

*Livsmedelsverkets vägledning till
Europaparlamentets och rådets för-
ordning (EU) nr 1169/2011 om till-
handahållande av livsmedelsinform-
ation till konsumenterna*

2014 -11 -18

Fastställd: 20xx-xx-xx av enhetschefen på kontrollstödsenheten
Ersätter: Vägledning till Livsmedelsverkets föreskrifter
(LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation

Innehåll

1	Inledning.....	11
1.1	Syftet med vägledningen	11
2	Bakgrund och omfattning	11
2.1	Bakgrund	11
2.2	Omfattning.....	12
2.3	Hur får man tag på förordningar, föreskrifter och vägledningar?	12
2.4	Hur får man reda på om förordningen ändras?.....	12
2.5	Övergångsregler.....	12
	Beskrivning av förordningens uppbyggnad.....	12
3	Kommentarer till artiklar och bilagor i informationsförordningen	12
3.1	Artikel 1 Syfte och tillämpning	13
3.2	Artikel 2 Definitioner	13
3.2.1	Artikel 2 punkt 2a Livsmedelsinformation.....	13
3.2.2	Artikel 2 punkt 2e Färdigförpackat livsmedel.....	13
3.2.3	Artikel 2 punkt 2 f Ingrediens.....	14
3.2.4	Artikel 2 punkt 2 g Härkomstplats	14
3.2.5	Artikel 2 punkt 2 t konstruerat nanomaterial.....	15
3.3	Artikel 3 Allmänna mål	15
3.4	Artikel 4 Principer för obligatorisk livsmedelsinformation	15
3.5	Artikel 5 Samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet 15	
3.6	Artikel 6 Grundläggande krav	15
3.7	Artikel 7 Rättvisande information	16
3.7.1	Artikel 7.1.a Det som är utmärkande för livsmedlet	16
3.7.1.1	Beteckningar.....	16
3.7.1.2	Illustration, bild, dekor och liknande	17
3.7.1.3	Avbildningar som visar ingredienser och/eller smak.....	18
3.7.1.4	Ingredienser.....	19
3.7.1.5	Kan innehålla spår av	20
3.7.1.6	Vegetabilisk, vegetarisk	20
3.7.1.7	Produktionsmetod.....	20
3.7.1.8	Ursprung.....	21
3.7.2	Artikel 7.1.b Särskilda verkningar eller egenskaper.....	22
3.7.3	Artikel 7.1.c Antydning om speciella egenskaper som i själva verket alla liknande livsmedel har.....	22
3.7.3.1	Säljande uttryck.....	22
3.7.3.2	Traditionell, original, klassisk och liknande uttryck	23
3.7.3.3	Naturlig, naturprodukt, natur-	23
3.7.3.4	Äkta, ren, riktig och liknande uttryck	24
3.7.3.5	Färsk.....	24
3.7.3.6	Färskt kött, fisk och skaldjur	25
3.7.3.7	Färskpressad juice	25
3.7.3.8	Övrigt om färskt	25
3.7.3.9	Nypressad, nygjord, nybakad	26
3.7.3.10	Lyx-	26
3.7.3.11	Rik på ..., ...-rik.....	26

3.7.3.12	Ekologiska livsmedel	26
3.7.3.13	Utan ...,fri från	26
3.7.4	Artikel 7.1.d När en ingrediens som normalt förekommer har bytts ut 28	
3.7.5	Artikel 7.2 Livsmedelsinformationen ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten	28
3.7.6	Artikel 7.3 Förebygga, behandla eller bota	29
3.7.7	Artikel 7.4 Reklam för och presentation av livsmedel	29
3.8	Artikel 8 Skyldigheter	30
3.8.1	Artikel 8.1 Den primärt ansvarige livsmedelsföretagaren	30
3.8.2	Artikel 8.2 Informationen ska finnas tillgänglig och vara korrekt	30
3.8.3	Artikel 8.3 Livsmedelsföretagare som inte påverkar livsmedelsinformationen	30
3.8.4	Artikel 8.4 Informationen får inte ändras om konsumenten i så fall kan bli vilseledd	31
3.8.5	Artikel 8.5 Livsmedelsföretagare ska se till att relevanta krav följs ...	31
3.8.6	Artikel 8.6 Information om livsmedel som inte är färdigförpackade ..	31
3.8.7	Artikel 8.7 När livsmedelsinformationen får lämnas i separat handelsdokument	31
3.8.8	Artikel 8.8 Livsmedel som inte är avsedda för slutkonsument	32
3.9	Artikel 9, förteckning över obligatoriska uppgifter	32
3.9.1	Artikel 9.1 Obligatorisk livsmedelsinformation	32
3.9.2	Artikel 9.2 Ord och siffror	34
3.9.3	Artikel 9.3 – 9.4 Eventuell användning av piktogram eller symboler.	34
3.10	Artikel 10 Ytterligare obligatoriska uppgifter för vissa typer eller kategorier av livsmedel	35
3.10.1	Artikel 10.1 Ytterligare uppgifter enligt bilaga III	35
3.10.1.1	Uppgifter om koffein för livsmedel som inte är drycker	35
3.10.1.2	Nedfrysningsdatum eller första nedfrysningsdatum	35
3.10.2	Artikel 10.2 Ändring av bilaga III	35
3.11	Artikel 11 Mått och vikt	35
3.12	Artikel 12 Tillgänglighet och placering av obligatorisk livsmedelsinformation	36
3.12.1	Artikel 12.1 Informationen ska vara tillgänglig och lättåtkomlig .	36
3.12.2	Artikel 12.2 Information på färdigförpackade livsmedel	36
3.12.3	Artikel 12.3 -12.4 Informera på annat sätt än på förpackningen ...	36
3.12.4	Artikel 12.5 Livsmedel som inte är färdigförpackade	36
3.13	Artikel 13, Presentation av obligatoriska uppgifter	36
3.13.1	Artikel 13.1 Lätt att se, klart läsbar och outplånlig	36
3.13.2	Artikel 13.2 Teckenstorlek	37
3.13.3	Artikel 13.3 Förpackningens största yta	38
3.13.4	Artikel 13.4 Regler för läsbarhet	38
3.13.5	Artikel 13.5 Uppgifter som ska finnas i samma synfält	38
3.13.6	Artikel 13.6 Undantag från kravet i 13.5	38
3.14	Artikel 14 Distansförsäljning	38
3.14.1	Artikel 14.1.a - b och 3 Distansförsäljning av färdigförpackade livsmedel	38

3.14.2	Artikel 14.2 Distansförsäljning av livsmedel som inte är färdigförpackade	39
3.15	Artikel 15 Språkkrav	39
3.16	Artikel 16 Utelämnande av vissa obligatoriska uppgifter	40
3.16.1	Artikel 16.1 Returglas med outplånlig märkning	40
3.16.2	Artikel 16.2 Mycket små förpackningar	40
3.16.3	Artikel 16.3 Livsmedel som är undantagna krav om näringsdeklaration	41
3.16.4	Artikel 16.4 Alkoholhaltiga drycker	41
3.17	Artikel 17 och bilaga VI Livsmedlets beteckning	42
3.17.1	Artikel 17.1 Föreskriven, vedertagen eller beskrivande beteckning	42
3.17.1.1	Föreskriven beteckning	42
3.17.1.2	Vedertagna beteckningar och beskrivande beteckningar	43
3.17.1.3	Kan användas som... Kan användas istället för	44
3.17.1.4	Internationella beteckningar	45
3.17.1.5	Beteckningar på kött, organ m.m.	45
3.17.2	Artikel 17.2 – 17.3 Beteckningar i andra medlemsländer	46
3.17.3	Artikel 17.4 Märkesnamn, fantasinamn m.m.	46
3.17.3.1	Fruktnamn m.m.	46
3.17.4	Artikel 17.5 och bilaga VI, Livsmedlets beteckning och särskilda åtföljande uppgifter	47
3.17.4.1	Bilaga VI, del A, punkt 1 Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd	47
3.17.4.1.1	Rökta livsmedel och livsmedel med röksmak	48
3.17.4.2	Bilaga VI del A punkt 2 Upptinade livsmedel	48
3.17.4.3	Bilaga VI, del A, punkt 3 Besträlning	49
3.17.4.4	Bilaga VI, del A, punkt 4 Ingredienser som byts ut	49
3.17.4.5	Bilaga VI, del A punkt 5 Protein av annat animaliskt ursprung	49
3.17.4.6	Bilaga VI, del A punkt 6 Förekomst av tillsatt vatten	50
3.17.4.7	Bilaga VI, del A punkt 7 ”Sammanfogade bitar av kött”	50
3.17.4.8	Bilaga VI del B punkt 1-3 Särskilda krav på benämningen malet kött.	50
3.17.4.8.1	Hur ofta ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?	50
3.17.4.8.2	Hur ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?	50
3.17.4.9	Bilaga VI, del C Särskilda krav på benämningen korvskinn ...	51
3.18	Artikel 18 Ingrediensförteckning	51
3.18.1	Artikel 18 punkt 1 Hur ingredienser ska anges	51
3.18.1.1	Bilaga VII, del A Särskilda bestämmelser om angivande av ingredienser i fallande storleksordning	52
3.18.1.2	Bilaga VII del A punkt 1 Tillfört vatten och flyktiga ämnen ...	52
3.18.1.3	Bilaga VII del A punkt 2 Koncentrerade eller torkade ingredienser som har rekonstituerats under framställningen	53
3.18.1.4	Bilaga VII del A punkt 3 Koncentrerade eller torkade livsmedel som vid beredning är avsedda att rekonstitueras genom tillsats av vatten	53

3.18.1.5	Bilaga VII del A punkt 4 Frukt-, grönsaks- och svampblandningar.....	53
3.18.1.6	Bilaga VII del A punkt 5 Kryddblandningar.....	54
3.18.1.7	Bilaga VII del A punkt 6 Ingredienser som utgör mindre än 2 %	54
3.18.1.8	Bilaga VII del A punkt 7 Ingredienser som är av liknande slag eller inbördes utbytbara	54
3.18.1.9	Bilaga VII del A punkt 8 Raffinerade oljor av vegetabiliskt ursprung	54
3.18.1.10	Bilaga VII del A punkt 9 Raffinerade fetter av vegetabiliskt ursprung	55
3.18.2	Artikel 18 punkt 2 och bilaga VI Beteckningar på ingredienser ...	55
3.18.3	Artikel 18 punkt 3 och 5 Ingredienser i form av konstruerat nanomaterial	56
3.18.4	Artikel 18 punkt 4 tekniska bestämmelser om ingredienser.....	56
3.18.4.1	Bilaga VII, del B Benämning av vissa ingredienser med beteckning på en kategori istället för en specifik beteckning.....	57
3.18.4.2	Bilaga VII del B punkt 1 och 2 Raffinerade oljor och fetter av animaliskt ursprung	57
3.18.4.3	Bilaga VII del B punkt 3 – 6 Kategoribeteckningarna ”mjöl”, ”stärkelse”, ”fisk” och ”ost”	57
3.18.4.4	Bilaga VII del B punkt 7 Krydda, kryddor och kryddblandning	57
3.18.4.5	Bilaga VII, del B, punkt 8 Örtkrydda och örtkryddor	58
3.18.4.6	Bilaga VII, del B punkt 9 – 10 Kategoribeteckningarna ”Gummibas” och ”ströbröd” eller, ”skorpsmutor”	58
3.18.4.7	Bilaga VII, del B punkt 11 Socker	58
3.18.4.8	Bilaga VII, del B punkt 12-13 ”Druvsocker”, ”Glukossirap” ..	58
3.18.4.9	Bilaga VII, del B punkt 14 Mjölprotein	58
3.18.4.10	Bilaga VII, del B punkt 15 -16, ”Kakaosmör”, ”vin”	58
3.18.4.11	Bilaga VII, del B punkt 17 Kött.....	59
3.18.4.12	Bilaga VII, del B punkt 18 Maskinurbenat kött.....	59
3.18.4.13	Bilaga VII, del C Livsmedelstillsatser	59
3.18.4.13.1	Modifierad stärkelse	60
3.18.4.13.2	Förpackningsgaser	60
3.18.4.13.3	Märkningskrav för livsmedel som innehåller vissa färgämnen	61
3.18.4.13.4	Övriga märkningskrav för tillsatser	61
3.18.4.13.5	Allergena ämnen och ingrediense.....	61
3.18.4.14	Bilaga VII, del C Livsmedelsenzymmer	61
3.18.4.14.1	Övriga märkningskrav för enzymer	62
3.18.4.14.2	Allergena ämnen och ingredienser.....	62
3.18.4.15	Bilaga VII, del D Aromer inklusive rökaromer	62
3.18.4.16	Bilaga VII, del D, punkt 1, strecksats 1, hur aromer ska anges	63
3.18.4.17	Bilaga VII, del D, punkt 1, strecksats 2, Hur rökaromer ska anges	63

3.18.4.18	Bilaga VII, del D, punkt 2 Kriterier som måste vara uppfyllda för att få använda begreppet ”naturlig” för aromer	64
3.18.4.19	Bilaga VII, del D punkt 3 Hur aromerna kinin och koffein ska anges	64
3.18.4.19.1	Allergena ingredienser	64
3.18.4.20	Bilaga VII, del E punkt 1 Benämning av sammansatta ingredienser	65
3.18.4.21	Bilaga VII, del E, punkt 2 a-b Undantag enligt ”2-procentsregeln”	67
3.18.4.22	Bilaga VII, del E, punkt 2c Övriga undantag från uppräknig av ingående ingredienser	67
3.18.4.22.1	Allergena ingredienser	68
3.19	Artikel 19 punkt 1 – 2 Utelämnande av ingrediensförteckningen.....	68
3.20	Artikel 20 a – e Utelämnande av beståndsdelar i livsmedel från ingrediensförteckningen	68
3.20.1	Beståndsdelar som inte behöver ingå i ingrediensförteckningen ..	68
3.20.1.1	a Beståndsdelar som avskiljs men återförs.....	68
3.20.1.2	b punkt i) Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer enligt ”carry-overprincipen”	68
3.20.1.2.1	”Carry over” (överföringsprincipen)	69
3.20.1.3	b punkt ii) Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer som använts som processhjälpmedel.....	70
3.20.1.4	c Bärare till livsmedelstillsatser, enzymer eller aromämnen....	70
3.20.1.5	d Råvaror som använts som processhjälpmedel.....	70
3.20.1.6	e punkt i) Vatten för rekonstituering	70
3.20.1.7	e) punkt ii) Vatten som utgör en lag som normalt inte konsumeras	71
3.20.2	Allergena ”carry over”-tillsatser/andra ingredienser	71
3.21	Artikel 21. Märkning av vissa ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans	71
3.21.1	Artikel 21.1.a Ämnen som alltid ska anges i ingrediensförteckningen	71
3.21.1.1	Undantag från krav på deklARATION av ingredienser enligt artikel 19	72
3.21.1.2	Kategoribeteckningar enligt bilaga VII Del B	72
3.21.1.3	Livsmedelstillsatser, bilaga VII Del C	72
3.21.1.4	Aromer, bilaga VII Del D	73
3.21.1.5	Sammansatta ingredienser, bilaga VII Del E	73
3.21.1.6	Beståndsdelar som inte behöver ingå i ingrediensförteckningen, artikel 20	74
3.21.1.7	”Carry-over”, artikel 20.b.i)	74
3.21.1.8	Livsmedelstillsatser som använts som processhjälpmedel, artikel 20.b.ii)	74
3.21.1.9	Bärare och ämnen som inte är livsmedelstillsatser, artikel 20.c	74
3.21.1.10	Övriga ingredienser som använts som processhjälpmedel, artikel 20.d	74
3.21.2	Artikel 21.1b Ämnen som ska framhävas i märkningen	74

3.21.2.1	Livsmedlets beteckning.....	75
3.22	Artikel 22 Mängdangivelse för ingredienser	76
3.22.1	Artikel 22.1 a Ingrediens i livsmedlets beteckning eller som vanligtvis förknippas med livsmedlet.....	77
3.22.2	Artikel 22.1 b Ingrediens som framhävs i märkningen	78
3.22.3	Artikel 22.1 c Karakterisera och särskilja livsmedlet från andra varor	79
3.22.4	Artikel 22.2 Undantag från krav om mängdangivelse av vissa ingredienser	79
3.22.4.1	Bilaga VIII, punkt 1 a, i) Avrunnen vikt.....	79
3.22.4.2	Bilaga VIII, punkt 1a, iii) Små mängder i aromgivande syfte .	79
3.22.4.3	Bilaga VIII, punkt 1a iv) Inte styrande för konsumentens val.	80
3.22.4.4	Bilaga VIII, punkt 1 b Exakt reglering av mängden	80
3.22.4.5	Bilaga VIII, punkt 2 Ingredienser i varierande proportion.....	80
3.22.4.6	Bilaga VIII, punkt 2 Ytterligare undantag från krav på uppgift om mängd av ingredienser.....	80
3.22.4.7	Bilaga VIII punkt 3 a – b Hur och var ska mängden anges?....	80
3.22.4.8	Bilaga VIII, punkt 4 När mängd får anges på annat sätt	81
3.22.4.9	Bilaga VIII, punkt 4 a Livsmedel som minskat i fukthalt.....	81
3.22.4.10	Bilaga VIII, punkt 4 b Flyktiga ingredienser	82
3.22.4.11	Bilaga VIII, punkt 4 c Rekonstituerade ingredienser och torkade eller koncentrerade livsmedel	82
3.23	Artikel 23 Nettokvantitet	83
3.23.1	Artikel 23, punkt 1 a – b Hur nettokvantiteten ska uttryckas	83
3.23.1.1	Får nettovikten anges som cirkavikt?.....	83
3.23.2	Artikel 23, punkt 3 och bilaga IX Angivande av nettokvantitet....	84
3.23.2.1	Bilaga IX punkt 1 a – c Undantag från kravet att ange nettokvantitet	84
3.23.2.2	Bilaga IX, punkt 2 Nationella bestämmelser om angivande av nettovikt	84
3.23.2.3	Bilaga IX, Punkt 3 Färdigförpackade livsmedel som består av flera separata färdigförpackningar.....	84
3.23.2.4	Bilaga IX, punkt 4 Färdigförpackade livsmedel som består av flera separata förpackningar som inte betraktas som enheter.....	85
3.23.2.5	Bilaga IX, punkt 5 Avrunnen vikt, lag, glaserade produkter ...	85
3.24	Artikel 24. Datum för minsta hållbarhet, sista förbrukningsdag och nedfrysningsdag.....	85
3.24.1	Artikel 24.1 och 2, bilaga X punkt 1.a – c Minsta hållbarhet (Bäst före-dag)	86
3.24.2	Artikel 24.1 och 2, bilaga X punkt 2 Sista förbrukningsdag	87
3.24.3	Artikel 24.1 och 2, bilaga III punkt 6 och bilaga X punkt 3 Nedfrysningsdatum.....	88
3.24.4	Artikel 24.2, bilaga X punkt 1.d Undantag från krav om datum för minsta hållbarhet	88
3.24.4.1	Frivillig datummärkning	89
3.24.4.2	Omförpackning och ommärkning	90
3.25	Artikel 25. Förvarings- eller användningsvillkor	90
3.25.1	Artikel 25.1 Anvisning om förvaring eller användning	90

3.25.2	Artikel 25.2 Förvaringsanvisning för öppnad förpackning	90
3.26	Artikel 26 Ursprungsland eller härkomstplats.....	91
3.26.1	Artikel 26, punkt 2 a Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för att konsumenten inte ska bli vilseledd.....	91
3.26.1.1	Beteckningar som innehåller hänvisning till geografiska platser 92	
3.26.1.2	Kontroll-och identifieringsmärke på animaliska livsmedel	93
3.26.2	Artikel 26 punkt 2 b Kött från svin, får, get och fjäderfä	94
3.26.3	Artikel 26 punkt 3, Ursprung för den primära ingrediensen	94
3.26.4	Artikel 26 punkt 4 – 9 EU-kommissionens fortsatta arbete med bestämmelser om ursprungsland eller härkomstplats	94
3.27	Artikel 27 Bruksanvisning	94
3.28	Artikel 28 Alkoholhalt.....	95
3.28.1	Artikel 28.1 Alkoholhalt för vin och druvmust	95
3.28.2	Artikel 28.2 och bilaga XII Alkoholhalt för övriga drycker.....	95
3.29	Artikel 29 – 35, bilaga I, V, XIII, XIV och XV –Näringsdeklaration... 95	
3.29.1	Artikel 29.1 – 2 Förhållande till annan lagstiftning	96
3.30	Artikel 30 Näringsdeklarationens innehåll	96
3.30.1	Artikel 30, punkt 1 och bilaga I Obligatorisk näringsdeklaration . 96	
3.30.1.1	Hur obligatoriska uppgifter ska presenteras.....	97
3.30.2	Artikel 30.2 a – f och bilaga XIII Vilka frivilliga uppgifter får ingå i näringsdeklarationen?.....	97
3.30.2.1	Artikel 30.2 f och bilaga XIII Vitaminer och mineraler	98
3.30.2.2	Hur frivilliga uppgifter ska presenteras.....	98
3.30.3	Artikel 30.3 Uppprepning av vissa uppgifter i näringsdeklarationen 98	
3.30.3.1	Hur upprepningen av näringsdeklarationen ska presenteras	99
3.30.4	Artikel 30.4 Näringsdeklaration i märkning av drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol	99
3.30.5	Artikel 30.5 Näringsdeklaration för livsmedel som inte är färdigförpackade.....	99
3.30.6	Artikel 30.6 EU-kommissionen får ändra punkt 2 – 5	99
3.30.7	Artikel 30.7 Transfett och eventuella lagstiftningskrav	99
3.31	Artikel 31 Beräkning	100
3.31.1	Artikel 31.1 och bilaga XIV Beräkning av energivärde	100
3.31.1.1	Energi från kolhydrater	100
3.31.2	Artikel 31.2 Omräkningsfaktorer för vitaminer och mineraler ...	100
3.31.3	Artikel 31.3 Information om livsmedlet så som det säljs	101
3.31.4	Artikel 31.4 Hur näringsdeklarationen ska bestämmas	101
3.31.4.1	Ska sötningsmedelet erytritol ingå vid bestämning av kolhydrathalten trots att den inte bidrar med energi?	101
3.31.4.2	Hur mycket får de deklarerade värdena avvika från de analyserade värdena vid en kontroll?	102
3.32	Artikel 32 och bilaga XV Uttryck per 100 gram eller per 100 ml.....	102
3.32.1	Artikel 32.1 och bilaga XV Måttenheter	102
3.32.2	Artikel 32.2 Per 100 g eller per 100 ml	102
3.32.3	Artikel 32.3 Referensintag för vitaminer och mineraler.....	103
3.32.3.1	Vad menas med ”drycker” i bilaga XIII, del A punkt B?	103

3.32.4	Artikel 32.4 – 5 Referensintag för energi och vissa andra näringsämnen än vitaminer och mineralämnen (för vuxna).....	104
3.33	Artikel 33 Uttryck per portion eller per konsumtionsenhet.....	104
3.33.1	Artikel 33, punkt 1 a Utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml”	104
3.33.2	Artikel 33 punkt 1 b Utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml”	104
3.33.3	Artikel 33, punkt 1 c Utöver eller istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”	104
3.33.4	Artikel 33, punkt 2 – 3 När uttryck per portion eller konsumtionsenhet får användas enbart.....	105
3.34	Artikel 34 Presentation	110
3.34.1	Artikel 34.1 I samma synfält och i en bestämd ordningsföljd.....	110
3.34.2	Artikel 34.2 I tabellform om utrymmet tillåter det.....	110
3.34.3	Artikel 34. 3 a – b Upprepning av näringsdeklarationen på framsidan	110
3.34.4	Artikel 34.4 Alkoholhaltiga drycker och livsmedel som inte är färdigförpackade	111
3.34.5	Artikel 34.5 När energivärdet eller mängden näringsämnen är obetydlig	111
3.34.6	Artikel 34.6. Enhetlig tillämpning av sättet att presentera näringsdeklarationen.....	111
3.35	Artikel 35 Ytterligare uttrycks- och presentationsformer.....	111
3.36	Artikel 36 Frivillig livsmedelsinformation.....	111
3.36.1	Artikel 36.1 När livsmedelsinformation ges frivilligt	111
3.36.2	Artikel 36.2 Regler om frivillig livsmedelsinformation	112
3.36.3	Artikel 36.3 EU-kommissionen ska ta fram ytterligare regler	112
3.37	Artikel 37 Presentation av frivillig livsmedelsinformation	112
3.38	Artikel 38 Nationella åtgärder	113
3.39	Artikel 39 och 45 Nationella åtgärder om ytterligare obligatoriska uppgifter samt anmälningsförfaranden	113
3.40	Artikel 40 Mjölk och mjölkprodukter	113
3.41	Artikel 41 Alkoholhaltiga drycker.....	113
3.42	Artikel 42 Uttryck för nettokvantitet	113
3.43	Artikel 43 Frivilliga uppgifter om referensintag för specifika befolkningsgrupper	113
3.44	Artikel 44 punkt1 – 2 Nationella åtgärder för livsmedel som inte är färdigförpackade	114
3.44.1	Livsmedel som säljs utan att vara färdigförpackade	114
3.44.2	Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran	114
3.44.3	Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning.....	114
3.44.4	Uppgifter som ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade	115
3.44.5	Hur uppgifterna ska lämnas	116
3.45	Artikel 46 – 47 samt 51-52	117
3.46	Artikel 48 Kommittéförfarande	117
3.47	Artikel 49-50 Ändring av förordningarna (EG) nr 1924/2006 och 1925/2006	118
3.48	Artikel 51 – 52 Delegeringens utövande och skyndsamt förfarande...	118

3.49	Artikel 53 Upphävande.....	118
3.50	Artikel 54 Övergångsbestämmelser	118
3.51	Artikel 55 Ikraftträdande och tillämpningsdag.....	118
4	Bilagor till vägledningen	119
4.1	Bilaga A Kommentarer till listan som avses i artikel 21 (bilaga II)....	120
4.1.1	Ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans	120
4.2	Bilaga B Lathund till direktiv och förordningar som nämns i förordningen och vägledningen	123
4.2.1	Sammanställning av de EU-direktiv som nämns i förordningen och de föreskrifter de genomförts genom inom Livsmedelsverkets ansvarsområde	123
4.2.1.1	Sammanställning av föreskrifter som nämns i vägledningen	124
4.2.2	Sammanställning av de EU-förordningar som nämns i förordningen	125
4.2.2.1	Sammanställning av de EU-förordningar som nämns i vägledningen.....	126

1 Inledning

1.1 Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket tar fram vägledningar för att främja en enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen. Avsikten med vägledningar är att beskriva och tolka innehållet i gällande lagstiftning. En vägledning kan innehålla ytterligare information jämfört med lagstiftningen, med syfte att öka förståelsen för lagstiftningens krav. Detta sker genom att beskriva Livsmedelsverkets tolkning, ange syftet med/bakgrunden till en regel och ge läshjälp i form av hänvisningar både till begrepp som används och till andra regler som är relevanta. Vidare ska vägledningar förtydliga vad som menas med termer som används och ge exempel på hur tillämpningen av regeln kan se ut.

Vägledningar ska däremot inte bedöma risker, definiera nya begrepp, beskriva baskunskaper, eller ge råd om bedömningar eller hur kontroll ska bedrivas. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan ger 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 innehållet i en föreskrift eller förordning 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. EU-domstolens praxis kan komma att ge vägledning vad gäller tolkningen av EU:s rättsakter.

2 Bakgrund och omfattning

2.1 Bakgrund

I oktober 2011 antogs Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (nedan kallad informationsförordningen eller enbart förordningen). Genom informationsförordningen ändras de gällande EU-reglerna om livsmedelsmärkning så att konsumenterna lättare ska kunna göra informerade val och använda livsmedel på ett säkert sätt. Samtidigt säkras fri rörlighet för livsmedel som produceras och saluförs lagligt. Förordningen trädde i kraft den 12 december 2011. Den ska tillämpas från och med den 13 december 2014, med undantag av bestämmelserna om näringsdeklarationen, som ska tillämpas från och med den 13 december 2016.

Informationsförordningen byggs succesivt ut med ytterligare bestämmelser i form av delegerade akter och genomförandeakter med tillämpningsföreskrifter. Det framgår av förordningen vilka möjligheter kommissionen har att besluta om såd-

ana ytterligare bestämmelser, och under vilka förutsättningar sådana bestämmelser får arbetas fram.

2.2 Omfattning

Genom att förordningen börjar tillämpas upphör sex direktiv och en förordning på märkningsområdet. Ett syfte med informationsförordningen har varit att samla flera märkningsregler i samma rättsakt. Detta innebär att de flesta regler inte har ändrats, utan de har istället samlats i en förordning. Bland nyheterna kan nämnas kravet på minsta teckenstorlek (artikel 13.2) samt att angivande av näringsdeklaration blir obligatoriskt på de flesta livsmedel (dock först fr.o.m. 13 december 2016).

2.3 Hur får man tag på förordningar, föreskrifter och vägledningar?

Förordningar, föreskrifter och vägledningar finns på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se, under fliken ”Lagstiftning”. Livsmedelsverkets föreskrifter kan även beställas via Livsmedelsverkets kundtjänst, telefon 018-17 55 00.

2.4 Hur får man reda på om förordningen ändras?

Ett sätt att hålla sig à jour med lagstiftningen är att prenumerera på ny lagstiftning via www.slv.se. Ett annat sätt är att söka efter rättsakter på EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>).

2.5 Övergångsregler

Informationsförordningen tillämpas från och med den 13 december 2014. Övergångsbestämmelser finns i artikel 54 i förordningen, se vägledningens avsnitt 3.50.

Enligt artikel 47 i förordningen ska nya bestämmelser som beslutas i genomförandeakter eller i tillämpningsföreskrifter alltid börja tillämpas från och med den 1 april som följer efter att en ny rättsakt är antagen.

Beskrivning av förordningens uppbyggnad

Informationsförordningen är uppbyggd på följande sätt: Först kommer en längre ingress med 59 beaktandesatser som beskriver bakgrunden till artiklarna i förordningen. Därefter kommer reglerna som beskrivs i 55 artiklar indelade i sju kapitel. Därtill innehåller förordningen 15 bilagor.

3 Kommentarer till artiklar och bilagor i informationsförordningen

Denna vägledning följer förordningens rubriker och artiklar. Vägledning och förordning samt ändringar och tillägg till förordningen behöver läsas tillsammans, eftersom man annars riskerar att tappa viktig information som behövs för att man ska kunna tillämpa lagstiftningen på ett korrekt sätt. Tänk på att utnyttja sökbegreppen i elektronisk version av såväl förordning som vägledning.

3.1 Artikel 1 Syfte och tillämpning

Se artikeln i förordningen.

Förordningens huvudsakliga syfte är att ge en grund för säkerställande av en hög konsumentskyddsnivå när det gäller livsmedelsinformation. För att uppnå detta ska hänsyn tas till att konsumenterna uppfattar information olika och har olika behov av information, samtidigt som förordningen garanterar att den inre marknaden fungerar smidigt.

Förordningen ska tillämpas på livsmedelsföretagare i alla steg i livsmedelskedjan där verksamheten rör tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Livsmedelsföretagarbegreppet presenteras på samma sätt som i hygien- och kontrollförordningarna, se skäl 15.

3.2 Artikel 2 Definitioner

Se artikeln i förordningen.

Många av definitionerna känns igen från tidigare märkningslagstiftning, medan andra definitioner är helt nya, t.ex. livsmedelsinformation, primär ingrediens och konstruerat nanomaterial. Nytt är även att det finns definitioner för de olika typer av beteckningar som kan användas i livsmedelsinformationen, d.v.s. föreskriven, vedertagen och beskrivande beteckning.

Nedan följer kommentarer till några av definitionerna i artikeln.

3.2.1 Artikel 2 punkt 2a Livsmedelsinformation

Notera att all information om ett livsmedel, oavsett vilken och hur den kommuniceras, omfattas av förordningen, så länge det handlar om information som ”görs tillgänglig för slutkonsumenterna”. Det betyder att märkning på förpackningen endast utgör en del av livsmedelsinformationen.

3.2.2 Artikel 2 punkt 2e Färdigförpackat livsmedel

Se artikeln i förordningen för definition av färdigförpackade livsmedel.

Förpackningen behöver inte omsluta livsmedlet helt. Avgörande för om livsmedlet är att anse som färdigförpackat är om det endast kan användas om förpackningen öppnas eller ändras.

Syntetiska korvsinn, som är gas- och vätsketäta, kan t.ex. anses som färdigförpackning. Däremot är ätbara korvsinn av traditionellt slag, t.ex. natur- eller konstarm, inte färdigförpackningar.

Hel färsk frukt och färska grönsaker, förpackade individuellt i plastfilm, såsom gurka och paprika, betraktas inte som färdigförpackade livsmedel så länge produkterna är hela. Plastfilmen betraktas som skydd för ömtåliga livsmedel i dessa fall. Detta är ett undantag från vad som anses vara en färdigförpackning.

Grönsaker eller frukter som placerats i någon form av försluten plastpåse, nät eller tråg är en färdigförpackning. Så länge frukterna eller grönsakerna inte har delats eller processats vidare gäller samtidigt Jordbruksverkets handelsnormer, som kontrolleras av Jordbruksverket.

Andra livsmedel som förpackats individuellt i platsfilm, exempelvis kavringbröd, är färdigförpackade.

Exempel på färdigförpackningar:

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

Det ska vara fullständigt märkta enligt artikel 9. Eftersom ruccolasallat är en grönsak som vanligtvis inte har delats i bitar krävs inte datummärkning (se informationsförordningens bilaga X).

- Isbergssallat, som skurits i bitar och placerats i slutna påse, är ett färdigförpackat livsmedel och ska vara fullständigt märkt enligt artikel 9. Eftersom sallaten är skuren i bitar omfattas den inte av undantagen i bilaga X till förordningen.

Enligt definitionen av färdigförpackat livsmedel ska inte livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direktförsäljning anses vara färdigförpackade livsmedel. För närmare förklaring av begreppen se vägledningens avsnitt 3.44.

3.2.3 Artikel 2 punkt 2 f Ingrediens

Se artikeln i förordningen för definition av ingrediens.

Här anges att restprodukter inte ska anses vara ingredienser

Exempel på restprodukter:

Eventuella rester av ett processhjälpmedel

3.2.4 Artikel 2 punkt 2 g Härkomstplats

Observera att förordning (EEG) nr 2913/92, vilken hänvisas till artikeln, har upphävts genom förordning (EG) nr 450/2008. För definition av ursprungsland, se artikel 36 i sist nämnda förordning.

3.2.5 Artikel 2 punkt 2 t konstruerat nanomaterial

Kommissionen ska framöver justera och anpassa denna definition

3.3 Artikel 3 Allmänna mål

Se artikeln i förordningen.

I bestämmelsen anges såväl syftet med livsmedelsinformation som syftet med lagstiftning om livsmedelsinformation.

Syftet med livsmedelsinformation uttrycks på följande sätt i artikel 3.1:

Syftet med att tillhandahålla livsmedelsinformation är att uppnå en hög skyddsnivå för konsumenternas hälsa och intressen genom att ge slutkonsumenterna möjlighet att göra informerade val och använda livsmedel på ett säkert sätt, särskilt utifrån hälsomässiga, ekonomiska, miljömässiga, sociala och etiska överväganden.

(Slut-)konsumenten ska alltså ges möjlighet att med ledning av livsmedelsinformationen göra informerade val och använda livsmedlen på ett säkert sätt.

3.4 Artikel 4 Principer för obligatorisk livsmedelsinformation

Se artikeln i förordningen.

Artikeln delar in den obligatoriska livsmedelsinformationen i tre huvudsakliga kategorier. Regler om obligatorisk livsmedelsinformation måste falla in under en av dessa kategorier.

3.5 Artikel 5 Samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet

Se artikeln i förordningen.

3.6 Artikel 6 Grundläggande krav

Se artikeln i förordningen.

Ett grundläggande krav är att tillsammans med varje livsmedel som konsument eller storhushåll köper eller får gratis ska det finnas livsmedelsinformation som uppfyller kraven i informationsförordningen. Kraven enligt förordningen varierar utifrån livsmedel samt hur och i vilket handelsled det tillhandahålls.

Se även artikel 1.3 i informationsförordningen om förordningens tillämpningsområde.

3.7 Artikel 7 Rättvisande information

Artikeln omfattar all livsmedelsinformation, inte bara märkning, och ger en övergripande inriktning för all livsmedelsinformation. Uppgifter om ett livsmedel får inte vilseleda konsumenterna, d.v.s. vara sådana att de skulle kunna ge ett missvisande eller felaktigt intryck av livsmedlet i något avseende. Livsmedelsinformation ska vara tydlig och informativ.

Den som är ansvarig för livsmedelsinformationen om livsmedlet ska alltid kunna motivera/verifiera/förklara varför en viss uppgift har använts. 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 livsmedelsinformationen, både skriftliga uppgifter, bilder och annat, som finns både på själva förpackningen och i direkt samband med saluhållandet, som t.ex. på skylt eller hyllkant. Även muntlig kommunikation omfattas av bestämmelserna i förordningen. Den totala uppfattningen om livsmedelsinformationen kan bedömas vara vilseledande även om varje enskild uppgift i sig är korrekt.

3.7.1 Artikel 7.1.a Det som är utmärkande för livsmedlet

Nedan följer exempel på livsmedelsinformation som kan vara vilseledande på grund av att den beskriver något annat än vad som i själva verket är utmärkande för livsmedlet.

3.7.1.1 Beteckningar

Exempel på vilseledande beteckning:

Ett livsmedel har beteckningen ”pizzaskinka”, trots att det i själva verket är en blandprodukt från olika delar av grisen. Det är allmänt vedertaget, d.v.s. känt av konsumenten, att skinka är lårmuskulatur från gris. Beteckningen kan därför bedömas som vilseledande.

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

Exempel på vilseledande beteckning ”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, så som för falukorv och marmelad, vilken beteckning som ska användas för ett livsmedel är det felaktigt att använda en an-

nan beteckning, eftersom det kan leda till att konsumenten blir vilseledd. Se även artikel 17.1 i förordningen.

Exempel där konsumenten kan bli vilseledd:

- En fisk säljs under felaktig svensk handelsbeteckning
- En fisk säljs under ofullständigt angiven vetenskaplig beteckning

Den vetenskapliga beteckningen (på latin) ska vara fullständig och korrekt. För handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter, se även Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter. För konsumentinformation av fiskeriprodukter, vattenbruksprodukter, sjögräs och alger ska även förordning (EU) nr 1379/2013 tillämpas fr.o.m. den 13 december 2014.

Observera att en av nyheterna är att handelsbeteckningen ska följas av artens vetenskapliga beteckning. Många livsmedelsföretagare har redan angett vetenskaplig beteckning på fisk sedan länge. Latinskt namn blir alltså ett krav och inte längre en fri-villig upplysning som man kan lägga till efter namn på fisk m.m.

Exempel på fullständigt angivande av vetenskaplig beteckning:

Lax (*Salmo Salar*)
Havskräftor (*Neophrops norvegicus*)

I de fall vaniljstäng avbildas på produkten kan konsumenten förvänta sig att vanilj från vaniljstäng ingår. Extrakt som tillverkas av vaniljstäng och som uppfyller kriterierna för en arom ska anges som arom i ingrediensförteckningen, se bilaga VII, del D i förordningen och avsnitt 3.18.4.15 i vägledningen.

Exempel på livsmedel vars beteckningar anspelar på vanilj:

Vaniljglass, vaniljyoghurt, vaniljsås, vaniljdrömmar

Se även artikel 7.1 d och förordningens bilaga VI punkt 4 om när ingredienser byts ut.

3.7.1.2 Illustration, bild, dekor och liknande

Bilder som förekommer i informationen om ett visst livsmedel ska ge ett rättvisande intryck av livsmedlet, då bilder kan ha en stark effekt i märkningen.

- Bild av mängd: Innehållets verkliga/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 be-

redningsgrad. Om ett icke tillagat livsmedel visas i tillagat skick bör bilden kompletteras med tillräckligt tydlig text med innebörden att livsmedlet kräver tillagning eller att det är frågan om ett serveringsförslag.

Exempel på livsmedel som bör kompletteras med uppgift om beredningsgrad:

- Bake-offbröd
- Ogräddad paj
- Saft

- Bild av ingående ingredienser: I princip får endast sådana ingredienser och tillbehör som finns i förpackningen avbildas. Tillbehör som inte rimligen kan förväntas finnas i förpackningen kan dock få avbildas, 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:

- 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.
- En yoghurtförpackning är försedd med en illustration av en tallrik med yoghurt med skivade jordgubbar i, 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.

När det gäller t.ex. tillsatser eller aromer som utvinns ur växter kan ursprungsväxten få avbildas under förutsättning att det finns en tydlig förklaring i anslutning till bilden som inte riskerar att vilseleda konsumenten att tro att det är själva växten som ingår i livsmedlet. En helhetsbedömning av förpackningen får göras i varje enskilt fall. Se även artikel 7.1.d och förordningens bilaga VI punkt 4.

3.7.1.3 Avbildningar som visar ingredienser och/eller smak

Märkningen och dess närmare utformning får inte vilseleda konsumenten när det gäller bl.a. livsmedlets sammansättning, beskaffenhet och egenskaper. Märkningsuppgifterna ska både var för sig och i sin helhet ge en rättvisande och korrekt bild av livsmedlet.

Bedömningen av om märkningen av ett livsmedel ska anses vilseledande eller inte måste avgöras med hänsyn tagen till samtliga märkningsuppgifter på förpackningen.

På ett livsmedel är det främst beteckningen, och informationen i anslutning till beteckningen, ingrediensförteckningen samt eventuella frivilliga avbildningar som ger konsumenten information om vad som ingår i livsmedlet och vilken karaktär livsmedlet har. Konsumenten ska med hjälp av beteckningen förstå vad det är för livsmedel och få kompletterande uppgifter i ingrediensförteckning av mängdangivelser och eventuell avbildning. Beteckningen är en central del av märkningen. En vilseledande beteckning kan inte ”neutraliseras” av en korrekt ingrediensförteckning.

Vid avbildningar ska det framgå vad det är man avser illustrera med bilden. Exempelvis om bilden presenterar ett serveringsförslag. Om det av övrig märkning framgår att avbildningen illustrerar smaken/karaktären på produkten kan det vara acceptabelt att endast den smagivande ingrediensen avbildas. På samma sätt kan det finnas fall då samtliga ingredienser bör återges, ibland i samma proportioner som de ingår med, för att inte vilseleda konsumenten. Bedömning måste göras i varje enskilt fall.

Se även vägledningens avsnitt 3.22 om mängdangivelse.

För produkter som omfattas av mer detaljerade regler vad gäller sammansättning och beteckningar, kan ovanstående resonemang antagligen inte tillämpas. För exempelvis fruktjuice och nektar framgår av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om fruktjuice och fruktnektar regler om vilka beteckningar som ska användas. Att på produkter som omfattas av de föreskrifterna ha avbildningar som ger ett annat intryck i fråga om sammansättning eller innehåll skulle kunna vilseleda konsumenten.

Fruktavbildningar på en produkt som inte innehåller frukt överhuvudtaget kan anses som vilseledande, om konsumenten förväntar sig att frukt ingår. En fruktavbildning på exempelvis en dryck eller en yoghurt som smaksatts med enbart aromer skulle kunna bedömas som vilseledande.

Om däremot fruktavbildningen ges på en produkt där konsumenten inte förväntar sig att frukt ingår, behöver informationen inte anses som vilseledande. Detta trots att fruktsmaken enbart kommer från aromämnen, exempelvis konfektyrvaror som hallonbåtar m.m.

3.7.1.4 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. Samtidigt finns särskilda krav på att åtfölja livsmedlets beteckning med vissa uppgifter som t.ex. ”innehåller socker och sötningsmedel”. Se bilaga III till förordningen.

Se även artikel 7.1 d och förordningens bilaga VI punkt 4.

3.7.1.5 Kan innehålla spår av ...

I informationsförordningen regleras ännu inte användandet av uttrycket ”kan innehålla spår av ...”, som används av industrin för att uttrycka oavsiktlig kontamination. Uppgiften får dock inte användas på ett sätt som kan vilseleda konsumenterna.

Som hjälp för att avgöra om påståendet ”kan innehålla spår av ...” är vilseledande eller inte finns en nationell branschriktlinje som bland annat tar upp denna fråga. Den heter ”Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel”. Länkar till nationella branschriktlinjer som är bedömda av Livsmedelsverket finns på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

Se även vägledningens avsnitt 3.36.3.

3.7.1.6 Vegetabilisk, vegetarisk

Om det i märkningen av ett livsmedel framgår att det är vegetabiliskt, vegetariskt eller liknande kan det i många fall anses som vilseledande om en ingrediens, inklusive tillsatser och aromer av animaliskt ursprung, ingår i livsmedlet.

Se även artikel 7.1 d och förordningens bilaga VI punkt 4.

Undantag finns för bredbara fetter, se förordningarna (EG) nr 1234/2007 och (EU) nr 1308/2013. Se vägledningens bilaga B.

Begreppet vegetarisk behöver inte anses vara vilseledande när en pizza med ost betecknas som vegetarisk, eftersom det är allmänt vedertaget i Sverige att lakto-vegetariska pizzor på restaurang även säljs utan hänvisning till närvaron av ost.

3.7.1.7 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.

Rökning

För livsmedel som har tillförts rökarom enbart genom inblandning, duschning, sprayning, pensling med rökarom, eller med andra likande metoder får det inte anges att livsmedlet 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 förordningens bilaga VI, del A punkt 1 om upplysningar i anslutning till beteckningen.

Rårörda, rårört, rårörd

Begreppet ”rårörda, rårört, rårörd” är inte definierat i lagstiftningen, utan här gäller vanligt svenskt ordbruk. Exempelvis innebär ”rårörda lingon” normalt sett att lingon och socker har rörts ihop utan någon upphettning.

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 sådant krav. Istället baseras kraven på en märkning som visar:

1. Vad som är utmärkande för livsmedlet och i synnerhet dess egenskaper, enligt artikel 7.1 som bland annat produktionsmetod angiven före ingrediensen mjölk i ingrediensförteckningen, d.v.s. pastöriserad alternativt opastöriserad mjölk (angående temperaturgränser för pastöriserad mjölk, se vägledning om ”kontroll av värmebehandlingsutrustning för mjölk- och mjölkprodukter”).
2. Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd eller den särskilda behandling som livsmedlet genomgått, t.ex. pulverisering, frystorkning, pastörisering, i anslutning till varans beteckning enligt bilaga VI punkt 1 till förordningen. Detta kan vara lämpligt exempelvis för kategorierna mjölk och ost som enligt artikel 19 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” enligt förordning (EG) nr 853/2004. Se även förordningens bilaga I, punkt 4.1. i samma förordning definition av obehandlad mjölk.

För att underlätta för de svenska konsumenterna och livsmedelsföretagarna rekommenderar Livsmedelsverket företagen att som en ytterligare frivillig uppgift ange ”opastöriserad” i anslutning till varans beteckning enligt den andra punkten ovan och ”opastöriserad mjölk” i ingrediensförteckningen enligt den tredje punkten ovan. Livsmedelsverket bedömer att det är detta uttryck som de svenska konsumenterna förstår.

3.7.1.8 Ursprung

Om ett ortnamn nämns i produktnamnet eller i andra delar av märkningen så bör det framgå vad användningen av just det ortnamnet betyder. Det kan t.ex. vara så att det är en tillverkningsort som menas, 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 vid ett annat tillfälle exempelvis köper in produkter eller ingredienser från en annan ort måste märkningen ändras.

Se även avsnitt 3.26 i vägledningen.

Närproducerat, lokalproducerat

Produkter märkta med närproducerat, lokalproducerat och liknande uttryck bör, för att konsumenten inte ska riskera att bli vilseledd, vara märkta med en tydlig uppgift om var produktionen skett. Bedömning ur ett vilseledandeperspektiv får göras i varje enskilt fall.

Marknadsdomstolen har slagit fast att det inte anses förenligt med hur en genomsnittskonsument uppfattar begreppet ”närproducerad” att påstå att en produkt är närproducerad när den endast produceras på en plats, men säljs över hela landet (MD 2010:9).

3.7.2 Artikel 7.1.b Särskilda verkningar eller egenskaper

Det är inte tillåtet att göra påståenden om att livsmedlet har särskilda verkningar eller ett visst innehåll av ingredienser eller andra ämnen som livsmedlet saknar. Exempel kan vara hälsopåståenden där livsmedlet inte har de verkningar eller egenskaper som påståenden anger eller näringspåståenden där livsmedlet inte har den föreskrivna mängden av näringsämnen eller annat ämne som gäller för det aktuella näringspåståendet. Förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden kompletterar informationsförordningen i detta avseende. Se vägledningens bilaga B.

3.7.3 Artikel 7.1.c Antydning om speciella egenskaper som i själva verket alla liknande livsmedel har

Det kan anses vilseledande att ange att ett livsmedel har speciella egenskaper, när i själva verket alla andra liknande livsmedel har sådana egenskaper. Ett undantag utgör näringspåståenden som får göras om en produkt även om andra produkter uppfyller näringspåståendet, exempelvis innehåll av C-vitamin för apelsin.

Nedan följer exempel på livsmedelsinformation som kan anses vara vilseledande om uttrycken inte förklaras.

<i>Exempel på säljande uttryck:</i>
Traditionell/klassisk
Naturlig
Äkta
Ren
Färsk
Färskpressad
Lyx
Rik på
Ekologiska

3.7.3.1 Säljande uttryck

Om ett säljande uttryck används, se exempel nedan, måste den som är ansvarig för livsmedelsinformationen kunna motivera användningen av uttrycket. Exempelvis på vilket sätt livsmedlets kvalitet är högre än den hos jämförbara produkter. Detta behöver förklaras i livsmedelsinformationen.

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 ”Extra fin ostkaka” kompletteras i direkt anslutning till det säljande uttrycket att den är ”bakad med mer ägg, grädde och mandel än i vår ordinarie ostkaka”. Detta skulle kunna anses vara en tillräcklig förklaring.

Begrepp såsom ”mycket”, ”mer” och ”extra” bör alltid sättas i relation till något, t.ex. företagets övriga liknande produkter.

Andra 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 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

3.7.3.2 Traditionell, original, klassisk och liknande uttryck

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

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

Det finns annan lagstiftning som i vissa fall reglerar användningen av säljande uttryck. Exempelvis regleras hur ordet traditionell får användas för smör i förordningen om bredbara fetter. Se förordningarna (EG) nr 1234/2007 och (EU) nr 1308/2013. Se vägledningens bilaga B.

3.7.3.3 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.

Exempel på minimal behandling:

Ett livsmedel som skalats, skivats eller rivits.

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.

För aromer finns kriterier som måste vara uppfyllda för att de ska få benämnas som ”naturliga”, se förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer. ”Naturliga aromer” är ingen naturprodukt.

3.7.3.4 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.

<i>Exempel på vilseledande beteckningar:</i>
<ul style="list-style-type: none">- Äkta honung- Riktig apelsinjuice- 100 % juice- Äkta grädde- Äkta vaniljstång

”Äkta vanilj” bedöms däremot vara förenligt med lagstiftningen om motsatsen i liknande livsmedel är syntetiskt framställt vanillin.

3.7.3.5 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 tillverkningsdagens datum.

För vissa livsmedel utgör begreppet färsk en del av den korrekta beteckningen, såsom färskpotatis och färskost.

Eftersom ordet färsk inte har någon klart definierad betydelse, kan det 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, ska det i det enskilda fallet prövas om uttryckets motsats kan användas för annat, liknande livsmedel.

”Färsk grädde” bedöms som vedertaget för kyld grädde, en med kortare hållbarhet än exempelvis UHT-behandlad (Ultra hög temperatur) grädde som förvaras i rumstemperatur.

3.7.3.6 Färskt kött, fisk och skaldjur

Färskt kött definieras i förordning (EG) nr 853/2004. Se vägledningens bilaga B. Där står det att "färskt kött" är sådant kött som inte undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning, inbegripet kött som är vakuumförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär.

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. Ett undantag är räkor som kan anses som färska trots att de kokats.

Observera även reglerna om angivande av nedfrysningsdatum, se vägledningens avsnitt 3.24.3.

3.7.3.7 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 reglerna för fruktjuicer (LIVSFS 2003:18), se vägledningens bilaga B, 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. Om termen ”färskpressad” används i märkningen så bör den förklaras.

3.7.3.8 Övrigt om färskt

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

Med färsk pasta menas vanligtvis den mjuka varianten av pasta med relativt kort hållbarhet, dvs. inte pasta som torkats och är hård.

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

Det finns även fall när användningen av uttrycket färsk är tillåten.

Exempel där användningen av ”färsk” är reglerad:

Färskt fjäderfäkött (förordningarna (EG) nr 1234/2007 och (EU) nr 1308/2013)

Färska ägg (förordningarna (EG) nr 1234/2007 och (EU) nr 1308/2013)

3.7.3.9 Nypressad, nygjord, nybakad

Som begreppen antyder är det något som tillverkats nyligen. Används exempelvis ”nypressad” i märkningen ska det förklaras vad som avses. För att begreppen inte ska anses som vilseledande ska tidsperioden mellan pressning och bäst före-dag vara begränsad och framgå av livsmedelsinformationen.

3.7.3.10 Lyx-

Uttryck som lyx- och liknande har i allmänhet inte någon definierad innebörd och bör därför alltid motiveras. Andra uttryck som närmare anger innebörden kan användas.

Exempel på andra uttryck som kan användas i stället för "räksallad lyx":

Räksallad med extra mycket räkor (med angivande av hur mycket extra räkor) jämfört med motsvarande produkt på marknaden.

Lyx- och liknande uttryck kan anses vara vilseledande på 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 det i det enskilda fallet prövas om uttryckets motsats kan användas för annat, liknande/motsvarande livsmedel.

3.7.3.11 Rik på ..., ...-rik

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

För användningen av godkända påståenden av typen ”rik på”, se vägledningens bilaga B för regler om närings- och hälsopåståenden.

3.7.3.12 Ekologiska livsmedel

Endast livsmedel som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 834/2007 får säljas som ekologiska. De ska genom hela framställningen omfattas av den särskilda kontroll som anges i den förordningen.

3.7.3.13 Utan ...,fri från ...

De ingredienser som har använts vid tillverkningen av ett livsmedel ska enligt huvudregeln alltid deklarerars. Det finns i allmänhet därför inte skäl för att genom livsmedelsinformationen dessutom ange vad som inte ingår i ett livsmedel. Förutom för livsmedel för särskilda näringsändamål och livsmedel som frivilligt märks med närings- eller hälsopåståenden, se nedan, gäller att uttryck av typen ”utan ...” och ”fri från ...” bör användas med stor försiktighet. I de fall de används bör de kunna motiveras sakligt och de måste också vara korrekta.

Det är vilseledande att påstå att ett livsmedel är ”utan ... eller ”fritt från ... ” 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 (främmande ämnen som t.ex. dioxin).

Exempel på vilseledande märkning:

- ”Utan färgämne” på saft, eftersom svensk saft (enligt tillsatsförordningen) inte får tillföras färgämne(n).

- ”GMO-fri” matolja, eftersom livsmedel med medveten inblandning av GMO ska märkas med uppgift om detta enligt förordning (EG) nr 1830/2009. Högst 0,9 procent av råvaran får vara GMO, utan att produkten behöver märkas. En förutsättning är att den GMO som oavsiktligt hamnat i produkten är riskbedömd och godkänd.

- ”Utan tillsatser”, om produkten i själva verket innehåller ”carry-over tillsatser”, som inte behöver märkas ut enligt artikel 20.b) i informationsförordningen, samt om majoriteten av produkterna inom aktuell kategori inte innehåller tillsatser utifrån resonemanget ovan.

Grundregeln i märkning av livsmedel är att endast de ingredienser eller beståndsdelar som finns i den aktuella produkten ska anges, inte de som inte ingår eller ingår i andra liknande produkter. Om ett livsmedel märks med information om vad som inte ingår regleras detta av ytterligare lagstiftning som då träder i kraft.

I följande fall kan det vara motiverat att märka ett livsmedel med ingredienser som inte ingår:

a. Fri-från-märkning

Det är tillåtet att påstå att ett livsmedel är fri från ett visst allergen om påståendet är relevant för livsmedlet och att det uppfyller kraven för sådan märkning. Med relevant avses att livsmedlet har speciella egenskaper som gör att det skiljer sig från liknande livsmedel. Produkter med sådan märkning ska anmälas till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar anmälan till ansvarig kontrollmyndighet för information och kontroll.

Se Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål och förordning (EG) nr 41/2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutenintolerans.

b ”Utan-märkning”

Sådan märkning skulle kunna vara motiverad i de fall producenten kan visa att en stor del av produkterna på marknaden innehåller ämnet eller ingrediensen som påståendet gäller för. Bedömningen av om konsumenter på ett avgörande sätt blir vilseledda av aktuell märkning måste göras i det enskilda fallet utifrån aktuell produkt, marknadssituationen, konsumentperspektiv och relativa omständigheter i övrigt. Bedömningen av om ”utan”-märkningen är vilseledande kan också förändras över tid beroende på hur marknaden ändras, t.ex. antalet produkter som innehåller den aktuella ingrediensen. Den företagare som ansvarar för märkningen ska

kunna visa att den aktuella produkten skiljer sig från andra liknande produkter på marknaden.

c. Nytt recept

I vissa fall kan det vara befogat att hävda att livsmedlet har "förändrats". Det gäller särskilt om receptet har ändrats så att ett livsmedel numera innehåller ett allergen som livsmedlet inte innehöll tidigare. I andra fall kan det vara befogat att hävda att livsmedlet har "förbättrats". Det handlar då främst om livsmedel som har tillverkats enligt nya recept och därmed är "bättre" än sin egen föregångare. Det är inte vilseledande att upplysa konsumenten om detta under förutsättning att det framgår vari förändringen består samt att detta endast sker under en övergångsperiod.

d. Märkning med näringspåståenden

Påståenden om att ett livsmedel är fritt från en viss typ av näringsämnen eller har reducerat energiinnehåll, t.ex. "sockerfri", "energifri" och "fettfri" regleras i förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel.

3.7.4 Artikel 7.1.d När en ingrediens som normalt förekommer har bytts ut

Livsmedelsinformationen får inte genom utseende, beskrivningar eller presentationer i bild antyda att en produkt innehåller ett särskilt livsmedel eller ingrediens när en beståndsdel som normalt förekommer naturligt eller en ingrediens som normalt används i det livsmedlet har bytts ut mot en annan beståndsdel eller ingrediens. Om en sådan beståndsdel eller ingrediens – som konsumenten förväntar sig ska ingå i livsmedlet – har bytts ut ska det klart och tydligt anges vilken beståndsdel eller ingrediens som har använts som ersättning helt eller delvis.

Exempel på vilseledande livsmedelsinformation:

Ost är avbildad på livsmedlet, men i själva verket är den utbytt mot en imitationsprodukt, vilket inte framgår av någon annan information än av ingrediensförteckningen.

Enligt artikel 7.1.d och förordningens bilaga VI punkt 4 ska det i omedelbar närhet av produktens beteckning klart och tydligt anges vilken beståndsdel eller ingrediens som har använts istället för den normalt förekommande eller använda.

3.7.5 Artikel 7.2 Livsmedelsinformationen ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten

Att obligatorisk livsmedelsinformation ska vara korrekt följer redan av kraven som sådana, men artikeln i informationsförordningen gäller även annan livsmedelsinformation än märkning och är inte begränsad till att gälla enbart obligatorisk livsmedelsinformation.

3.7.6 Artikel 7.3 Förebygga, behandla eller bota

Om märkningen innehåller påstående om eller antyder att livsmedlet förebygger, behandlar eller botar sjukdom, kan produkten komma att betraktas som ett läkemedel. Läkemedel omfattas inte av livsmedelsdefinitionen (se artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002). Läkemedelsverket är ansvarig myndighet för läkemedel och därmed för att bedöma om en viss produkt utgör ett läkemedel eller ej. Se Livsmedelsverkets webbplats (www.livsmedelsverket.se) för länkar till andra myndigheter.

3.7.7 Artikel 7.4 Reklam för och presentation av livsmedel

Reklam

Konsumentverket ansvarar för tillsynen över reklam i allmänhet. Deras ansvar omfattar i huvudsak frågor om marknadsföring och produktinformation på internet. Konsumentverket ansvarar för kontroll av bl.a. livsmedelsinformation som lämnas genom marknadsföring, det vill säga reklam och andra metoder i näringsverksamhet som görs för att öka försäljningen av livsmedel. Marknadsföringen regleras bl.a. genom marknadsföringslagen (2008:486).

Exempel på försäljningsmetoder är budskap som framförs genom annonser, reklam i alla media och företagens webbsidor, ”home parties”, Internet m.m.

Presentation

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

På samma sätt som för livsmedelsinformation gäller att presentationen av livsmedel inte får vara vilseledande.

Om ett livsmedels förpackning, av t.ex. tillverknings- eller distributionstekniska skäl, utformas på ett sätt som avviker från livsmedlets nettokvantitet eller form ska den ansvarige livsmedelsföretagaren vidta åtgärder om det finns en risk för att konsumenter vilseleds av presentationen.

Vid bedömning av presentationen av ett livsmedel ska hänsyn tas till skyltar, hyllkantsmärkning och andra uppgifter i livsmedlets direkta omgivning. Hyllkantsmärkningen måste stämma överens med märkningen på förpackningen.

Hur ett livsmedel exponeras i butik kan påverka konsumenternas möjlighet till att göra ett medvetet val, t.ex. genom att fruktdrycker placerats i juicehyllan eller när smaksatt vasslepulver placeras bredvid riven 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:

- Vegetabiliskt margarin som exponeras mot en bakgrund med kor på gröna ängar.
- En förpackning som är större än vad innehållet kräver, så att konsumenterna får en felaktig uppfattning om livsmedlets nettokvantitet.

3.8 Artikel 8 Skyldigheter

Genom bestämmelsen fastställs vilket ansvar livsmedelsföretagare i olika led i livsmedelskedjan har för livsmedelsinformation. Answarets omfattning är delvis beroende av i vilket skick livsmedel levereras och för vilka ändamål de är avsedda. Varje företagare i livsmedelskedjan har någon form av ansvar för livsmedelsinformationen om de livsmedel de släpper ut på marknaden.

3.8.1 Artikel 8.1 Den primärt ansvarige livsmedelsföretagaren

Den livsmedelsföretagare som säljer ett livsmedel under sitt namn eller firmanamn eller importerar ett livsmedel från tredjeland för att släppa ut på EU-marknaden ansvarar för livsmedelsinformationen för det livsmedlet.

Exempel:

Om företag A ger i uppdrag åt företag B att tillverka och/eller märka ett livsmedel som ska säljas med företagare A:s eget varumärke eller firmanamn, så kallad legotillverkning, ansvarar alltså företag A för livsmedelsinformationen för det aktuella livsmedlet. I första hand hur det märks, men även hur det presenteras (förpackningens storlek, form, m.m.).

Det kan finnas fall när det är oklart vilket företag i vars namn livsmedlet säljs. Då det kan bero på flera olika omständigheter måste livsmedelsföretagarna själva bestämma i vems namn eller firmanamn livsmedlet ska säljas. En bedömning av om detta gjorts korrekt får göras från fall till fall.

3.8.2 Artikel 8.2 Informationen ska finnas tillgänglig och vara korrekt

Se artikeln i förordningen.

3.8.3 Artikel 8.3 Livsmedelsföretagare som inte påverkar livsmedelsinformationen

Artikeln beskriver att även andra företag än de som har det så kallade primära ansvaret för att utforma livsmedelsinformation, har skyldigheter enligt förordningen.

En livsmedelsföretagare som inte påverkar livsmedelsinformationen kan inte hållas ansvarig för hur ett färdigförpackat livsmedel har märkts, exempelvis att inne-

håll och mängdangivelser stämmer. Sådana företagare måste däremot utifrån deras kunskaper som fackmän och när de tagit hänsyn till informationen som finns, göra en bedömning av om informationen uppfyller kraven i lagstiftningen. Om företagaren vet eller förmodar att informationen om ett livsmedel inte uppfyller lagstiftningens krav får det inte släppas ut på marknaden. Hur företagaren i övrigt väljer att agera vid upptäckt om att informationen inte uppfyller ett eller flera krav, t.ex. åtgärdar bristerna, returnerar livsmedlen till leverantören eller säljer livsmedlen i oförpackat skick, regleras inte genom bestämmelsen.

Att det i bestämmelsen görs en hänvisning till livsmedelsföretagarnas fackmannaskap betyder att en företagare inte kan slippa ansvar genom att påstå sig inte veta vilka krav som gäller. Se vidare om artikel 8.5.

3.8.4 Artikel 8.4 Informationen får inte ändras om konsumenten i så fall kan bli vilseledd

Se artikeln i förordningen.

3.8.5 Artikel 8.5 Livsmedelsföretagare ska se till att relevanta krav följs

Denna bestämmelse kan ses som ett förtydligande till artikel 17.1 i förordning (EG) nr 178/2002, om livsmedelsföretagares skyldigheter. Företagaren har en skyldighet att säkerställa att de livsmedel denne tillhandahåller uppfyller tillämplig lagstiftning om livsmedelsinformation, exempelvis att alla obligatoriska uppgifter finns med på förpackningen.

3.8.6 Artikel 8.6 Information om livsmedel som inte är färdigförpackade

Bestämmelsen gäller livsmedelsföretagare som släpper ut livsmedel som inte är färdigförpackade och som är avsedda för slutkonsumenter eller för leverans till storhushåll. Sådana livsmedelsföretagare ska säkerställa att de lämnar vidare den information som krävs för att företagare i senare led ska kunna ge den obligatoriska livsmedelsinformationen till konsumenterna. Informationen måste lämnas vidare oavsett om den efterfrågas eller inte. Omfattningen av kraven enligt bestämmelsen påverkas av 8 och 10 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Exempel:

För livsmedel som till slutkonsument ska säljas oförpackade behöver endast uppgifter om livsmedlets beteckning samt ingredienser eller processhjälpmedel som kan orsaka allergi, förtecknade i bilaga II, lämnas vidare till den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlet. Se även avsnitt 3.44 i vägledningen.

3.8.7 Artikel 8.7 När livsmedelsinformationen får lämnas i separat handelsdokument

Se artikeln i förordningen.

Artikeln tar bland annat upp när obligatorisk livsmedelsinformation får lämnas antingen på en etikett på förpackningen eller i ett handelsdokument som följer med livsmedlet vid leverans. Det gäller enligt:

a) för färdigförpackade livsmedel – avsedda för slutkonsument – men som säljs i ett handelsled före försäljning till slutkonsument och under förutsättning att försäljning till storhushåll inte äger rum i detta led.

b) när färdigförpackade livsmedel levereras till storhushåll där de sedan bereds, bearbetas eller delas upp.

Exempel:

Ett flerpäck består av flera separata förpackningar vilka ska säljas färdigförpackade till slutkonsument. Om försäljningen sker till en detaljhandel som inte är ett storhushåll får livsmedelsinformationen lämnas i ett handelsdokument. Om försäljning sker till ett storhushåll måste uppgifterna stå på flerpäckets förpackning. Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.1.2 och 2.1.3.

Kommentar till sista stycket, artikel 8.7: Oavsett om de obligatoriska uppgifterna återfinns direkt på förpackningen eller i relevanta handelsdokument ska den yttre förpackningen vara märkt med livsmedlets beteckning, bäst före-dag eller sista förbrukningsdag, förvaring- och/eller användningsvillkor samt namn och adress till det livsmedelsföretag som avses i artikel 8.1.

3.8.8 Artikel 8.8 Livsmedel som inte är avsedda för slutkonsument

De företagare som omfattas av denna artikel är företagare som tillhandahåller livsmedel som i oförändrat skick inte är avsedda för slutkonsumenter eller storhushåll. Oavsett hur sådana livsmedel förpackats kan de inte vara att anse som färdigförpackade enligt definition i artikel 2.2 e. Hur företagarna ska tillhandahålla den information som krävs enligt artikeln framgår inte, vilket betyder att den kan lämnas på flera olika sätt.

3.9 Artikel 9, förteckning över obligatoriska uppgifter

3.9.1 Artikel 9.1 Obligatorisk livsmedelsinformation

Av bestämmelsen framgår vilken livsmedelsinformation som, om det inte finns några uttryckliga undantag i kapitel IV i förordningen, är obligatorisk att ge till slutkonsumenterna. Den obligatoriska informationen ska anges i enlighet med artiklarna 10 – 35.

- a) Livsmedlets beteckning. Det namn under vilket varan säljs, se vidare artikel 17.
- b) Ingrediensförteckning. Se artiklarna 18 – 20.

- c) Allergenerna i bilaga II till denna förordning ska anges i enlighet med artikel 21. Alla ingredienser inklusive processhjälpmedel som använts vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form omfattas. Även produkter som härrör från ett ämne eller en produkt som förtecknas i bilaga II ska anges. Produkten kan ha utvunnits i ett eller flera processteg. Detta betyder att om en ingrediens (t.ex. en tillsats) har framställts från eller ur någon av de ämnen eller produkter som anges i bilaga II så ska detta framgå. Notera särskilt att det inte bara handlar om en sorts ingrediens utan också produkter där av.

Exempel på produkter därav:

- Jordnötsolja
- Sojalecitin
- Fiskrom
- Ost
- Messmör
- Sellerisalt

Allergimärkningen gäller för ingredienser som avsiktligt använts vid tillverkningen av livsmedel, och inte oavsiktlig kontamination. Se även vägledningens avsnitt 3.7.1.5.

- d) Mängdangivelse för vissa ingredienser ska anges i enlighet med artikel 22.
- e) Nettokvantiteten ska anges enligt artikel 23.
- f) Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag ska anges i enlighet med artikel 24. Datum för minsta hållbarhet ska anges som bäst föredatum.
- g) Förvaringsanvisning ska anges om särskild förvaring krävs i enligt artikel 25.
- h) Namn eller firmanamn för den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen enligt artikel 8.1 ska anges. Dessutom ska även något av följande anges för samma livsmedelsföretagare:
- postadress eller
 - telefonnummer (vid behov inklusive landsnummer) eller
 - webbadress genom vilken det framgår hur man kan kontakta företaget.
- Om livsmedlet inte märkts inom Europeiska unionen ska kontaktuppgift till den företagare som importerat livsmedlet anges.

Som ett komplement till uppgifterna ovan får märkningen av exempelvis egna märkesvaror som tillverkats av annan än den företagare i vars namn eller firmanamn livsmedlet säljs, omfatta kontaktuppgifter till tillverkaren. Det är då nödvändigt att det i märkningen tydligt görs skillnad på tillverkaren och den ansvarige företagaren.

<i>Exempel:</i>
Namn på tillverkaren, producerad för YYY

Se även vägledningens avsnitt 3.8.1.

- i) Ursprungsland eller härkomstplats ska anges för vissa produkter enligt artikel 26
- j) Bruksanvisning ska anges om så krävs enligt artikel 27
- k) Alkoholhalt för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ska anges i enlighet med artikel 28
- l) Bestämmelserna om obligatorisk näringsdeklaration ska börja tillämpas den 13 december 2016. Om denna frivilligt anges på en livsmedelsförpackning före detta datum, eller om det för vissa livsmedel krävs enligt andra bestämmelser, så ska den stämma överrens med det som anges i artikel 29 – 35 i denna förordning. De företag som tidigare använt näringsvärdesdeklaration ska alltså ändra den till näringsdeklarationens villkor.

3.9.2 Artikel 9.2 Ord och siffror

Enligt artikeln ska obligatoriska uppgifter anges med ord eller siffror. Därutöver får de även uttryckas, men inte ersättas, genom piktogram eller symboler. Det gäller så länge inte tillämpningen av artikel 35 om uttrycks- och presentationsformer avseende näringsdeklaration påverkas. Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.2.1.

3.9.3 Artikel 9.3 – 9.4 Eventuell användning av piktogram eller symboler

EU-kommissionen har möjlighet att meddela regler om att obligatoriska uppgifter ska kunna uttryckas med hjälp av piktogram eller symboler istället för med ord eller siffror. Om EU-kommissionen antar sådana åtgärder genom delegerade akter eller genomförandeakter ska de akterna tillämpas från och med den 1 april som följer efter att en ny rättsakt är antagen.

3.10 Artikel 10 Ytterligare obligatoriska uppgifter för vissa typer eller kategorier av livsmedel

3.10.1 Artikel 10.1 Ytterligare uppgifter enligt bilaga III

Enligt bestämmelsen ska, utöver de enligt artikel 9.1 obligatoriska uppgifterna, ytterligare obligatoriska uppgifter anges för vissa typer eller kategorier av livsmedel. Vilka uppgifter och typer eller kategorier av livsmedel det rör sig om samt hur uppgifterna ska anges framgår av bilaga III till förordningen. Motsvarande krav följde tidigare av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47) om märkning av vissa livsmedel samt förordning (EG) nr 608/2004, vilka upphör att gälla den 13 december 2014. Vissa krav har dock omformulerats något i förhållande till LIVSFS 2002:47, se punkterna 2.3, 3.2 och 3.3 i förordningens bilaga III. Dessutom har några ytterligare krav tillkommit, se punkterna 4.2, 5.1.4. och 6.1 i samma bilaga.

3.10.1.1 Uppgifter om koffein för livsmedel som inte är drycker

Nytt i och med informationsförordningen är att särskilda uppgifter ska lämnas även för livsmedel som inte är drycker, exempelvis för kosttillskott och tuggummi. Se även punkt 4.2 i bilaga III.

3.10.1.2 Nedfrysningsdatum eller första nedfrysningsdatum

För fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter ska information om nedfrysningsdatum anges enligt punkt 6.1 i förordningens bilaga III. Om produkten frysts ned mer än en gång ska uppgift om första nedfrysningsdatum anges. Artikel 2.1 f i förordningen hänvisar till definitionerna för kött, köttberedningar och fiskeriprodukter i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004. Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.10.2.

Nedfrysningsdatum är bara obligatoriskt i märkningen av fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter som är färdigförpackade.

Se vägledningens avsnitt 3.24.3 för hur nedfrysningsdatum ska anges.

3.10.2 Artikel 10.2 Ändring av bilaga III

EU-kommissionen har möjlighet att ändra bilaga III genom delegerade akter. Om det på grund av risk för konsumenters hälsa krävs ska akterna träda i kraft och tillämpas utan dröjsmål enligt artikel 52.

3.11 Artikel 11 Mått och vikt

Med specifika unionsbestämmelser om mått och vikt menas här bestämmelser som nationellt genomförts genom bland annat lagen (1992:1514) om måttenheter, mätningar och mätdon, förordning (1993:1066) om måttenheter, mätningar och mätdon samt Styrelsens för teknisk ackreditering föreskrifter (STAFS 2003:1) om EEG-märkning av färdigförpackade varor. Artikeln innebär att dessa bestämmel-

ser, om de är mer specifika, ska tillämpas utan hänsyn till informationsförordningen vid märkning av färdigförpackade livsmedel.

Exempel:

I punkt 3, bilaga 1, STAFS 2003:1 anges att en bestämd teckenstorlek ska användas för siffror som anger den nominella mängden, t.ex. 1000 g. Eftersom det krävs en större teckenstorlek enligt STAFS 2003:1 än enligt förordningen ska kravet enligt STAFS 2003:1 tillämpas.

3.12 Artikel 12 Tillgänglighet och placering av obligatorisk livsmedelsinformation

3.12.1 Artikel 12.1 Informationen ska vara tillgänglig och lättåtkomlig

I denna artikel anges att kravet på den obligatoriska livsmedelsinformationen ska finnas tillgänglig och vara lättåtkomlig oavsett om livsmedlet är färdigförpackat eller inte.

3.12.2 Artikel 12.2 Information på färdigförpackade livsmedel

Se definitioner av färdigförpackade livsmedel i artikel 2.2 e samt etikett i artikel 2.2 i informationsförordningen.

3.12.3 Artikel 12.3 -12.4 Informera på annat sätt än på förpackningen

EU-kommissionen ges enligt artikel 12.3 möjlighet att fastställa kriterier för att vissa obligatoriska uppgifter kan få uttryckas på annat sätt än på förpackningen eller etiketten förutsatt att samma informationsnivå uppnås.

Om EU-kommissionen antar sådana åtgärder som avses i punkt 12.3, genom delegerade akter eller genomförandeakter ska dessa alltid tillämpas från och med den 1 april som följer efter att en ny rättsakt är antagen.

3.12.4 Artikel 12.5 Livsmedel som inte är färdigförpackade

Enligt denna punkt ska bestämmelserna i artikel 44 gälla för livsmedel som inte är färdigförpackade. Livsmedelsverket har genom LIVSFS 2014:4 antagit nationella åtgärder om hur uppgifter ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade.

3.13 Artikel 13, Presentation av obligatoriska uppgifter

3.13.1 Artikel 13.1 Lätt att se, klart läsbar och outplånlig

Utgångspunkten för angivande av den obligatoriska livsmedelsinformationen är att den ska anges direkt på förpackningen eller väl synligt på etikett fäst på förpackningen. Livsmedel, som förutom förpackningen de ligger i, dessutom har en

förpackning som omsluter den första förpackningen ska ha märkningsuppgifterna på den yttre förpackningen, d.v.s. den som möter konsumenterna vid inköpstillfället. Med outplånlig avses att märkningen ska sitta fast, vara tryckt med permanent färg osv.

Alla etiketter där märkningen uppfyller kraven på att vara lätta att se, klart läsbara och, när så är lämpligt, outplånliga får användas. Om så kallade ”vik-etiketter” används ska märkningsuppgifterna på dessa vara lätta att se, utan att konsumenten ska behöva bryta förpackningen och utan att märkningen riskerar att förstöras eller tas bort när förpackningen bryts. Om det är förenligt med bestämmelserna att använda en vik-etikett får därför bedömas från fall till fall. Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.1.1

Den obligatoriska livsmedelsinformationen ska vara lätt att se och den får inte döljas av frivillig text, prislapp, förslutningstejp eller annat. När märkning sker på flera språk får inte den svenska märkningen vara svår att hitta.

Användning av förkortningar i märkningen kan accepteras i de fall det rör sig om allmänt kända förkortningar. Exempel på sådana är: bl.a. (bland annat), m. (med), konc. (koncentrerad). I de fall lagstiftningen kräver att ett uttryck eller begrepp ska anges på ett specifikt sätt, är det inte tillåtet att ange det med förkortningar. Exempel på begrepp som inte får förkortas är tillsatsers kategorinamn enligt bilaga VII, del C.

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 på märkning som ska anges med ett särskilt uttryck:

Fruktinnehåll i sylt. Se föreskrifterna om sylt, gelé och marmelad i vägledningens bilaga B.

De krav som följer av den här bestämmelsen ska inte påverka sättet som gäller för hur uppgifter enligt 10 § LIVSFS 2014:4 för livsmedel som inte är färdigförpackade kan lämnas.

3.13.2 Artikel 13.2 Teckenstorlek

Med x-höjden avses höjden på gemener, vilka i förhållande till baslinjen ska vara högre än 1,2 mm. Det innebär att bokstäver som b, g och p totalt sett blir högre än 1,2 mm från bokstävernas lägsta punkt. Om versaler används ska de ha den storlek som beskrivs i bilaga IV till förordningen, vilket innebär att texten kommer att kräva ett större utrymme på förpackningen. Av beaktandesats nummer 17 följer att livsmedelsföretagarna bör göra den obligatoriska informationen mer lättillgänglig för personer med nedsatt syn, vilket kan vara bra att ha i åtanke vid beslut om textens utformning.

3.13.3 Artikel 13.3 Förpackningens största yta

Med största yta avses själva förpackningens största yta och inte endast den där det finns text tryckt. Detta kan vara förhållandevis enkelt att bestämma när det gäller lådformiga förpackningar. För burkar, flaskor och andra liknande cylindriska eller konformade förpackningar kan det vara svårare att bestämma den största ytan. Mantelytan, d.v.s. den välvda ytan av en cylinder eller kon, skulle kunna räknas som den största ytan. Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.3.1.

3.13.4 Artikel 13.4 Regler för läsbarhet

Enligt bestämmelsen har EU-kommissionen en skyldighet att anta regler för läsbarhet.

EU-kommissionen ges även möjlighet att anta regler om att utvidga kravet på att vissa obligatoriska uppgifter ska anges i ett och samma synfält för vissa typer eller kategorier av livsmedel, jämfört med i artikel 13.5.

3.13.5 Artikel 13.5 Uppgifter som ska finnas i samma synfält

Uppgifter om livsmedlets beteckning, nettokvantitet och, för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten, ska finnas i samma synfält. I de fall det är föreskrivet att vissa uppgifter ska finnas i anslutning till beteckningen ska de uppgifterna finnas i samma synfält som beteckningen och övriga nämnda uppgifter. Samma synfält definieras genom artikel 2.2 k som samtliga ytor på en förpackning som kan läsas ur en och samma synvinkel. De uppgifter som ska finnas i samma synfält kan alltså anges på två olika ytor av en och samma förpackning, under förutsättning att de i en viss vinkel lätt kan läsas/ses samtidigt. På samma sätt kan det som ses samtidigt vid en mindre vridning av en rund förpackning i vissa fall betraktas som samma synfält.

3.13.6 Artikel 13.6 Undantag från kravet i 13.5

Kravet på att vissa uppgifter ska kunna ses i samma synfält gäller inte för returglas med outplånlig märkning samt för förpackningar vars största yta är mindre än 10 cm².

3.14 Artikel 14 Distansförsäljning

3.14.1 Artikel 14.1.a - b och 3 Distansförsäljning av färdigförpackade livsmedel

Se även artikel 2 punkt 2 u i förordningen om definitionen för tekniker för distanskommunikation.

Artikeln avser färdigförpackade livsmedel som säljs av livsmedelsföretag till slutkonsument genom distansförsäljning. Alla obligatoriska uppgifter enligt artikel 9.1, utom datummärkning, ska finnas tillgängliga innan köpets avslutas. Datummärkningen, tillsammans med övriga uppgifter, ska dock alltid finnas med när varan levereras. Färdigförpackade livsmedel som säljs i varuautomater omfattas

inte av kravet om att obligatorisk livsmedelsinformation ska finnas tillgänglig innan köpet avslutas.

Syftet med bestämmelsen är att konsumenten ska få tillgång till samma livsmedelsinformation vid distanshandel som vid köp i en livsmedelsbutik. Dessutom ska konsumenten ha tillgång till samma information när varorna levereras.

Ett sätt att tillhandahålla livsmedelsinformation till konsument vid distanshandel kan vara direkt på livsmedelsföretagets webbsida. Möjligt är också att ha länkar på webbplatsen till informationen eller ett telefonnummer dit konsumenten kan ringa utan att det medför en extra kostnad.

Konsumentverket ansvarar för kontrollen av livsmedelsinformation på webbsidor eller i kataloger etc.

3.14.2 Artikel 14.2 Distansförsäljning av livsmedel som inte är färdigförpackade

Bestämmelsen gäller livsmedel som inte är färdigförpackade och som säljs via distanshandel. I praktiken handlar det om livsmedel som förpackas på konsumentens begäran eller är förpackade för direkt försäljning.

Exempel på livsmedel som säljs på distans:

- Beställning av matkasse med grönsaker via en butiks webbplats
- En kund ringer och beställer en pizza som sedan paketeras och levereras
- Pizzasallad – förpackad före beställning – som tillhör till en beställd pizza
- Leverans av kylda och varma matlådor från ett kommunalt tillagningskök till äldre personer i deras hem

I avsnitt 3.44 i denna vägledning förklaras vilken information som ska lämnas för livsmedel som förpackas på konsumentens begäran eller är förpackade för direkt försäljning. Den informationen ska lämnas även i de fall livsmedlet erbjuds till försäljning genom distanskommunikation.

Precis som när färdigförpackade livsmedel säljs via distans ska livsmedelsinformationen ges innan köpet avslutas. Livsmedelsinformationen kan ges på samma sätt som för färdigförpackade livsmedel som säljs via distans.

Exempel på hur livsmedelsinformation kan lämnas:

Matlådor distribueras från ett kommunalt tillagningskök till äldre personer i deras hem. Mottagaren informeras om ett telefonnummer, exempelvis till tillagningsköket, tillsammans med angivande av tillgängliga telefontider

3.15 Artikel 15 Språkrav

Av artikeln framgår att obligatorisk livsmedelsinformation ska vara på ett språk som lätt förstås av konsumenterna i den medlemsstat där livsmedel säljs.

I Sverige ska obligatorisk livsmedelsinformation som ges till slutkonsumenter eller storhushåll anges på svenska enligt 5 § LIVSFS 2014:4. Annat språk får användas om språket endast obetydligt skiljer sig från svenska. Det går inte att säga att märkning på andra nordiska språk generellt är acceptabelt, utan bedömning måste ske i varje enskilt fall.

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

- öl och Øl,
- te och tea
- tomat och tomatoe

Språkravet gäller inte vid angivande av frivilliga uppgifter annat än om de frivilliga uppgifterna bedöms vilseleda eller förknippas med hälsofara. Observera att frivilliga uppgifter som används och som är reglerade enligt livsmedelslagstiftningen ska anges på svenska.

Exempel:

Ekologiskt bröd

Obligatorisk livsmedelsinformation måste inte vara på svenska innan produkten når slutkonsument eller storhushåll. Detta gäller under förutsättning att företagen som innehar produkten förstår det språk som är angivet.

3.16 Artikel 16 Utelämnande av vissa obligatoriska uppgifter

3.16.1 Artikel 16.1 Returglas med outplånlig märkning

För returglas med outplånlig märkning, dvs. med permanent märkning som t.ex. är ingraverad i glaset, är endast följande uppgifter enligt artikel 9.1 obligatoriska:

- a) Livsmedlets beteckning
- c) Ingredienser
- e) Nettokvantitet
- f) Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- l) Näringsdeklaration

3.16.2 Artikel 16.2 Mycket små förpackningar

Förpackningar vars största yta är mindre än 10 cm² behöver inte ha fullständig märkning. För dessa förpackningar är uppgift om beteckning, allergener, nettokvantitet och bäst före-datum eller sista förbrukningsdag obligatoriska uppgifter som ska finnas på förpackningen eller etiketten. Uppgifter om ingredienser ska kunna lämnas på andra sätt eller vid efterfrågan från konsument.

Med största yta avses själva förpackningens största yta och inte endast den där det finns text tryckt. Den största ytan kan vara förhållandevis enkelt att bestämma när det gäller lådformiga förpackningar. För burkar, flaskor och andra liknande cylindriska eller konformade förpackningar kan det vara svårare att bestämma den största ytan. Mantelytan, d.v.s. hela den välvda ytan av en cylinder eller kon, skulle kunna räknas som den största ytan. Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.3.1.

3.16.3 Artikel 16.3 Livsmedel som är undantagna krav om näringsdeklaration

De livsmedel som anges i förordningens bilaga V behöver inte vara märkta med näringsdeklaration.

Kommentarer till några av punkterna i bilaga V

- Punkt 1. En kategori ingredienser kan i detta sammanhang vara vilken kategori obearbetade livsmedel som helst, exempelvis blandad frukt, grönsaker, kött eller fisk. Det är alltså inte enbart de livsmedelskategorier för vilka kategoribeteckningar fastställts genom bilaga VII som avses.

Enligt artikel 2.1 b i förordningen ska definitionerna av bearbetning, obearbetade produkter och bearbetade produkter i artikel 2.1 m, n och o i förordning (EG) nr 852/2004 gälla.

- Punkt 2. Livsmedel som omfattas av denna punkt får inte ha genomgått någon annan bearbetning än mogning – inte ens t.ex. torkning

-Punkt 18. Se tolkning av största yta under vägledningens avsnitt 3.13.3.

- Punkt 19. Syftet med undantaget är att underlätta för små företag t.ex. mathantverkare eller tillverkare av små mängder varor. Förutsättningarna är att leveransen sker direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som i sin tur levererar direkt till konsument. Leverans till lokala detaljhandelsföretag skulle, i detta sammanhang, kunna avse leverans till företag inom länet eller till angränsande län. En gemensam faktor för de livsmedel som levereras skulle kunna vara att förekomst av näringsdeklaration inte är avgörande för konsumentens val (se skäl 39 i förordningen).

Exempel på verksamhet som omfattas av undantaget i punkt 19:

Förädlad renkött som tillverkas och säljs i Jokkmokk, distribueras med försäljningsvagn och körs ut till Luleå och Haparanda där det säljs till slutkund

3.16.4 Artikel 16.4 Alkoholhaltiga drycker

För drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol behöver ingrediensförteckning och näringsdeklaration inte anges, om inte krav på märkning med sådana uppgifter följer av andra unionsbestämmelser, såsom förordningarna (EG) 1924/2006 och 1925/2006.

EU-kommissionen kommer att lägga fram en rapport om alkoholhaltiga drycker och frågan om sådana drycker i framtiden bör omfattas av kraven på ingrediensförteckning och näringsdeklaration samt skälen till eventuella undantag. EU-kommissionen ska då även undersöka behovet av att föreslå en definition av ”alkoläsk”.

3.17 Artikel 17 och bilaga VI Livsmedlets beteckning

Livsmedlets beteckning ska ge konsumenten en klar uppfattning om vad det rör sig om för produkt. En beteckning kan dock inte ensam ge all nödvändig information om exempelvis livsmedlets sammansättning. Därför finns även krav på att ingrediensförteckning och i vissa fall mängdangivelse ska finnas. En vilseledande beteckning kan inte ”neutraliseras” av en korrekt ingrediensförteckning.

3.17.1 Artikel 17.1 Föreskriven, vedertagen eller beskrivande beteckning

När det finns en beteckning som föreskrivs i EU-gemensamma regler eller nationella bestämmelser är det den beteckningen som ska användas. För mer information se Livsmedelsverkets webbplats under lagstiftning. Saknas en EU-gemensam eller nationellt reglerad beteckning ska vedertagen beteckning eller en beskrivande beteckning användas. En beskrivande beteckning ska vara tillräckligt tydlig för att identifiera vad det rör sig om för produkt. Se definitioner i artikel 2.2 n, o, p i denna förordning.

Beteckningar ska anges enligt följande prioritetsordning:

1. EUs rättsakter (föreskriven beteckning) eller nationella regler (föreskriven beteckning).
2. Vedertagen eller beskrivande beteckning.

3.17.1.1 Föreskriven beteckning

Med ”föreskriven beteckning” avses den beteckning för ett livsmedel som föreskrivs i de unionsbestämmelser som gäller för detta livsmedel eller, om sådana unionsbestämmelser inte finns, den beteckning som föreskrivs i de lagar och andra författningar som gäller i de medlemsstater där livsmedlet säljs till slutkonsumenter eller storhushåll.

När en beteckning förbehållits ett visst slag av livsmedel, får inte för ett annat livsmedel användas en beteckning som är så lik den förbehållna att förväxling lätt kan ske. Föreskrivna beteckningar får inte imiteras eller anspelas på något sätt, varken direkt eller indirekt. Produktens verkliga skydd eller den översatta beteckningen får inte åtföljas av uttryck som ”stil”, ”typ”, ”metod”, ”sådan som tillverkas i”, ”imitation” eller dylikt.

Exempel på beteckningar som förbehållits i EU-regler:

Skånsk spettekaka, Svecia, Parmaskinka

Förordning om ursprung och geografiska beteckningar, se väg-

Falukorv, Hushållsost	ledningens bilaga B
Fruktjuice och fruktnektar	Förordningar om särartsskydd, se vägledningens bilaga B
Rom	Föreskrifterna grundar sig på EG-direktiv, se vägledningens bilaga B
	Förordning om spritdrycker, se vägledningens bilaga 2

Dessutom regleras beteckningar i EUs marknadsordning (förordning (EU) nr 1308/2013) bland annat för:

- Smör, margarin och matfettblandning
- Mjök, yoghurt, fil och ost
- Olivolja
- Kycklingbröstfilé (genom tillämpningsföreskrifter i förordning (EG) nr 543/2008)

<i>Exempel på beteckningar som är förbehållna enligt nationella föreskrifter</i>	
Cider	Föreskrifter om cider, se bilaga B
Margarinost	Föreskrifter om margarinost, se bilaga B

3.17.1.2 Vedertagna beteckningar och beskrivande beteckningar

För de flesta livsmedel är inte beteckningen förbehållen. Däremot gäller alltid kravet att beteckningen ska vara beskrivande och rättvisande och därmed ange karaktären på livsmedlet. En 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 beteckningar för köttprodukter (köttberedningar) som är allmänt vedertagna att de kommer från ett visst slags djur.

<i>Exempel på köttprodukter där det är vedertaget att de kommer från gris:</i>
- Bacon
- Kassler
- Skinka

Vedertagna beteckningar är vanliga benämningar på livsmedel som normalt förstås av en svensktalande konsument.

<i>Exempel på vedertagna beteckningar och beskrivande beteckningar:</i>

- Ett livsmedel med den vedertagna beteckningen ”champinjonsoppa” måste både smaka och innehålla champinjoner. Den exakta mängden champinjoner i livsmedlet är däremot inte reglerad, men ska anges enligt artikel 22.

- ”Lövbiff” är en vedertagen beteckning som innebär att konsumenten förväntar sig att produkten bland annat 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 ska en beskrivande beteckning användas, exempelvis ”lövburgare av malet och pressat nötkött”.

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

Exempel:

- Senapsfröpulver ska innehålla endast senapsfrö och inte även t.ex. vetemjöl

- Riven pepparrot får inte innehålla andra råvaror än pepparrot

- Kycklingfilé som injicerats med saltvatten kan inte säljas under beteckningen kycklingfilé, utan det ska framgå av beteckningen att annat ingår

- Skinka är lårmuskulatur av gris, oavsett om ordet skinka har prefix som till exempel ”pizzaskinka”. För blandprodukter där andra delar av grisen ingår måste annan beteckning användas, så att inte konsumenten tror att det rör sig om skinka.

3.17.1.3 Kan användas som... Kan användas istället 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.

Beskrivande 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. följande beskrivande beteckning kunna följa för en produkt bestående av alger och 5 % stenbitsrom ”kan användas som kaviar”. Se även artikel 22.

Exempel på sätt att ange användningsområde:

- Pressat rökt griskött, kan användas i stället för skinka.

3.17.1.4 Internationella beteckningar

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

Exempel på internationella beteckningar som kan anses vara kända för svenska konsumenter:

- Mango chutney
- Lasagne
- Hot-dogs
- Chorizo
- Crème fraiche
- Pizza
- Dressing
- Baguette
- Popcorn

3.17.1.5 Beteckningar på kött, organ m.m.

I beteckningen för kött 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 grisenjure eller blodprotein av nöt.

Då maskinurbanat kött används som ingrediens ska det i ingrediensförteckningen anges tillsammans med djurslag, till exempel maskinurbanat kött av kyckling.

"Oxfile" betyder inte nödvändigtvis file från en oxe utan kan vara file från i stort sett vilket slag av nötkreatur som helst, t.ex. gammalt, ungt, kastrerat, okastrerat, hane, hona (undantaget kalv, som regleras särskilt). Om filén kommer från en bison eller buffel så ska bison eller buffel anges. Inte heller "fläskfile" är förbehållet något kön eller ålder på grisen (undantaget spädgris). "Fläskfile" betyder att filén kommer från ett svin. Att däremot kalla ett vanligt slaktsvins file för sofile (det vill säga file från hondjur) skulle kunna vara missvisande om den kommer från ett handjur.

Oavsett prefix eller suffix är det i Sverige vedertaget att skinka är lårskinka av gris. Det skulle vilseleda konsumenten om det fanns andra styckdetaljer från gris, eller kanske till och med kött från andra djurslag, som i märkningen kallades för skinka.

Den vedertagna beteckningen skinka gäller oavsett led i handeln, d.v.s. både mellan företag och direkt till konsument. I de fall det handlar om en produkt som antingen delvis innehåller skinka eller som innehåller andra delar av grisen men som i princip har samma användningsområde som skinka, är det inte korrekt att låta

livsmedelsinformationen ge intryck av att det enbart är skinka, d.v.s. lårmuskulatur av gris. Då måste annan rättvisande beteckning användas. Antagligen blir en beskrivande beteckning aktuell. Vilken beskrivning som skulle kunna vara aktuell kan bara den som tillverkar produkten ta ställning till. På samma sätt får restauranger som använder sådana produkter tillse att ingrediensen beskrivs på rätt sätt i menyer.

Beteckningar som rör fjäderfäkött är reglerade av särskild lagstiftning, se vägledningens bilaga B.

Se även del B, punkt 17 i bilaga VII i informationsförordningen, gällande kategoribeteckningen kött när kött ingår i annat livsmedel.

3.17.2 Artikel 17.2 – 17.3 Beteckningar i andra medlemsländer

Om ett visst livsmedel tillverkats och lagligen saluförs under en viss beteckning i en medlemsstat, får det livsmedlet saluföras med den beteckningen även i andra medlemsstater.

I vissa fall kan dock krav ställas på att ovanstående beteckning kompletteras eller ändras. Det kan vara aktuellt om de föreskrivna märkningsuppgifterna, som exempelvis ingrediensförteckning och mängdangivelse, inte ger de upplysningar som krävs för att de svenska konsumenterna inte ska riskera att förväxla livsmedlet med ett annat livsmedel med den aktuella beteckningen.

3.17.3 Artikel 17.4 Märkesnamn, fantasinamn m.m.

Här anges att bl.a. varumärke eller fantasinamn inte får användas i stället för livsmedlets beteckning. 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 så behövs, hur det ska användas.

Exempel där fantasinamn kompletteras med beteckning respektive beskrivning:

- Vaniljknut – vetegröd med fyllning med vaniljsmak

I de fall fantasinamnet och/eller avbildningen på ”framsidan” av förpackningen ger ett felaktigt intryck, kan det inte vägas upp av att beteckningen och ingrediensförteckningen finns i annan del av märkningen. Det är inte reglerat i lagstiftningen var på förpackningen livsmedlets beteckning måste stå, annat än att den enligt artikel 13.5 i informationsförordningen ska anges i samma synfält som nettokvantiteten samt, i tillämpliga fall, i samma synfält som alkoholhalten.

3.17.3.1 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 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” kan 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.

3.17.4 Artikel 17.5 och bilaga VI, Livsmedlets beteckning och särskilda åtföljande uppgifter

I bilaga VI till förordningen anges vilka ytterligare uppgifter som ska åtfölja beteckningen. I bilagan används olika uttryck för hur ytterligare uppgifter ska anges. Det olika uttrycken innebär i princip samma sak, men det finns vissa nyansskillnader.

- ”beteckningen ska omfatta eller åtföljas av uppgift om...”, vilket innebär att uppgiften kan utgöra en del av beteckningen alternativt stå antingen före eller efter, men i nära anslutning till denna.
- ”beteckningen ska åtföljas av...”, vilket innebär att uppgiften ska stå efter beteckningen och i nära anslutning till denna.
- ”uppgiften ska stå i omedelbar närhet av produktens beteckning...”, vilket innebär att uppgiften kan stå precis före eller precis efter beteckningen
- ”beteckningen ska innehålla en uppgift om...”, vilket innebär att uppgiften ska ingå som en del av beteckningen

3.17.4.1 Bilaga VI, del A, punkt 1 Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd

Behandlingar som påtagligt förändrar livsmedlets karaktär (som exempelvis rökning), eller dess fysiska tillstånd (som exempelvis djupfrysning, omfrysning eller pulvrifiering) bör 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 uppgift om fysiskt tillstånd eller genomgången behandling behöver anges. Bedömningen ska göras om uteslutande av sådan uppgift riskerar vilseleda konsumenten med avseende på livsmedlets smak och karaktär o.s.v.

Vidare ska bedömas om behandlingen är speciell för just det livsmedlet, eller om behandlingen framgår på annat sätt. Behandlingar som anges på annat språk behöver inte översättas, om de inte bedöms att avsaknaden av uppgiften på svenska är vilseledande, eftersom det då inte är en föreskriven uppgift som ska anges på svenska enligt 5 § LIVSFS 2014:4. ”Parboiled” på ris behöver inte nödvändigtvis översättas till ”ångbehandlat”, med motiveringen att detta uttryck – parboiled - förstås av svenska konsumenter. Se vägledningens avsnitt 3.15.

För livsmedel där ingrediensers beredningsmetod medför att livsmedlet får olika karaktär och egenskaper, ska uppgift om beredningsform åtfölja livsmedlets be-

teckning. För exempelvis kosttillskott framställda av växter, där beredningsformen kan öka såväl som minska aktiviteten hos ingående substanser hos växtingrediensen, ska beredningsformen framgå för att inte vilseleda konsumenten.

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

Exempel på uppgift som omfattar eller åtföljer beteckningen:

- Pressad skinka
- Frystorkade grönsaker
- Koncentrerad saft

3.17.4.1.1 Rökta livsmedel och livsmedel med röksmak

Den metod som har använts för att ge röksmak styr vilka regler som ska tillämpas för de livsmedel som har getts röksmak.

Livsmedel kan ges 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 röckts, 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 liknande metoder får inte anges som rökta.

3.17.4.2 Bilaga VI del A punkt 2 Upptinade livsmedel

Se förordningens bilaga. Se även handelsnormerna för fjäderkött (förordningarna (EG) nr 1234/2007 och (EU) nr 1308/2013), bilaga B till vägledningen.

Eftersom nedfrysning och efterföljande upptining kan påverka vissa livsmedlens säkerhet och kvalitet, särskilt när det gäller kött och fiskeriprodukter, ska konsumenten få information om när ett livsmedel har tinats upp. Uppgiften ska åtfölja beteckningen.

Undantagna från denna regel är:

- a) ingredienser som förekommer i slutprodukten

Exempel:

Prinsesstårta som tillverkats av tårtbottnar som varit frysta. Det behöver inte anges att tårtbottnarna är upptinade.

b) sådana livsmedel där nedfrysning är en tekniskt nödvändig åtgärd i produktionsprocessen.

Exempel:

Lax som ska användas till sushi, d.v.s. ätas rå, ska enligt avsnitt VIII, kapitel III D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, i vissa fall frysas vid en temperatur av – 20 grader C eller lägre i minst 24 timmar före användning. I detta fall är nedfrysning ett nödvändigt steg i produktionsprocessen. För närmare detaljer om undantag från krav om frysbehandling, se ovan nämnd förordning.

c) livsmedel vars säkerhet och kvalitet inte påverkas negativt av upptining.

Exempel:

Smör är exempel på ett livsmedel vars säkerhet och kvalitet inte påverkas negativt av upptining (se skäl 28 i förordningen).

3.17.4.3 Bilaga VI, del A, punkt 3 Bestrålning

Se bilagan till förordningen.

3.17.4.4 Bilaga VI, del A, punkt 4 Ingredienser som byts ut

Se bilagan till förordningen.

För att konsumenten inte ska riskera att bli vilseledd, enligt artikel 7 punkt 1 d ska det anges i anslutning till livsmedlets beteckning om en ingrediens som normalt ingår har bytts ut. Uppgiften ska anges i omedelbar närhet av produktens beteckning och klart och tydligt med den teckenstorlek som föreskrivs i del A punkt 4 b i bilaga VI till förordningen.

Exempel:

En färdigförpackad pizza marknadsförs med bilder på ost och skinka på framsidan. I själva verket ingår pressat griskött och en vegetabilisk fettblandning som ser ut som ost. Det bör i detta fall klart och tydligt framgå, i omedelbar närhet till beteckningen, vilka ingredienser som ingår istället för ost och skinka.

3.17.4.5 Bilaga VI, del A punkt 5 Protein av annat animaliskt ursprung

Se bilagan till förordningen.

Exempel:

En produkt av nötkött innehåller gelatin med ursprung från gris. Uppgift om innehåll av protein från gris ska ingå i produktens beteckning.

Observera att handelsnormerna för fjäderfäkött bland annat innehåller regler för märkning av sådant kött (förordningarna (EG) nr 1234/2007 och (EU) nr 1308/2013). Se vägledningens bilaga B.

3.17.4.6 Bilaga VI, del A punkt 6 Förekomst av tillsatt vatten

Se bilagan till förordningen.

3.17.4.7 Bilaga VI, del A punkt 7 ”Sammanfogade bitar av kött”

Se bilagan till förordningen.

Uppgiften ska finnas i märkningen av kött eller fiskprodukter som sammanfogats med hjälp av andra ingredienser och som ser ut att vara en hel köttbit eller fiskbit.

3.17.4.8 Bilaga VI del B punkt 1-3 Särskilda krav på benämningen malet kött.

Punkt 1 anger vilka krav som ställs på sammansättning av det som benämns som magert malet kött, malet nötkött, malet kött som innehåller griskött respektive malet kött av andra djurarter.

Enligt punkt 2 ska malet kött märkas med uppgiften ”förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än...”. Vilket förhållande, i procent, som krävs och därmed ska anges för respektive köttfärstyp framgår av tabellen under punkt 1 i förordningens bilaga.

Även fetthalten för malet kött ska anges som ”fetthalt lägre än...”. Vilken fetthalt som krävs, och därmed ska anges, för respektive köttfärstyp framgår också av tabellen under punkt 1.

Uppgifterna om fetthalt och förhållandet mellan kollagen/köttprotein måste anges i märkningen, men det krävs inte att uppgiften lämnas i anslutning till beteckningen.

Tredje punkten anger att varje medlemsstat får ta fram ett nationellt märke att placera i märkningen på malet kött som inte uppfyller kraven på sammansättning i punkt 1. Sverige har inte föreslagit något sådant märke.

3.17.4.8.1 Hur ofta ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?

Det framgår inte hur ofta livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i bilaga VI del B är uppfyllda. En sådan kontroll behöver nödvändigtvis inte ske dagligen, men vid kontroll ska kraven vara uppfyllda för dagsproduktionen. Dessutom gäller att livsmedelsinformationen inte får vara vilseledande.

3.17.4.8.2 Hur ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?

Det framgår inte i bilaga VI del B hur förhållandet mellan kollagen och köttprotein eller fetthalten ska bestämmas för kött som ska malas till färs. I fotnot till tabellen i bilaga VI del B, punkt 1 anges att kollagenhalten motsvaras av hydroxyprolinhalten multiplicerad med 8. Hydroxyprolinhalten kan bestämmas genom noggrann mätning med en så kallad kolorimetrisk metod (NMKL method No 127, 2nd Ed., 2002: HYDROXYPROLINE). En sådan mätning tar några dagar.

Det finns olika typer av standarder för att bestämma halterna av kollagen/köttprotein för kött som ska malas till färs. Ett sådant exempel är en tysk modell som kallas GEHA-standard. Med hjälp av denna metod kan aktuell köttråvara jämföras med bilder på köttråvara med varierande kollagen och fetthalt. Halterna kan på så sätt bestämmas genom visuell bedömning. Utifrån den information som Livsmedelsverket har fått är standarden framtagen baserat på kemiska analysvärden av kollagenhalt, proteinhalt respektive fetthalt i kött av olika kvalitet.

Oavsett vilken metod som används ska halterna ligga under vissa gränsvärden för att få benämnas magert malet kött, malet nötkött, malet kött som innehåller griskött respektive malet kött av andra djurarter. Vid kontroll ska företagen kunna visa att deras malna kött håller sig på rätt nivå.

Det finns inget som hindrar att företagen använder sig av andra metoder än kemisk analys om metoden i fråga kan säkerställa att köttfärsen kategoriseras på rätt sätt.

3.17.4.9 Bilaga VI, del C Särskilda krav på benämningen korvskinn

Uppgiften om att ett korvskinn inte är ätbart ska, när så är fallet, anges.

3.18 Artikel 18 Ingrediensförteckning

3.18.1 Artikel 18 punkt 1 Hur ingredienser ska anges

Huvudregeln är att alla ingredienser som använts för att tillverka livsmedlet ska anges i ingrediensförteckningen. Undantag från denna regel framgår av artikel 19 i förordningen. Se vägledningens avsnitt 3.19.

Ingredienserna ska stå i fallande storleksordning efter den vikt de hade vid framställningstidpunkten. Undantag från denna regel finns i bilaga VII del A till förordningen. Se vägledningens avsnitt 3.18.1.1.

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

Exempel på rubriker:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Ingredienser- Ingrediensförteckning- Framställt av följande ingredienser |
|--|

3.18.1.1 Bilaga VII, del A Särskilda bestämmelser om angivande av ingredienser i fallande storleksordning

I bilaga VII, del A till förordningen finns undantag från kravet om att ange ingredienser i fallande storleksordning efter vikt vid framställningstidpunkten.

3.18.1.2 Bilaga VII del A punkt 1 Tillfört vatten och flyktiga ämnen

Se bilagan till förordningen.

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

<i>Exempel på flyktig ingrediens:</i>

Etanol

<i>Exempel på ingrediens som minskat i vikt:</i>
--

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. Detta ska dock inte tillämpas på kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade tvåskaliga blötdjur. För sådana livsmedel ska vatten alltid anges. 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.

<i>Exempel på uträkning av vattenhalt:</i>
--

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 som ingrediens i ingrediensförteckningen.

Om man vid tillverkning av den nämnda satsen har använt 9 kg rapsolja och 4 kg vetemjöl, kommer vatten att anges mellan de övriga ingredienserna i uppräkningsen, d.v.s. ”..., rapsolja, vatten, vetemjöl, ...”.

Se även artikel 20, punkt e, om vatten som inte behöver deklarerars.

3.18.1.3 Bilaga VII del A punkt 2 Koncentrerade eller torkade ingredienser som har rekonstituerats under framställningen

Se bilagan till förordningen.

Ingredienser som är koncentrerade eller torkade får anges i ingrediensförteckningen på den plats i den fallande skalan som de hade före koncentring eller torkning, om de under framställningen av livsmedlet har rekonstituerats (d.v.s. att vatten har återförts så att livsmedlet återfår sin ursprungliga vattenhalt).

Om ingredienser rekonstitueras under framställningen och de i ingrediensförteckningen anges efter den vikt de hade innan de koncentrerades/torkades ska de anges med den beteckning de hade i naturligt tillstånd, exempelvis för de livsmedel som räknas upp i vägledningens avsnitt 3.20.1.6: apelsinjuice, mjölk, gröna ärtor, lök, svamp.

Ett alternativ är att livsmedelsföretagaren väljer att ange den torkade/koncentrerade ingrediensen med uppgift om ingrediensens fysiska tillstånd eller speciella behandling den genomgått samt vattnet på sina respektive platser i den fallande skalan.

3.18.1.4 Bilaga VII del A punkt 3 Koncentrerade eller torkade livsmedel som vid beredning är avsedda att rekonstitueras genom tillsats av vatten

Se bilagan till förordningen.

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 den rekonstituerade varan” eller ”ingredienser i den konsumtionsfärdiga varan” eller liknande.

<i>Exempel på livsmedel som omfattas av punkt 3:</i>
--

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.
--

3.18.1.5 Bilaga VII del A punkt 4 Frukt-, grönsaks- och svampblandningar

Se bilagan till förordningen.

<i>Exempel på hur märkningen kan se ut på en grönsaksblandning:</i>

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

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

3.18.1.6 Bilaga VII del A punkt 5 Kryddblandningar

Se bilagan till förordningen.

Här avses är endast själva kryddorna och inget annat.

Exempel på hur märkningen kan se ut på en kryddblandning:

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

3.18.1.7 Bilaga VII del A punkt 6 Ingredienser som utgör mindre än 2 %

Se bilagan till förordningen.

Undantaget som framgår av punkt 6 tillåter att vissa ingredienser får anges på annan plats i den fallande skalan, efter de övriga ingredienserna.

Om olika sammansatta ingredienser i ett livsmedel innehåller samma ingrediens och den totala halten av denna ingrediens är mindre än 2 % i slutprodukten, kan man då ange den ingrediensen endast en gång? Svaret är att det beror på hur man anger de sammansatta ingredienserna.

Alternativ 1: Företagaren väljer att ange varje sammansatt ingrediens på sin plats i den fallande skalan. Då måste varje sammansatt ingrediens ha sina respektive ingredienser uppräknade i en parentes efter beteckningen på ingrediensen.

Alternativ 2: Om företagaren däremot väljer att ange alla enskilda ingående ingredienser i totalt fallande skala jämfört med slutproduktens totala innehåll, alltså inte uppdelat per sammansatt ingrediens, kan bidraget från varje sammansatt ingrediens av ett visst ämne slås ihop och endast anges en gång. I det fallet kan ingredienser som ingår med mindre än 2 % anges i annan ordningsföljd efter de övriga ingredienserna. Det kan till exempel röra sig om tillsatser med samma funktion som tillsammans utgör mindre än 2 %.

3.18.1.8 Bilaga VII del A punkt 7 Ingredienser som är av liknande slag eller inbördes utbytbara

Se bilagan till förordningen.

Exempel på ingredienser som är inbördes utbytbara:

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

3.18.1.9 Bilaga VII del A punkt 8 Raffinerade oljor av vegetabiliskt ursprung

Punkten anger att vegetabiliska oljor får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen under benämningen ”vegetabiliska oljor”, men direkt därefter ska deras specifika vegetabiliska ursprung anges. Uppgiften får kompletteras med upp-

lysningen ”i varierande proportion” vilket gör att det finns utrymme för företagen att ändra proportionen utan att ändra i märkningen.

Om ett recept förändras så att en vegetabilisk olja byts ut mot en annan krävs därmed att märkningen ändras. Syftet med regeln är att konsumenten ska få vetskap om vilka oljor som ingår och därmed kunna göra ett medvetet val.

Exempel på skrivning som kan användas:

”vegetabiliska oljor (majsolja, solrosolja och palmolja i varierande proportion)”.

För att konsumenten ska få kännedom om när oljor innehåller transfettsyror ska det för varje olja framgå om den är ”fullhärdad” eller ”delvis härdad”. Transfetsyror bildas då härdningen är ofullständig. Delvis härdade fetter innehåller varierande mängder transfettsyror.

3.18.1.10 Bilaga VII del A punkt 9 Raffinerade fetter av vegetabiliskt ursprung

Samma regel som för vegetabiliska oljor.

3.18.2 Artikel 18 punkt 2 och bilaga VI Beteckningar på ingredienser

Ingredienser ska alltid anges med sina respektive rättvisande beteckningar i 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 vedertagen eller en beskrivning av ingrediensen. För definitioner se artikel 2 punkt 2 n – p i förordningen.

Se artikel 17.1 och 18 samt bilaga VI till förordningen om beteckningar. Varumärken eller handelsnamn får inte anges i stället för beteckningen på en ingrediens, se artikel 17.4. I vissa fall får en kategoribeteckning användas. Se vidare om kategoribeteckningar i del B i bilaga VII till förordningen.

Exempel:

<i>Tillräckligt beskrivande beteckning:</i>	<i>Otillräckligt beskrivande beteckning:</i>
- nötkött	kött
- apelsinjuice	juice
- vitkål	kål
- malt av råg	malt
- ärtfiber	fiber
- rapsolja	vegetabilisk olja

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 vägledningens bilaga B. 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 ingrediens 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.

När vitaminer och mineraler anges i ingrediensförteckningen, exempelvis på ett berikat livsmedel eller ett kosttillskott, anses vitaminets eller mineralets trivialnamn (exempelvis selen) vara deras allmänt vedertagna beteckningar. Att dessutom ange vilka specifika vitamin- eller mineralföreningar (exempelvis natriumselenit) som använts är frivilligt under förutsättning att dessa anges tillsammans med vitaminets eller mineralets trivialnamn.

Exempel:

- Vitamin A eller Vitamin A (retinol)
- Selen eller Selen (natriumselenit)

3.18.3 Artikel 18 punkt 3 och 5 Ingredienser i form av konstruerat nanomaterial

Se artikeln i förordningen.

Definitionen för konstruerade nanomaterial finns i artikel 2.2 t.

Enligt artikel 18.5 ska EU-kommissionen anpassa och justera denna definition till tekniska och vetenskapliga framsteg eller till definitioner som överrenskommit på nationell nivå.

Till dess att anpassningen är genomförd gäller definitionen i artikel 2.2.t.

3.18.4 Artikel 18 punkt 4 tekniska bestämmelser om ingredienser

Artikel 18 punkt 4 hänvisar till bilaga VII till förordningen för ytterligare bestämmelser om hur ingredienser ska anges. Se även vägledningens avsnitt 3.18.1.

3.18.4.1 Bilaga VII, del B Benämning av vissa ingredienser med beteckning på en kategori istället för en specifik beteckning

I bilaga VII del B 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 artikel 18) för en ingrediens som ingår som en av flera ingredienser i ett livsmedel.

När någon av kategoribeteckningarna härrör från eller innehåller någon av de ingredienser som anges i förordningens bilaga II ska de märkas enligt artikel 21. Livsmedel som består av mer än en ingrediens och tillhör någon av de kategorier som räknas upp i bilaga VII del B ska ha ingrediensförteckning när de säljs som enskilda livsmedel.

Exempel:

Ströbröd som säljs som sådant ska ha fullständig ingrediensförteckning. Om ströbröd istället är en ingrediens i ett annat livsmedel behöver det framgå vilka allergener som ingår, inte alla ingredienser i ströbrödet:

Ingredienser: **fisk**, **ägg**, ströbröd (innehåller **vete**)

3.18.4.2 Bilaga VII del B punkt 1 och 2 Raffinerade oljor och fetter av animaliskt ursprung

Se bilagan till förordningen.

Observera att punkt 1 och 2 endast rör raffinerade oljor och fetter av animaliskt ursprung. Se bilaga VII, del A, punkt 8 – 9 angående hur raffinerade oljor och fetter får anges i ingrediensförteckningen.

3.18.4.3 Bilaga VII del B punkt 3 – 6 Kategoribeteckningarna ”mjöl”, ”stärkelse”, ”fisk” och ”ost”

Se bilagan till förordningen.

3.18.4.4 Bilaga VII del B punkt 7 Krydda, kryddor och kryddblandning

Kategoribeteckningarna krydda respektive kryddor omfattar alla kryddor, som ingår som ingredienser i ett annat livsmedel. De får anges med någon av kategoribeteckningarna krydda eller kryddor, under förutsättningen att de totalt inte överskrider 2 procent av livsmedlets vikt, d.v.s. respektive ingående kryddor behöver då inte anges.

Ett företag kan för ett och samma livsmedel både använda sig av en kategoribeteckning och därutöver separat namnge kryddor, i de fall ett livsmedel innehåller mer än 2 % kryddor.

Ingår andra ingredienser än kryddor i kryddblandningen, till exempel salt, tillsatser eller ämne som orsakar allergi enligt förordningens bilaga II, ska dessa anges med sina beteckningar i ingrediensförteckningen.

Det är i förordningen 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.

När det gäller ”kryddsmör” finns det mer lagstiftning att ta hänsyn till. För kryddsmör med lägre mjölkfetthalt (under 75 %) finns regler i artikel 3 i förordning (EG) nr 445/2007. Se vägledningens bilaga B. Där har Sverige fått ett undantag för "vitlöksmör, persiljesmör, pepparrotsmör" under förutsättning att det rör sig om en produkt som innehåller smaksättare och minst 66 % mjölkfett.

3.18.4.5 Bilaga VII, del B, punkt 8 Örtkrydda och örtkryddor

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

3.18.4.6 Bilaga VII, del B punkt 9 – 10 Kategoribeteckningarna ”Gummibas” och ”ströbröd” eller, ”skorpsmuler”

Se bilagan till förordningen.

3.18.4.7 Bilaga VII, del B punkt 11 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. Sirap och farinsocker ska ha sina ingående ingredienser uppräknade.

3.18.4.8 Bilaga VII, del B punkt 12-13 ”Druvsocker”, ”Glukossirap”

Se bilagan till förordningen.

3.18.4.9 Bilaga VII, del B punkt 14 Mjolkprotein

Kategoribeteckningen mjölkprotein(er) får endast användas för mjölkproteiner, d.v.s. kasein, kaseinater och vassleproteiner. Kategoribeteckningen mjölkprotein(er) omfattar däremot inte t.ex. vassle, vasslepulver, kärnmjölkpulver och mjölkpulver.

Brödglans, mjölkbeståndsdelar, mjölkråvara och mjölkäggvita är inte tillåtna kategoribeteckningar. Detta innebär att alla ingredienser i t.ex. brödglansen måste deklarerars.

3.18.4.10 Bilaga VII, del B punkt 15 -16, ”Kakaosmör”, ”vin”

Se bilagan till förordningen.

3.18.4.11 Bilaga VII, del B punkt 17 Kött

Definitionen på kött avser enbart livsmedelsinformation. I andra sammanhang kan kött ha en vidare betydelse. Se förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Kategoribeteckningen kött ska åtföljas av namnet/namnen på de djurarter köttet kommer från. Även när kött utgör den enda ingrediensen, t.ex. kotlett, biff eller stek ska djurarten eller djurarterna anges På en grillbricka med olika styckningsdelar kan t.ex. flera djurarter förekomma.

Endast kött från skelettmuskulatur får kallas kött i märkningssammanhang. Fett- och bindvävshalterna får för de olika djurarterna vara högst de som angivits i förordningen, se vidare omräkning nedan. Kategoribeteckningen kött får i ingrediensförteckningen ersättas med beteckningen på den specifika anatomiska delen av djuret, styckningsdetaljen, men måste alltid kombineras med 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.

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.

Ingredienser som hör till samma kategoribeteckning behöver inte deklarerar var för sig i fallande skala i ingrediensförteckningen, utan de ingredienser som hör till samma kategoribeteckning, t.ex. kött, kan deklarerar ihop både med avseende på angivande av ingrediensen och med avseende på mängdangivelsen. Då ska den sammanlagda mängden av de ingredienser som tillhör samma kategoribeteckning deklarerar på rätt ställe i ingrediensförteckningen d.v.s. i fallande skala.

Används exempelvis både nötkött och griskött kan de skrivas ihop som ”nöt- och griskött” och deras bidrag räknas ihop vid angivande av köttmängden och det ska anges på rätt plats i ingrediensförteckningen jämfört med andra ingredienser:

Ingredienser: ..., nötkött 40 % ..., griskött 15 % ...; kan anges som

Ingredienser: Nöt- och griskött 55 %, ...). Men om beteckningen exempelvis är nötkorv ska andelen nötkött deklarerar separat. Se även vägledningens avsnitt 3.22 om mängdangivelse.

3.18.4.12 Bilaga VII, del B punkt 18 Maskinurbenat kött

Se bilagan till förordningen.

Definitionen för maskinurbenat kött finns i artikel 2.1 f.

3.18.4.13 Bilaga VII, del C Livsmedelstillsatser

Se bilagan till förordningen.

Livsmedelstillsatser (ingredienser som tillhör någon av de kategorier som anges i bilaga VII del C till förordningen) anges med lämpligt kategorinamn följt av antingen livsmedelstillsatsens specifika beteckning (namn) eller E-nummer. I bilaga VII del C till förordningen anges vilka kategorinamn som ska användas för tillsatser. Kategorinamnen får inte anges med förkortningar. Om tillsatsen har flera funktioner väljs det kategorinamn som bäst beskriver vilken funktion tillsatsen har i det aktuella livsmedlet. Det är företagaren som anger kategorinamn. Viss vägledning med förklaring till kategorinamnen kan fås i förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser (tillsatsförordningen), se vägledningens bilaga B

Det är tillåtet att frivilligt ange både specifik beteckning och E-nummer. Vilka beteckningar som är vedertagna framgår av reglerna om livsmedelstillsatser och av specifikationerna för identitet och renhet för livsmedelstillsatser.

Alla tillsatser har ett E-nummer. ”E” betyder att tillsatsen har säkerhetsbedömts och godkänts för användning inom EU. Numret är ett identifikationsnummer som är specifikt för tillsatsen.

Exempel på hur tillsats kan anges i märkningen:

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

Det är inte tillåtet att ange en tillsats utan funktionsnamn i ingrediensförteckningen. Vissa tillsatser kan ibland uppfattas som att de inte är tillsatser, som t.ex. pektin, citronsyra, askorbinsyra och ättiksyra. Men dessa ska alltid föregås av ett kategorinamn.

Mer information finns i vägledningen till tillsatsförordningen.

3.18.4.13.1 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.

3.18.4.13.2 Förpackningsgaser

Förpackningsgaser som används till livsmedel klassas som livsmedelstillsatser och måste vara godkända enligt tillsatsbestämmelserna för att få användas. De måste även uppfylla kraven i de specifikationer som finns för identitet och renhet. Det finns inga krav att ange förpackningsgaser i ingrediensförteckningen när de används på detta sätt. Det måste dock framgå att ett livsmedel är förpackat i skyddande atmosfär enligt punkt 1 i bilaga III till informationsförordningen, om märk-

ning av vissa livsmedel. Vad som menas med förpackningsgas framgår av tillsatsförordningen.

3.18.4.13.3 Märkningskrav för livsmedel som innehåller vissa färgämnen

Livsmedel som innehåller vissa färgämnen måste ha särskilda uppgifter i märkningen utöver det som framgår här. Det gäller livsmedel som innehåller färgämnet kinolingult och vissa azofärgämnen. Denna tilläggsmärkning regleras i artikel 24 tillsatsförordningen.

3.18.4.13.4 Övriga märkningskrav för tillsatser

Övriga krav, inklusive ytterligare märkningskrav, framgår av tillsatsförordningen och tas inte upp i denna vägledning till informationsförordningen. Det kan till exempel vara märkningskrav för tillsatser i de fall de säljs som sådana, både till konsument och mellan företag, eller ingrediensblandningar av tillsatser och andra ingredienser som är avsedda för industrin.

3.18.4.13.5 Allergena ämnen och ingredienser

Livsmedelstillsatser som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som härrör från en ingrediens som förtecknas i förordningens bilaga II ska anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Vidare ska den allergena ingrediensen framhävas i märkningen. Se artikel 21.

3.18.4.14 Bilaga VII, del C Livsmedelsenzym

Enzymer ska anges enligt samma struktur som tillsatser.

Enzymer ska betecknas med ett av de kategorinamn som räknas upp i del C i bilaga VII till förordningen. Kategorinamnet ska följas av enzymets specifika beteckning. Om enzymet har flera funktioner väljs det kategorinamn som bäst beskriver vilken funktion enzymet har i det aktuella livsmedlet.

Livsmedelsenzymernas namn är ännu inte fastställda 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 specifika namn. När namn väl fastställts genom förordningen ska de namnen användas.

Enzymer har generellt inga E-nummer. Dock finns tillsvi vidare 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 specifikt namn eller E-nummer. De aktuella godkännandena upphör att gälla med verkan från och med den dag då gemenskapsförteckningen över livsmedelsenzym ska börja tillämpas.

Exempel på enzymer hur enzymer ska anges i märkningen:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Stabiliseringsmedel (invertas)- Konserveringsmedel (lysozym) |
|---|

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

På samma sätt som för tillsatser, behöver inte enzymer märkas ut om de är processhjälpmedel eller förekommer i livsmedlet bara på grund överföringsprincipen, s.k. ”carry over”, se vägledningens avsnitt 3.20. Observera att även enzymer kan härröra från allergener, och ska då märkas ut, trots vad som står i föregående mening. Läs om allergener i vägledningens avsnitt 3.21.

3.18.4.14.1 Övriga märkningskrav för enzymer

Övriga krav, inklusive ytterligare märkningskrav, framgår av förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer och tas inte upp i denna vägledning till informationsförordningen. 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.

3.18.4.14.2 Allergena ämnen och ingredienser

Enzymer som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som härrör från en ingrediens som förtecknas i bilaga II till förordningen ska alltid anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Vidare ska den allergena ingrediensen framhävas i märkningen. Se artikel 21.

Exempel på enzym som kan härröra från ett allergen är lysozym framställt från ägg och t.ex. kan märkas ”lysozym (från ÄGG)”.

3.18.4.15 Bilaga VII, del D Aromer inklusive rökaromer

Se bilagan till förordningen.

I informationsförordningen 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 förordning (EG) nr 1334/2008 om livsmedelsaromer. Del D punkt 2 i bilaga VII till förordningen hänvisar till hur uttrycket ”naturlig” får användas i beskrivningen av aromer.

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.

I del D punkt 3 i bilaga VII till förordningen, anges att när kinin och koffein ingår som aromer i livsmedel ska dessa ämnen anges med ”kinin” respektive ”koffein” i ingrediensförteckningen.

3.18.4.16 Bilaga VII, del D, punkt 1, strecksats 1, hur aromer ska anges

Se bilagan till förordningen.

Aromer ska betecknas med:

- arom eller aromer eller
- en mer specifik beteckning (namn) på aromen eller
- en mer specifik beskrivning av aromen

Exempel:

I ett livsmedel används aromer med smak av både banan och vanilj. Enligt del D i bilaga VII till förordningen kan beteckningen för aromen i ingrediensförteckningen för det livsmedel den ingår i vara till exempel:

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

Exempel på en mer specifik beteckning på arom:

vanillin

Exempel på en mer specifik beskrivning av arom:

Vaniljarom

3.18.4.17 Bilaga VII, del D, punkt 1, strecksats 2, Hur rökaromer ska anges

Se bilagan till förordningen.

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 gett livsmedlet smak av rök, ska de i livsmedlets ingrediensförteckning anges med en av beteckningarna

- rökarom
- rökaromer
- 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, d.v.s. 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. Tillsättningen av denna rökarom ger livsmedlet en smak och doft av rök. I livsmedlets ingrediensförteckning kan anges:

- rökarom eller
- rökaromer eller
- rökarom framställd av bok eller
- 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, doppning, sprayning

Se vidare vägledningens avsnitt 3.17.4 om upplysningar i anslutning till beteckningen.

3.18.4.18 Bilaga VII, del D, punkt 2 Kriterier som måste vara uppfyllda för att få använda begreppet ”naturlig” för aromer

Se bilagan till förordningen.

Det är en frivillig uppgift att beteckna aromer som naturliga. Villkoret för att aromer ska få betecknas som ”naturliga” regleras i del D punkt 2 i bilaga VII till förordningen, som i sin tur hänvisar till artikel 16 aromförordningen.

3.18.4.19 Bilaga VII, del D punkt 3 Hur aromerna kinin och koffein ska anges

Se bilagan till förordningen.

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 bilaga VII till förordningen, om kinin och koffein.

3.18.4.19.1 Allergena ingredienser

Aromer som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som härrör från en ingrediens som förtecknas i förordningens bilaga II ska anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Vidare ska den allergena ingrediensen framhävas i märkningen. Se även artikel 21.

För aromer kan hänvisning ske till ingredienser uppräknade i listan i förordningens bilaga II, utan att allergenen ingår i aromerna. Detta på grund av att en be-

skrivning 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 förordningens bilaga II blir det tydligt för konsumenten eftersom ämnet ska framhävas i 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 frukt-kaka, som i övrigt inte innehåller några hasselnötter mot när den ingår i en hasselnötskaka, som innehåller hasselnötter.

Exempel på märkning där hasselnötter enbart härrör från aromen:

I en fruktkaka som i övrigt inte innehåller några hasselnötter används en hasselnötssmakande arom som består av naturliga aromer från hasselnötter. Reglerna i del D i bilaga VII och artikel 21 i förordningen medför att aromen i ingrediensförteckningen kan betecknas med något av följande:

- aromer (ur/från/av **hasselnöt**)
- naturlig **hasselnötsarom**
- naturlig nötarom (ur/från/av) **hasselnötter**

Exempel på märkning där hasselnötter ingår som ingrediens:

I en kaka med beteckningen ”Hasselnötskaka” där hasselnötter ingår används även naturliga aromer från hasselnötter. Med hänvisning till samma paragrafer som i exemplet ovan skulle aromen i detta fall kunna betecknas med:

- aromer
- naturlig **hasselnötsarom**
- naturlig **nötarom**

3.18.4.20 Bilaga VII, del E punkt 1 Benämning av sammansatta ingredienser

Se bilagan till förordningen.

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

Exempel på sammansatta ingredienser:

- Margarin i bröd
- Majonnäs i räksallad
- Jordgubbssylt i fruktyoghurt

Ingredienserna i en sammansatt ingrediens anses enligt artikel 2 punkt 1 f 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 i vissa fall anges på det ställe i ingrediensförteckningen där den passar in utifrån den vikt den hade vid framställningstidpunkten. Detta förutsätter dock att:

1) det finns en föreskriven eller allmänt vedertagen beteckning för den sammansatta ingrediensen.

Exempel på angivande av ingredienser i en blandprodukt:

En blandprodukt av vegetabiliska fetter och ost används i en sås. För blandprodukten finns ingen föreskriven eller vedertagen beteckning. Ingredienserna i blandprodukten måste därmed anges i fallande ordning efter vikt, så som de hamnar i såsens ingrediensförteckning.

2) det efter beteckningen för den sammansatta ingrediensens omedelbart följer en uppräkningslista av de ingredienser som ingår

Exempel på angivande av ingredienser i en sammansatt ingrediens:

tårtbotten (socker, **vetemjöl**, **ägg**, bakpulver E 503, ...) i en prinsesstårta

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

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

Exempel på deklaration av varje produkt för sig:

- Taco-dinner med taco-skål, sås och kryddmix

Tacoskål: majs mjöl och rapsolja

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

Taco kryddmix: druvsocker, salt, lök, chilipeppar, majsstärkelse, spiskummin, majs mjöl, vitlök, **sojaprotein**, rapsolja, surhetsreglerande medel E 330, klumpförebyggande medel E 551 och arom

- Snabbnudlar med köttbuljongpulver

Nudlar: **vetemjöl**, rapsolja, 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 på deklaration av flerförpackningar:

- 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.
- Presentförpackningar med små förpackningar med flera olika sorters marmelad får ha olika ingrediensförteckningar som om de saluhölls var för sig.
- "Lördagsgodis"-påsar" kan även de ha flera ingrediensförteckningar (på yttre påsen) för varje ingående påses ingredienser.

3.18.4.21 Bilaga VII, del E, punkt 2 a-b Undantag enligt "2-procentsregeln"

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

Detta förutsätter dock:

Punkt a - att sådana livsmedels sammansättning är fastställd i unionslagstiftningen som t.ex. genom varustandarder, handelsnormer eller de särskilda reglerna för livsmedel som omfattas av skyddade beteckningar (punkt a).

Exempel på undantag enligt punkt a):

- Hallonsylt på en kaka
- Spån av mörk choklad på en glasstårta
- Apelsinnektar i en sås

Punkt 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 artikel 20 b och artikel 21.

3.18.4.22 Bilaga VII, del E, punkt 2c Övriga undantag från uppräknings av ingående ingredienser

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

Exempel:

För yoghurt i tzatziki krävs ingen ingrediensförteckning (enligt artikel 19 punkt 1 d).

3.18.4.22.1 Allergena ingredienser

Ingredienser som ingår i ett sammansatt livsmedel och finns i listan i förordningens bilaga II ska dock alltid anges och framhävas i märkningen även om det räcker att ange det sammansatta livsmedlet med dess beteckning, se artikel 21.

3.19 Artikel 19 punkt 1 – 2 Utelämnande av ingrediensförteckningen

Punkt 1 a – e anger livsmedel som under vissa förutsättningar inte behöver ha en ingrediensförteckning. Om dessa livsmedel innehåller allergena ingredienser som listas i förordningens bilaga II ska dessa framgå och framhävas i märkningen.

Av punkten 2 framgår att EU-kommissionen får komplettera punkt 1 i artikel 19 med fler livsmedel. Detta får endast ske i undantagsfall men innebär att listan kan komma att bli längre.

3.20 Artikel 20 a – e Utelämnande av beståndsdelar i livsmedel från ingrediensförteckningen

I artikeln räknas ett antal beståndsdelar upp som inte behöver ingå i ingrediensförteckningen. Observera dock att ämnen som kan förorsaka överkänslighet eller allergi enligt artikel 21 och bilaga II alltid ska betraktas som ingredienser.

3.20.1 Beståndsdelar som inte behöver ingå i ingrediensförteckningen

Följande beståndsdelar behöver inte ingå i ingrediensförteckningen:

3.20.1.1 a Beståndsdelar som avskiljs men återförs

Beståndsdelar av en ingrediens som under tillverkningsprocessen tillfälligt avskiljs, men senare åter tillförts ett livsmedel i proportioner som inte överstiger de ursprungliga

Exempel på ingredienser som avskiljs vid tillverkningsprocessen:

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

3.20.1.2 b punkt i) Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer enligt ”carry-overprincipen”

Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer som förekommer i ett livsmedel endast därför att de ingår i en eller flera ingredienser i livsmedlet, enligt den så kal-

lade ”carry-over principen”, om de inte har någon teknisk funktion i det färdiga livsmedlet. Se även del C i bilaga VII till förordningen, om märkning av tillsatser i livsmedel.

3.20.1.2.1 ”Carry over” (överföringsprincipen)

I tillsatsbestämmelserna finns den s.k. överföringsprincipen som innebär att det i vissa fall (undantag finns) är tillåtet att en livsmedelstillsats som är godkänd i en ingrediens följer med till det färdiga livsmedlet, trots att tillsatsen enligt tillsatsbestämmelserna egentligen inte är godkänd i det färdiga livsmedlet. Regel omnämns som ”carry-over principen” i informationsförordningen.

Om den medföljande tillsatsen har teknisk funktion i den färdiga produkten är den en ingrediens och ska deklarerar i produktens ingrediensförteckning. Har tillsatsen ingen effekt i den färdiga produkten behöver den inte deklarerar. Se även del E i bilaga VII till förordningen, om sammansatta ingredienser samt vägledningens bilaga för hänvisning till tillsatsbestämmelserna.

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

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 tillsatsbestämmelserna inte får innehålla dessa konserveringsmedel. I detta fall måste konserveringsmedlen anses ha effekt i den färdiga kakan och är en ingrediens som ska deklarerar.

- 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 klumpförebyggande effekt i köttgrytan och behöver då inte anges i köttgrytans ingrediensförteckning.

- Surhetsreglerande medel i en kryddblandning visar sig inte ha någon effekt i en maträtt som kryddblandningen sätts till, och behöver därför inte anges i maträttens ingrediensförteckning.

- I margarin används emulgeringsmedel. Margarinet används som ingrediens i ett bröd, men i brödet har inte emulgeringsmedlet någon emulgerande effekt och behöver således inte anges.

3.20.1.3 b punkt ii) Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymmer som använts som processhjälpmedel

Definitionen för processhjälpmedel finns i artikel 3, punkt 2b i förordning (EU) nr 1333/2008.

Exempel på livsmedelstillsatser som använts som processhjälpmedel:

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

3.20.1.4 c Bärare till livsmedelstillsatser, enzymer eller aromämnen

Bärare kan antingen vara livsmedelstillsatser eller andra ämnen vilka används på samma sätt eller med samma syfte som bärare.

Exempel på bärare till livsmedelstillsatser:

Talk som bärare till färgämnen.

Propylenglykol som bärare (lösningsmedel) till aromer.

3.20.1.5 d Råvaror som använts som processhjälpmedel

Exempel:

Starter/bakteriekulturer i korv.

3.20.1.6 e punkt i) Vatten för rekonstituering

Vatten som används under framställningsprocessen enbart för rekonstituering av en ingrediens i koncentrerad eller torkad form. Med rekonstituering menas att man tillför så mycket vatten att ingrediensen får den vattenhalt den hade före koncentring eller torkning.

Exempel:

Rekonstituerat skummjörkspulver (skummjörkspulver + vatten) får i ingrediensförteckningen på ett sammansatt livsmedel anges med enbart ”skummjörk”. Tillverkaren kan även välja att skriva ”skummjörkspulver” och ”vatten” i ingrediensförteckningen.

Artikel 20, punkt e i), medger att vatten som använts för att rekonstituera en torkad eller koncentrerad ingrediens inte behöver anges. Eftersom rekonstituerat skummjörkspulver inte längre är ett pulver är det i sådana fall ”skummjörk” som ska stå i ingrediensförteckningen. Se även del A, punkt 1 i bilaga VI till förordningen, om uppgift om fysiskt tillstånd.

Se även del A, punkt 1 i bilaga VII, om tillfört vatten och flyktiga ingredienser.

Se även del A, punkt 2 – 3 i bilaga VII, om koncentrerade eller torkade ingredienser.

För att en ingrediens ska kunna rekonstitueras, och reglerna i artikel 20 e i) och bilaga VII, del A, punkt 2 ska kunna åberopas, måste den ha en ”vatteninnehållande” motsvarighet i naturligt tillstånd.

Exempel på livsmedel som kan tänkas omfattas av artikel 20 e i) och bilaga VII del A, punkt 2:

Koncentrerad apelsinjuice, mjölkpulver, frystorkade gröna ärtor, torkad lök, torkad svamp.

3.20.1.7 e) punkt ii) Vatten som utgör en lag som normalt inte konsumeras

Se även punkt 5 i bilaga IX till förordningen, om begreppet lag.

Exempel på lag som normalt inte konsumeras:

Saltlake till ost

3.20.2 Allergena ”carry over”-tillsatser/andra ingredienser

Trots vad som anges ovan, ska tillsatser/andra ingredienser anges och framhävas i märkningen om de härrör från något av allergenerna som listas i bilaga II till förordningen. I de fall allergenen redan framgår av livsmedlets beteckning eller av övriga ingredienser behövs däremot ingen ytterligare hänvisning. Exempelvis ska soja anges för ett sojalecitin när det ingår i produkt som i övrigt inte har någon hänvisning till soja.

3.21 Artikel 21. Märkning av vissa ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans

3.21.1 Artikel 21.1.a Ämnen som alltid ska anges i ingrediensförteckningen

Ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans som finns med i listan i bilaga II till förordningen ska alltid anges i ingrediensförteckningen.

Allergimärkningen gäller för ingredienser. En ingrediens är ett ämne eller en produkt som avsiktligt använts vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel, och omfattar inte oavsiktlig kontamination. Se artikel 2.2 f.

Märkningen omfattar alla ingredienser som använts vid produktionen av ett livsmedel. Det gäller oavsett om ingredienser är undantagna från kraven i artiklarna 19 och 20 samt Del B i bilaga III till förordningen, för kategoribeteckningar. Reglerna gäller alla ingående ingredienser som innehåller eller har framställts från

något av de ämnen eller produkter som finns med i bilaga II till förordningen, och under de förutsättningar som framgår i bilagan.

Även produkter utvunna ur sådana ingredienser ("produkter därav") ska anges. Produkten kan ha utvunnits i ett eller flera processteg. Detta betyder att om en ingrediens, t.ex. en livsmedelstillsats, har framställts från eller ur något av de ämnen eller produkter som anges i bilaga II till förordningen ska detta framgå.

Exempel på produkter därav:

Jordnötsolja och sojalecitin

Se även "kan innehålla spår av ...", artikel 7 och artikel 36.3.a.

3.21.1.1 Undantag från krav på deklARATION av ingredienser enligt artikel 19

Artikel 19 anger livsmedel som under vissa förutsättningar inte behöver ha en ingrediensförteckning. Om dessa livsmedel innehåller ingredienser som listas i bilaga II till förordningen ska dessa framgå av märkningen.

3.21.1.2 Kategoribeteckningar enligt bilaga VII Del B

Om en kategoribeteckning innehåller ingredienser som listas i bilaga II ska dessa framgå av märkningen. Kategoribeteckningen får inte anges med förkortning.

Exempel på märkning av allergener i ett livsmedel där kategoribeteckningen "ströbröd" ingår:

Ingredienser: **Fisk**, ströbröd (med **vetemjöl**) **ägg**, **mjolk**, **sesamfrön**, **sojalecitin**,
...

Kategoribeteckningen ost hänvisar tillräckligt tydligt till allergenet 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...

3.21.1.3 Livsmedelstillsatser, bilaga VII Del C

När en livsmedelstillsats ingår i ett livsmedel och den härrör från någon av ingredienserna i bilaga II 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**, ...

3.21.1.4 Aromer, bilaga VII Del D

En arom som framställts från hasselnötter får inte anges som enbart arom i ingrediensförteckningen, eftersom hasselnötter finns med i bilaga II till förordningen. 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 II 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), ...

3.21.1.5 Sammansatta ingredienser, bilaga VII Del E

Vissa sammansatta ingredienser kan enligt bilaga VII Del E få anges i ingrediensförteckningen med enbart beteckning, utan att ingående ingredienser behöver räknas upp, om den sammansatta ingrediensen ingår med mindre än 2 % av livsmedlets vikt. Ingår dock ingredienser som finns i bilaga II ska dessa alltid anges.

Exempel på angivande av allergener i livsmedel som omfattas av Del E i bilaga VII till förordningen:

För en kaka som innehåller mindre än 2 % vit choklad räcker det att i ingrediensförteckningen skriva vit choklad. Men eftersom denna choklad innehåller mjölk ska detta framgå av märkningen.

Exempel:

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

3.21.1.6 Beståndsdelar som inte behöver ingå i ingrediensförteckningen, artikel 20

Vissa beståndsdelar behöver inte anges i ingrediensförteckningen. Men om dessa ämnen härrör från någon av ingredienserna i bilaga II ska dessa alltid anges i märkningen.

3.21.1.7 ”Carry-over”, artikel 20.b.i)

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 artikel 20 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 II ska den, även om den inte har någon teknisk funktion, framgå av märkningen.

3.21.1.8 Livsmedelstillsatser som använts som processhjälpmedel, artikel 20.b.ii)

Beståndsdelar 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 II ska dessa dock alltid framgå av märkningen.

3.21.1.9 Bärare och ämnen som inte är livsmedelstillsatser, artikel 20.c

Bärare behöver inte anges i ingrediensförteckningen. Ämnen som används på samma sätt och med samma syfte som en bärare, men som inte är en livsmedelstillsats, behöver inte anges i ingrediensförteckningen.

Om bäraren eller ämnet härrör från någon av ingredienserna i bilaga II ska de dock framgå av märkningen.

När livsmedelstillsatsen sojalecitin har använts som bärare till färgämnet kurkumin; i ingrediensförteckningen ska då stå: ..., kurkumin (med **soja**), ...

Exempel: till färgämnet karmin har jordnötsolja använts som bärare; i ingrediensförteckningen ska då stå: ..., karmin (med **jordnötsolja**), ...

3.21.1.10 Övriga ingredienser som använts som processhjälpmedel, artikel 20.d

Se artikel 20.d. EU-kommissionens arbetar med att ta fram en vägledning om allergener.

3.21.2 Artikel 21.1b Ämnen som ska framhävas i märkningen

Artikeln anger att ämnets eller produktens beteckning enligt förteckningen i bilaga II till förordningen ska framhävas genom en teckenuppsättning som tydligt skiljer beteckningen från resten av ingrediensförteckningen, exempelvis genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg.

Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.4.1 och 2.4.2.

Om det inte finns någon ingrediensförteckning ska uppgifterna innefatta ordet ”innehåller”, följt av beteckningen på det ämne eller den produkt som förtecknas i bilaga II.

Det finns inget krav på att t.ex. drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ska ha ingrediensförteckning. Om dryckerna innehåller ingredienser som förtecknas i bilaga II till förordningen ska de dock alltid framgå av märkningen. Även vin omfattas av krav på märkning av de ingredienser som förtecknas bilaga II.

<i>Exempel på märkning på t.ex. vin:</i>
--

Innehåller svaveldioxid

Det finns inget krav som anger att allergener ska framhävas då ingrediensförteckning saknas.

Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.4.3.

Om flera ingredienser eller processhjälpmedel i ett livsmedel härrör från ett enda ämne eller en enda produkt som förtecknas i bilaga II, ska det i märkningen klart framgå för varje relevant ingrediens eller processhjälpmedel. Det innebär dock inte att en referens till en ingrediens behöver göras lika många gånger som den finns uppräknad i ingrediensförteckningen. Istället kan en presentation användas som tydligt visar att olika ingredienser har sitt ursprung i en enskild ingrediens som finns uppräknad i bilaga II.

<i>Exempel:</i>

Ett livsmedel innehåller bl.a. livsmedelstillsatser, bärare och processhjälpmedel utvunna från vete Ingrediensförteckning: ..., tillsats (*), bärare (*), processhjälpmedel (*), ... (*från vete)

<i>Ett annat exempel är:</i>

Ingrediensförteckning: Vetemjöl , surdeg (råg), fullkorn av havre , vetekli , ...

3.21.2.1 Livsmedlets beteckning

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

Då konsumenten redan i beteckningen upplyses om att en allergen ingrediens ingår, behöver det inte upprepas att exempelvis en tillsats härrör från samma ingrediens.

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

Beteckning: Rostade sojaböner.

Ingrediensförteckning: ..., emulgeringsmedel lecitin.

Mjolkprodukter såsom exempelvis ost, smör, fermenterad mjölk, grädde och crème fraiche, är under vissa förutsättningar undantagna från kravet på ingrediensförteckning, se artikel 19.

För ost, smör, grädde, yoghurt och crème fraiche kan det anses vara klart för konsumenten att det rör sig om mjolkprodukter. Däremot kan det inte anses vara tillräckligt tydligt för konsumenten att exempelvis vassle och laktos härrör från mjölk.

Exempel på hur vassle och laktos bör anges:

- Laktos (**mjölk**)

- Vassle (**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:

- mozzarella

- parmesan

- svecia

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

Exempel på hur det kan göras tydligt för konsumenten att det rör sig om en mjolkprodukt där ingen ingrediensförteckning krävs:

- Genomskinlig förpackning

- Skyltar som visar att ostarna ligger på en hylla för mjolkprodukter

- Tillägg av ordet ost i märkningen

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

3.22 Artikel 22 Mängdangivelse för ingredienser

Mängdangivelsekravet innebär att det av märkningen ska framgå hur mycket livsmedlet innehåller av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser.

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

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

Exempel på när mängdangivelse behövs:

Smör är enligt artikel 19 undantaget kravet på ingrediensförteckning. För extrasaltat smör krävs dock att mängden salt deklarerar.

Mängdangivelsen avser, med vissa undantag, hur mycket av en viss ingrediens som använts till det livsmedel som säljs. 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 ska anges för konsumtionsfärdig vara:

Mängd av champinjoner i pulver för beredning av champinjonsoppa. Här ska anges hur mycket champinjoner den konsumtionsfärdiga soppan innehåller.

3.22.1 Artikel 22.1 a Ingrediens i livsmedlets beteckning eller som vanligtvis förknippas med livsmedlet

Nedan följer exempel där den berörda ingrediensen ingår i beteckningen och därmed ska mängdanges:

Livsmedlets beteckning	Ingredienser som ska mängdanges
Pizza med skinka och champinjoner	Skinka och champinjoner
Räksoppa	Räkor
Blåbärsyoghurt	Blåbär
Lingonsylt	Lingon
Mango chutney	Mango

Nedan följer exempel där en berörd kategori ingredienser ingår i beteckningen eller förknippas med beteckningen och därmed ska mängdanges:

Livsmedlets beteckning	Kategori ingredienser som ska mängdanges
Grönsakspaj	Grönsaker
Köttgryta	Kött
Hamburgare	Kött
Fiskpinnar	Fisk
Svampsås	Svamp

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.

Produkt	Mängdangivelse krävs för:
Kaka med fruktfyllning	Fruktfyllning
Kaka med fruktfyllning med jordgubbar	Fruktfyllning och jordgubbar
Spagetti med korv och tomatsås	Korv
Spagetti med kycklingkorv och tomat-sås	Korv och kyckling
Skaldjurspaj med räkor	Skaldjur och räkor

Även en ingrediens eller kategori av ingredienser som vanligtvis förknippas med beteckningen men inte finns med i beteckningen ska ha mängdangivelse. Det gäller främst när vissa vedertagna beteckningar används utan vidare beskrivning. Som ledning för vilken ingrediens som ska mængdanges kan det vara en hjälp att tänka på hur en beskrivning av livsmedlet skulle utformas. Kravet på mängdangivelse gäller för ingredienser som är avgörande för köpet, det vill säga mest ekonomiskt eller näringsmässigt värdefulla, förutsatt att de inte omfattas av undantagen. Se exempel i tabellen nedan.

Produkt	Beskrivande beteckning	MängdeklARATION 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 samt fyllda med stekt och rökt griskött och lök	Kött
Janssons frestelse	Maträtt gjord av potatis, lök, grädde och anjovis	Anjovis

3.22.2 Artikel 22.1 b Ingrediens som framhävs i märkningen

Nedan följer ett antal exempel på hur en ingrediens eller kategori av ingredienser kan framhävas i märkningen på olika sätt och därmed måste mængdanges:

- Genom olika uttryck på annat ställe än i beteckningen såsom:
 - ”med kyckling”
 - ”smörbakad”
 - ”med grädde”
 - ”med mycket frukt”

- Ingrediensen anges med avvikande textstorlek, färg eller stil.
- Genom illustrationer som ger association till råvarans ursprung, såsom en bild på en ko för att framhäva ingrediensen mjölk, grädde eller smör.

3.22.3 Artikel 22.1 c Karakterisera och särskilja livsmedlet från andra varor

Det finns fall där vissa livsmedels sammansättning är reglerad och/eller där konsumenterna kan förknippa en viss beteckning eller ett visst utseende 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 till exempel från land till land, men som i allmänhet säljs under samma beteckning eller har samma utseende.

För att mängdangivelse ska vara obligatorisk bör två villkor vara uppfyllda samtidigt. Ingrediensen eller kategorin av ingredienser ska:

1. vara av betydelse för att karakterisera livsmedlet
2. kunna särskiljas från andra produkter som livsmedlet skulle kunna förväxlas med på grund av beteckning eller utseende.

<i>Exempel när en ingående ingrediens är kännetecknande för livsmedlet och ingående andelen anges i märkningen:</i>

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Mandel i marsipan - Djurslag för blandfärs |
|---|

För köttvaror, som enbart består av kött av en djurart och salt, kryddor och tillsatser, behöver inte ha köttet mängdangivet. Exempel på detta är pepparstek. Konsumenten ser av ingrediensförteckningen att enbart kött och peppar ingår. Däremot ska vatteninjicerat kött, som till utseendet påminner om obehandlat kött, ha köthalten angiven.

3.22.4 Artikel 22.2 Undantag från krav om mängdangivelse av vissa ingredienser

Se artikeln samt bilaga VIII till förordningen.

3.22.4.1 Bilaga VIII, punkt 1 a, i) Avrunnen vikt

För livsmedel där mängden ingredienser eller kategori ingredienser framgår av angiven nettovikt eller avrunnen nettovikt behöver inte särskild mängdangivelse anges. Exempel på en sådan produkt skulle kunna vara tonfisk i vatten. Vätskan anses enbart utgöra ett komplement och är inte avgörande för köpet, se punkt 5 i bilaga IX till förordningen.

3.22.4.2 Bilaga VIII, punkt 1a, iii) Små mängder i aromgivande syfte

Detta undantag är tillämpligt oberoende av om det finns en illustration eller liknande som framhäver aromen. Undantaget är inte begränsat till aromer, utan till-

lämpas på alla ingredienser eller kategorier av ingredienser som används i liten mängd för att smaksätta livsmedel.

Produkt	Ingrediens som inte behöver ha mängdangivelse
Vitlöksbröd	Vitlök
Dillkött	Dill
Popcorn med smörsmak	Smörarom
Kanelbullar	Kanel

3.22.4.3 Bilaga VIII, punkt 1a iv) Inte styrande för konsumentens val

Undantaget tillämpas endast då ingrediensens beteckning förekommer i livsmedelsbeteckningen.

Produkt	Ingrediens som förekommer i beteckningen och inte behöver mängdangivelse
Maltwhiskey	Malt
Vetebröd	Vetemjöl
Sockerkaka	Socker

3.22.4.4 Bilaga VIII, punkt 1 b Exakt reglering av mängden

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

3.22.4.5 Bilaga VIII, punkt 2 Ingredienser i varierande proportion

Punkten C hänvisar till del A punkt 4 och 5 i bilaga VII till förordningen. Se vidare i vägledningens avsnitt 3.18.1.6 och 3.18.1.6.

3.22.4.6 Bilaga VIII, punkt 2 Ytterligare undantag från krav på uppgift om mängd av ingredienser

Mängdangivelse behövs inte för tillsatta vitaminer och mineralämnen, om mängden av dem framgår av en näringsdeklaration.

Det bör observeras att andra ämnen eller påståenden som kräver näringsdeklaration samtidigt kan kräva mängdangivelse, exempelvis "lättsockrad".

3.22.4.7 Bilaga VIII punkt 3 a – b Hur och var ska mängden anges?

Se bilagan till förordningen.

Exempel på placering av mängdangivelser:

- Ingår i livsmedlets beteckning: Hallonyoghurt med 15 % hallon
- Omedelbart intill livsmedlets beteckning: Skaldjurspaj, 15 % skaldjur
- I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till ingrediensen: hamburgare, ingredienser: ... 70 % nötkött...
- I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till kategoribeteckning: fisksoppa, ingredienser ... 10 % fisk..., ostpaj, ingredienser ... 20 % ost...

Olika slags livsmedel inom samma kategori kan deklarerars ihop så länge inget särskilt slag framhävs i annan del av märkningen. 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 när speciellt djurslag inte pekas ut i annan del av märkningen och därför behöver anges separat:

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

De kategorier av ingredienser som avses i artikel 22, punkt 1 och som kan förekomma i ingrediensförteckningar kan antingen vara de kategoribeteckningar framgår av del B i bilaga VII till förordningen, eller sammansatta ingredienser som uppfyller kraven enligt artikel 18, punkt 2, d.v.s. sammansatta ingredienser som har föreskrivna beteckningar eller som är allmänt vedertagna.

3.22.4.8 Bilaga VIII, punkt 4 När mängd får anges på annat sätt

Punkt 4 medger undantag från bestämmelserna i punkt 3 om hur mängd ska anges.

3.22.4.9 Bilaga VIII, punkt 4 a Livsmedel som minskat i fukthalt

Här regleras hur ingredienser eller kategorier av ingredienser ska anges i de fall livsmedlet till följd av upphettning eller annan behandling fått minskad fukthalt. Den mängd som anges ska motsvara den mängd som använts för att tillverka den färdiga varan.

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 har använts till 100 kg färdig vara = 68 %. Mängden blir mindre än 100 procent och ska anges i procent.

Dessutom regleras i punkt 4 a hur ingredienser eller kategorier av ingredienser ska anges i de fall mängden som använts överstiger 100 % jämfört med den färdiga varan. Eftersom ett livsmedel inte kan innehålla mer än 100 % av en ingrediens, ska i detta fall procentsatsen ersättas med uppgift om hur mycket som använts för att framställa 100 gram av den färdiga varan.

Exempel på mängdangivelse på livsmedel som under tillverkningen minskat sin fukthalt:

Salamikorv: Till 100 g färdig vara har använts 113 g kött.
Att på salamin samtidigt ange kötthalten i ”korvsmeten”, d.v.s. innan upphettning, är felaktigt.

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:

- 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 %
- Kokt fisk
- Förvälld svamp

3.22.4.10 Bilaga VIII, punkt 4 b Flyktiga ingredienser

Se bilagan till förordningen.

3.22.4.11 Bilaga VIII, punkt 4 c Rekonstituerade ingredienser och torkade eller koncentrerade livsmedel

Exempel på rekonstituerade ingredienser:

Frystorkade ingredienser i färdiglagade rätter, som svamp i svampsås

Exempel på torkade livsmedel:

Pulver för beredning av soppa eller dryck

3.23 Artikel 23 Nettokvantitet

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.

3.23.1 Artikel 23, punkt 1 a – b Hur nettokvantiteten ska uttryckas

Livsmedel ska märkas med uppgifter om:

- livsmedlets volym (liter, deciliter, centiliter, eller milliliter) i fråga om livsmedel som säljs som vätskor, och
- livsmedlets vikt (kg eller g) i fråga om andra varor, alltså livsmedel som inte är vätskor.

Förkortningarna l, dl, cl, eller ml får användas även om de inte är fastställda i förordningen.

Att nettokvantiteten får anges i deciliter är en nationell bestämmelse (vid försäljning inom landet) och kan därför vid utförsel/export innebära att mottagarlandet kräver att nettokvantiteten anges i liter (l), centiliter (cl) eller milliliter (ml). Se även 6 § LIVSFS 2014:4.

Det framgår inte av lagstiftningen vad som anses vara vätskor eller inte. Livsmedel som inte bedöms vara vätskor ska enligt reglerna ha nettokvantiteten angiven i vikt. Nettokvantiteten får frivilligt anges både i viktsenheter och i volymenheter för samtliga livsmedel. Detta kan vara aktuellt för t.ex. glassvaror vars nettokvantitet ska anges i vikt. För trögflytande livsmedel som till exempel ketchup, sirap och flytande margarin kan antingen vikt- eller volymenheter anges.

3.23.1.1 Får nettovikten anges som cirkavikt?

Bestämmelserna medger inte att nettokvantitet anges i märkningen som en ungefärlig uppgift, d.v.s. som ca-vikt eller ca-volym. Av förordningen framgår inte hur mycket angiven nettokvantitet får avvika från livsmedlets faktiska kvantitet, d.v.s. den exakta vikten eller volymen livsmedel som finns i färdigförpackningen. Detta innebär dock inte att den nettokvantitet som anges i märkningen alltid exakt måste motsvara den faktiska kvantiteten. Av SWEDAC:s föreskrifter STAFS 2003:1 om färdigförpackning av varor efter volym eller vikt, framgår att färdigförpackningar i nominella mängder om minst 5 g eller 5 ml och högst 10 kg eller 10 L, som är avsedda att säljas till enskild konsument, ska uppfylla de krav som framgår av bilaga 1 till de föreskrifterna (se 3 §). Av bilagan till nämnda föreskrift framgår i vilken utsträckning nettokvantiteten (i föreskrifterna används begreppet den ”nominella mängden”) får avvika från livsmedlets faktiska kvantitet/mängd.

När det gäller andra färdigförpackade livsmedel än de som omfattas av STAFS 2003:1 har det, som ovan konstaterats, inte fastställts i vilken utsträckning angivna nettokvantitet får avvika från livsmedlets faktiska kvantitet. För det fall att den i märkningen av sådana livsmedel angivna nettokvantiteten avviker från livsmedlets faktiska vikt måste därför kontrollmyndigheten ta ställning till om märkningen på ett avgörande sätt kan vilseleda köparen om livsmedlets kvantitet.

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.

3.23.2 Artikel 23, punkt 3 och bilaga IX Angivande av nettokvantitet

Artikel 23, punkt 3 hänvisar till bilaga IX för tekniska bestämmelser om hur nettokvantiteten ska anges eller i de fall undantag finns.

3.23.2.1 Bilaga IX punkt 1 a – c Undantag från kravet att ange nettokvantitet

Se bilagan till förordningen.

Undantaget enligt punkten 1 c är nytt. Livsmedel som berörs av undantaget skulle kunna vara sådana där antalet enheter av en vara är mer intressant för konsumenten än nettovikten.

Exempel:

Handbakade småkakor som normalt säljs styckevis över disk på ett konditori men som också, eller istället, säljs i genomskinlig färdigförpackning.

3.23.2.2 Bilaga IX, punkt 2 Nationella bestämmelser om angivande av nettovikt

I 6 § LIVSFS 2014:4 anges att nettokvantiteten får anges i deciliter istället för liter, centiliter eller milliliter.

Enligt 7 § LIVSFS 2014:4 anges även att vid försäljning av tabletter, kapslar eller liknande av bordssötningsmedel, kosttillskott och livsmedel för speciella medicinska ändamål får nettokvantiteten lämnas genom att ange uppgift om antalet av dessa.

3.23.2.3 Bilaga IX, Punkt 3 Färdigförpackade livsmedel som består av flera separata färdigförpackningar

<i>Exempel på förpackning</i>	<i>Hur ska nettokvantitet uppges?</i>
Förpackning med två eller flera små separata färdigförpackningar inuti. Till exempel en kartong med två eller flera små kartonger med samma mängd rusin.	De mindre förpackningarnas nettokvantitet samt antalet mindre förpackningar ska framgå av märkningen på ytterförpackningen.

Som ovan men att antalet mindre separata färdigförpackningarna är klart och tydligt synliga utifrån samt att de går att räkna.

Uppgiften om nettokvantiteten på minst en av de mindre separata färdigförpackningarna ska vara klart synligt utifrån.

3.23.2.4 Bilaga IX, punkt 4 Färdigförpackade livsmedel som består av flera separata förpackningar som inte betraktas som enheter

Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.12.1.

Exempel på livsmedel som omfattas:

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

3.23.2.5 Bilaga IX, punkt 5 Avrunnen vikt, lag, glaserade produkter

Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.12.2.

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:

- Fiskbullar i buljong
- Ananas i sockerlag

Vissa frysta och djupfrysta livsmedel, t.ex. fiskfiléer, räkor och broccoli, vattenglaseras (fryses och vattensprayas) för att skydda produkten. Begreppet lag omfattar även produkter i fryst eller djupfrost tillstånd. Angiven nettovikt ska kompletteras med uppgift om livsmedlets vikt utan glaserings, d.v.s. vikten utan is.

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

Jämför även artikel 22 om mängdangivelse.

3.24 Artikel 24. Datum för minsta hållbarhet, sista förbrukningsdag och nedfrysningsdag

Datum för minsta hållbarhet (*bäst före-dag*) och *sista förbrukningsdag* är två olika begrepp för datummärkning. 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 avgör vilken hållbarhetstid som är

lämplig. Dessa faktorer tillsammans avgör om man ska använda sig av minsta hållbarhet (*bäst före-dag*) eller *sista förbrukningsdag* i livsmedelsinformationen.

För till exempel ägg finns detaljerade regler för hur lång minsta hållbarhetstiden är samt hur länge äggen får saluhållas (förordningarna (EG) nr 1234/2007 och (EU) nr 1308/2013), se vägledningens bilaga B. Även för fisk finns regler om detta i förordning (EU) nr 1379/2013, se vägledningens bilaga B.

3.24.1 Artikel 24.1 och 2, bilaga X punkt 1.a – c Minsta hållbarhet (Bäst före-dag)

Med minsta hållbarhet (bäst före-dag) menas en dag fram till och med vilken ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper som det normalt förknippas med.

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.

Om det behövs ska dessa uppgifter även inkludera förvaringsanvisningar som bör följas för att livsmedlet ska hålla sig under den angivna perioden.

Uppgift om datumet ska anges med dag, månad och år i nämnd ordning. 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 15

Det kan bli tydligare för konsumenterna om månaden skrivs med bokstäver, ”bäst före 10 aug 15”, eller hela året skrivs med fyra siffror, ”bäst före 10 08 2015”.

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

Exempel på märkning av livsmedel som omfattas:

- Bäst före 10 08
- Bäst före 10 augusti
- 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:

- | |
|---|
| - Bäst före utgången av 08 16
- Bäst före utgången av aug 16 |
|---|

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

<i>Exempel på märkning av livsmedel som omfattas:</i>

Bäst före utgången av 2017

Det är fullt möjligt att sälja livsmedel vars bäst före-datum har passerat om livsmedlet har kvar de särskilda egenskaper som det normalt förknippas med – om livsmedlet fortfarande bedöms vara säkert. Även om livsmedlet inte har kvar sina särskilda egenskaper, men fortfarande är säkert, får det saluhållas längre tid om man upplyser konsumenten om detta. Men då är det butiksägaren som måste avgöra vilken utökad hållbarhetstid som är lämpligt för livsmedlet.

3.24.2 Artikel 24.1 och 2, bilaga X punkt 2 Sista förbrukningsdag

Sista förbrukningsdag är sista dagen ett livsmedel som är mycket lättfördärligt – ur mikrobiologisk synpunkt – kan ätas utan att det är skadligt för hälsan. Mycket lättfördärliga livsmedel har kort hållbarhetstid och kan därför bli en omedelbar fara för människors hälsa. Därför ska sådana livsmedel märkas med sista förbrukningsdag i stället för bäst före-dag.

Livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag har vid förpackningstillfället bedömts bli skadligt för hälsan efter en viss tid och får därför inte säljas efter det datumet. Det är den som är ansvarig för märkningen som ska ta ställning till om livsmedlet anses som mycket lättfördärligt eller inte. Livsmedlet ska betraktas som icke säkert efter sista förbrukningsdag, även om det inte konstateras i det enskilda fallet att livsmedlet verkligen är skadligt för hälsan. Eftersom artikeln hänvisar till lättfördärliga livsmedel (enligt den engelska versionen av förordningen, *highly perishable*) som kan vara en omedelbar fara för människors hälsa omfattas endast ett fåtal livsmedel av detta krav.

<i>Exempel på produkt som skulle kunna anses vara ett mycket lättfördärligt livsmedel:</i>
--

Färsk tonfisk

Om angivet livsmedel förvaras och saluhålls fryst eller djupfryst anses det inte längre vara mycket lättfördärligt.

Datum för sista förbrukningsdag ska anges med uttrycket ”sista förbrukningsdag ...”. Detta ska följas av antingen själva datumet eller en hänvisning till var datu-

met finns i märkningen. Uppgifterna ska följas av en beskrivning av de förvaringsanvisningar som gäller för produkten.

Datomet ska anges med dag, månad och eventuellt år i nämnd ordning.

Exempel på märkning med sista förbrukningsdag:

- Sista förbrukningsdag 10 augusti 2015
- Sista förbrukningsdag 10 08 15
- Sista förbrukningsdag 10 aug

Exempel på felaktig 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.

3.24.3 Artikel 24.1 och 2, bilaga III punkt 6 och bilaga X punkt 3 Nedfrysningsdatum

Fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter måste ha ett nedfrysningsdatum eller första nedfrysningsdatum om produkten har frysts ner mer än en gång. Datum för nedfrysning eller datum för första nedfrysningsdatum ska anges med uttrycket ”nedfryst den ...”. 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:

Nedfryst den 10 08 14

Det kan bli tydligare för konsumenterna om månaden skrivs med bokstäver, ”nedfryst den 10 aug 14”, eller hela året skrivs med fyra siffror, ”nedfryst den 10 08 2014”.

Se även EU-kommissionens frågor och svar 2.10.3

3.24.4 Artikel 24.2, bilaga X punkt 1.d Undantag från krav om datum för minsta hållbarhet

Det finns vissa livsmedel där det inte krävs uppgift om bäst före-datum, (nedan kommenteras några av dem) bl.a.:

Drycker (andra strecksatsen):

Drycker som omfattas av KN-nummer (tulltaxenummer) 2206 00 är andra jästa drycker, t.ex. äppelvin (cider), päronvin och mjöd.

Bageri- och konditorivaror (fjärde strecksatsen):

Exempel på livsmedel som normalt konsumeras inom 24 timmar är baguetter.

Däremot omfattas inte t.ex. mjukt tunnbröd och wienerbröd av undantaget.

Här bör observeras att undantaget endast gäller datummärkning, inte andra märkningsuppgifter enligt artikel 9.

Koksalt (sjätte strecksatsen):

Mineralsalt och örtsalt omfattas inte av undantaget.

socker (sjunde strecksatsen):

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

Konfektyrvaror (åttonde strecksatsen):

Exempel på livsmedel som omfattas är ofyllda hårda karameller, såsom polkagrisar, kola, vingummi, konfektyrmarmelad och konfektyrgelé eller liknande är inte undantagna från kravet på datummärkning.

Tuggummi och liknande produkter (nionde strecksatsen):

Exempel på livsmedel som omfattas är bubbelgum, halstabletter, tuggtabletter och liknande är inte undantagna från kravet på bäst före-märkning.

3.24.4.1 Frivillig datummärkning

Många tillverkare har länge haft frivillig märkning med förpackningsdag, bakdag eller liknande uttryck.

För att underlätta för konsumenterna att förstå den frivilliga märkningen behövs en enhetlig tolkning av begreppen. Följande betydelse av förpackningsdag och tillverkningsdag/bakdag kan användas:

Förpackningsdag – den dag då ett livsmedel inneslutits i den förpackningen i vilken livsmedlet är avsett att saluhållas.

Tillverkningsdag – den dag då tillverkarens beredning av ett livsmedel är avslutad och livsmedlet är färdigt för saluhållande eller konsumtion.

Mjukt bröd ska i detta sammanhang anses färdigt för saluhållande eller konsumtion senast tre timmar efter det att brödet tagits ut ur ugnen. Tillverkningsdag för mjukt bröd som bakats med jäst och/eller surdeg får uttryckas med ordet bakningsdag, bakdag eller bakat tillsammans med uppgift om datum.

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 får göras i varje enskilt fall om den frivilliga uppgiften och hur den anges kan anses vara vilseledande eller inte.

3.24.4.2 Omförpackning och ommärkning

För omförpackning och ommärkning se 15 – 16 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

3.25 Artikel 25. Förvarings- eller användningsvillkor

3.25.1 Artikel 25.1 Anvisning om förvaring eller användning

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 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 föreskrivna krav om förvaringstemperatur för ett visst livsmedel måste märkningen anpassas efter detta.

I de fall ett färdigförpackat livsmedel som varmhålls i butik, till exempel grillad kyckling eller revbensspjäll, är märkt med förvaringsanvisning, ska förvaringsanvisningen stämma överens med förvaringen i butiken. Övrig information, t.ex. "Bör konsumeras omgående", "Kyls ned i kylskåp" eller liknande, ses som frivilliga uppgifter.

Exempel då bruksanvisning behövs:

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

3.25.2 Artikel 25.2 Förvaringsanvisning för öppnad förpackning

Även förpackningar som har brutits ska när det behövs ha uppgifter om förvaringsvillkor och/eller uppgift om hur länge livsmedlet håller, t.ex. med angivande av antal dagar/veckor.

Exempel:

För ett livsmedel med lång hållbarhet i oöppnad förpackning, men då hållbarheten förkortas när förpackningen öppnas, ska det i märkningen finnas uppgift om

förvaringsvillkor och uppgift om när livsmedlet senast bör förbrukas.

För livsmedel där hållbarheten inte förändras väsentligt efter att förpackningen brutits, under förutsättning att livsmedlet förvaras under särskilda förhållanden, är det tillräckligt att ange förvaringsvillkor.

Hållbarhet för öppnad förpackning kan ges i form av ett intervall.

<i>Exempel:</i>

"öppnad förpackning är hållbar i 3 – 5 dagar".
--

3.26 Artikel 26 Ursprungsland eller härkomstplats

Den första punkten i artikeln hänvisar till andra unionsbestämmelser där det finns regler om ursprungsmärkning, särskilt förordningarna om skydd av geografiska ursprungsbeteckningar, se vägledningens bilaga B. Tillämpningen av artikel 26 ska inte påverka andra unionsbestämmelser om ursprungsmärkning. För ursprungsmärkning av nötkött, se förordning (EG) nr 1760/2000.

3.26.1 Artikel 26, punkt 2 a Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för att konsumenten inte ska bli vilseledd

Uppgift om platsen för livsmedlets ursprung eller härkomstplats ska lämnas om det kan bli vilseledande för konsumenten när denna uppgift saknas. Detta gäller särskilt om annan information antyder att livsmedlet har ett annat ursprungsland eller härkomstplats än vad det egentligen har. Exempel på sådan annan information är t.ex. 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.

I artikeln nämns både ursprungsland och härkomstplats. Definitionen för en härkomstplats finns i artikel 2 punkt 2 g. Härkomstplats är en plats som inte är ett land. Det kan vara en region i ett land eller ett område som täcker in flera länder.

<i>Exempel på härkomstplatser:</i>

"Norrland" och "Alperna"

Definitionen för ett ursprungsland finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 450/2008. I artikel 36 punkt 1 i denna förordning står det att "varor som är helt framställda i ett enda land eller territorium ska anses ha sitt ursprung i det landet eller territoriet". Vidare anges det i punkt 2 att "varor vars tillverkning skett inom mer än ett land eller territorium ska anses ha sitt ursprung i det land eller territorium där de genomgick den sista väsentliga bearbetningen."

Informationsförordningens artikel 2 punkt 2 g anger att livsmedelsföretagarens kontaktuppgift inte ska utgöra en uppgift om livsmedlets ursprungsland eller här-

komstplats. Däremot 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.

3.26.1.1 Beteckningar som innehåller hänvisning till geografiska platser

Bedömningen av när hänvisning till länder i märkningen är acceptabel eller inte, och vad hänvisningen har för innebörd för konsumenten, får göras från fall till fall.

För en rad livsmedel används beteckningar, som objektivt sett kan antyda ett bestämt ursprung, men där det likväl inte rör sig om upplysning om livsmedlets ursprung. Exempel på sådana livsmedel är wienerbröd, fransk nougat, engelsk konfekt, franskbröd, småländsk kalvsylta, öländska kroppkakor. Hänvisningar till länder, städer eller landskap har här snarare med typen av produkt att göra. För dessa finns det vanligtvis inget krav på ursprungsangivelse, eftersom det rör sig om inarbetade beteckningar. Det är emellertid viktigt att bedöma märkningen i sin helhet. Det samlade intrycket kan medföra att köparen vilseleds, även om de individuella märkningsuppgifterna inte är vilseledande var och en för sig. Exempelvis kan förpackningen med franskbröd få konsumenten att tro att de är tillverkade i Frankrike om övrig märkning antyder det genom avbildningar av franska flaggan eller andra franska kännetecken.

I många fall (med undantag av det som redogjorts i stycket ovanför) kan hänvisning till ett land medföra att konsumenten förväntar sig att det är ursprungs/tillverkningslandet. Det medför enligt artikel 26 punkt 2 en skyldighet att ange ursprung.

Exempel på märkning med uppgifter om ursprung:

- Beteckningen ”Öländska kroppkakor” kan betraktas vara en generisk beteckning, d.v.s. konsumenterna förväntar sig inte att produkten kommer från Öland, utan att den är gjord enligt ett visst recept. Om förpackningen däremot är försedd med en väderkvarn kan konsumenterna däremot få uppfattningen att produkten är tillverkad just på Öland och det kan därmed anses vilseledande om den inte är det.

- 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

- 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

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

- 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 artikel 7 om vilseledande märkning. Se även bestämmelser om ursprungsmärkning av nötkött och fångstzon för fisk, vägledningens bilaga B.

3.26.1.2 Kontroll-och identifieringsmärke på animaliska livsmedel

Det ovala kontroll- och identifieringsmärket enligt artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004 på en produkt säger nödvändigtvis inte något om produktens ursprung. Kontrollmärket som finns på livsmedel ska vara från den anläggning som sist hanterade det ”nakna” livsmedlet.

Exempel på korrekt märkning:

Bacon tillverkas av gris som fötts, uppfötts och slaktats i Sverige röks i Sverige men skivas och packteras i Polen. Baconförpackningen får ett polskt kontrollmärke, även om köttets ursprung är Sverige och tillverkningen av produkten skett i Sverige och detta anges på förpackningen.

Exempel på märkning som behöver förtydligas:

Ett 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”. 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”.

3.26.2 Artikel 26 punkt 2 b Kött från svin, får, get och fjäderfä

Hur ursprungsmärkning ska anges i märkningen för kött från svin, får, get och fjäderfä framgår av kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä. Bestämmelserna i förordning (EU) nr 1337/2013 ska tillämpas fr.o.m. den 1 april 2015.

Bestämmelserna gäller för färskt, kylt eller fryst kött, men inte för bearbetade produkter. I ursprungsmärkningen av kött från svin, får, get och fjäderfä finns inget krav att ange i vilket land djuret är fött, utan endast var djuret är uppfött och slaktat. Om ursprung Sverige eller ”svenskt kött” anges, alternativt märks med en svensk flagga, innebär detta däremot, precis som för nötkött, att djuret måste vara fött, uppfött och slaktat i Sverige.

3.26.3 Artikel 26 punkt 3, Ursprung för den primära ingrediensen

Punkt 3 i artikel 26 går inte att tillämpa i dagsläget. EU-kommissionen måste först anta en genomförandeförordning med närmare bestämmelser för hur ursprungsland eller härkomstplats för den primära ingrediensen ska anges.

Definitionen för primär ingrediens finns i artikel 2 punkt 2 q.

3.26.4 Artikel 26 punkt 4 – 9 EU-kommissionens fortsatta arbete med bestämmelser om ursprungsland eller härkomstplats

Se artikeln i förordningen.

3.27 Artikel 27 Bruksanvisning

Se artikeln i förordningen.

Exempel på bruksanvisningar:

- Spädningsanvisningar för koncentrat, till exempel ättika, saft och juice
- Beredningsanvisningar för till exempel nyponsoppulver
- Tillagningsanvisningar
- Lämpliga upptiningsförfaranden för djupfrysta livsmedel

3.28 Artikel 28 Alkoholhalt

Se artikeln i förordningen.

3.28.1 Artikel 28.1 Alkoholhalt för vin och druvmust

För vin av färska druvor och/eller druvmust, inklusive vin som gjorts starkare genom tillsats av alkohol, finns uppgift om alkoholhalter och hur de ska anges i särskilda unionsbestämmelser för dessa varor. Se vägledningens bilaga B.

KN-nummer är en klassificering som bestämmer EU:s legala tulltaxa. KN-numret (KN-koden) används vid export till länder utanför EU samt för den statistik som förs över införsel och utförsel i handeln mellan länderna i EU. KN-nummer 2204 är vin av färska druvor och/eller druvmust.

3.28.2 Artikel 28.2 och bilaga XII Alkoholhalt för övriga drycker

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, cirka halt eller med intervall. Tillåtna avvikelser finns upptagna i bilaga XII till förordningen.

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.”. På grund av en felöversättning står det i den svenska versionen av förordningen att ”volymprocent” ska anges. Detta kommer att ändras så att det stämmer med den engelska ursprungsversionen genom en rättelse till förordningen.

Ordet alkohol eller förkortningen alk. får föregå uppgiften.

3.29 Artikel 29 – 35, bilaga I, V, XIII, XIV och XV – Näringsdeklaration

Näringsdeklarationen beskriver hur mycket energi och näringsämnen ett livsmedel innehåller. Från och med den 13 december 2016 är det obligatoriskt med en näringsdeklaration i märkningen på alla färdigförpackade livsmedel utom för:

- Mycket små förpackningar, det vill säga sådana med en största yta mindre än 25 cm²
- Livsmedel, som förtecknas i bilaga V, och
- Drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol

Om näringsdeklaration har funnits på en livsmedelsförpackning före den 13 december 2014 måste den från och med detta datum uppfylla kraven i informationsförordningen. Livsmedel som har förpackats och märkts innan detta datum får säljas slut. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration upphör att gälla samma datum. Se även vägledningens avsnitt 3.50 om övergångsbestämmelser.

3.29.1 Artikel 29.1 – 2 Förhållande till annan lagstiftning

Av artikel 29 följer att krav på obligatorisk näringsdeklaration inte gäller för kosttillskott och naturligt mineralvatten. Det framgår även att reglerna om livsmedel för särskilda näringsändamål och andra särskilda regler inom denna kategori, t.ex. barnmat och bantningsprodukter, har företrädare framför reglerna som anges om näringsdeklaration i informationsförordningen.

Exempel:

I 6 § Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1997:30) om vissa livsmedel avsedda att användas i energibegränsad kost för viktminskning står det att sådana livsmedel ska innehålla en bestämd nivå av ett antal vitaminer och mineraler, bland annat natrium. Av samma föreskrifter framgår även att natrium ska anges som natrium. Det innebär att i märkningen för denna typ av viktminskningsprodukter ska det både framgå hur mycket natrium och hur mycket salt som ingår.

Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.1

3.30 Artikel 30 Näringsdeklarationens innehåll

3.30.1 Artikel 30, punkt 1 och bilaga I Obligatorisk näringsdeklaration

Enligt artikel 30 punkt 1 ska den obligatoriska näringsdeklarationen innehålla uppgift om energivärde och mängder av:

- fett,
- mättat fett,
- kolhydrat,
- sockerarter,
- protein och
- salt

I bilaga I finns särskilda definitioner kopplade till reglerna om näringsdeklaration. Enligt förordningen ska salt anges i näringsdeklarationen. I bilaga I om särskilda definitioner framgår hur salthalten beräknas utifrån det totala natriuminnehållet i ett livsmedel:

$$\text{salt} = \text{natrium} \times 2,5$$

I det totala natriuminnehållet ska samtliga källor till natrium som ingår i ett livsmedel räknas in, inte bara natriumklorid (salt) utan även till exempel natriumbensoat, natriumfosfat.

Om natrium endast förekommer naturligt i ett livsmedel är det tillåtet enligt artikel 30, punkt 1 b att i nära anslutning till näringsdeklarationen, ange att saltinnehållet uteslutande beror på naturligt förekommande natrium.

Formuleringen ”Saltinnehållet beror uteslutande på naturligt förekommande natrium” ska då användas. Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.11 och 3.25.

3.30.1.1 Hur obligatoriska uppgifter ska presenteras

Se artikel 34, punkt 1 och bilaga XV.

I bilaga XV finns en tabell som visar hur näringsdeklarationen ska vara uppställd. De obligatoriska uppgifterna måste stå i den ordningsföljd som anges här. De uppgifter som är tänkta att vara av mest intresse för konsumenten visas först i uppställningen. Se också EU-kommissionens svar på fråga ”3.2 – Vad ska anges?”

3.30.2 Artikel 30.2 a – f och bilaga XIII Vilka frivilliga uppgifter får ingå i näringsdeklarationen?

Övriga näringsämnen, som frivilligt får anges i näringsdeklarationen:

- Enkelomättat fett
- Fleromättat fett
- Polyoler
- Stärkelse
- Fiber
- Vitaminer och mineraler, se vidare vägledningens avsnitt 3.30.2.1.

Endast de näringsämnen som nämns i artikel 30 punkt 2 får anges i näringsdeklarationen. Se också EU-kommissionens svar på fråga 3.6.

Det kan anges i andra EU-regler om livsmedelsinformation, exempelvis förordning (EG) nr 1924/2006 om närings- och hälsopåståenden, att mängden av andra näringsämnen eller andra ämnen ska deklarerars. I sådana fall ska uppgiften anges i nära anslutning till näringsdeklarationen, t.ex. direkt efter. Se även punkt 3.13 och 3.14 i EU-kommissionens frågor och svar.

3.30.2.1 Artikel 30.2 f och bilaga XIII Vitaminer och mineraler

De vitaminer och mineralämnen som räknas upp i bilaga XIII, del A punkt 1 får frivilligt anges om de förekommer i betydande mängd. Vad som anses vara en betydande mängd för drycker, andra produkter än drycker och portionsförpackningar anges i del A punkt 2 i samma bilaga. Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.7.

Med en betydande mängd avses att de vitaminer och mineraler som finns i produkten kommer upp i en procentandel av de referensvärden som tagits fram för märkningsändamål, se bilaga XIII del A punkt 1. För livsmedel som inte är drycker gäller att innehållet av varje vitamin eller mineral ska utgöra 15 % av näringsämnets referensvärde, enligt punkt 1 i bilaga XIII per 100 gram eller per 100 ml av livsmedlet. Om förpackningen endast innehåller en portion måste förpackningen innehålla minst 15 % av referensvärdet för näringsinnehållet som anges i förordningens bilaga XIII. För drycker gäller att innehållet av varje vitamin eller mineral ska utgöra minst 7,5 % av de fastställda referensvärdena per 100 ml. Om förpackningen endast innehåller en portion ska 15 % av de fastställda referensvärdena för näringsämnena ingå.

3.30.2.2 Hur frivilliga uppgifter ska presenteras

Se artikel 34, punkt 1, bilaga XIII och XV.

I bilaga XV finns en tabell som visar hur näringsdeklarationen ska vara uppställd. Förteckningarna över obligatoriska och frivilliga näringsämnen är "slutna listor" d.v.s. det är inte tillåtet att ens frivilligt ange andra än de uppräknade uppgifterna i bilaga XV. Det är därför exempelvis inte tillåtet att deklarerat transfettsyror, laktos, organiska syror eller liknande i näringsdeklarationen.

För vitaminer och mineraler ska de enheter som anges i bilaga XIII, del A, punkt 1 användas.

Av EU-kommissionens frågor och svar 3.13 och 3.14 framgår att mängden av näringsämnen för vilka ett näringspåstående eller hälsopåstående görs också ska ingå i deklARATIONEN, men om ämnet för vilket ett påstående görs inte ingår i bilaga XV och XIII ska mängden av detta ämne stå i nära anslutning till näringsdeklarationen.

Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.6.

3.30.3 Artikel 30.3 Upprepning av vissa uppgifter i näringsdeklarationen

Av denna bestämmelse följer att om märkningen av ett färdigförpackat livsmedel innefattar den obligatoriska näringsdeklarationen (som avses i 30.1) får följande information upprepas på påförpackningen:

- a) Energivärdet, eller
- b) Energivärdet tillsammans med mängden av fett, mättat fett, sockerarter och salt.

3.30.3.1 Hur upprepningen av näringsdeklarationen ska presenteras

Se artikel 34.3 a – b och bilaga XV till förordningen.

Upprepningen enligt artikel 30.3 ska skrivas i det huvudsakliga synfältet, vilket innebär att den ska anges på den sida som visas för konsumenten vid exponering i butikshyllan. Fortsättningsvis benämns detta som förpackningens framsida.

Energivärdet måste, även vid upprepningen på framsidan, anges både i kJ och i kcal. Uppgifterna som upprepas på framsidan behöver inte anges i tabellformat, men teckenstorleken ska följa kraven som gäller för obligatorisk märkning, se artikel 13.2.

3.30.4 Artikel 30.4 Näringsdeklaration i märkning av drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol

Drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol är enligt artikel 16.4 undantagna från kravet om näringsdeklaration. Om en näringsdeklaration anges frivilligt (enligt artikel 36.1) får den begränsas till att omfatta endast energivärdet. Bestämmelsen kan komma att förändras genom kommande EU regler.

3.30.5 Artikel 30.5 Näringsdeklaration för livsmedel som inte är färdigförpackade

I Sverige finns inget krav om att näringsdeklaration ska anges för livsmedel som inte är färdigförpackade. Om näringsdeklaration anges frivilligt, eller för att andra unionsbestämmelser kräver en sådan, får dess innehåll begränsas till att omfatta:
-Energivärdet eller,
-Energivärdet tillsammans med mängderna fett, mättat fett, sockerarter och salt.

<i>Exempel:</i>

Ett hälsopåstående görs muntligt om ett livsmedel vid försäljningen. Konsumenten ska vid samma tillfälle, muntligen eller skriftligen, informeras om livsmedlets energivärde.

Se även förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedel.

3.30.6 Artikel 30.6 EU-kommissionen får ändra punkt 2 – 5

EU-kommissionen har möjlighet att ändra förteckningen i artikel 30 punkterna 2 – 5 genom att lägga till eller att ta bort uppgifter. Ändringarna får göras genom delegerade akter.

3.30.7 Artikel 30.7 Transfett och eventuella lagstiftningskrav

Genom denna bestämmelse har EU-kommissionen ett krav på sig att senast den 13 december 2014 lägga fram en rapport om förekomsten av transfetter i livsmedel och av det samlade intaget i unionens befolkning. Rapporten ska, vid behov, åtföl-

jas av ett lagstiftningsförslag. Eventuellt ytterligare krav på information om transfetter kan därför komma.

3.31 Artikel 31 Beräkning

3.31.1 Artikel 31.1 och bilaga XIV Beräkning av energivärde

Alla näringsämnen eller andra ämnen som är energigivande och anges i tabellen i bilaga XIV ska ingå i energiberäkningen. Detta gäller oavsett om de olika ämnena som anges i tabellen i bilagan ingår i näringsdeklarationen på förpackningen eller inte. Även om fiber inte är obligatoriskt att deklarerat så ska bidraget av energi från fiber ingå i energiberäkningen. Samma sak gäller för organiska syror. Läs mer under vägledningens avsnitt 3.31.1.1 om energi från kolhydrater.

3.31.1.1 Energi från kolhydrater

Om innehållet av fiber och organiska syror är mycket lågt, och därför har en mycket liten betydelse för energiberäkningen, kan deras energibidrag utelämnas.

En bedömning måste göras från fall till fall, angående hur låg fiberhalten får vara för att kunna utelämnas från energiberäkningen utan att konsumenten vilseleds. Konsumenten måste kunna jämföra det deklarerade kolhydratinnehållet med andra produkter utan att vilseledas. Det har bland annat betydelse om ett livsmedel har ett lågt eller högt totalt innehåll av kolhydrater.

Följande kan användas som riktmärke vid beräkning av energivärdet:

- Om kolhydrathalten är mindre än eller lika med 10 g per 100 g, så kan en fiberhalt som är mindre än 1 g per 100 g vara försumbar.
- Om kolhydrathalten är högre än 10 g men lägre än 40 g per 100 g, så kan en fiberhalt som är mindre än 2 g per 100 g vara försumbar.
- Om kolhydrathalten är högre än eller lika med 40 g per 100 g, så kan en fiberhalt som är mindre än 3 g per 100 g vara försumbar.

För de flesta livsmedel kan innehållet av organiska syror anses vara obetydligt, vilket innebär att dessa inte behöver tas med i kolhydratberäkningen. "Organiska syror" är inte definierade i förordningen, men det kan antas handla om organiska syror som förekommer i livsmedel, såsom exempelvis citronsyra och mjölksyra samt mjölksyra i jästa produkter. Det går inte att hänvisa till en analysmetod som får fram den totala mängden organiska syror i ett livsmedel. De enskilda syrorerna kan beräknas eller analyseras separat.

3.31.2 Artikel 31.2 Omräkningsfaktorer för vitaminer och mineraler

I dagsläget finns inga fastställda omräkningsfaktorer för de vitaminer och mineraler som anges i bilaga XIII, del A punkt 1 men EU-kommissionen kan komma att fastställa sådana senare, i enlighet med artikel 51. Fram till att dessa är på plats,

kan riktlinjer i de nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012) användas, vilket säkerställer en jämförbar basis exempelvis vid märkning av vitamin A, vitamin E och niacin.

3.31.3 Artikel 31.3 Information om livsmedlet så som det säljs

Energi- och näringsvärden ska anges för det som finns i livsmedlet vid försäljning. Om det behövs för att konsumenten ska få tillräcklig information får informationen istället ges för livsmedlet efter tillagning. Men detta förutsätter att tillräckligt detaljerade tillagningsanvisningar lämnas och uppgift om att informationen i näringsdeklarationen gäller för livsmedlet när det är färdigt att konsumeras.

Exempel:

Näringsdeklarationen för en pulversoppa kan ges för soppan efter tillagning. Detta förutsätter att det finns en tillagningsanvisning som beskriver mängd vätska (exempelvis vatten och mjölk) som ska tillsättas, eventuell saltmängd samt koktid.

I tillagningsanvisningen ska det framgå vilka livsmedel som använts för näringsberäkningen, exempel mellanmjölk 1,5 % fetthalt. Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.10.

3.31.4 Artikel 31.4 Hur näringsdeklarationen ska bestämmas

De deklarerade värdena ska vara genomsnittsvärden, som beroende på det enskilda fallet grundar sig på:

- Tillverkarens analys av livsmedlet
- En beräkning baserad på kända eller faktiska genomsnittsvärden för de använda ingredienserna. Detta innebär att näringsvärdet i slutprodukten beräknas baserat på uppgifter om näringsinnehåll i ingredienserna
- En beräkning baserad på allmänt fastställda och godtagna uppgifter. Exempelvis kan uppgifter från Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas användas (i vissa fall*)

* Livsmedelsdatabasen är användbar vid beräkning av näringsvärdet i livsmedelsråvaror, t.ex. morot, palsternacka, viss styckningsdetalj av kött eller fågel.

Eftersom näringsinnehållet i enskilda livsmedelsprover kan skilja sig markant, bör enstaka näringsvärden i livsmedelstabeller, exempelvis Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas, tolkas som ett medelvärde baserat på flera olika prov.

3.31.4.1 Ska sötningsmedelet erytritrol ingå vid bestämning av kolhydrathalten trots att den inte bidrar med energi?

Definitionen för kolhydrat finns i förordningens bilaga I:

”Kolhydrat: varje kolhydrat som kan omvandlas i kroppen, även polyoler.”

Erytritol, som är en polyol, ska inkluderas i beräkningen för kolhydrat i näringsdeklarationen.

3.31.4.2 Hur mycket får de deklarerade värdena avvika från de analyserade värdena vid en kontroll?

Av artikel 31.4 framgår även att kommissionen får ta fram mer detaljerade regler, så kallade genomförandeakter, när det gäller hur mycket de värden som deklarerats får avvika från de värden som analyseras i samband med offentliga kontroller. Hittills har EU-kommissionen tagit fram två vägledningar för behöriga myndigheter vid kontroll av överensstämmelse med EU:s lagstiftning. Vägledningarna kan även användas av livsmedelsföretagare. Efter att vägledningarna har prövats en tid ska EU-kommissionen anta genomförandeakter.

Den ena vägledningen handlar om hur mycket det deklarerade värdena i näringsdeklarationen får avvika från de analyserade värdena (finns på svenska). Den andra vägledningen handlar om vilken analysmetod som ska användas för att ange fiberinnehåll i näringsdeklarationen (finns endast på engelska). Båda vägledningarna finns på Livsmedelsverkets webbplats.

I EU-kommissionens vägledning om de deklarerade värdenas noggrannhet finns även riktlinjer för avrundning i näringsdeklarationen, se tabell 4 i EU-kommissionens vägledning. EU-kommissionen får anta genomförandeakter med detaljerade regler för enhetlig tillämpning av denna punkt.

3.32 Artikel 32 och bilaga XV Uttryck per 100 gram eller per 100 ml

I artikeln beskrivs hur energivärdet och näringsämnen ska uttryckas i näringsdeklarationen (här avses den obligatoriska, den med ytterligare frivilliga uppgifter, upprepningen på framsidan, den för livsmedel som inte är färdigförpackade och den för alkoholhaltiga drycker). Se även tabell 1 nedan för en sammanfattning av de olika uttrycksformerna.

3.32.1 Artikel 32.1 och bilaga XV Måttenheter

Energivärdet och mängden näringsämnen i näringsdeklarationen (här avses den obligatoriska, den med ytterligare frivilliga uppgifter, upprepningen på framsidan, den för livsmedel som inte är färdigförpackade och den för alkoholhaltiga drycker) ska anges med de måttenheter som anges i bilaga XV. Energi ska anges både som kilojoule (kJ) och kilokalorier (kcal), i den ordningen. Det är därför inte tillåtet att ange enbart ”kJ” eller ”kcal”. Mängd ska anges i gram (g), milligram (mg) eller mikrogram (µg). Ordningen som anges i bilagan måste följas.

3.32.2 Artikel 32.2 Per 100 g eller per 100 ml

Energivärdet och mängden näringsämnen i näringsdeklarationen (här avses den obligatoriska, den med ytterligare frivilliga uppgifter, upprepningen på framsidan, den för livsmedel som inte är färdigförpackade och den för alkoholhaltiga drycker) ska anges per 100 g eller per 100 ml. Detta underlättar vid jämförelse av

energi- och näringsinnehåll mellan olika livsmedel. Angående uppgifternas ordningsföljd, se Artikel 34 – ”presentation” samt avsnitt 3.34 i denna vägledning.

En näringsdeklaration per 100 ml är lämpligt för livsmedel i flytande form, exempelvis drycker och vegetabiliska oljor. Det är också tillåtet att i näringsdeklarationen även ange värdena per 100 g. För fasta eller halvflytande livsmedel bör näringsdeklarationen anges per 100 g. Detta gäller för produkter som t.ex. yoghurt (inte drickyoghurt).

3.32.3 Artikel 32.3 Referensintag för vitaminer och mineraler

Om frivilliga uppgifter om innehåll av vitaminer och mineraler deklarerar ska de anges med de måttenheter som anges i bilaga XV del A punkt 1, per 100 gram eller 100 milliliter. Därutöver ska de anges i procent av det dagliga referensintaget per 100 gram eller 100 milliliter.

Om dagligt referensintag förkortas på något sätt, exempelvis med DRI, ska det i nära anslutning till näringsdeklarationen stå skrivet att förkortningen betyder dagligt referensintag.

Det tidigare begreppet rekommenderat dagligt intag (RDI) har i informationsförordningen bytt namn till dagligt referensintag. Värdena har inte ändrats i sig, men det är nu tydligare att det rör sig om referensvärden för märkning och inte om några näringsrekommendationer.

Det är inte tillåtet att använda andra referensvärden än de angivna värdena i del A i bilaga XIII till förordningen om inte annan unionslagstiftning särskilt anger att så ska göras.

Exempel:

För livsmedel som omfattas av reglerna för särskilda näringsändamål, finns det i vissa fall andra specifika krav på innehåll av vitaminer och mineraler, exempelvis i reglerna för barnmat. I detta fall ska värdena uttryckas i procent av de referensvärden som anges i denna specifika lagstiftning.

3.32.3.1 Vad menas med ”drycker” i bilaga XIII, del A punkt B?

Eftersom det är begreppet ”dryck” som används och inte t.ex. ”flytande livsmedel” så är det rimligt att anta att det rör sig om produkter som man vanligtvis dricker, d.v.s. lättflytande vätskor. Avsikten med att en lägre procentsats har bestämts för drycker har att göra med att konsumenten vanligtvis får i sig en större mängd av livsmedelet. Det är exempelvis lättare att dricka mycket mjölk eller drickyoghurt jämfört med vanlig naturell yoghurt. Exempelvis yoghurt och filmjölk kan inte anses vara drycker, såvida det inte handlar om det som betecknas drickyoghurt.

3.32.4 Artikel 32.4 – 5 Referensintag för energi och vissa andra näringsämnen än vitaminer och mineralämnen (för vuxna)

Uppgifter om energi, fett, mättat fett, kolhydrater, sockerarter, protein och salt får frivilligt anges som procent av referensintag i bilaga XIII, del B. Uppgiften ska i sådana fall lämnas utöver uttrycksformen per 100 g eller per 100 ml. Om procent av referensintag enligt bilaga XIII, del B anges ska följande förklaring stå i omedelbar närhet av uppgifterna: ”Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

Begreppet ”vägledande dagligt intag” eller förkortningen GDA får inte användas i detta sammanhang. Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.19.

3.33 Artikel 33 Uttryck per portion eller per konsumtionsenhet

I artikeln beskrivs när energivärdet och mängden näringsämnen får anges per portion och/eller per konsumtionsenhet. Se även tabell 1 nedan för en sammanfattning av de olika uttrycksformerna.

Med konsumtionsenhet menas en enhet som kan konsumeras individuellt. Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.22. Vad portionen/ konsumtionsenheten motsvarar, och även hur många portioner eller enheter som finns i förpackningen, måste tydligt framgå i märkningen. Observera att portionsstorlek/ konsumtionsenhet ska anges i nära anslutning till näringsdeklarationen.

3.33.1 Artikel 33, punkt 1 a Utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml”

När det gäller näringsdeklarationen som avses i artikel 30.1 – 30.5 (d.v.s. den obligatoriska, den med ytterligare frivilliga uppgifter, upprepningen på framsidan, den för livsmedel som inte är färdigförpackade och den för alkoholhaltiga drycker) får uppgiften per portion eller per portionsenhet anges utöver uttrycksformen per 100 g eller per 100 ml.

3.33.2 Artikel 33 punkt 1 b Utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml”

När mängden vitaminer och mineraler anges i procent av referensintaget i del A punkt 1 (vilket är ett krav när vitaminer och mineraler anges) får uppgiften per portion eller per portionsenhet anges utöver uttrycksformen per 100 g eller per 100 ml.

3.33.3 Artikel 33, punkt 1 c Utöver eller istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”

När energi, fett, mättat fett, kolhydrater, sockerarter, protein och salt anges som procent av referensintaget i bilaga XIII, del B får uppgiften per portion eller per

portionsenhet anges utöver eller istället för uttrycksformen per 100 g eller per 100 ml.

3.33.4 Artikel 33, punkt 2 – 3 När uttryck per portion eller konsumtionsenhet får användas enbart

I följande fall får uttrycket per portion eller konsumtionsenhet användas enbart:

- *I uppreningen av energivärdet tillsammans med mängden fett, mättat fett, sockerarter och salt på förpackningens framsida.* Mängden näringsämnen får i detta fall anges ”per portion/konsumtionsenhet” istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”. Dessutom, om fett, mättat fett, sockerarter och salt anges som procent av referensintaget i bilaga XIII, del B får detta uttryckas ”per portion/konsumtionsenhet” istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”. Observera att energimängden i dessa båda fall måste anges både per 100 g eller per 100 ml och per portion/konsumtionsenhet.

- *I en förkortad näringsdeklaration för livsmedel som säljs utan att vara färdigförpackade.* Energivärdet eller energivärdet tillsammans med mängden fett, mättat fett, sockerarter och salt får i detta fall anges ”per portion/konsumtionsenhet” istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”. Dessutom, om energi, fett, sockerarter, och salt anges som procent av referensintaget i bilaga XIII, del B får detta uttryckas ”per portion/konsumtionsenhet” istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”.

Tabell 1. Sammanfattning av uttrycksformer enligt artikel 32 – 33

Typ av näringsdeklaration	Obligatorisk uttrycksform	Frivilliga uttrycksformer	Villkor	Undantag
1. Obligatorisk energi, fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt (Art. 30)	-Med måttenheten som anges i bilaga XV (Art. 32.1) - per 100 g eller per 100 ml (Art. 32.2)	- % av RI** per 100 g eller per 100 ml (Art. 32.4) - per portion/konsumtionsenhet (Art. 33.1a)	- % av RI får anges utöver per 100 g eller per 100 ml (Art. 32.4) - om % av RI anges ska uppgiften ”Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8 400 kJ/2000 kcal) finnas med. (Art. 32.5) - ”per portion/konsumtionsenhet” får anges utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml” (Art 33.1.a) - om ”per portion/konsumtionsenhet” används ska portionsstorlek eller konsumtionsenhet anges i närheten av ND***. Antalet portioner/konsumtionsenheter ska anges (Art 33.1 och 4)	

Typ av näringsdeklaration	Obligatorisk uttrycksform	Frivilliga uttrycksformer	Villkor	Undantag
<p>2. Ytterligare frivilliga uppgifter Enkelomättat fett, fleromättat fett, polyoler, stärkelse, fiber, vitaminer o mineraler i del A punkt 2, bilaga XIII (Art. 30.2)</p>	<p>- Med måttenheten som anges i bilaga XV - per 100 g eller per 100 ml - för vitaminer och mineraler i % av DRI* per 100 g eller 100 ml (Art. 32.3)</p>	<p>- per portion/konsumtionsenhet</p>	<p>- ”per portion/konsumtionsenhet” får anges utöver ” per 100 g” eller ”per 100 ml” - om ”per portion/konsumtionsenhet” används ska portionsstorlek eller konsumtionsenhet anges i närheten av ND. Antalet portioner/konsumtionsenheter ska anges</p>	
<p>3. Upprepning på förpackningens framsida Energi eller energi, fett, mättat fett sockerarter och salt.(Art. 30.3)</p>	<p>Med måttenheten som anges i bilaga XV - per 100 g eller per 100 ml</p>	<p>- % av RI** per 100 g eller per 100 ml - per portion/konsumtionsenhet</p>	<p>- % av RI får anges utöver ”per 100 g” eller” per 100 ml” - om % av RI anges ska uppgiften ”Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8 400 kJ/2000 kcal) finnas med.</p>	<p>- Mängden näringsämnen får anges ”per portion/konsumtionsenhet” utöver eller istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”. - när uttrycksformen ” % av RI” används får detta uttryckas ”per portion/konsumtionsenhet” istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”. Observera att energimängden</p>

Typ av näringsdeklaration	Obligatorisk uttrycksform	Frivilliga uttrycksformer	Villkor	Undantag
				måste anges både per portion/konsumtionsenhet och per 100 g eller 100 ml . (Art. 33.2)
4. Ev ND på alkoholhaltiga drycker Endast energivärde (Art. 30.4)	Med måttenhet som anges i bilaga XV - per 100 g eller per 100 ml	- % av RI** per 100 g eller per 100 ml - per portion/konsumtionsenhet	- % av RI får anges utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml” - om % av RI anges ska uppgiften ”Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8 400 kJ/2000 kcal) finnas med. - ”per portion/konsumtionsenhet” får anges utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml” - om ”per portion/konsumtionsenhet” används ska portionsstorlek eller konsumtionsenhet anges i närheten av ND. Antalet portioner/konsumtionsenheter ska anges	

Typ av näringsdeklaration	Obligatorisk uttrycksform	Frivilliga uttrycksformer	Villkor	Undantag
5. Eventuell ND för icke färdigförpackade livsmedel Energi eller energi, fett, mättat fett sockerarter och salt. (Art. 30.5)	Med måttenhet som anges i bilaga XV - per 100 g eller per 100 ml	- % av RI** per 100 g eller per 100 ml - per portion	- % av RI får anges utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml” - om % av RI anges ska uppgiften ”Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8 400 kJ/2000 kcal) finnas med. - ”per portion/konsumtionsenhet” får anges utöver ”per 100 g” eller ”per 100 ml” - om ”per portion/konsumtionsenhet” används ska portionsstorlek eller konsumtionsenhet anges i närheten av ND. Antalet portioner/konsumtionsenheter ska anges	- Energivärdet och mängden näringsämnen får anges ”per portion/konsumtionsenhet” istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”. - när uttrycksformen ” % av RI” används får detta uttryckas ”per portion/konsumtionsenhet” istället för ”per 100 g” eller ”per 100 ml”. (Artikel 33.3)

* Dagligt referensintag som anges i del A punkt 1 i bilaga XIII

** Referensintag för en genomsnittlig vuxen

*** Näringsdeklaration

3.34 Artikel 34 Presentation

3.34.1 Artikel 34.1 I samma synfält och i en bestämd ordningsföljd

Se artikeln i förordningen.

Obligatoriska och frivilliga uppgifter i näringsdeklarationen ska finnas i samma synfält.

Samma synfält definieras i artikel 2.2 k som samtliga ytor på en förpackning som kan läsas ur en och samma synvinkel. Detta innebär att uppgifterna kan anges på två ytor av en och samma förpackning som möts, så länge de i en viss vinkel lätt kan läsas/ses samtidigt. På samma sätt kan det som ses samtidigt vid en mindre vridning av en rund förpackning i vissa fall betraktas som samma synfält.

Observera att ordningen i bilaga XV måste följas för presentation av energi- och näringsämnen i näringsdeklarationen. Ordningsföljden är gjord för att de uppgifter som är tänkta att vara av mest intresse för konsumenten visas först i uppställningen. Se också EU-kommissionens svar på fråga 3.2 – ”Vad ska anges?”

Om ett livsmedel innehåller 0 gram av ett näringsämne som är obligatoriskt att ange, t.ex. protein, ska det framgå.

<i>Exempel:</i>
Protein 0 g

Det är inte reglerat exakt var på förpackningen näringsdeklarationen ska skrivas. Liksom för övrig obligatorisk livsmedelsinformation ska den placeras på en väl synlig plats så att den är lätt att se, klart läsbar och när så är lämpligt, outplånlig. Detta framgår av artikel 13.1. Inte heller finns krav på att en särskild rubrik ska användas.

Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.23 och 3.24.

3.34.2 Artikel 34.2 I tabellform om utrymmet tillåter det

Se artikeln i förordningen.

Att ange näringsdeklarationen i tabellform ska prioriteras i förhållande till frivillig livsmedelsinformation. Se även EU-kommissionens frågor och svar 3.2

3.34.3 Artikel 34. 3 a – b Upprepning av näringsdeklarationen på framsidan

Se avsnitt 3.30.2.4 om hur upprepningen av näringsdeklarationen ska presenteras.

3.34.4 Artikel 34.4 Alkoholhaltiga drycker och livsmedel som inte är färdigförpackade

En eventuell frivillig näringsdeklaration för alkoholhaltiga drycker och för livsmedel som inte är färdigförpackade behöver ej anges i tabellform eller i löpande text enligt punkt 2 i den här artikeln.

3.34.5 Artikel 34.5 När energivärdet eller mängden näringsämnen är obetydlig

Enligt denna punkt anges att när energivärdet eller mängden näringsämnen är obetydlig i en vara får information om dessa näringskomponenter ersättas med en upplysning om detta såsom ”Innehåller obetydlig mängd av...”. Uppgiften ska anges i nära anslutning till näringsdeklarationen. Vägledningen om toleranser kan vara till hjälp vid fastställandet av vad som utgör en obetydlig mängd. Se EU-kommissionens frågor och svar 3.15. Genomförandeakter kan antas enligt det granskningsförfarande som avses i artikel 48.2, för att säkerställa en enhetlig tolkning av denna punkt.

3.34.6 Artikel 34.6. Enhetlig tillämpning av sättet att presentera näringsdeklarationen

EU-kommissionen får anta rättsakter, i syfte att säkerställa en enhetlig tillämpning av artikel 34.1 – 4, sätt att presentera näringsdeklarationen.

3.35 Artikel 35 Ytterligare uttrycks- och presentationsformer

Se artikeln i förordningen samt EU-kommissionens frågor och svar 3.4, ”Får andra uttrycksformer användas?”.

3.36 Artikel 36 Frivillig livsmedelsinformation

Av artikel 36 framgår att kraven gäller all livsmedelsinformation och inte bara t.ex. märkning, presentation och reklam.

3.36.1 Artikel 36.1 När livsmedelsinformation ges frivilligt

Artikeln reglerar att när livsmedelsinformationen enligt artiklarna 9 och 10 får ges på frivillig basis, d.v.s. när det inte finns krav på att dessa uppgifter måste anges, ska bestämmelserna fortfarande följas i dessa artiklar.

Exempel:

Om en tillverkare väljer att deklarerera alkoholhalt i märkningen på en dryck med alkoholhalt under 1,2 volymprocent ska kraven enligt artikel 28 vara uppfyllda.

3.36.2 Artikel 36.2 Regler om frivillig livsmedelsinformation

Regeln innebär, förutom det som står i punkt 1, att den frivilliga livsmedelsinformationen inte ska vara vilseledande. Detta motsvaras till viss del av bestämmelserna i artikel 7. För vägledning av artikel 7 se vägledningens avsnitt 3.7.

I övrigt ska den frivilliga livsmedelinformationen:

- inte vara oklar eller förvillande för konsumenten och
- i förekommande fall vara grundad på relevanta vetenskapliga uppgifter.

De två sistnämnda kraven ska inte bedömas utifrån vilseledandeaspekten. Istället handlar det om att informationen ska vara så pass tydlig och klar att konsumenterna förstår vad som menas. Det sista kravet ska kunna uppfyllas genom att visa vilka vetenskapliga uppgifter som har använts som grund för informationen.

Observera att hälsopåståenden ska göras i enlighet med förordning (EG) nr 1924/2006.

3.36.3 Artikel 36.3 EU-kommissionen ska ta fram ytterligare regler

EU-kommissionen ska ta fram regler för att uppfylla kraven i punkt 2 inom följande områden:

- a. Information om eventuell och oavsiktlig förekomst i livsmedel av ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans. Se även vägledningens avsnitt 3.7.1.5
- b. Information om ett livsmedels lämplighet för vegetarianer eller veganer
- c. Information om referensintag för specifika befolkningsgrupper utöver de referensintag som anges i bilaga XIII
- d. Information om frånvaro av eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel.

Punkten d har lagts till genom förordning (EU) nr 1155/2013. För denna punkt finns ytterligare regler i genomförandeförordning (EU) nr 828/2014, som ska tillämpas från och med den 20 juli 2016. Fram till dess ska förordning (EG) nr 41/2009 tillämpas på livsmedel som anges vara glutenfria eller ha mycket låg glutenhalt.

3.37 Artikel 37 Presentation av frivillig livsmedelsinformation

Med artikeln avses att frivillig livsmedelsinformation inte får vara utformad eller visas på ett sådant sätt att den obligatoriska livsmedelsinformationen inte får tillräckligt utrymme eller skyms. De obligatoriska uppgifterna får inte döljas av annan text, prislapp, förslutningstejp eller annat. Krav på stilstorlek och läsbarhet för de obligatoriska uppgifterna måste iakttas i förhållande till frivillig livsmedelsinformation, se även artikel 13.

3.38 Artikel 38 Nationella åtgärder

Genom denna bestämmelse regleras medlemsstaternas möjlighet att anta eller bibehålla nationella åtgärder på de områden som specifikt harmoniseras genom informationsförordningen. Livsmedelsverket har antagit nationella regler genom LIVSFS 2014:4.

3.39 Artikel 39 och 45 Nationella åtgärder om ytterligare obligatoriska uppgifter samt anmälningsförfaranden

Om det kan motiveras av något av skälen i artikel 39 punkt 1a – d så får medlemsstaterna enligt denna artikel anta åtgärder där man anser att det krävs ytterligare obligatoriska uppgifter för vissa typer eller kategorier av livsmedel. Detta måste dock i förväg anmälas till EU-kommissionen och de andra medlemsstaterna i enlighet med artikel 45.

Om åtgärden rör obligatorisk uppgift om livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats gäller de särskilda krav som anges i artikel 39 punkt 2.

3.40 Artikel 40 Mjök och mjökprodukter

Se artikeln i förordningen. I Sverige har sådana åtgärder som anges i artikeln inte vidtagits.

3.41 Artikel 41 Alkoholhaltiga drycker

I Sverige har sådana åtgärder som anges i artikeln inte vidtagits.

3.42 Artikel 42 Uttryck för nettokvantitet

Livsmedelsverket har genom 6 och 7 §§ LIVSFS 2014:4 beslutat att nettokvantitet för flytande livsmedel även fortsättningsvis får anges i deciliter samt att nettokvantiteten för förpackningar med tabletter, kapslar eller liknande får anges med uppgiften om antal av dessa. Det gäller t.ex. bordsötningsmedel och kosttillskott.

3.43 Artikel 43 Frivilliga uppgifter om referensintag för specifika befolkningsgrupper

Sverige har inte antagit några nationella åtgärder enligt denna artikel.

3.44 Artikel 44 punkt1 – 2 Nationella åtgärder för livsmedel som inte är färdigförpackade

I förordningen finns tre olika begrepp med avseende på livsmedel som enligt definitionen inte är färdigförpackade:

- Livsmedel som säljs utan att vara färdigförpackade
- Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran
- Livsmedel som är färdigförpackat för direkt försäljning

Livsmedelsverket har tagit fram nationella regler för bland annat livsmedel som inte är färdigförpackade. Dessa regler återfinns i 8 – 11 §§ LIVSFS 2014:4. Nedan förklaras närmare hur och vilken information som ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade.

3.44.1 Livsmedel som säljs utan att vara färdigförpackade

Här avses livsmedel som är oförpackade. I fortsättningen benämns denna grupp av livsmedel för oförpackade livsmedel.

Exempel:

- Mat som säljs och äts på en restaurang
- En kund lägger ner sin mat i en låda i en butik eller på en restaurang
- En kund plockar lösgodis och lägger i en påse i en butik

3.44.2 Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran

Här avses livsmedel som först är oförpackade, men som sedan placeras i en förpackning på konsumentens begäran. Det viktiga i sammanhanget är att det finns någon att fråga vid tillfället för köpet. Det ska vara lätt för konsumenten att få den information den har rätt till.

Exempel:

- Ost eller skinka som säljs och pakteras efter kundens önskan över disk i en butik
- En kund ringer och beställer en pizza som sedan pakteras och levereras
- Varma eller kylda matlådor levereras från ett tillagningskök till personer i deras hem

3.44.3 Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning

Här avses livsmedel som förpackas på försäljningsstället för direkt försäljning till konsument. Livsmedlet behöver nödvändigtvis inte vara förpackat samma dag. Det viktiga i sammanhanget är att det finns någon att fråga om innehållet i livsmedlet

vid tillfället för köpet. Det ska vara lätt för konsumenten att få den information den har rätt till.

Exempel:

I en butik förpackas sill, som läggs ut i butiken till försäljning. För att livsmedel ska kunna anses vara färdigförpackat för direkt försäljning ska det finnas personal som kan ge livsmedelsinformation vid den plats där sillen är placerad.

3.44.4 Uppgifter som ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade

I tabell 2 redovisas de uppgifter som ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade. Alla uppgifter utom allergener ska lämnas på konsumentens begäran. Information om allergener ska där emot alltid lämnas, oavsett om konsumenten efterfrågar detta.

Tabell 2. Uppgifter som ska eller ska kunna lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade

Oförpackade livsmedel	Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning	Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran
Livsmedlets beteckning	Livsmedlets beteckning	Livsmedlets beteckning
	Ingredienser	Ingredienser
Allergener som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011	Allergener som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011	Allergener som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011
	Livsmedlets nettokvantitet	Livsmedlets nettokvantitet
	Datum för minsta hållbarhet (bäst före) eller sista förbrukningsdag	Datum för minsta hållbarhet (bäst före) eller sista förbrukningsdag
	Särskilda villkor för förvaring och/eller användning	Särskilda villkor för förvaring och/eller användning
	Kontaktuppgift	Kontaktuppgift
	Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs, enligt artikel 26	Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs, enligt artikel 26

Bruksanvisning

Alkoholhalt för drycker
som innehåller mer än 1,2
volymprocent alkohol

Bruksanvisning

Alkoholhalt för drycker
som innehåller mer än 1,2
volymprocent alkohol

Observera att det finns fler regler för förpackad fisk (förordning (EU) nr 1379/2013), kalvkött (LIVSFS 2014:4) och nötkött.

3.44.5 Hur uppgifterna ska lämnas

Se även 10 § LIVSFS 2014:4.

Information om de 14 allergener som listas i förordningens bilaga II får ges på olika sätt, bl.a. kan informationen ges muntligt. Om livsmedelsföretagaren väljer att ge informationen muntligt måste det på något sätt framgå för konsumenten att informationen om innehåll av allergena ingredienser finns tillgänglig.

Livsmedelsföretagaren kan exempelvis ha en skylt framme med texten ”Fråga oss om allergener” eller ”Är du allergisk, glöm inte att fråga oss vad maten innehåller”. Det går även bra att ge upplysningen muntligt om den ges utan uppmaning från konsumenten.

En upplysning enligt ovan anses dock inte krävas vid varje tillfälle i de fall en utredning av konsumentens allergier och överkänslighet har gjorts, och noterats i förväg, och livsmedlet sedan överläts till konsumenten utifrån dessa uppgifter. Bestämmelsen kan exempelvis vara aktuell för förskolor, skolor och sjukhus, men även restauranger som har god kontakt med sina kunder.

Utöver att informera om allergener muntligen får informationen även ges på något av följande sätt:

- a) Genom ett skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet

Exempel på rättvisande information:

På en skylt i omedelbar närhet till en paj som säljs över disk står det vilka allergener som ingår i pajen.

- b) I ett skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet. Om materialet lämnas på konsumentens begäran måste livsmedelsföretagaren, precis som när informationen ges muntligt, förtydliga att materialet finns tillgängligt.

- c) Genom att ange livsmedlets beteckning. Detta är under förutsättning att det av beteckningen framgår att det allergena ämnet ingår.

Exempel på rättvisande information:

I omedelbar närhet till en soppa finns en skylt med beteckningen ”sellerisoppa”.

Cheesecake är dock inte tillräckligt tydlig beteckning för att man ska förstå vilka allergener som ingår utan information om allergener behöver tillhandahållas.

d) Genom andra metoder. Detta förutsätter att uppgifterna, vid behov, även kan lämnas muntligt.

Exempel:

Konsumenten kan läsa livsmedelsinformationen på en läsplatta eller datorskärm som finns i anslutning till en servering.

Information om allergener ska alltid ges. Alla övriga uppgifter i tabell 2 ovan ska kunna lämnas på konsumentens begäran. Se även 8 – 9 §§ LIVSFS 2014:4. Ingredienser får ges i valfri ordningsföljd. Även övriga uppgifter i tabellen får lämnas muntligt eller enligt punkt a – d ovan.

3.45 Artikel 46 – 47 samt 51-52

Se artiklarna i förordningen.

Genom delegerade akter har EU-kommissionen fått möjlighet att besluta om kompletterande regler eller mindre väsentliga ändringar i delar av förordningen enligt de förbehåll som anges i artikel 51.

EU-kommissionen har även getts möjlighet att besluta om genomförandeakter, för att sätta upp enhetliga villkor för att genomföra lagstiftningen. Genomförandeakter beslutas ofta genom EU-kommissionens kommittéförfarande. I dessa genomförandekommittéer sitter representanter för medlemsländerna och en representant för EU-kommissionen som ordförande. Kommittéförfarandet finns för att medlemsländerna ska kunna kontrollera EU-kommissionens genomförandebefogenheter.

Kommentar till artikel 47 punkt 1 a

Om nya åtgärder antas ska EU-kommissionen fastställa en lämplig övergångsperiod under vilken livsmedel vilkas etiketter inte stämmer med de nya åtgärderna får släppas ut på marknaden. Likaså ska sådana livsmedel som släppts ut på marknaden under övergångsperioden få säljas slut.

Kommentar till artikel 47 punkt 1 b

Alla nya åtgärder som antas ska börja tillämpas från och med den 1 april som följer efter att en ny rättsakt är antagen. På detta vis kan myndigheter och företag vara säkra på att inga nya åtgärder börjar gälla övrig tid på året.

3.46 Artikel 48 Kommittéförfarande

Se artikeln i förordningen.

Artikeln reglerar hur EU-kommissionen ska arbeta.

3.47 Artikel 49-50 Ändring av förordningarna (EG) nr 1924/2006 och 1925/2006

Se artiklarna i förordningen samt förordning (EG) nr 1924/2006 och förordning (EG) nr 1925/2006.

3.48 Artikel 51 – 52 Delegeringens utövande och skyndsamt förfarande

Se artiklarna i förordningen.

3.49 Artikel 53 Upphävande

Av artikeln framgår vilka regler som upphävs i samband med att informationsförordningen och dess bilagor ska börja tillämpas.

3.50 Artikel 54 Övergångsbestämmelser

Livsmedel som har släppts ut på marknaden eller märkts före den 13 december 2014 får säljas tills de är slutsålda trots att kraven i informationsförordningen inte är uppfyllda. Övergångsbestämmelserna gäller livsmedel som är förpackade före det nämnda datumet. På samma sätt får livsmedel som har släppts ut på marknaden eller märkts före den 13 december 2016 säljas tills de är slutsålda även om inte de krav som anges i artikel 9.1 l, om näringsdeklaration, är uppfyllda.

3.51 Artikel 55 Ikraftträdande och tillämpningsdag

Se artikeln i förordningen.

Förordningen trädde i kraft den 12 december 2011.

Tillämpningen sker från och med den 13 december 2014 med följande undantag kravet på näringsvärdesdeklaration från och med den 13 december 2016 och kraven i del B i förordningens bilaga VI som tillämpas från och med den 1 januari 2014.

4 Bilagor till vägledningen

Bilaga A: Kommentarer till listan som avses i artikel 21 (bilaga II)

Bilaga B: Lathund till direktiv och förordningar som nämns i förordningen och vägledningen

4.1 Bilaga A Kommentarer till listan som avses i artikel 21 (bilaga II)

4.1.1 Ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans

Punkt 1. Spannmål som innehåller gluten, d.v.s. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav samt produkter därav

Spannmål som innehåller gluten är vete, råg, korn och havre. Märkningskravet gäller även hybridiserade sorter av dessa spannmål.

Exempel på hybridiserat spannmål som ska anges:

Rågvete

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

Exempel på sådana produkter:

vetegroddolja, malt av korn, mannagryn (av vete), bulgur (av vete), öl (av vete eller korn)

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

Produkter av spannmål som innehåller gluten som är undantagna från märkningskraven: se förordningens bilaga II.

Punkt 2. Kräftdjur och produkter därav

Reglerna specificerar inga arter eller grupper av kräftdjur, 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**”.

Exempel på kräftdjur:

hummer, kräfta, krabba, räka

Punkt 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

Punkt 4. Fisk och produkter därav

Inga speciella fiskarter nämns i reglerna, 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**”. Produkter av fisk som är undantagna från märkningskrav, se förordningens bilaga II.

Exempel på produkter framställda av fisk:

fiskolja, fiskarom, animalisk olja från fisk och fiskrom

Punkt 5. Jordnötter och produkter därav

Exempel på produkt framställd av jordnöt:

Jordnötsolja och sataysås (jordnöt)

Punkt 6. Sojabönor och produkter därav

Exempel på produkter framställda av soja:

sojalecitin, hydrolyserat vegetabiliskt protein från soja

Produkter av sojabönor som är undantagna från märkningskrav, se förordningens bilaga II.

Punkt 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos)

Reglerna gäller inte enbart komjölk, utan även mjölk från get, får, buffel o.s.v. Det är inte tillräckligt klagörande att enbart ange vassle eller laktos utan att också ange att de kommer från mjölk. Mjölkfett får ingå i margarin med upp till 3 % enligt reglerna om bredbara fetter, se förordning (EG) nr 1308/2013 i vägledningens bilaga. Även när ett margarin kallas vegetabiliskt får högst 2 % av fettinnehållet bestå av animaliska fetter, som kan ha sitt ursprung i mjölk. Dessa regler är ett komplement till informationsförordningen. Detta innebär att allergimärkningen tillämpas även för produkter som omfattas av reglerna för bredbara fetter.

Exempel på produkter därav:

mjölkprotein, vassle (mjölk), laktos (mjölk)

Produkter av mjölk som är undantagna från märkningskrav, se förordningens bilaga II.

Punkt 8. Nötter, d.v.s. 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 för att säkerställa en enhetlig tolkning och tillämpning av reglerna. Nötternas beteckning ska i märkningen anges på svenska.

Exempel på produkter framställda av nötter:

mandelolja, valnötsarom

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

Punkt 9. Selleri och produkter därav

Alla delar av rotselleri och stjälkselleri avses.

Punkt 10. Senap och produkter därav

Hela plantan avses, exempelvis blad och frön.

Exempel på produkt framställd av senap:

Senapsmjöl

Punkt 11. Sesamfrön och produkter därav

Exempel på produkter framställda av sesamfrön:

Sesamfröolja, tahini – pasta av malda sesamfrön

Punkt 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 rekonstituerade enligt tillverkarens anvisningar.

Punkt 13. Lupin och produkter därav

Alla delar av plantan omfattas.

Punkt 14. Blötdjur och produkter därav

Inga speciella arter av blötdjur nämns, utan reglerna gäller för alla grupper av blötdjur och produkter av blötdjur.

Exempel på blötdjur:

ostron, musslor

4.2 Bilaga B Lathund till direktiv och förordningar som nämns i förordningen och vägledningen

4.2.1 Sammanställning av de EU-direktiv som nämns i förordningen och de föreskrifter de genomförts genom inom Livsmedelsverkets ansvarsområde

EEG/EG-direktiv	Livsmedelsverkets föreskrifter
Kommissionens direktiv 87/250/EEG av den 15 april 1987 om märkning som anger alkoholhalten efter volym i alkoholhaltiga drycker som är avsedda för konsumenten	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
Rådets direktiv 90/496/EEG av den 24 september 1990 om näringsvärdesdeklaration för livsmedel	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration
Europaparlamentets och Rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVFS 2001:30) om dricksvatten (omtryck LIVSFS 2011:3) Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol (omtryck LIVSFS 2009:6) Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVFS 1983:2) om berikning av vissa livsmedel (omtryck LIVSFS 2007:9)
Europaparlamentets och rådets direktiv 1999/2/EG av den 22 februari 1999 om tillnärmning av medlemsstaternas lagar om livsmedel och livsmedelsingredienser som behandlats med joniserande strålning	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVFS 2000:46) om behandling av livsmedel och livsmedelsingredienser med joniserande strålning
Europaparlamentets och rådets direktiv 1999/4/EG av den 22 februari 1999 om kaffe- och cikoriaextrakt	Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:22) om kaffeextrakt och cikoriaextrakt
Kommissionens direktiv 1999/10/EG av den 8 mars 1999 om undantag från bestämmelserna i artikel 7 i rådets direktiv 79/112/EEG om märkning av livsmedel	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel

Rådets direktiv 2001/110/EG av den 20 december 2001 om honung	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung
Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG av den 10 juni 2002 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:9) om kosttillskott
Kommissionens direktiv 2002/67/EG av den 18 juli 2002 om märkning av livsmedel som innehåller kinin och livsmedel som innehåller koffein	Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47) om märkning av vissa livsmedel (omtryck LIVSFS 2012:5) Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG av den 6 maj 2009 om livsmedel för särskilda näringsändamål	Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål
Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/54/EG av den 18 juni 2009 om utvinning och saluförande av naturliga mineralvatten	Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten (ändring genom LIVSFS 2011:13)

4.2.1.1 Sammanställning av föreskrifter som nämns i vägledningen

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter
Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad
Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om fruktjuice och fruktnektar
Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:39) om mjölk och ost
Livsmedelsverkets föreskrifter om (LIVSFS 2005:20) livsmedelshygien
Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation
Swedacs föreskrifter och allmänna råd (STAFS 2003:1) om färdigförpackning av varor efter volym eller vikt

4.2.2 Sammanställning av de EU-förordningar som nämns i förordningen

EEG/EG/EU-förordning
Rådets förordning (EEG) nr 2913/92 av den 12 oktober 1992 om inrättandet av en tullkodex för gemenskapen
Kommissionens förordning (EEG) nr 2454/93 av den 2 juli 1993 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EEG) nr 2913/92 om inrättandet av en tullkodex för gemenskapen
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 av den 27 januari 1997 om nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser
Rådets förordning (EG) nr 104/2000 av den 17 december 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri – och vattenbruksprodukter
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 av den 17 juni 2000 om upprättandet 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
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
Kommissionens förordning (EG) nr 1019/2002 av den 13 juni 2002 om saluföringsnormer för olivolja
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd
Kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 av den 31 mars 2004 om märkning av livsmedel och livsmedelsingredienser med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler och/eller fytostanolestrar
Rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel
Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i

livsmedel
Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter
Kommissionens förordning (EG) nr 1580/2007 av den 21 december 2007 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordningar (EG) nr 2200/96, (EG) nr 2201/96 och (EG) nr 1182/2007 avseende sektorn för frukt och grönsaker
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymmer 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 (EG) nr 258/97
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 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
Kommissionens förordning (EG) nr 1162/2009 av den 30 november 2009 om fastställande av övergångsbestämmelser för tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 182/2011 av den 16 februari 2011 om fastställande av allmänna regler och principer för medlemsstaternas kontroll av kommissionens utövande av sina genomförandebefogenheter

4.2.2.1 Sammanställning av de EU-förordningar som nämns i vägledningen

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 av den 17 juli 2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 av den 22 september 2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer
Kommissionens förordning (EG) nr 445/2007 av den 23 april 2007 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
Kommissionens förordning (EG) nr 543/2008 av den 16 juni 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för fjäderfäkött
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 av den 11 december 2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter
Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013 om tillämpningsfö-

reskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä