemperatur bör innehålla uppgift om förvaringstemperatur angivet i grader.

*Exempel på förvaringsanvisning för livsmedel som ska eller bör förvaras i kyla:
Förvaras vid högst + 8°C*

När det finns speciella krav i föreskrifter om förvaringstemperatur för ett visst livsmedel måste märkningen anpassas efter detta. Se bilagan.

5.15.1.1 Varmhållna livsmedel

Färdigförpackat livsmedel som varmhålls i butik, till exempel grillad kyckling eller revbensspjäll, ska märkas med förvaringsanvisning som stämmer överens med förvaringen i butiken, dvs +60°C. Övrig information, t.ex. "Bör konsumeras omgående", "Kyls ned i kylskåp" eller liknande, ses som frivilliga uppgifter.

5.16 Namn och adress på tillverkare, förpackare eller säljare

5.16.1 57 §

Se föreskrifterna.

En säljare kan t.ex. vara en importör, marknadsförare eller en livsmedelskedja.

Som adressuppgift godtas nationellt telefonnummer för tillverkare, förpackare eller säljare inom landet. Däremot är inte enbart e-postadress eller Internetadress tillräckligt. Vid export/utförsel kan mottagarlandet kräva märkning med adress.

5.17 Ursprung

5.17.1 58 §

Se föreskrifterna.

Märkning med uppgift om platsen för livsmedlets ursprung ska ske om det kan bli vilseledande att denna uppgift inte finns med.

Även om det inte finns risk att konsumenten blir vilseledd får ett livsmedels ursprung frivilligt anges, t.ex. land, region, ort eller en namngiven gård.

Märkningen och dess närmare utformning får, enligt 5 §, inte vilseleda vad gäller bl a livsmedlets ursprung. Sådan märkning eller presentation kan t.ex. vara livsmedlets beteckning, varumärke, logotyp, firmanamn, bilder och symboler som flaggor, vimplar eller andra nationella eller regionala kännetecken samt färgsättning av emballage och bakgrund vid presentation av livsmedlet.

För vissa livsmedelsgrupper finns krav på ursprungsmärkning. Se bilagan.

Ibland kan t.ex. firmanamn och varumärken innehålla uppgifter som ger associationer till ett visst ursprung. I dessa fall måste en komplettering göras med uppgift om ursprung. Som alltid måste en bedömning i det enskilda fallet göras av totalintrycket av märkningen och presentationen av livsmedlet, t.ex. stilstorlek, färgsättning m m, så att konsumenten inte vilseleds.

Exempel på märkning med uppgifter om ursprung:

1. Beteckningen "Öländska kroppkakor" kan betraktas vara en generisk beteckning, dvs. konsumenterna förväntar sig inte att produkten kommer från Öland, utan att den är gjord enligt ett visst recept. Om den dessutom är försedd med en väderkvarn kan konsumenterna däremot få uppfattningen att den är tillverkad just på Öland.

2. Ett livsmedel är försett med ett italienskklingande namn och har en förpackning med de italienska färgerna. Det dominerande intrycket är att livsmedlet är tillverkat i Italien. Livsmedlet är dock tillverkat i Sverige. Märkningen bedöms sannolikt vara vilseledande. Således måste antingen märkningen förändras beträffande namn och färger, så att konsumenten inte vilseleds, eller kompletteras med tydlig uppgift om livsmedlets ursprung, så att samma syfte uppnås. En bedömning får göras från fall till fall vilken åtgärd som krävs för att konsumenten inte ska vilseledas.

3. Ett livsmedel är märkt eller marknadsförs med ett Orts- eller gårdsnamn som ger intryck av att livsmedlet kommer från orten eller den angivna gården. Dessutom finns en kartbild som förstärker intrycket. I förpackningen finns livsmedel från annan ort. Detta måste anges på ett tydligt sätt så att konsumenten inte vilseleds. Ett firmanamn skulle t.ex. kunna vara "Smålandspotatis HB". Uppgiften kompletteras med en kartbild över Småland. Potatisen i förpackningen är odlad i Uppland, Belgien eller på Kanarieöarna, därför att potatisen från de egna odlingarna inte räckte detta år. Förpackningen måste i detta fall antingen tydligt märkas med livsmedlets faktiska ursprung eller märkningen ändras, t.ex. genom att kartbilden tas

bort eller stilstorleken på vissa märkningsuppgifter ändras. Även här får en bedömning göras av vilken åtgärd som krävs för att konsumenten inte ska vilseledas.

4. Ett bröd som är märkt med uppgiften ”Din lokale bagare” samt 020-nummer och firmanamn säljs i hela landet. Det visar sig dock att bagaren endast har verksamhet i en stad, vilket vilseleder konsumenterna utanför den staden vad gäller ursprunget.

5. Lamm förs in från annat EU-land och styckas i Sverige. Dessa förses med märkningen ”Svenskt kött”. Importerat lamm mals i Sverige och har märkningen ”Svensk lammfärs”. Märkningen är i båda fallen vilseledande och ordet ”svensk” måste tas bort. Däremot måste det inte framgå varifrån lammköttet kommer eller att köttet inte är svenskt. Det måste bara anges om annan märkningsuppgift ger intryck av att det är fråga om svenskt kött.

6. En förpackning med fläskkotletter har en svensk flagga på förpackningen. Köttet måste i detta fall vara svenskt för att märkningen inte ska vara vilseledande.

7. Ett EU-godkänt företag i Sverige köper rökt skinka från Tyskland. Det svenska företaget skivar skinkan och packar den i färdigförpackningar, som märks med det svenska företagets namn och hemort i Sverige. Färdigförpackningen ska dessutom vara märkt med ovalt kontrollmärke, som anger den svenska anläggningens nummer samt innehåller uppgiften ”Sverige”. I detta fall anser Livsmedelsverket att avsaknad av uppgift om att skinkan kommer från Tyskland kan anses vilseleda konsumenten. Märkningen på förpackningen bör därför tydligt kompletteras så att konsumenten inte vilseleds, t.ex. med uppgiften ”Tillverkad i Tyskland”.

8. Ett livsmedel med beteckningen ”Dansk bacon” har stora blå-gula vimplar på förpackningen. Livsmedlet kan bedömas vara vilseledande märkt om förpackningen som helhet ger intryck av att livsmedlet är svenskt, trots att det anges att det kommer från Danmark.

Se också 5 § om vilseledande märkning.

Se även bestämmelser om ursprungsmärkning av nötkött och fångstzon för fisk, bilagan.

5.18 Bruksanvisning

5.18.1 59 §

Se föreskrifterna.

Exempel på bruksanvisningar:

- 1. Spädningsanvisningar för koncentrat, t.ex. ättika, saft och koncentrerad juice*
- 2. Beredningsanvisningar, t.ex. för nyponsoppulver*
- 3. Tillagningsanvisningar för t.ex. soppa, fiskgratäng*
- 4. Lämpligt upptiningsförfarande för djupfrysta livsmedel*

5.19 Verklig alkoholhalt

5.19.1 60 §

Se föreskrifterna.

Drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol ska märkas med uppgift om den verkliga alkoholhalten. Det är alltså inte korrekt att ange alkoholhalten som max.halt, cirkahalt eller med intervall. Tillåtna avvikelser finns upptagna i föreskrifternas bilaga 4.

Även frivillig märkning med alkoholhalt på drycker med mindre än 1,2 volymprocent alkohol ska anges med det verkliga värdet i volymprocent, och inte med t.ex. ”max. halt”.

Uppgiften, som ska anges med högst en decimal, ska följas av uttrycket ”% vol”., ”vol. %” eller ”volymprocent”. Ordet alkohol eller förkortningen alk. får föregå uppgiften.

Vin regleras i särskilda förordningar. Se bilagan.

Läkemedelsverket är den ansvariga myndigheten för bl. a. regler om högsta alkoholhalt i livsmedel. I fråga om annat alkoholhaltigt livsmedel än drycker bör, utöver uppgift om sammansättning, alkoholhalten deklarerars i viktprocent om den är högre än 1,8 viktprocent. Alkoholhalten beräknas på livsmedlets totala nettovikt.

Exempel på livsmedel som innehåller alkohol:

1. Fikon i cognac
2. Likörpraliner

Det finns särskilda bestämmelser om bl a tillstånd för tillverkning. Rätt till försäljning, import/införsel och export/utförsel av alkoholdrycker har den som godkänts som varumottagare av Skatteverket. För länkar till Folkhälsoinstitutet och Läkemedelsverket se www.livsmedelsverket.se.

5.20 Övrigt

5.20.1 61 §

Se föreskrifterna.

Livsmedelsverket kan endast ge dispens från de nationella bestämmelserna.

5.21 Bilaga

Förteckning över vissa andra bestämmelser om märkning, andra föreskrifter från Livsmedelsverket, EG-förordningar m m

I denna bilaga anges de föreskrifter som gällde när vägledningen skrevs 14 juni 2008. Bilagan gör inte anspråk på att vara fullständigt komplett. Observera att endast författningsnumret på den ursprungliga föreskriften anges, och att senare ändringar kan ha tillkommit. *Vid revideringen av vägledningen i april 2011 ändrades bilagan endast med avseende på förordningarna om aromer och enzymer.*

Se även Livsmedelsverkets förteckning över aktuella föreskrifter, eftersom förändringar sker kontinuerligt i lagstiftningen. Föreskrifterna, i konsoliderad form, finns tillgängliga på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se. Föreskrifterna kan också beställas från

Livsmedelsverkets kundtjänst
Box 622
751 26 Uppsala
Tel. 018-17 55 06
Fax 018-12 73 53
E-post: kundtjanst@slv.se

EG:s förordningar och direktiv publiceras i EGT (Europeiska Gemenskapernas Officiella Tidning) och kan beställas mot avgift från

Bibliotekstjänst Lund
BTJ Nordic AB
Traktorvägen 11
221 82 LUND
tel. 046-18 00 00 (vxl)
fax 046-18 01 25
e-post btj@btj.se

Kommerskollegium
Box 6803
113 86 Stockholm
Besöksadress: Drottninggatan 89
tfn 08-690 48 00
fax 08-30 67 59
e-post registrator@kommers.se

EG:s förordningar och direktiv finns också på europa.eu.int/eur-lex. Endast numret på den ursprungliga förordningen eller direktivet anges, senare ändringar kan ha tillkommit.

Regler som har getts ut av andra myndigheter anges inte här. På Livsmedelsverkets webbplats finns förteckning över andra myndigheter än Livsmedelsverket som arbetar med frågor som rör livsmedel. Tillkännagivande av de EG-förordningar som kompletteras av livsmedelslagen publiceras i svensk författningssamling.

Länkar till branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

Livsmedelslagen, livsmedelsförordningen

Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet

Livsmedelslagen (SFS 2006:804)

Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)

Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel

Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd

Förordning (EG) nr 2074/2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt (förordning (EG) nr 853/2004) och för genomförandet av offentliga kontroller (nr 854/2004 och 882/2004). Undantag från nr 852/2004. Ändring av nr 853/2004 och 854/2004

Förordning (EG) nr 2076/2005 om fastställande av övergångsbestämmelser för tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004, (EG) nr 882/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004

Allergener

Kommissionens vägledning (Guidelines relating to Article 6 paragraph 10 of Directive 2000/13/EC as amended by Directive 2003/89/EC)

Aromer

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:34, omtryckt SLVFS 1996:1) om aromer; H 34

Förordning (EG) nr 2065/2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel

Förordning (EG) nr 2232/1996 om gemenskapsregler för aromämnen som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel

Förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1601/91, förordningarna (EG) nr 2232/96 och (EG) nr 110/2008 samt direktiv 2000/13/EG

Aspartam

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Barnmat och andra livsmedel för särskilda näringsändamål

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål; H 371

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1997:30; omtryck 2000:28) om vissa livsmedel avsedda att användas i energibegränsad kost för viktminskning; H 376

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:2) om modersmjölksersättning och tillskottsnäring; H 373

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1997:27; omtryck SLVFS 2000:29) om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn; H 375

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:15; omtryck 2008:3) om livsmedel för speciella medicinska ändamål; H 377

Bekämpningsmedelsrester

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:22) om bekämpningsmedelsrester i livsmedel; H 64

Berikningsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1983:2; omtryck LIVSFS 2007:9) om berikning av vissa livsmedel; H 35

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:18; omtryck 2006:25) om berikningsmedel i livsmedel för särskilda näringsändamål

Förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel

Bestrålning

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:46) om behandling av livsmedel och livsmedelsingredienser med joniserande strålning; H 16

Djupfrysta livsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysta livsmedel; H 95
Förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel

Cider

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:11) om cider; H 161

Ekologiskt producerade livsmedel

Förordning (EEG) nr 2092/91 om ekologisk produktion av jordbruksprodukter och uppgifter därom på jordbruksprodukter och livsmedel (Upphör att gälla 1 januari 2009, ersätts av förordning 834/2007)

Förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter och om upphävande av förordning (EEG) nr 2092/91 (från 1 januari 2009)

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1998:4; omtryck LIVSFS 2006:23) om ekologiskt framställda livsmedel; H 336

Förordning (EG) nr 1788/2001 om tillämpningsföreskrifter för kontrollintyg för import från tredje land enligt artikel 11 i rådets förordning (EEG) nr 2092/91 om

ekologisk produktion av jordbruksprodukter och uppgifter därom på jordbruksprodukter och livsmedel

Enzymer

Förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer och om ändring av rådets direktiv 83/417/EEG, rådets förordning (EG) nr 1493/1999, direktiv 2000/13/EG, rådets direktiv 2001/112/EG samt förordning nr 258/97

Fetter och oljor

Förordning (EEG) nr 2991/94 om regler för bredbara fetter

Förordning (EEG) nr 865/2004 om den gemensamma organisationen av marknaden för olivolja och bordsoliver

Förordning (EG) nr 1019/2002 om saluföringsnormer för olivolja

Förordning (EG) nr 577/97 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 2991/94 om regler för bredbara fetter och rådets förordning (EEG) nr 1898/87 om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk och mjölkprodukter

Fisk

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:37; omtryck LIVSFS 2004:16) om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter; H 136

Förordning (EEG) nr 2136/89 om gemensamma marknadsformer för konserverade sardiner

Förordning (EEG) nr 1536/92 om gemensamma marknadsnormer för konserverad tonfisk och bonit

Förordning (EG) nr 2406/1996 om fastställande av gemensamma handelsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter

Förordning (EG) nr 104/2000 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter

Förordning (EG) nr 2065/2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter

Förordning (EG) nr 1559/2007 om upprättande av en flerårig återhämtningsplan för blåfenad tonfisk i östra Atlanten och Medelhavet och ändring av förordning (EG) nr 520/2007 (bestämmelser om konsumentmärkning i bilaga I, p. 5 och 6)

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Fjäderfä

Förordning (EEG) nr 1906/90 om vissa handelsnormer för fjäderfä

Förordning (EEG) nr 1538/1991 om tillämpningsföreskrifter för förordning nr 1906/90 om vissa handelsnormer för fjäderfäkött

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Frukt och grönsaker

Förordning (EG) nr 2200/96 om den gemensamma organisationen för frukt och grönsaker

Dessutom finns en rad förordningar om handelsnormer för frukt och grönt, exempelvis 2288/97 vitlök, 730/1999 morötter, 851/2000 aprikoser, 790/2000 tomater, 912/2001 bönor, 2396/2001 purjolök, 1543/2001 huvudsallat frisésallat och escarolesallat, 2396 purjolök, 899/87 jordgubbar, 1508/2001 lök, 1168/1999 om plommon, 634/206 om huvudkål, 214/2004 om körsbär och 85/2004 om äpplen. Förordning (EG) nr 46/2003 om ändring av handelsnormer för färsk frukt och färska grönsaker när det gäller blandningar av färsk frukt och färska grönsaker av olika arter i samma förpackning

Förpackat vatten

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30; omtryck LIVSFS 2005:10) om dricksvatten; H 90

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten; H 170

Förpackningsgaser

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Förpackningsmaterial, husgeråd

Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:2) om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel; H 23

Förordning (EG) nr 1895/2005 om begränsad användning av vissa epoxiderivat i material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Förordning (EG) nr 2023/2006 om god tillverkningssed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Förordning (EG) nr 372/2007 om fastställande av tillfälliga migrationsgränser för mjukgörare i lockpackningar avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Genetiskt modifierade organismer, GMO

Förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder

Förordning (EG) nr 1830/2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer

Förordning (EG) nr 65/2004 om inrättande av ett system för skapande och tilldelning av unika identitetsbeteckningar för genetiskt modifierade organismer

Förordning (EG) nr 50/2000 om märkning av livsmedel och livsmedelsingredienser som innehåller genetiskt modifierade tillsatser och aromer eller sådana som framställts av genetiskt modifierade organismer

Förordning (EG) nr 1139/98 om obligatoriska uppgifter vid märkning av vissa livsmedel som framställs från genetiskt modifierade organismer utöver de uppgifter som föreskrivs i direktiv 79/112/EEG

Geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

Förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

Förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

Förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

Förordning (EG) nr 1898/2006 om fastställande av närmare tillämpningsbestämmelser för rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

Förordning (EG) nr 2400/96 om upptagandet av vissa namn i "Register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar" som föreskrivs i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

Hantering

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20, omtryck LIVSFS 2007:6) om livsmedelshygien; H 15

Honung

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung; H 156

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Hälsopåståenden

Förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel

Identifikationsmärkning

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:20) om identifikationsmärkning av livsmedelspartier; H 131

Identifieringsmärke för animaliska produkter

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Juice och nektar

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om juice och nektar; H 158

Kaffeextrakt och cikoriaextrakt

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:22) om kaffeextrakt och cikoriaextrakt; H 352

Kakao- och chokladvaror

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:13; omtryck LIVSFS 2004:26) om kakao- och chokladvaror; H 155

Koffein och kinin

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Kosttillskott

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:9; omtryck LIVSFS 2007:3) om kosttillskott; H 165

Köttvaror

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97

Förordning (EG) nr 1825/2000 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för förordning nr 1760/2000 när det gäller märkning av nötkött och nötköttsprodukter
Förordning (EG) nr 700/2007 om saluföring av kött av nötkreatur som är tolv månader eller yngre

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Lakrits

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Mikrobiologiska kriterier

Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel

Mineralvatten, naturligt

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten; H 170

Mjök och mjökprodukter

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:28) om kaseiner och kaseinater; H 153

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:16; omtryck LIVSFS 2007:17) om kondenserad mjök och mjökpulver; H 154

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:39) om mjök och ost; H 160

Förordning (EEG) nr 1898/87 om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk och mjölkprodukter
Förordning (EG) nr 577/97 om vissa tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 2991/94 om regler för bredbara fetter och förordning (EEG) nr 1898/87 om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk och mjölkprodukter
Förordning (EG) nr 2597/97 om ytterligare bestämmelser för den gemensamma organisationen av marknaden för mjölk och mjölkprodukter med avseende på konsumtionsmjölk
Beslut 88/566/EEG om förteckning över produkter som avses i Artikel 3.1 i förordning (EEG) nr 1898/87
Förordning (EG) nr 223/2004 om ”Hushållsost” som garanterad traditionell specialitet
Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Nya livsmedel

Förordning (EG) nr 258/97 om nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser

”Nyckelhålet”

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol; H 128

Näringsvärdesdeklaration

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21; omtryck LIVSFS 2007:8) om näringsvärdesdeklaration; H 132

Näringspåståenden

Förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel

Potatis

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Socker

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:11) om socker; H 157
Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Sockeralkoholer

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Sylt, gelé och marmelad

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad ; H 159

Särartsskydd

Förordning (EEG) nr 2082/92 om särartsskydd för jordbruksprodukter och livsmedel
Förordning (EG) nr 223/2004 om ”Hushållsost” som garanterad traditionell specialitet

Förordning (EG) nr 2430/2001 om ”Falukorv” som garanterad traditionell specialitet

Förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

Förordning (EG) nr 1216/2007 om tillämpningsföreskrifter till rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

Förordning (EG) nr 2301/97 om att införa vissa benämningar i det register över skyddade särarter som föreskrivs i rådets förordning (EEG) nr 2082/92 om särartsskydd för jordbruksprodukter och livsmedel

Sötningsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47; omtryck LIVSFS 2003:42) om märkning av vissa livsmedel; H 135

Tillsatser

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser; H 32

Vikt och volym

Hur mycket rymmer en liter? Regler för färdigförpackade varor som säljs efter volym eller vikt. STAFS 2003:1, www.swedac.se

Vin, spritdrycker > 15 vol. %, aromatiserade vinprodukter m.m.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:48) om vinframställning; H 10

Förordning (EEG) nr 3201/90 om närmare bestämmelser om beskrivning och presentation av vin och druvmust

Förordning (EG) nr 554/95 om närmare bestämmelser om beskrivning och presentation av mousserande vin och mousserande vin med tillsatt koldioxid

Förordning (EEG) nr 1601/91 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter

Förordning (EG) nr 1014/1990 om närmare tillämpningsföreskrifter för definition, beskrivning och presentation av spritdrycker

Förordning (EEG) nr 1576/89 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av spritdrycker

Förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker samt upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89

Förordning (EG) nr 1493/1999 om gemensamma organisationen av marknaden för vin

Förordning (EG) nr 1607/2000 om fastställande av vissa tillämpningsföreskrifter

för förordning (EG) nr 1493/1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin, särskilt rörande kvalitetsvin framställt inom specificerade områden

Förordning (EG) nr 1622/2000 om vissa tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) om den gemensamma organisationen av marknaden för vin och införandet av en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar

Förordning (EG) nr 753/2002 om tillämpningsföreskrifter till rådets förordning (EG) nr 1493/1999 när det gäller beteckning, benämning, presentation och skydd av vissa vinprodukter

Ägg

Förordning (EG) nr 1028/2006 om handelsnormer för ägg

Förordning (EG) nr 557/2007 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1028/2006 om handelsnormer för ägg

Övrigt

Commission interpretative communication on the names under which foodstuffs are sold (91/C 270/02) (omfattar yoghurt, vinäger och kaviar)