



beteckning



ingrediens  
förteckning



märkning av  
allergener



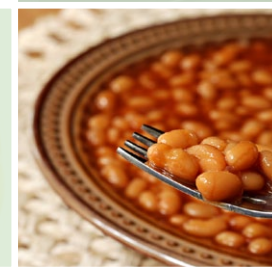
mängd av  
ingredienser



nettokvantitet



bäst före-dag



Handbok  
**Märkning  
 av färdigförpackade  
 livsmedel**



nedfrysnings  
datum



sista  
förbrukningsdag



företagets namn  
och adress



ursprung



beteckning



bruksanvisning



faktisk  
alkoholhalt



närings  
deklaration



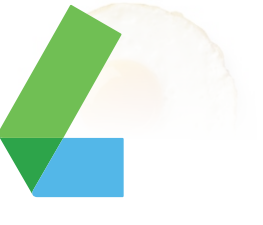
identifierings-  
märke



ingrediens-  
förteckning



identifikations-  
märkning



## Förord

Livsmedelsföretagen, branschorganisationen för livsmedelsföretagen i Sverige, hoppas med denna uppdaterade handbok kunna underlätta företagens arbete med de märkningsregler som beslutats om i EU. Livsmedelsföretagen har sedan 1960-talet utarbetat tolkningar och rekommendationer om utformningen av information på förpackningar.

I den här handboken sammanfattar vi relevant lagstiftning och aktuella vägledningar från myndigheterna, kompletterat med våra tolkningar och tips. Målet med tolkningarna är att beakta och inkludera tolkningar i andra länder och förordningens syfte.

Märkningsreglerna är mycket komplexa och i vissa fall kan konsumentnyttan ifrågasättas. Vi vill därför framhålla hur viktigt det är att tolkningarna av reglerna blir rimliga för företagen, inte minst med tanke på den svenska regeringens målsättning att förenkla företagets vardag. Det känns därför extra angeläget att, för såväl små som stora företag, tillhandahålla den fjortonde upplagan av denna handbok.

Arbetet har utförts i samarbete med Livsmedelsföretagens Kommitté för Livsmedelslagstiftning (KLM), vars ordförande är Marie Rydén.

Det är vår förhoppning att denna handbok ska vara till stor hjälp i vardagen för livsmedelsföretagen i Sverige som komplement till lagstiftningen. Vi tar gärna emot synpunkter på märkningshandboken.

Stockholm i september 2016

Livsmedelsföretagen

VD Marie Söderqvist

# Inledning

## Förändrade krav med informationsförordningen

Upplaga 14 av Livsmedelsföretagens märkningshandbok är gjord utifrån EU-förordning 1169/2011, som reglerar information om livsmedel till konsumenterna. Med den förordningen ändras flera av kraven på hur livsmedel ska märkas. Några av de större förändringarna är:

- Det blir obligatoriskt med näringsdeklaration.
- Innehåll av allergener måste framhävas enligt särskilda regler.
- Det krävs en minsta textstorlek när man märker obligatoriska uppgifter.

Merparten av de nya reglerna började gälla i december 2014. Läs mer om övergångsregler på sidan 8.

Alla nya regler är inte helt klara och fortfarande pågår tolkningar på EU-nivå och hos Livsmedelsverket. Därför kommer denna bok att uppdateras i takt med att ny lagstiftning och nya tolkningar blir klara. I denna upplaga från september 2016 har vi bland annat tagit med tolkningar från Livsmedelsverkets vägledning samt skrivit om avsnittet Livsmedel för särskilda grupper, eftersom den tidigare sär-när-lagstiftningen ändrats. Dateringen i marginalen längst ner på varje sida är en hjälp för att hålla isär olika versioner av märkningshandboken.

## Bokens upplägg

Varje kapitel inleds med en ruta som anger var lagtexterna finns och var man kan hitta mer information. Kapiteltexten beskriver sedan vad som står i lagstiftningen och tar upp rekommendationer, tolkningar och tips från Livsmedelsföretagen och Livsmedelsverket samt även vissa branschriktlinjer. I slutet av boken finns flera konkreta märkningsexempel och även en märkningslathund, en checklista där man enkelt kan stämma av vilka uppgifter som krävs på olika typer av förpackningar.

Eftersom boken inte trycks utan läggs ut som pdf på Livsmedelsföretagens hemsida har den inget särskilt sökregister. I pdf:en kan man själv enkelt söka på det ord eller uttryck man vill läsa mer om. Använd sökrutan överst eller kortkommando ctrl + f (alternativt kortkommando kringla + f på Mac-datorer). För att snabbast komma till det mest relevanta stycket kan man ställa sig i det kapitel som täcker det ämne man undrar över.

Märkningshandboken gäller försäljning i Sverige. Vid försäljning i andra länder inom EU eller vid export måste man ta hänsyn till nationella föreskrifter som kan finnas i andra länder.

## Företagens ansvar att märka rätt

Handboken har kommit till för att göra det enklare att märka rätt. Tipsen ska vara till hjälp, men det är alltid den enskilde företagaren som beslutar om märkningen och ansvarar för att den följer lagen.



## Hitta gällande lagstiftning

Livsmedelslagstiftningen är uppdelad i fyra principiella författningstyper:

- EU-förordningar och beslut.
- Livsmedelslagen, SFS 2006:804.
- Livsmedelsförordningen, SFS 2006:813.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (som bland annat bygger på EU-direktiv, föreskrifter inom ett visst sakområde har samma H-nummer).

Utöver dessa finns bestämmelser om vikt och volym utgivna av SWEDAC.

Denna märkningshandbok hänvisar främst till lagstiftningens grundföreskrifter och titlar. I vissa fall har det gjorts omtryck med en del ändringar. På Livsmedelsverkets hemsida finns all lagstiftning samlad och föreskrifterna finns även i konsoliderad form, det vill säga med ändringar införda i grundföreskrifterna. Där finns även relevanta EU-förordningar i konsoliderad form, men de är inte alltid helt uppdaterade. Se:

[www.livsmedelsverket.se/om-oss/lagstiftning1/](http://www.livsmedelsverket.se/om-oss/lagstiftning1/)

**Publicerad lagstiftning kan även fås** på andra vis. Livsmedelsverkets föreskrifter publiceras fortlöpande i Livsmedelsverkets författningssamling, som man kan prenumerera på hos Livsmedelsverket.

En förteckning över gällande föreskrifter och ändringar publiceras årligen i föreskriften med saknummer H 19 (ej konsoliderad).

EU-förordningar, vilka gäller ordagrant i medlemsländerna, samt EU-direktiv, som ska införas i medlemsländernas nationella lagstiftning, publiceras i EU-tidningen. Den och ett sökbart register över EU-förordningar, direktiv m.m. finns på: [www.eur-lex.europa](http://www.eur-lex.europa).

Utifrån Informationsförordningen har Livsmedelsverket skrivit en vägledning som uppdaterades 2016. De tolkningarna har sedan flyttats över till verkets webbsatsning, Kontrollwiki, en slags databas som ska ersätta tidigare vägledningar, handböcker och liknande: <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se>

Direktlänk till delen om information och märkning:

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/31/information-och-markning>

För mer information, kontakta gärna Livsmedelsföretagen:

Livsmedelsföretagen Li, Box 55680, 102 15 STOCKHOLM

Tel 08-762 65 00 Fax 08-762 65 12 [info@li.se](mailto:info@li.se) [www.livsmedelsforetagen.se](http://www.livsmedelsforetagen.se)

# Innehåll

Förord

Inledning

## Kapitel 1 Grundläggande om märkning och presentation av livsmedel 8

Omfattning och definitioner 8

Märkningen får inte vilseleda 9

Företagens ansvar och skyldigheter 11

Översikt över obligatoriska märkningsuppgifter 12

Så anges obligatoriska uppgifter 13

    Samma synfält 13

    Teckenstorlek 14

    Språk 15

    Undantag 15

Förpackningar till storhushåll och andra livsmedelsföretag 17

Icke färdigförpackat och direkt försäljning 18

Distansförsäljning 20

## Kapitel 2 Närmare bestämmelser om märkningsuppgifter 21

Livsmedlets beteckning 21

    Säger vilket slags livsmedel det är 21

    Tilläggsuppgifter för vissa livsmedel 21

Ingrediensförteckning 23

    Så anges ingredienser 23

    Ingredienser som får grupperas och anges på andra sätt 24

    Kryddor och aromer 33

    Livsmedelstillsatser 37

    Berikningsmedel 40

    Livsmedelsenzymer 40

    Sammansatta ingredienser 42

    Undantag från reglerna om ingrediensförteckning 43

Ingredienser som kan orsaka allergi eller intolerans 44

    Lista på allergener som alltid ska anges 44

    Så anges allergena ingredienser 45

    Kan innehålla spår av och liknande märkningar 47

    Märkningen *fri från* 48

<b>Mängdangivelse av ingredienser</b>	50
När mängd ska anges	50
Så anges ingrediensmängd	53
Placering av mängdangivelsen	56
Undantag från reglerna om mängdangivelse	57
<b>Nettokvantitet</b>	59
Så anges nettokvantitet	59
Livsmedel i lag och glaserade livsmedel	59
Flera förpackningar som säljs tillsammans	60
Undantag från reglerna om nettokvantitet	60
Sifferhöjd, tillåten avvikelse och e-märkning	61
<b>Datummärkning</b>	63
Allmänt om datummärkning	63
Minsta hållbarhet/bäst före	64
Att avgöra hållbarhetstid	66
Livsmedel som inte kräver bäst före-märkning	66
Sista förbrukningsdag	67
Nedfrysningsdatum	68
Frivillig datummärkning	69
<b>Förvarings- och användningsvillkor</b>	70
Bruten förpackning	70
<b>Företagsnamn och adress</b>	72
<b>Ursprung</b>	73
<b>Bruksanvisning</b>	76
<b>Faktisk alkoholhalt</b>	77
<b>Näringsdeklaration</b>	79
En ny obligatorisk märkning	79
Näringsvärden som ska och får märkas	79
Procent av referensintaget	83
Upprepade uppgifter och frivillig deklARATION	84
Märkning per portion eller konsumtionsenhet	84
Så ska näringsdeklarationen skrivas	85
Så beräknas näringsvärden	86
Definitioner av näringsämnen	91
Undantag från krav på näringsdeklaration	91
<b>Identifieringsmärke</b>	93
<b>Ytterligare uppgifter för vissa livsmedel</b>	94
Förpackningsgaser	94
Sötningsmedel	95
Lakrits	95

Koffein	96
Fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar	97
Fisk och kött	
<i>Se särskilda beteckningar och livsmedelsgrupper sidan 108 &amp; 119</i>	
<b>Frivilliga märkningsuppgifter</b>	98
Regler för frivillig information	98
Närings- och hälsopåståenden	99
Nyckelhålet	100
Ekologiska livsmedel	100
<b>Sorteringsanvisning och materialmärkning</b>	101
<b>Kapitel 3 Identifikationsmärkning av livsmedelspartier</b>	103
Regler för ID-märkning	103
Undantag från ID-märkning	103
<b>Kapitel 4 Särskilda beteckningar och livsmedelsgrupper</b>	105
<b>Bagerivaror</b> <i>se Fullkorn och fullkornsprodukter sidan 112</i>	
<b>Barnmat</b> <i>se Livsmedel för särskilda grupper sidan 124</i>	
<b>Bredbara fetter</b>	105
<b>Djupfrysta livsmedel</b>	106
<b>Enzymer som säljs som enzymer</b>	108
<b>Fiskeriprodukter</b>	108
<b>Fullkorn och fullkornsprodukter</b>	112
<b>Genmodifierade livsmedel GMO</b>	113
<b>Geografiska beteckningar, ursprungsbeteckningar och garanterade nationella specialiteter</b>	114
<b>Glassvaror</b>	115
<b>Juice och nektar</b>	116
<b>Kaffeextrakt och cikoriaextrakt</b>	117
<b>Kakao- och chokladvaror</b>	118
<b>Kött och köttprodukter</b>	119
<b>Livsmedel för särskilda grupper, däribland barnmat</b>	124
<b>Mjölk och mjölkprodukter</b>	128
<b>Mjölkpulver och kondenserad mjölk</b>	130

<b>Märkning av vissa livsmedel</b>	
<i>se Ytterligare uppgifter för vissa livsmedel sidan 94</i>	
<b>Nya livsmedel och livsmedelsingredienser (novel foods)</b>	131
<b>Potatis</b>	132
<b>Saft och fruktdrycker</b>	132
<b>Socket</b>	133
<b>Sylt, gelé och marmelad</b>	134
<b>Tillsatser som säljs som tillsatser</b>	135
<b>Ätbara fetter och oljor</b>	136
<b>Kapitel 5 Märkningsexempel</b>	137
<b>Exempel 1: Köttbullar stekta, djupfrysta</b>	137
<b>Exempel 2: Pastagrätäng med skinka, djupfryst</b>	140
<b>Exempel 3: Kassler</b>	141
<b>Exempel 4: Djupfryst torskfilé</b>	142
<b>Exempel 5: Fiskbullar i hummersås</b>	144
<b>Exempel 6: Räkor inlagda i lake</b>	146
<b>Exempel 7: Leverpastej</b>	147
<b>Exempel 8: Ekologisk müsli som innehåller fullkorn</b>	148
<b>Exempel 9: Fullkornsbröd</b>	150
<b>Exempel 10: Kanelbullar</b>	152
<b>Exempel 11: Marmelad</b>	153
<b>Exempel 12: Saft</b>	154
<b>Exempel 13: Chokladkonfektyr</b>	155
<b>Kapitel 6 Märkningslathund</b>	156



# Kapitel 1

## Grundläggande om märkning och presentation av livsmedel

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 2	Definitioner.
Artikel 6-8	Allmänna krav och företagens skyldigheter.
Artikel 9-10, bilaga III	Obligatoriska uppgifter.
Artikel 12-13, 15 & bilaga IV	Hur obligatorisk information ska presenteras.
Artikel 14	Distansförsäljning.
Artikel 16	Utelämnande av obligatoriska uppgifter.
Artikel 36-37	Frivillig livsmedelsinformation.
Artikel 44	Livsmedel som inte är färdigförpackade.
Artikel 53-55	Övergångsregler.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 (H 125)</b>	
3 §	Språk.
8-11 §	Icke färdigförpackat.

### Omfattning och definitioner

Bestämmelserna som beskrivs i denna handbok gäller information om livsmedel som säljs till enskilda konsumenter, storhushåll och livsmedelstillverkare. Handboken gäller försäljning i Sverige. Vid försäljning i andra länder kan det finnas andra nationella regler som man måste anpassa sig efter.

### Övergångsregler

För allmänna märkningsregler gäller sedan 13 december 2011 förordning 1169/2011. Den blev obligatorisk 13 december 2014. För produkter som inte redan har en näringsdeklaration blir en sådan obligatorisk först 13 december 2016. Men det är tillåtet att börja märka med en näringsdeklaration enligt de nya reglerna innan dess.

Livsmedel som märkts innan de nya reglerna har börjat gälla får säljas slut med sin märkning enligt de "gamla" reglerna.

### Definitioner av märkning, färdigförpackat m.m.

I förordning 1169/2011, artikel 2, finns en lista på alla de definitioner som gäller och var man kan hitta dem. Här är några av de mest grundläggande:

**Märkning:** Ord, uppgift, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som gäller ett livsmedel och anbringas på förpackning, dokument, meddelande, etikett, ring eller krage som medföljer eller avser sådant livsmedel.

**Färdigförpackat livsmedel:** En enskild vara som i oförändrat skick är avsedd att tillhandahållas slutkonsumenterna och storhushåll och som består av ett livsmedel och den förpackning i vilken det placerades innan det erbjöds till

försäljning, oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men i varje fall så att förpackningen omsluter livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras; livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska inte anses vara färdigförpackade livsmedel.

**Livsmedelsinformation:** information om ett livsmedel som görs tillgänglig för slutkonsumenterna genom en etikett, annat åtföljande material eller andra metoder, inklusive moderna tekniska verktyg eller muntlig kommunikation.

**Livsmedelsverkets tolkning:** 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.

**Reklam:** Varje form av framställning i samband med närings- eller affärsverksamhet, hantverk eller yrkesutövning för att främja tillhandahållandet av varor eller tjänster, däribland fast egendom, rättigheter och skyldigheter.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Reglerna om livsmedelsinformation omfattar även presentationen av livsmedlet. Hur det presenteras och erbjuds till försäljning i butiken får inte heller vilseleda konsumenten. Livsmedelsinformationen omfattar text, bilder och övrig dekor på emballage, etikett eller i uppgifter som hänvisar till livsmedlet i anslutning till försäljningen, till exempel skyltar, hyllkantmärkning eller dekor i butiken.

Marknadsföring som inte sker i eller i anslutning till butiken, till exempel i reklamblad, reklamslag på tv, internet eller i andra typer av medier, faller under Konsumentverkets ansvarsområde.

Enligt överenskommelse mellan Livsmedelsverket och Konsumentverket omfattas skylt för en specifik produkt i anslutning till försäljningsställe, i eller precis utanför butiken, av livsmedelskontrollens ansvarsområde. Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida i Kontrollwiki och i *Kontrollhandbok – butik*.

## Märkningen får inte vilseleda

Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Den ska vara rättvisande och får inte vilseleda. Följande punkter pekas särskilt ut:

- När det gäller vad som är utmärkande för livsmedlet, särskilt dess art, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprungsland eller härkomstplats, framställnings- eller produktionsmetod.
- Man får inte tillskriva ett livsmedel verkningar eller egenskaper som det inte har.
- Man får inte antyda att livsmedlet har speciella egenskaper som i själva verket alla liknande livsmedel har, framför allt genom att särskilt framhäva att det innehåller eller inte innehåller vissa ingredienser eller näringsämnen.
- Produktens utseende, beskrivning eller hur den presenteras i bild får inte antyda att den innehåller ett särskilt livsmedel eller en ingrediens om denna beståndsdel, som normalt förekommer naturligt eller normalt används i det livsmedlet, har bytts ut.

**Livsmedelsföretagens tips om lokalproducerat:** Företag som själva väljer att marknadsföra sina produkter som *lokalproducerade* eller *närproducerade* bör vara tydliga med vad de menar. Information om på vilket sätt ett livsmedel definieras som *lokalproducerat* eller *närproducerat* kan exempelvis lämnas på företagets hemsida.

Livsmedelsinformation får inte säga att livsmedlet kan förebygga, behandla eller bota sjukdomar, eller hänvisa till sådana egenskaper. Särskilda regler finns för naturliga mineralvatten och livsmedel för särskilda näringsändamål, se specifik lagstiftning om dessa livsmedelsgrupper.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** När det gäller närings- och hälsopåståenden om livsmedel finns det särskilda regler. Läs mer på sidan 99 och i Handbok om närings- och hälsopåståenden som finns på [www.halsopastaenden.se](http://www.halsopastaenden.se)

Dessa regler om livsmedelsinformation gäller även reklam. De gäller även själva presentationen av livsmedlen: form, utseende, förpackning och förpackningsmaterial, hur livsmedlen arrangeras och i vilken miljö de lyfts fram. Frivillig livsmedelsinformation får inte visas så att den obligatoriska informationen inte får tillräckligt utrymme. Om uppgifter, enligt förteckningen på sidan 12, märks på frivillig basis ska denna märkning göras på samma sätt som när den är obligatorisk. Det gäller även uppgifter som står på hemsidor. Vid distansförsäljning ställs särskilda krav på märkningen, se sidan 20.

## Avbildningar av frukt och liknande

**Livsmedelsverkets tolkning:** Vid avbildningar ska det framgå vad det är man vill illustrera med bilden. Om det av övrig märkning framgår att avbildningen illustrerar smaken/karaktären på produkten kan det vara acceptabelt att endast den smakgivande ingrediensen avbildas.

**Exempel:** En dryck som betecknas *Äppeldryck med passionsfrukt* har endast passionsfrukt avbildat på förpackningen för att illustrera dryckens smak. För att inte riskera att vilseleda konsumenten ska det vara tydligt att det är just smaken som illustreras. Dessutom krävs att passionsfrukten mängdanges.

Det kan 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.

För produkter som fruktjuice och fruktnektar, som omfattas av mer detaljerade regler för beteckning och sammansättning, kan ovanstående resonemang antagligen inte tillämpas.

**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.

**Beteckningen får inte heller vilseleda.** Exempel på vilseledande beskrivande beteckning: En produkt betecknas *citronmuffins* trots att den enda smakgivande ingrediensen är citronarom. En icke vilseledande beteckning skulle kunna vara: *muffins med citronsmak*.

## Företagens ansvar och skyldigheter

Den som har ansvar för livsmedelsinformationen är det företag i vars namn livsmedlet säljs. Är detta företag inte etablerat i EU har det företag som importerar livsmedlet ansvar för livsmedelsinformationen.

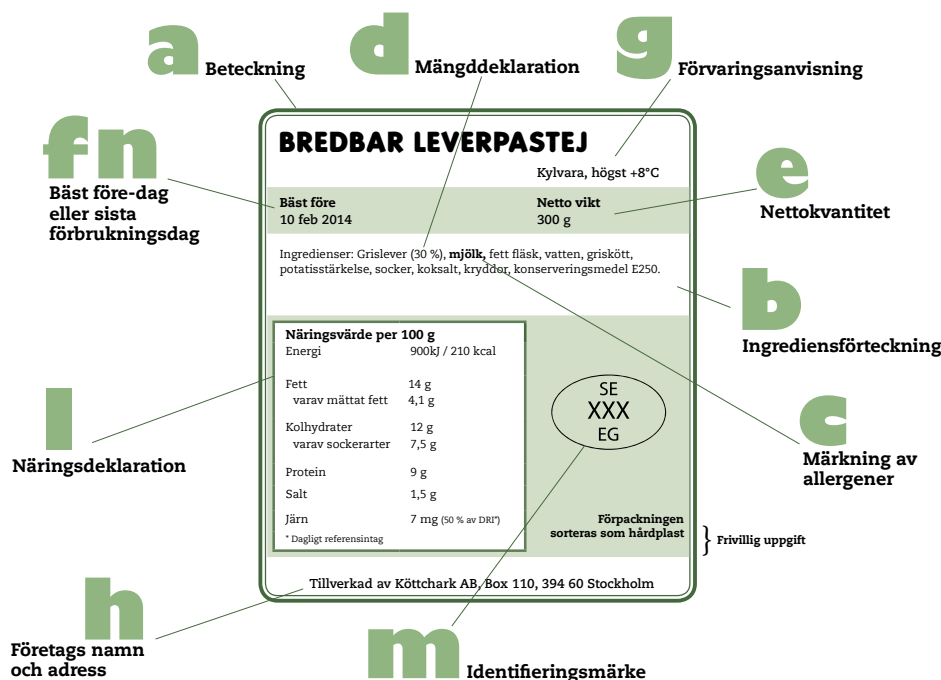
Det företag som har ansvar för livsmedelsinformationen måste se till att alla uppgifter finns tillgängliga och att EU-lagstiftning och svenska regler följs.

Företag ska inte sälja livsmedel som de vet eller tror är felaktigt märkta och som inte uppfyller lagstiftningen om livsmedelsinformation.

Företag får inte i något led ändra den information som följer med ett livsmedel, om en sådan ändring skulle vilseleda slutkonsumenterna eller på annat sätt försämra konsumentskyddet eller slutkonsumenternas möjligheter att göra informerade val. Företagen är ansvariga för alla ändringar de gör i livsmedelsinformation som följer med ett livsmedel.

Se sidan 17 och avsnittet om förpackningar till storhushåll och andra livsmedelsföretag, för mer information om ansvar för den som inte säljer livsmedel direkt till konsument.

# Översikt över obligatoriska märkningsuppgifter



**Förpackade livsmedel ska, med några få undantag, märkas med följande uppgifter:**

- Beteckning
- Ingrediensförteckning
- Innehåll av allergener
- Mängdangivelse för ingredienser
- Nettokvantitet
- Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- Särskilda villkor för förvaring (obligatoriskt i vissa fall)
- Företagets namn och adress
- Ursprung (obligatoriskt i vissa fall).
- Bruksanvisning (obligatoriskt i vissa fall)
- Faktisk alkoholhalt (obligatoriskt i vissa fall)
- Näringsdeklaration
- Identifieringsmärke (för animaliska produkter)
- Identifikationsmärkning av partiet (Bäst före-datum räcker om dag och månad finns med.)

Uppgifterna a, e och k ska stå i samma synfält.

För vissa typer av livsmedel krävs ytterligare uppgifter, exempelvis om de innehåller sötningsmedel eller koffein. Läs mer i kapitlet på sidan 94.



## Så anges obligatoriska uppgifter

Obligatorisk livsmedelsinformation ska stå direkt på förpackningen eller på en etikett som är fäst på förpackningen.

Uppgifter som är obligatoriska ska skrivas med ord och siffror. Kompletterande symboler är tillåtna om de inte vilseleder konsumenterna.

Uppgifterna ska stå på en väl synlig plats där de är lätta att se och klart läsbara. När det är lämpligt ska märkningen även vara outplånlig. Annan text, illustrationer eller annat infogat material får inte på något sätt dölja, skymma eller avleda uppmärksamheten från den obligatoriska informationen, eller avbryta den. Frivillig information får inte visas så att de obligatoriska uppgifterna inte får tillräckligt med plats.

Det finns regler för teckenstorlek när man skriver obligatoriska uppgifter, se stycket om teckenstorlek på nästa sida. Det pågår också ett arbete inom EU med att ta fram ytterligare regler kring läsbarhet med fokus på typsnitt, färg och kontrast. Så länge finns följande rekommendation från Li.

**Livsmedelsföretagens tips om läsbarhet:** Typsnitt och kontrast mellan text och bakgrundfärg betyder mycket för läsbarheten. Det är lämpligt att använda enkla typsnitt av linjär typ (så kallade grotesker) och man bör undvika smala eller breda typsnitt.

Det blir också mer lättläst om det finns fria ytor kring texten. Text och bakgrund bör ha kontrasterande färger. Om man använder färgad text eller bakgrund bör man sträva efter största möjliga kontrastverkan.

Tänk på att exempelvis rött tillsammans med grönt respektive blått tillsammans med orange/rött kontrasterar dåligt.

**Livsmedelsföretagens tolkning om vik-etikett:** Om de obligatoriska uppgifterna inte får plats på förpackningen kan de i undantagsfall märkas på en vik-etikett. Men de ska inte skrivas på vik-etiketten på grund av att frivilliga uppgifter tar upp platsen på förpackningen.

Konsumenten bör lätt kunna se vilka uppgifter som finns på vik-etiketten, den bör kunna läsas utan att förpackningen bryts och även efter att förpackningen har brutits. Den bör också sitta ordentligt fast på förpackningen och inte falla av vid normal hantering.

Principen för tolkningen om vik-etikett är att det inte är svårare att vända på en etikett än att vända på en förpackning.

**Observera** att allergena ingredienser måste märkas extra tydligt. Läs mer om reglerna för märkning av allergener på sidan 44.

## Samma synfält

Uppgifterna *beteckning, nettokvantitet och faktisk alkoholhalt* (för drycker med mer än 1,2 volymprocent) ska stå i samma synfält. Med synfält menas alla ytor på en förpackning som kan läsas ur en och samma synvinkel.

**Regeln om samma synfält gäller inte** små förpackningar där den största ytan är mindre 10 cm<sup>2</sup>. Den gäller heller inte returglas med outplånlig märkning som saknar etikett, ring eller krage.

**Livsmedelsverkets tolkning:** 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 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.

Ifall beteckningen anges på flera ställen: Behandlingar som påtagligt förändrar livsmedlets karaktär (exempelvis rökning), eller dess fysiska tillstånd (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 i övrigt bedömas från fall till fall om konsumenten kan antas bli vilseledd om uppgiften inte alltid anges i samband med beteckningen.

**Livsmedelsföretagens tips:** Det är beteckningen som enligt ovan för med sig fler märkningskrav. De gäller inte så kallade fantasinamn eller annat som man kallar sin produkt.

## Teckenstorlek

De obligatoriska uppgifterna ska märkas på förpackningen med en teckenstorlek där x-höjden är **minst 1,2 millimeter**. Se skissen nedan för definition av x-höjden.

### Definition av x-höjd



**På små förpackningar** eller behållare vars största yta är mindre än 80 cm<sup>2</sup>, ska de obligatoriska uppgifterna märkas med en teckenstorlek där x-höjden är **minst 0,9 millimeter**.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Fyrtio procent av mantelytan, d.v.s. den välvda ytan av en cylinder eller kon, kan räknas som den största ytan eftersom det är den ungefärliga yta som är synlig för ögat.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Toppen och botten räknas inte in i mantelytan.

För andra typer av böjda förpackningar är den största ytan den enskilt största yta som går att se från en och samma synvinkel. För varje förpackning måste bedömning göras av största ytan för att all klargörande information ska få den bästa möjliga läsbarheten och tekniska lösningen.

Tolkningen som gjorts på EU-nivå undantar bland annat alla alltför böjda ytor såsom toppen och botten, avrundningarna vid toppen och botten på burkar samt skuldror och halsar på flaskor och burkar.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Vid märkning av nettokvantitet finns ytterligare krav på siffrornas storlek, se sidan 61 i avsnittet om nettokvantitet.

## Språk

Den obligatoriska informationen ska stå på svenska, men man kan även välja att skriva på fler språk.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Är det bara obetydliga skillnader i hur orden stavas kan det i vissa fall räcka med utländsk text. Denna bedömning måste göras från fall till fall. Exempel på utländska ord som får användas är:

*tomatoe* istället för tomat

*tea* istället för te

*øl* istället för öl

Märkningsuppgifterna får anges på flera språk på en förpackning, men då är det viktigt att konsumenterna lätt kan hitta uppgifterna på sitt språk.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Exempelvis en norsk ingrediensförteckning kan användas i Sverige om de ord som är svåra att förstå kompletteras med svenska ord. Dessa kan till exempel stå inom parentes eller skiljas åt med snedstreck:

stivelse/stärkelse, gjær/jäst etc.

**Se även** Livsmedelsföretagens tips om språk och marknadsföring på sidan 20.

## Undantag

### Små förpackningar

Små förpackningar eller behållare vars största yta är mindre än 10 cm<sup>2</sup>, behöver bara märkas med: beteckning, allergener, nettokvantitet och datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag, på själva förpackningen.

Men uppgifterna i ingrediensförteckningen ska följa med livsmedlet på andra sätt, så att konsumenterna alltid kan få svar på frågor om innehållet.

På förpackningar i denna storlek måste inte beteckning, nettokvantitet och faktisk alkoholhalt stå i samma synfält.

Små förpackningar vars största yta är mindre än 25 cm<sup>2</sup> behöver inte märkas med näringsdeklaration.

**Livsmedelsföretagens tips:** Om det finns krav på att man ska skriva ytterligare uppgifter i anslutning till beteckningen, ska de uppgifterna finnas med även på små förpackningar. Det gäller exempelvis tilläggsmärkning för produkter med sötningsmedel eller lakrits (se sidan 94 för dessa regler).

## Checklista för förpackningar av olika storlekar

Märkningsuppgift	Största yta				Netto- kvantitet (Gäller ej kryddor)
	≥ 80 cm <sup>2</sup>	< 80 cm <sup>2</sup>	< 25 cm <sup>2</sup>	< 10 cm <sup>2</sup>	
					< 5 g/5 ml & < 10 cm <sup>2</sup>
Teckenstorlek (x-höjd)	1,2 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm
a) Beteckning	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
b) Ingrediensförteckning	Ja	Ja	Ja	Nej*	Nej*
c) Allergener	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
d) Mängdangivelse för ingredienser	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej
e) Nettokvantitet	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej
f) Bäst före-dag/sista förbrukningsdag	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
g) Särskilda villkor för förvaring (obligatorisk i vissa fall)	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej
h) Företagets namn och adress	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej
i) Ursprung (obligatoriskt i vissa fall)	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej
j) Bruksanvisning (obligatoriskt i vissa fall)	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej
k) Faktisk alkoholhalt (obligatoriskt i vissa fall)	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej
l) Näringsdeklaration	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej

\*Ingrediensförteckning måste dock tillhandahållas på andra sätt.

### Alkoholhaltiga drycker

Drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol behöver inte märkas med ingrediensförteckning eller näringsdeklaration.

Observera att EU-kommissionen håller på att se över detta undantag och det kan komma krav på att dessa drycker även ska märkas med ingrediensförteckning och bland annat energivärde. En rapport om detta skulle ha kommit senast 2014 men är försenad och väntas komma under 2016.

## Övriga undantag

Returglas med outplånlig märkning som inte har etikett, ring eller krage behöver bara märkas med: beteckning, allergener, nettokvantitet, datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag och näringsdeklaration.

**För undantag från kravet på näringsdeklaration**, se även sidan 91 i kapitlet om näringsdeklaration.

**Livsmedelsföretagens tips:** Livsmedel som inte behöver märkas med ingrediensförteckning, men som innehåller en eller flera allergena ingredienser som märks på förpackningen, bör i mån av plats även märkas med hela ingrediensförteckningen.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** De flesta förpackningar kräver även identifikationsmärkning av livsmedelspartiet, enligt annan lagstiftning. Se sidan 103 för reglerna om ID-märkning.

## Förpackningar till storhushåll och andra livsmedelsföretag

Företag som säljer livsmedel till andra livsmedelsföretag måste se till att alla nödvändiga uppgifter följer med livsmedlen, så att märkningen kan göras på ett korrekt sätt i slutledet till konsumenterna.

**Om färdigförpackade livsmedel inte säljs direkt till konsument** kan de obligatoriska uppgifterna (se bilden på sidan 12) antingen märkas på en etikett på förpackningen eller i det handelsdokument som skickas innan eller följer med livsmedlen.

**Livsmedelsföretagens tips:** Handelsdokument är till exempel en följesedel eller faktura.

Detta gäller:

- Färdigförpackade livsmedel som är **avsedda för konsumenter** men säljs i ett tidigare handelsled (dock inte via storhushåll).
- Färdigförpackade livsmedel som säljs **till storhushåll** för beredning, bearbetning eller uppdelning.

Men den yttre förpackningen som produkterna ligger i när de säljs, ska alltid märkas med livsmedlets beteckning, datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukning, firmanamn, identifikationsmärkning och om det behövs, särskilda villkor för förvaring.



**Livsmedelsföretagens exempel och tips:** Med färdigförpackade livsmedel avsedda för konsumenter som säljs i ett tidigare led, menas till exempel detaljist- eller grossistförpackningar som innehåller enskilda konsumentförpackningar vars märkning görs av detaljisten eller grossisten.

Om ett livsmedel behöver förvaringsanvisning kan det underlätta om man alltid märker med en sådan även på ytteremballaget.

Det kan vara praktiskt att alltid ange samtliga märkningsuppgifter på inner- eller ytterförpackningen i stället för i handelsdokument, för att säkerställa att rätt märkningsuppgifter når kunden.

För information om vilken del av märkningen som måste stå på själva förpackningen, se märkningslathunden på sidan 156.

Livsmedelsföretagen rekommenderar att de företag som får problem med att följa reglerna kontakter sin kontrollmyndighet.

## Icke färdigförpackat och direkt försäljning

**Den som säljer livsmedel måste alltid informera om allergena ingredienser ingår.** I övrigt är det inte krav på att alltid lämna de obligatoriska märkningsuppgifterna för:

- Livsmedel som erbjuds till försäljning till slutkonsumenter eller storhushåll utan att vara färdigförpackade.

**Livsmedelsverkets exempel:** Mat som säljs och äts på en restaurang. Livsmedel, exempelvis lösviktsgodis, som kunden själv lägger ner i en låda eller annan förpackning i en butik eller på en restaurang.

- Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran.

**Livsmedelsverkets exempel:** Ost eller skinka som presenteras oförpackade eller i en annan förpackning än en "konsumentförpackning", till exempel en hel inplastad skinka i en butiks delikatessdisk, och som delas och paketeras efter kundens önskemål. Pizza som efter kundens beställning paketeras och lämnas över till kunden. Matlådor som förpackas efter kundens beställning och levereras varma, kylda eller frysta från tillagningsköket till personer i deras hem.

- Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning.

**Livsmedelsverkets exempel:** Oftast sker en direkt försäljning över eller i direkt anslutning till en manuell disk. Konsumenten ska lätt kunna få den information den har rätt till och det är avgörande med en direkt personlig kontakt med personal. Livsmedlet behöver inte vara förpackat samma dag och inte heller på försäljningsstället. Livsmedlen kan exempelvis vara varma, kalla eller frysta.

I ett litet bageri kan i praktiken alla varor som är förpackade i förväg anses vara färdigförpackade för direkt försäljning, eftersom varorna är placerade i eller i nära anslutning till en bemannad försäljningsdisk och köpet förutsätter personlig betjäning.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Till färdigförpackade livsmedel som säljs direkt räknas alla produkter som tillverkas och packas inom samma företag som sedan säljer dem till konsument över disk. Detta ger konsumenten möjlighet att få önskvärd information från personalen bakom disk.

## Information om allergener

Informationen kan ges muntligen eller skriftligen. Skrivna information kan stå på ett anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet eller i ett material som presenterar eller följer med det. Väljer man att berätta om allergena ingredienser muntligen kan man göra det först efter förfrågan från kund, men det måste alltid framgå hur kunden kan få denna information.

**Livsmedelsverkets tips:** Man kan exempelvis sätta upp en skylt där kunden beställer med texten: *Fråga oss om allergener.*

Om det allergena ämnet framgår av livsmedlets beteckning, räcker det att ange beteckningen. Det finns även andra sätt att informera om allergener på, men då måste man vid behov även kunna berätta om dem muntligen.

**Livsmedelsverkets exempel:** Informationen finns på en läsplatta eller datorskärm i anslutning till serveringen eller i en företagsspecifik app.

## Om kunden frågar

På kundens begäran ska man alltid kunna informera om livsmedlets beteckning.

För livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning, ska man om kunden frågar även kunna informera om:

- Ingredienser (de behöver inte nämnas i fallande skala)
- Nettokvantitet
- Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- Särskilda villkor för förvaring
- Kontaktuppgift
- Ursprung (om produkten omfattas av de kraven, se sidan 73)
- Bruksanvisning
- Alkoholhalt (för drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol)

De krav som finns på livsmedelsinformation gäller även cateringtjänster om transporten utgår från Sverige.

## Distansförsäljning

**Livsmedelsföretagens exempel:** Presentkortsbeställningar och ”matkassar” som köps via Internet, kataloger och liknande.

När färdigförpackade livsmedel säljs via distanskommunikation ska alla obligatoriska märkningsuppgifter, utom datummärkning, finnas tillgängliga för köparen före köpet. Försäljaren måste vara tydlig med den här informationen.

Alla obligatoriska uppgifter ska finnas tillgängliga när varan levereras.

Det första kravet om att obligatoriska uppgifter ska finnas tillgängliga före ett köp, gäller inte för livsmedel som säljs i varuautomater eller automatiserade affärslokaler.

**När livsmedel som inte är färdigförpackade** säljs via distanskommunikation, ska man alltid informera om allergena ingredienser ingår. Säljaren ska vara tydlig med den här informationen och köparen ska ha tillgång till den före köpet.

**Livsmedelsföretagens tips:** Informationen vid distanshandel kan till exempel ges på företagets hemsidor, i kataloger etc.

För att nå fler kan man välja att även ha en hemsida på engelska.

Gör företaget riktad marknadskommunikation på någon annan marknad än den svenska bör man även ge den obligatoriska produktinformationen på det språk som används på denna marknad.

EU-kommissionens frågor och svar om distanshandel finns på Livsmedelsverkets hemsida: [www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/informationsforordningen/](http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/informationsforordningen/)

# Kapitel 2

## Närmare bestämmelser om märkningsuppgifter

### Livsmedlets beteckning

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 9 & 17	Närmare bestämmelser om beteckning.
Bilaga VI	Uppgifter som ska åtfölja vissa beteckningar.

### Säger vilket slags livsmedel det är

Livsmedel som har en föreskriven beteckning (något det ska kallas enligt lagar och regler) ska märkas med denna. Finns det ingen föreskriven beteckning ska man använda den beteckning som är mest vedertagen för livsmedlet, eller ge en beskrivande beteckning.

Om ett livsmedel tillverkas och säljs under en viss beteckning i ett medlemsland och detta görs helt enligt reglerna, får det livsmedlet också säljas under den beteckningen i Sverige. Men finns det risk för förväxling eller för att konsumenterna inte förstår vad det är för typ av livsmedel, ska man lägga till mer beskrivande information till beteckningen.

I undantagsfall får man inte använda tillverkningslandets beteckning i Sverige. Det gäller beteckningar som en svensk konsument kan missuppfatta, även med tilläggsinformation.

Beteckningen får inte ersättas av fantasinamn, varumärke eller andra märkesnamn som företaget använder, vilket gör att sådana namn måste kompletteras med en korrekt beteckning. Livsmedlets beteckning ska stå i samma synfält som nettokvantitet och faktisk alkoholhalt. Se även avsnittet om samma synfält på sidan 13.

### Tilläggsuppgifter för vissa livsmedel

Om det behövs för att inte vilseleda konsumenterna, ska man lägga till uppgifter om livsmedlets fysiska tillstånd eller om det har behandlats på något speciellt sätt. Det gäller till exempel pulvrisering, omfrysning, frystorkning, djupfrysning, koncentrerung och rökning. Detta tillägg ska stå i beteckningen eller åtfölja denna.

**Livsmedelsföretagens tips:** Det bör även framgå om produkten har någon specifik smak, konsistens eller annan särpräglad egenskap, exempelvis syrlig, bredbar, grovmald eller med vitlök.

Om ett livsmedel har varit nedfrost före försäljning men säljs upptinat ska man skriva ut ordet *upptinat* vid beteckningen.

Detta krävs inte för:

- Ingredienser som förekommer i slutprodukten.
- Livsmedel som man av tekniska skäl måste frysa i produktionsprocessen.
- Livsmedel vars säkerhet eller kvalitet inte påverkas negativt av upptining.

Men undantagen gäller inte om det finns risk för att konsumenterna blir vilseledda om man utelämnar informationen.

För livsmedel som har behandlats med joniserande strålning ska beteckningen åtföljas av uttrycken *bestrålad* eller *behandlad med joniserande strålning*. Det finns även krav på andra uppgifter för dessa livsmedel, se direktiv 1999/2/EG.

Om man har bytt ut en ingrediens eller en beståndsdel som förväntas ingå i ett livsmedel, för att den normalt används eller för att den ingår naturligt, måste man ange det. Då ska man klart och tydligt intill beteckningen skriva vilken ingrediens man helt eller delvis har använt som ersättning. Uppgiften ska stå med en teckenstorlek där x-höjden är minst 75 procent av produktbeteckningens teckenstorlek och inte mindre än den minsta teckenstorlek som är tillåten. Se sidan 14 för information om teckenstorlek. Den nya ingrediensen ska i vanlig ordning även finnas med i ingrediensförteckningen.

För vissa produktgrupper finns fler särskilda krav, till exempel juicer, kött- och fiskeriprodukter. Se kapitlet om särskilda beteckningar och livsmedelsgrupper på sidan 105.

Se även tolkningarna om beteckning och samma synfält på sidan 13.



## Ingrediensförteckning

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 2 punkt 2 f	Definition av ingrediens.
Artikel 9 & 18	Närmare bestämmelser om ingrediensförteckning.
Artikel 19 & 20	Undantag
Bilaga VII	Särskilda bestämmelser om storleksordning, kategoribeteckningar, benämning av tillsatser, aromer och sammansatta ingredienser.

För ytterligare lagstiftning om kryddor, aromer, tillsatser, berikningsmedel och enzymer, se de separata avsnitten längre fram i kapitlet.

### Så anges ingredienser

**Med ingrediens menas** varje råvara och andra ingredienser som använts vid tillverkningen av ett livsmedel och som i någon form finns kvar i den färdiga varan. Till exempel räknas aromer, livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och varje beståndsdel i en sammansatt ingrediens som ingredienser.

**Alla ingredienser i ett livsmedel ska finnas med i ingrediensförteckningen.**

De ska stå i fallande storleksordning efter den vikt de hade vid tillverkningen av livsmedlet. Överskriften ska vara eller innehålla ordet *ingredienser*.

**Ingrediensen ska anges med sin beteckning.** Finns det en föreskriven beteckning ska den användas och annars antingen den beteckning som är vedertagen eller en beskrivande beteckning. Se reglerna för beteckning på sidan 21. Vissa ingredienser får anges med en bredare kategoribeteckning istället för sitt specifika namn, eller grupperas under sin kategoribeteckning. Se nästa sida och framåt.

**Ingredienser i form av konstruerat nanomaterial** måste tydligt anges i ingrediensförteckningen. Då ska ordet *nano* stå inom parentes efter beteckningen. Definitionen av nano har flyttats över till förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel, som börjar tillämpas den 1 januari 2018.

**Tips från Livsmedelsföretagen:** Den nuvarande definitionen av konstruerat nanomaterial har lett till oklarheter om vilka ingredienser som omfattas av märkningskravet. Definitionen kommer att uppdateras framöver och förhoppningsvis skapa större klarhet. Ta hjälp av dina leverantörer om du är osäker på vad som gäller för dina ingredienser, till exempel tillsatser.

Det finns även särskilda regler för hur genmodifierade ingredienser ska anges, se sidan 112.

Läs mer om sammansatta ingredienser, produkter i lag och sampackade produkter på sidan 42.

**Livsmedelsföretagens tips:** Tänk på gällande praxis, att deklarerera allt det som ingår och inte det som inte ingår.

Råvaror som ingår och övriga ingredienser ska redovisas på ett sådant sätt att konsumenterna lätt kan se vad som ingår. Den som vill undvika vissa ingredienser på grund av överkänslighet eller andra skäl ska få hjälp av märkningen. Läs mer om märkning av allergener på sidan 44.

I vissa fall kan man ange hur ingredienser beretts, till exempel kokta, förvållda, tärnade eller torkade, om det annars skulle bli vilseledande för konsumenterna.

**Exempel:** Brytbönor som i samband med beredning av slutprodukt finfördelats anges inte som *brytbönor*, eftersom de inte har den formen, utan som *gröna bönor*.

**Exempel:** Potatis, ris och liknande ingredienser som har kokats, anges som *kokt potatis, kokt ris*, etc. Eventuellt upptaget vatten anges då inte.

Man får inte ange ingredienser eller sammansatta ingredienser med namnet på ett registrerat varumärke som exempelvis *Tabasco®* eller *Keso®*.

## Ingredienser som får grupperas och anges på andra sätt

**Ingredienser som utgör mindre än två procent** av den färdiga varan får anges efter de övriga ingredienserna och behöver inte stå i storleksordning.

Om en ingrediens som utgör högst två procent av den färdiga varan byts ut mot en ingrediens av liknande slag utan att det påverkar livsmedlets sammansättning, natur eller uppfattade värde, får dessa två ingredienser anges med **innehåller... och/eller...** Detta gäller dock inte allergena ingredienser, läs mer på sidan 44 om allergenmärkning. Det gäller inte heller livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymmer som ska anges enligt särskilda regler, läs mer om dem under respektive rubrik längre fram i kapitlet.

**Frukt, grönsaker eller svamp i blandningar** där ingen dominerar viktligt och proportionerna kan variera, får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen som *frukt, grönsaker* eller *svamp*. Efter ska man skriva *varierande proportion* och direkt efter räkna upp vilka frukter, grönsaker eller svampar som ingår. De ska placeras i ingrediensförteckningen utifrån sin samlade vikt.

**Läs mer om hur bland annat kryddor, oljor, fetter och mjöl** får grupperas i styckena om dessa livsmedel, se rubrikerna nedan.

**Observera att allergener alltid måste skrivas ut**, även när de ingår i en ingrediens som får anges med en kategoribeteckning.

### Tillsatt vatten och torkade ingredienser

Vatten som har tillsatts behöver bara anges om mängden är mer än fem procent av den färdiga produkten. För att beräkna hur mycket vatten som tillförts som ingrediens ska man minska en produkts nettovikt med den totala vikten av övriga ingredienser.

Observera att gränsen vid fem procent inte gäller tillsatt vatten i kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade tvåskaliga blötdjur. Läs mer om reglerna för vatten i köttprodukter på sidan 120 och i fiskeriprodukter på sidan 111.

Koncentrerade eller torkade ingredienser som rekonstitueras under framställningen, får anges i storleksordning efter den vikt de hade innan de koncentrerades eller torkades.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Sådana ingredienser får anges under sin ursprungliga beteckning. Observera att för juicer gäller särskilda regler, är juicen från koncentrat ska det anges i ingredienslistan. Se avsnittet om juicer och nektar på sidan 116-117.

#### Livsmedelsföretagens exempel

Skummjölkspulver + vatten ger skummjolk

För att man ska få uttrycka sig på detta sätt ska minst 95 % och högst 100 % av den avsedda vattenmängden användas vid rekonstitutionen.

Tänk på att man måste använda tillräckligt med vatten vid rekonstitution, annars ska man deklarerar både skummjolk och skummjölkspulver.

**För koncentrerade eller torkade livsmedel** som är tänkta att rekonstitueras av konsumenten genom att vatten tillförs, får ingredienserna anges efter sin storleksordning i den rekonstituerade varan. Då ska man efter ingrediensförteckningen skriva *ingredienser i den rekonstituerade varan* eller *ingredienser i den konsumtionsfärdiga varan* eller liknande uttryck.

## Oljor och fetter

**Raffinerade oljor och fetter av vegetabiliskt ursprung** får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen under benämningen *vegetabiliska oljor* respektive *vegetabiliska fetter*. Direkt efter ska man räkna upp vilka växter de har tillverkats av och man får även skriva i *varierande proportion*. Om vegetabiliska oljor grupperas tillsammans ska de anges i ingrediensförteckningen utifrån sin samlade vikt.

Har oljan härdats måste man lägga till uppgiften *fullhärdad* eller *delvis härdad*, beroende på vad som passar in på produkten.

**Livsmedelsföretagens tips:** Blandningar av fullhärdad olja/fett och annat fett ska inte deklarerar som delvis härdad olja/fett.

Vegetabilisk olja/fett och härdad vegetabilisk olja/fett bör deklarerar var för sig på respektive plats i ingrediensförteckningen.

Om man utifrån tillgång använder olika oljor i tillverkningen, kan det underlätta märkningen att ha en blandning av oljor, där alltid samma oljor ingår men proportionerna kan variera.

#### Exempel

##### **Ingrediensdeklaration av enbart olja**

..., vegetabiliska oljor (raps, solros, i varierande proportion), ...

##### **Ingrediensdeklaration av olja och fett**

..., vegetabiliska oljor (raps, solros, i varierande proportion), vegetabiliskt fett (kokos), ...

Eller

..., vegetabiliska oljor och fetter (raps, solros, kokos i varierande proportion), ...

##### **Ingrediensdeklaration med härdad olja**

..., vegetabiliska oljor (kokos, fullhärdad solros i varierande proportion),...

### Ingrediensdeklaration med fasta proportioner

I de fall då man inte behöver ha flexibilitet i mängden av de olika oljorna och fetterna som ingår, kan man ta bort uttrycket i *varierande proportion* och deklarerar dem tillsammans eller var för sig i fallande storleksordning.

**Exempel tillsammans:** Vegetabiliska oljor (raps, solros), ...

**Exempel var för sig:** ..., rapsolja, ..., palmolja, ..., delvis härdad solrosolja, ...

**Raffinerade oljor av animaliskt ursprung** får anges med kategoribeteckningen *olja* tillsammans med antingen ordet *animalisk* eller en uppgift om vad det är för specifikt animaliskt ursprung. Om oljan har härdats ska uttrycket *fullhärdad* eller *delvis härdad*, beroende på härdningsgrad, stå vid ordet *olja*.

**Raffinerade fetter av animaliskt ursprung** får anges med kategoribeteckningen *fett* tillsammans med antingen ordet *animaliskt* eller en uppgift om vad det är för specifikt animaliska ursprung. Är det härdat fett ska uttrycket *fullhärdat* eller *delvis härdat*, beroende på härdningsgrad, stå vid ordet *fett*.

## Mjöl, mjöl- och spannmålsprodukter och stärkelse

Råvaror/ingredienser	Får anges i ingrediensförteckningen som
Blandningar av mjöl från två eller flera sädeslag.	Mjöl, följt av en uppräknig av de sädeslag det består av i fallande storleksordning efter vikt.
Stärkelse och stärkelse som modifierats genom fysikaliska processer eller med hjälp av enzymer.	Stärkelse
Alla slag av bakade, finfördelade och torkade spannmålsprodukter.	Ströbröd eller skorpsmutor

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Allergener måste alltid anges, exempelvis ströbröd (med **vetemjöl** och **ägg**). Kemiskt modifierade stärkelser som har E-nummer ingår inte i kategorin stärkelse.

### Livsmedelsföretagens tips

Råvaror/ingredienser	Kan anges som
Potatisstärkelse	Potatismjöl, (potatis)stärkelse
Mältat korn alternativt mältat vete	Malt av korn alternativt vete, eller kornmalt alternativt vetemalt.
Rågskållning	Skållat rågmjöl
Fullkornsmjöl av vete	Grahamsmjöl (av vete), fullkornsvetemjöl, fullkornsmjöl av vete.
Siktat mjöl av vete	Vetemjöl
Gryn av vetekornets inre kärna.	Mannagryn (av vete)
Fullkornsmjöl av råg	Rågmjöl, fullkornsrågmjöl, fullkornsmjöl av råg
Siktat mjöl av råg	Siktat rågmjöl

Bitar av vetekorn, rågkorn, korn-gryn alternativt havrekärnor som pressats så att smältbarheten ökat eller koktiden förkortats. För havrekärnor gäller även att fettförstörande enzymer inaktiverats.	Veteflingor, rågflingor, kornflingor, havregryn eller havreflingor
Partiellt nedbruten stärkelse (2-20 dextrosekvivalenter)	Maltodextrin

I märkningen ska allergenerna även framhävas, se sidan 44.  
Läs mer om fullkorn i specialkapitlet på sidan 112.

## Fisk

Råvaror/ingredienser	Får anges i ingrediensförteckningen som
Alla arter av fisk, om fisken är en ingrediens i ett annat livsmedel och beteckningen eller presentationen av detta livsmedel inte hänvisar till en bestämd fiskart.	Fisk

I märkningen ska allergenerna även framhävas, se sidan 44.

## Livsmedelsföretagens tips

Råvaror/ingredienser	Kan anges som
Med huvud, skinn och ben	Hel
Utan huvud, med skinn och ben	Hel utan huvud
Utan huvud och inälvor	Hel, rensad
Filéer som befriats från ryggben, övriga ben och fenor men som har ryggben och spår av sidbenen kvar.	Benade filéer med/utan skinn
Filéer som befriats från ryggben, övriga ben och fenor, men som kan innehålla högst ett sidben per 100 g (rester av ryggben får ej förekomma).	Renskurna filéer med/utan skinn
Filéer som befriats från ryggben, övriga ben och fenor.	Benfria filéer med/utan skinn
Skinn- och benfria filéer	Utan skinn och ben eller benfri
Skinn- och benfritt kött	Fiskkött av ... (fiskslaget anges)

**OBS från Livsmedelsföretagen:** När fisk används som ingrediens och frivilligt anges med fiskslag, ska fiskbeteckningen följa föreskrifterna om handelsbeteckningar. Se kapitlet om fiskeriprodukter på sidan 108.

Benfria filéer får inte innehålla något ben och därför bör den beteckningen användas mycket restriktivt. Reglerna för filéer bör även tillämpas på bitar av fisk.



## Mjolk, mjolkprodukter och ägg

Råvaror/ingredienser	Får anges som
Alla ostsorter, om osten eller ostblandningen är en ingrediens i ett annat livsmedel och beteckningen eller presentationen av detta livsmedel inte hänvisar till en bestämd ostsort.	Ost
Alla slag av mjolkproteiner (kasein, kaseinater och vassleproteiner) och blandningar av dessa.	Mjolkproteiner

I märkningen ska allergenerna även framhävas, se sidan 44.

## Livsmedelsföretagens tips

Råvaror/ingredienser	Kan anges som
Mjolk och mjolkprodukter	Mjolk Beteckningen får användas oberoende av fetthalt om inte fetthalten överstiger den naturliga. För mjolk från annat djurslag än ko behövs tilläggsbeteckning som anger djurslaget.
Grädde (lägst 10 % fett)	Grädde
Vassle	Vassle (från mjolk) Annat ursprung än ko ska anges.
Vasslepulver	Vasslepulver (från mjolk) Annat ursprung än ko ska anges.
Smältost	Sammansatt ingrediens (se avsnittet om sammansatta ingredienser på sidan 42).
Heläggs massa	Ägg Annat ursprung än hönsfåglar anges.

Se även sidan 44 om allergenmärkning och Livsmedelsverkets tolkning om när mjolkursprung inte behöver anges. Se även sidan 128 om specialregler för mjolk och mjolkprodukter.

## Kött och köttprodukter

Råvaror/ingredienser	Får anges som
<p>Skelettmuskulatur (inklusive mellangärdesmuskler och tuggmuskler) av däggdjur och fågelarter som är tjänliga som livsmedel, med naturligt ingående eller angränsande vävnad, i de fall den totala fett- och bindvävshalten inte överstiger de värden som anges i tabellen nedan och köttet är en ingrediens i ett annat livsmedel.</p> <p><b>Som skelettmuskulatur räknas inte:</b> hjärta, tunga, huvudets muskler (utom tuggmusklerna), musklerna nedanför karpaleden och tarsaleden samt svansmusklerna.</p>	<p>... kött</p> <p>Ordet kött ska kombineras med namnet/namnen på den eller de djurarter som köttet kommer från.</p>

**Livsmedelsverkets tolkning:** Det finns beteckningar för köttprodukter (köttbenedningar) som är allmänt vedertagna att de kommer från ett visst slags djur. Exempelvis är det vedertaget att bacon, kassler och skinka kommer från gris.

### Maxgränser för halten av fett och bindväv för ingredienser som ges begreppet kött

Art	Fetthalt	Procentandel kollagen av köttproteinet
Däggdjur (med undantag av kaniner och svin) och blandningar av olika djurarter där däggdjursinslaget dominerar.	25 %	25 %
Svin	30 %	25 %
Fåglar och kaniner	15 %	10 %

Med kollagenhalten avses hydroxiprolinhalten multiplicerad med 8.

Om dessa maxgränser överskrids, men alla andra kriterier för kött är uppfyllda, ska halten av ... kött justeras nedåt i enlighet med detta och ingrediensförteckningen ska, förutom begreppet ... kött, innehålla uppgifter om innehållet av fett och/eller bindväv.

**De varor som omfattas av definitionen maskinurbanat kött** är undantagna. De ska anges som maskinurbanat kött i kombination med namnet/namnen på den eller de djurarter som köttet kommer från.

**Livsmedelsföretagens tips är att utöver reglerna ovan märka kött på följande vis:**

Råvaror/ingredienser	Kan anges som
Styckningsdetaljer av nöt, kalv, gris, får och lamm	T.ex. <i>bringa, högrev, bog, skinka, kotlett</i> , enligt branschens gängse beteckningar.
Köttråvara av gris med: fetthalt mindre än 30 % fetthalt 30-50 % fetthalt 50-80 %	Griskött eller <i>fläskött</i> Fläsk eller <i>fett från gris</i> Fett fläsk eller <i>fett från gris</i>
mer än 80 % fett	Grisfett, <i>ister, späck</i> eller <i>fett från gris</i>
Nötfett, ej utsmält	Nötfett eller <i>nöttalg</i>
Svål	Svål eller <i>bindväv från gris</i>
Blod eller blodpulver (helblod)	Blod eller <i>blodprotein</i> , inklusive djurslag
Organ	T.ex. <i>nöthjärta</i>

Se även specialkapitlet om kött på sidan 119.

## socker och sockerprodukter

Råvaror/ingredienser	Får anges som
Alla slag av sackaros	Socker
Vattenfri glukos eller glukosmonohydrat	Druvsocker
Glukossirap och vattenfri glukossirap	Glukossirap

## Livsmedelsföretagens tips

Råvaror/ingredienser	Kan anges som
Dextros, glukos	Druvsocker
Farinsocker	Farinsocker
Fruktos	Fruktsocker
Glykos, glukossirap (mer än 20 dextrosekvivalenter)	Glukossirap
Invertsockerlösning	Invertsocker
Invertsockersirap	Invertsocker
Laktos	Laktos (från mjölk) eller mjölksocker
Maltos	Maltsocker
Sirap, mörk eller ljus	Sirap

Socketrlösning	Socketr, vatten Socketrart ska anges om annat än sackeros.
Olika former av socker extraherade ur frukt.	Socketrarter från...(fruktnamnet/namnen)

I märkningen ska allergenerna även framhävas, se sidan 44.  
Se även specialkapitlet om socker på sidan 133.

## Övriga ingredienser som får anges med kategoribeteckning

Råvaror/ingredienser	Får anges som
Alla slag av gummiberedningar som används vid framställningen av gummibas för tuggummi.	Gummibas
Pressat, expellerpressat eller raffinerat kakaosmör.	Kakaosmör
Alla slag av viner som definieras i förordningen (EG) nr 1234/2007, bilaga X 1B.	Vin

## Övriga tips från Livsmedelsföretagen – vegetabilieprodukter

Råvaror/ingredienser	Kan anges som
Grönsaker, rotfrukter, frukt, bär, svamp	Enligt gängse handelsbeteckning.
Juice av frukt eller bär	Juice Frukt- eller bärnamn anges.
Koncentrerad juice	... juicekoncentrat eller koncentrat av ... Frukt- eller bärnamn anges.
Rekonstituerad juice	Juice från koncentrat Frukt eller bärnamn anges (se även avsnittet om juicer och nektar på sidan 116).
Torkad potatis, potatisflingor, potatispulver	Potatispulver eller mosad, torkad potatis eller potatisflingor
Mald sojaböna, avfettat sojamjöl	Sojamjöl
Sojaproteinkoncentrat, soja-proteinisolat	Sojaprotein
Fiberprodukter	Fiber av sockerbeta, potatisfiber, vetekli etc.

I märkningen ska allergenerna även framhävas, se sidan 44.

## Livsmedelsföretagens tips om buljonger, extrakt och saltersättning

Buljong bereds genom kokning i vatten av kött, fisk, fågel eller grönsaker med eller utan tillsats av vissa andra ingredienser, däribland smaksättare. Buljong kan också framställas genom rekonstituering av motsvarande torra eller koncentrerade ingredienser.

I Codexstandard 117-1981 (reviderad 2-2001) för buljonger och consommés har det tagits fram detaljerade krav för kött-, nötkötts-, fågel- och övriga buljonger bland annat gäller de kväve, koksalt (NaCl) och kreatinin-innehåll (inklusive kreatininursprung).

Råvaror/ingredienser	Kan anges som
Buljong med flera ingående komponenter.	Sammansatt ingrediens, ingredienser anges enligt gängse regler.
Av kött (buljong av nötkött och/eller nötköttsextrakt med eller utan andra slags kött/köttextrakt).	Köttbuljong (djurslag anges) OBS för benämningen ox-/kalvbuljong gäller kravet att totala kreatininsmängden måste vara från nötkött.
Extrakt av nötkött (koncentrat av de vattenlösliga komponenterna från nötkött med minimi krav för kreatinin-innehåll).	Nötköttsextrakt
Av höns och/eller annan tamfågel	Hönsbuljong (djurslag anges)
Av fisk	Fiskbuljong, fiskextrakt
Av skaldjur	Skaldjursbuljong (djurslag kan anges)
Av grönsaker och rotfrukter	Buljong av ... (grönsakens namn)
Jästextrakt, jästautolysat	Jästextrakt, arom eller arompreparat (Om i arommängd, se avsnittet om aromer på nästa sida.)
HVP, (hydrolyserat vegetabiliskt protein) och proteinhydrolysat av animaliskt ursprung.	Proteinhydrolysat (ursprung anges)
Natriumreducerat salt	Natriumreducerat salt (ingående komponenter inom parentes)

I märkningen ska allergenerna även framhävas, se sidan 44.

## Kryddor och aromer

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EG) nr 1334/2008</b>	Aromförordningen
<b>Förordning (EG) nr 2065/2003</b>	Rökaromer avsedda för livsmedel.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:25</b>	Om livsmedelsenzymer.
<b>Förordning (EG) nr 1333/2008</b>	Tillsatsförordningen
Bilaga III	Tillsatser som godkänts i bl.a. aromer.
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Bl.a. bilaga VII D	Benämning av aromer och rökaromer i ingrediensförteckningen.

### Se även

Livsmedelsverkets hemsida:

[www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/aromer-enzymer-och-berikning](http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/aromer-enzymer-och-berikning)

EFFA (European Flavour Association) guidelines:

[www.ffa.eu/en/publications/guidance-documents](http://www.ffa.eu/en/publications/guidance-documents)

FoodDrinkEurope:

[www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications\\_documents/Flavourings\\_guidelines.pdf](http://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Flavourings_guidelines.pdf)

Arom- och kryddföreningens hemsida: [www.aromochkryddforeningen.se](http://www.aromochkryddforeningen.se)

### Aromförordningen ändrade lagstiftningen

Med aromförordningen från 2008 ändrades aromlagstiftningen i många avsnitt. Nya begrepp och definitioner infördes, bland annat för naturlig arom. Gamla begrepp togs bort, exempelvis naturidentisk arom, och det kom krav på att aromkomponenter ska vara godkända.

### Gränssnitt mellan kryddor och aromer i aromlagstiftningen

Aromförordningen, 1334/2008, omfattar i vissa fall även kryddor:

I aromförordningen, bilaga III B anges högsta halter av vissa ämnen. De kan medföra mängdbegränsningar av vissa kryddor både när de används för sig och i kombination med aromer.

Extrakt av kryddor och örtekryddor som används för att ge smak och lukt är aromer och omfattas av aromlagstiftningen.

Extrakt av kryddor som berövats sina smagivande beståndsdelar är dock inte aromer. Exempel på sådana extrakt är färgämnet paprikaoleoresin (E 160c) och antioxidationsmedlet rosmarinextrakt (E 392). De är tillsatser och ska användas och anges som sådana, se avsnittet om tillsatser på sidan 37.

Kryddor och örter som innehåller vissa "icke önskvärda ämnen" omfattas av aromlagstiftningen. Ett exempel är kumarin, som finns i kanel, och som är mängdbegränsad i till exempel kanelbullar, se aromförordningen bilaga III B.

Ordet *extrakt* används även för ingredienser som inte framställs genom extraktion exempelvis jästextrakt som är ett autolysat (nedbrutet av sina egna enzymer), eller ingredienser som framställs genom exempelvis destillering eller pressning. Se också avsnittet om buljonger på sidan 32.



Vissa jästextrakt tillverkas så att aromförordningens regler uppfylls och får då anges som arom. Det får avgöras från fall till fall om tillverkningsprocessen gör att jästextraktet omfattas av aromförordningen. Det får också bedömas från fall till fall om det är lämpligt att ange jästextraktet som arom i ingrediensförteckningen.

### Kryddor och örtekryddor

Kryddor och örtekryddor består av ätliga delar av växter som i torkad form och i små mängder tillsätts mat på grund av sin naturliga smak, lukt och utseende.

**Kryddor** är oftast frukter, frön, rotknölar och bark, till exempel vitpeppar och kanel.

**Örtekryddor** är oftast bladen eller de yttersta mjuka topparna på plantan, till exempel basilika och timjan.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Om en grönsak torkas och sedan används i små mängder kan den anses som krydda, exempelvis paprika/chili, ingefära, lök och vitlök.

Kryddor i salt- eller vinägerlag som grönpeppar, chillies och kapris, definieras vanligen inte som kryddor, utan som en sammansatt ingrediens.

### Aromer

Aromer används för att ge eller förändra livsmedlens smak och lukt.

I ingrediensförteckningen kan aromer **alltid** anges som *arom*, men även med en mer beskrivande benämning, till exempel *jordgubbsarom*, *aromämnen*, *vanillin*. Beteckningen *naturlig* får användas om aromen uppfyller krav enligt artikel 16 i aromförordningen, 1334/2008. Se Livsmedelsföretagens hemsida för exempel på märkning med *naturlig*.

Om flera separata aromer används kan de delas upp i ingrediensförteckningen, till exempel *...arom, naturlig jordgubbsarom,...*

Om flera separata aromer används kan det påverka hur de ska anges, beroende av om de deklarerar ihop eller var för sig.

Rökaromer, som ger röksmak till slutprodukten, ska anges som *rökarom* eller *rökarom framställd av ....*(exempelvis bok).

Kinin och koffein som används som aromer ska anges som *arom(kinin)* respektive *arom(koffein)*.

Ammoniumklorid är numera arom och inte tillsats. Se tabellen nedan.

## Sammanställning av aromer samt begränsningar

En arom kan förutom de aromgivande komponenterna innehålla tillsatser och/eller andra livsmedels ingredienser.

Generellt får aromer användas i alla livsmedelsprodukter. Det kan dock finnas vissa begränsningar i specifika regler för exempelvis kakao- och chokladvaror. Det finns också särskilda regler för hur rökaromer får användas.

En del aromer är mängdbegränsade i slutprodukten. Det gäller till exempel ammoniumklorid och koffein, se aromförordningen, bilaga I.

Beståndsdelar (komponenter, lösningsmedel och andra tillsatser) i aromer kan också vara mängdbegränsade i slutprodukten. Se tillsatsförordningens bilaga III och aromförordningens bilaga III.

**Tips från Livsmedelsföretagen:** Eftersom det finns fler möjligheter att ange aromer kan det vara lämpligt att kontakta leverantören av aromerna för mer information.

## Så ska kryddor och aromer anges

**Allergena kryddor och aromer** ska alltid anges enligt reglerna för märkning av allergener, se sidan 44.

Råvaror/ingredienser	Deklareras som
Krydda ≤ 2 % av livsmedlets vikt	Krydda/kryddor/kryddblandning eller namn på kryddan, t.ex. svartpeppar.
Krydda > 2 % av livsmedlets vikt	Namnet på kryddan anges, t.ex. svartpeppar.
Örtkrydda ≤ 2 % av livsmedlets vikt	Örtkrydda/örtkryddor/blandning av örtkryddor eller namn på kryddan t.ex. basilika.
Örtkrydda > 2 % av livsmedlets vikt	Namnet på örtkryddan anges, t.ex. basilika.
Smaksättningspreparat (kryddor/örtkryddor och andra ingredienser)	Sammanfattad ingrediens där de ingående ingredienserna anges var för sig.
Kryddextrakt (som inte berövats sina smakgivande beståndsdelar)	Kryddextrakt, eller mer specifikt, t.ex. svartpepparextrakt, eller arom.
Arom	Arom/aromer eller mer specifikt, t.ex. jordgubbsarom.

<p>Naturlig arom (Aromgivande beståndsdelar är endast naturliga aromsubstanser och/eller naturliga aromberedningar.)</p>	<p><b>Uttrycket</b> <i>naturlig arom</i> - utan referens till ursprunget (t.ex. jordgubbe) - får endast anges om smaken av ursprunget <b>inte</b> känns igen i det slutliga livsmedlet samt att arom/smak kommer från ett eller flera ursprungsmaterial (t.ex. jordgubbe, hallon, äpple).</p> <p><b>Livsmedelsföretagens exempel på naturlig arom:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 % kommer från andra ursprung än banan (jordgubbe, hallon, äpple etc.)</li> <li>• Aromprofilen är banan.</li> <li>• I innehållsförteckningen skrivs <i>naturlig arom</i>, <i>arom</i> eller <i>bananarom</i>.</li> </ul> <p><b>Mer specifikt</b>, t.ex. <i>naturlig jordgubbsarom</i>, får anges endast om aromgivande beståndsdel till minst 95 % kommer från jordgubbe.</p> <p><b>Tips från Livsmedelsföretagen:</b> Att ange <i>naturlig jordgubbsarom</i> utan att smak från jordgubbe känns igen i det slutliga livsmedlet kan uppfattas som vilseledande.</p> <p><b>Mer specifikt</b> får man även ange t.ex. <i>naturlig jordgubbsarom med andra naturliga aromer</i>, om mindre än 95 % av aromgivande beståndsdelar kommer från jordgubbe och jordgubbe lätt känns igen i det slutliga livsmedlet.</p>
Kinin som används som arom	Arom (kinin)
Koffein som används som arom	Arom (koffein) Se även sidan 96 om ytterligare uppgifter för koffein.
Ammoniumklorid	<p>Arom eller arom (ammoniumklorid)</p> <p><b>Livsmedelsföretagens tolkning:</b> Även salmiak eller arom (salmiak) kan anges eftersom salmiak är en känd benämning för konsumenterna.</p>
Rökarom (om den ger slutprodukten arom av rök)	Rökarom/rökaromer eller mer specifikt, t.ex. <i>rökarom framställd av bok</i> .
Rökarom (om den inte ger slutprodukten arom av rök)	Arom

## Livsmedelstillsatser

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Se bl.a artikel 20	Undantag för deklaration av tillsatser.
Bilaga VII C	Funktionsnamn som ska anges i ingrediensförteckningen.
<b>Förordning (EG) nr 1333/2008</b>	
Artikel 3	Definition av bl.a. livsmedelstillsats och processhjälpmedel, exempel på ämnen som inte är tillsatser.
Bilaga I	Definition av bärare.
Bilaga III	Livsmedelstillsatser som är tillåtna i livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer, livsmedelsaromer och näringsämnen.
Bilaga V	Särskilda märkningskrav för färgämnen.

Ändringar som görs i tillsatsförordningen listas löpande på Livsmedelsverkets hemsida: [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se), sök på tillsatser.

Vidare referenser till lagstiftningen finns löpande i texten.

**Se även:** specialkapitlet om tillsatser som säljs som tillsatser på sidan 135.

### Definitioner

**Livsmedelstillsats:** Varje ämne som

- i sig självt normalt inte konsumeras som ett livsmedel,
- normalt inte används som en typisk ingrediens i livsmedel, oavsett om det har något näringsvärde eller inte,
- avsiktligt tillförs livsmedel för ett tekniskt ändamål vid framställning, förädling, beredning, behandling, förvaring, förpackning, transport eller lagring och som resulterar i, eller kan antas resultera i, att ämnet eller dess biprodukter direkt eller indirekt blir en beståndsdel av livsmedlet.

**Exempel på ämnen som inte anses vara livsmedelstillsatser är** tuggummibaser, ammoniumklorid (som räknas som arom, se sidan 34) och inulin. Fler exempel finns i tillsatsförordningens artikel 3.

**Processhjälpmedel:** Varje ämne som

- inte i sig konsumeras som livsmedel,
- avsiktligt används vid bearbetning av råvaror, livsmedel eller livsmedels- ingredienser för att uppnå ett bestämt tekniskt ändamål vid behandlingen eller bearbetningen, och
- kan resultera i en oavsiktlig men tekniskt oundviklig förekomst av rester av ämnet eller av dess omvandlingsprodukter i den färdiga produkten. Förekomsten av sådana rester får inte utgöra en hälsorisk eller ha någon teknisk effekt i den färdiga varan.

**Bärare:** Ämnen som

- används för upplösning, spädning eller dispergering eller
- som på annat fysikaliskt sätt förändrar en livsmedelstillsats, en arom, ett livsmedelsenzym, ett näringsämne och/eller
- ett annat ämne som för näringsmässiga eller fysiologiska ändamål tillförs ett livsmedel utan att ändra dess funktion (och utan att själva ha någon teknisk verkan) för att underlätta dess hantering, tillsättning och användning.

## Så ska livsmedelstillsatser anges

**Allergena tillsatser** ska alltid anges enligt reglerna för märkning av allergener, se sidan 44.

Livsmedelstillsatser ska anges med sitt funktionsnamn följt av antingen E-nummer eller vedertagen benämning. Endast de funktionsnamn som är listade nedan får användas vid deklarationen. Funktionsnamnen är numera de samma som ska användas även för enzymer.

## Funktionsnamn (även kallat kategorinamn eller funktionsbeteckning) som ska användas vid deklaration av tillsatser och enzymer

Antioxidationsmedel	Konsistensmedel
Bakpulver	Modifierad stärkelse <sup>(1)</sup>
Drivgas	Mjölbehandlingsmedel
Emulgeringsmedel	Skumbildande medel (nytt funktionsnamn)
Fuktighetsbevarande medel	Skumdämpningsmedel
Fyllnadsmedel	Smakförstärkare
Färgämne	Smältsalter <sup>(2)</sup>
Förtjockningsmedel	Stabiliseringsmedel
Geleringsmedel	Surhetsreglerande medel
Klumpförebyggande medel	Syra
Komplexbildare (nytt funktionsnamn)	Sötningsmedel
Konserveringsmedel	Ytbehandlingsmedel

1) Om en modifierad stärkelse framställts från en råvara som kan innehålla gluten ska även växtarten anges. För modifierad stärkelse krävs inte uppgift om tillsatsens namn eller E-nummer.

2) Endast för smältost och smältostprodukter.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Om en tillsats har flera funktioner ska man välja det funktionsnamn som bäst beskriver funktionen i det aktuella livsmedlet.

För modifierad stärkelse krävs varken uppgift om vedertaget namn eller E-nummer, men de får frivilligt anges. Om ett annat funktionsnamn bättre beskriver funktionen i livsmedlet får detta användas även i detta fall, till exempel *förtjockningsmedel* kompletterat med vedertaget namn eller E-nummer. Om den modifierade stärkelsen framställts från en växtart som innehåller gluten, måste man också alltid ange vilken växtart stärkelsen kommer från.

**Livsmedelsföretagens tips:** Tillsatser med likartad funktion kan anges gruppvis varvid gruppens plats i ingrediensförteckningen bestäms av gruppens totala vikt.

I förteckningen över godkända tillsatser i förordningen om tillsatser, finns ibland vissa uppgifter inom parentes, till exempel (i), (ii). Dessa uppgifter ska inte användas i märkningen.

## Överföringsprincipen (carry over)

Även om en livsmedelstillsats inte är tillåten i ett specifikt livsmedel så kan den i vissa fall, enligt överföringsprincipen, få förekomma i ett sammansatt livsmedel. Detta under förutsättning att livsmedelstillsatsen är tillåten i någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet. (Se artikel 18, punkt 1 a i tillsatsförordningen.) Om den inte har någon teknisk funktion i den färdiga varan och inte är ett allergen, behöver den inte anges som en ingrediens. (Se sidan 43 och undantagen från reglerna om ingrediensförteckning.)

### Livsmedelsverkets exempel

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 enligt föreskrifterna inte får innehålla dessa konserveringsmedel. Om konserveringsmedlen har effekt i den färdiga varan är de ingredienser som ska deklarerar.

Även livsmedelstillsatser som ingår i andra livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer eller livsmedelsaromer kan vara tillåtna enligt överföringsprincipen. (Se artikel 18, punkt 1 b, i tillsatsförordningen.)

**Livsmedelsföretagens tips:** Carry over-tillsatser med teknisk funktion även i den färdiga varan ska deklarerar enligt gängse regler och bör om möjligt anges i samband med den ingrediens som tillsatsen ingår i.

Då carry over-tillsatser eller tillsatser som används som processhjälpmedel deklarerar på grund av att de är allergena, bör endast tillsatsens vedertagna beteckning anges. Att även ange funktionsnamnet kan vara vilseledande.

## Undantag från överföringsprincipen

Det finns undantag då överföringsprincipen inte får tillämpas, till exempel för modersmjölksersättning och barnmat. (Se artikel 18 punkt 2 i tillsatsförordningen.)

För sötningsmedel finns särskilda krav som gäller överföringsprincipen.



**Livsmedelsverkets tolkning** är att överföringsprincipen endast får tillämpas för sötningsmedel när det gäller överföringen till de livsmedel som räknas upp i artikel 18, punkt 4 i tillsatsförordningen. Det gäller bland annat sammansatta livsmedel utan tillförda sockerarter, energireducerade sammansatta livsmedel och liknande.

## Berikningsmedel

### Här finns lagstiftningen:

#### Förordning (EG) nr 1925/2006, artikel 7

Har man tillsatt vitaminer eller mineralämnen i ett livsmedel ställer det särskilda krav på näringsdeklarationen, se sidan 83 i stycket om näringsdeklaration.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Om berikade ingredienser (som alltså i sig består av mer än en ingrediens) används i en sammansatt produkt, exempelvis joderat salt i en pannkaka, ska såväl ingrediensen som berikningsmedlet anges i den sammansatta produktens ingrediensförteckning.

**Exempel:** Ingredienser: **vetemjöl, ägg, mjölk**, salt, jod.

Observera att vitaminer och mineraler endast ska anges i näringsdeklarationen om halterna, i slutprodukten, uppgår till minst en betydande mängd.

Se sidan 81 och tabellen på sidan 82 för vilka värden som gäller för betydande mängd.

## Livsmedelsenzymer

### Här finns lagstiftningen:

#### Förordning (EU) nr 1169/2011

Se bl.a. artikel 20

Undantag för deklaration av enzymer.

Bilaga VII C

Funktionsnamn som ska anges i ingrediensförteckningen.

#### Förordning (EG) nr 1332/2008

Enzymförordningen

Artikel 3

Definitioner av livsmedelsenzym och livsmedelsenzymberedning.

Observera att funktionsnamnen numera är de samma för enzymer som för tillsatser.

### Se även

Kontrollwiki på Livsmedelsverkets hemsida samt specialkapitlet om enzymer som säljs som enzymer på sidan 108.

## Definitioner

**Livsmedelsenzym:** En produkt som framställs av växter, djur eller mikroorganismer eller produkter av dessa, inklusive en produkt som framställs genom en fermenteringsprocess med mikroorganismer,

- som innehåller ett eller flera enzymer som kan katalysera en specifik biokemisk reaktion, och
- som tillförs livsmedel för ett tekniskt ändamål under något skede av framställningen, bearbetningen, beredningen, behandlingen, förpackningen, transporten eller lagringen av livsmedel.

**Livsmedelsenzymberedning:** En beredning som består av ett eller flera livsmedelszymer till vilken ämnen som livsmedelstillsatser och/eller andra livsmedelsingredienser tillförts i syfte att underlätta lagring, försäljning, standardisering, utspädning eller upplösning av dem.

## Så ska livsmedelszymer anges

**Allergena enzymer** ska alltid anges enligt reglerna för märkning av allergener, se sidan 44.

Tidigare har det inte funnits gemensamma regler inom EU för hur enzymer ska anges. Men i ändringen av märkningsreglerna genom LIVSFS 2010:7, sågs det att enzymer ska anges enligt samma struktur som tillsatser. Föreskrifterna gäller enzymer som ska anges i ingrediensförteckningen när de ingår som ingredienser i sammansatta livsmedel som säljs till konsument.

**Enzymer ska betecknas med ett av de funktionsnamn** som räknas upp på sidan 38 i denna bok. Funktionsnamnet ska följas av enzymets specifika namn.

Om enzymet har flera funktioner väljs det funktionsnamn som bäst beskriver vilken funktion enzymet har i det aktuella livsmedlet.

**I väntan på att namn ska fastställas genom enzymförordningen** kan man i dag ange enzym med det namn som livsmedelsindustrin sedan tidigare har använt för livsmedelsenzymet. När namn väl har fastställts genom förordningen, är det de namnen som ska användas.

På samma sätt som för tillsatser, behöver inte enzymer märkas ut om de är processhjälpmedel eller förekommer i livsmedlet bara på grund överföringsprincipen, så kallad carry over.

**Livsmedelsverkets exempel** på hur enzymer ska anges i märkningen

Stabiliseringsmedel (*invertas*)

Konserveringsmedel (**ägg**lysozym)

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

**Enzymer har generellt inga E-nummer.** Dock finns tillsvidare **två undantag**:

- **Invertas (E 1103)**
- **Lysozym (E 1105)**

De är fortfarande godkända som livsmedelstillsatser, enligt tillsatsbestämmelserna, och kan därför anges i ingrediensförteckningen som tidigare. Alltså antingen med vedertaget namn eller med E-nummer. De aktuella godkännandena upphör att gälla från och med den dag då gemenskapsförteckningen över livsmedelszymer ska börja tillämpas.

**Enzymer som härrör från en allergen ingrediens** och används vid tillverkningen av ett livsmedel, ska alltid anges i märkningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på den ingrediens som den härrör ifrån. Observera därför att lysozym även ska märkas enligt reglerna för allergener, se nedan.

**Livsmedelsverkets exempel:** Ett enzym som härrör från ett allergen är exempelvis lysozym, framställt från **ägg**.

## Sammansatta ingredienser

En sammansatt ingrediens är en ingrediens som i sin tur består av flera ingredienser. Även ingredienserna i en sammansatt ingrediens räknas som ingredienser i den färdiga varan. De kan anges på två olika sätt:

**I ingrediensförteckningen får delingredienserna skrivas var och en för sig** på sin plats i fallande storleksordning. Se reglerna för hur ingrediensförteckningen ska skrivas på sidan 23.

**Man kan också välja att utgå från den totala vikten** och ange den sammansatta ingrediensen på ett ställe i ingrediensförteckningen. Detta gäller om benämningen på den sammansatta ingrediensen är fastställd enligt lag eller allmänt vedertagen. Då ska man direkt efter namnet på den sammansatta ingrediensen räkna upp de ingredienser som ingår.

**Det är inte nödvändigt att räkna upp ingredienserna i en sammansatt ingrediens i följande fall:**

- Om sammansättningen är fastställd enligt unionslagstiftning, till exempel i förordningarna som handlar om kakao- och chokladvaror, sylt och marmelad och juice och nektar, och den sammansatta ingrediensen utgör mindre än 2 % av den färdiga varan. Detta undantag gäller inte tillsatser som har en funktion i den färdiga varan.
- För sammansatta ingredienser som består av blandningar av kryddor och/eller örtekryddor som utgör mindre än två procent av den färdiga varan. Detta undantag gäller inte tillsatser som har en funktion i den färdiga varan.
- Om den sammansatta ingrediensen är ett livsmedel som det inte krävs någon ingrediensförteckning för, se nästa sida för undantagen.

**Observera att allergena ingredienser alltid ska anges.**

För regler om tillsatser i sammansatta ingredienser, se sidan 39 i avsnittet om tillsatser.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Med en sammansatt ingrediens menas exempelvis margarin i bröd eller majonnäs i räksallad. Alla ingredienser i dessa ska anges i ingrediensförteckningen, se de två alternativen ovan.

För produkter i lag, sås och liknande kan huvudkomponent och lag deklarerar var för sig eller med alla ingredienser i fallande storleksordning. Sampackade produkter kan på samma sätt deklarerar var för sig eller med alla ingredienser i storleksordning.

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

**Livsmedelsföretagens tips:** Pasta är ett exempel på en sammansatt ingrediens.

Mer information om reglerna för carry over finns i avsnittet om tillsatser på sidan 39.

Produkter som består av flera komponenter: Om man väljer att ange ingredienserna för varje komponent ska dessa delingrediensförteckningar följa reglerna och vara kompletta. En produkt med flera komponenter är exempelvis ett kex med sylt.

## Undantag från reglerna om ingrediensförteckning

### Följande livsmedel behöver ingen ingrediensförteckning:

- Färsk frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte har skalats, delats i bitar eller behandlats på liknande sätt.
- Kolsyrat vatten, om det framgår av beskrivningen att vattnet har kolsyrats.
- Ättika och vinäger som framställts genom jäsning och utvunnits ur en enda basprodukt och inte tillförts någon annan ingrediens.
- Ost, smör, fermenterad mjölk och fermenterad grädde som inte tillförts någon annan ingrediens än mjölkprodukter, livsmedelsenzymer och kulturer av mikroorganismer vilka är nödvändiga för framställningen eller det salt som behövs för framställning av annan ost än färskost och smältost.
- Livsmedel som består av endast en ingrediens, om beteckningen är den samma för både ingrediensen och livsmedlet, eller om det klart framgår av livsmedlets beteckning vad det är för typ av ingrediens.

### Beståndsdelar som inte måste anges i ingrediensförteckningen

#### Undantagen nedan gäller inte allergena beståndsdelar.

- Beståndsdelar i en ingrediens som under framställningsprocessen tillfälligt avskilts men senare tillförts igen i proportioner som inte överskrider de ursprungliga.
- Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer som förekommer enligt carry over-principen, enligt förordning (EG) nr 1333/2008, artikel 18.1 a och b, och inte har någon teknisk funktion i den färdiga varan. Undantaget gäller också livsmedelstillsatser och enzymer som används som processhjälpmedel.
- Bärare och ämnen som inte är livsmedelstillsatser men används på samma sätt och med samma syfte som bärare och som endast används i absolut nödvändiga mängder.
- Ämnen som inte är livsmedelstillsatser men används på samma sätt och med samma syfte som processhjälpmedel och finns kvar i den färdiga varan, om än i förändrad form.

**Livsmedelsföretagens exempel:** Majsmjöl som används som gjutpulver är ett processhjälpmedel som används på samma sätt som en tillsats. Det gäller även en bakteriekultur som används för att syra medvurst eller isterband.

- Vatten som används under framställningsprocessen bara för att rekonstituera en ingrediens som används i koncentrerad eller torkad form, eller om vattnet utgör en lag som normalt inte konsumeras.

**Livsmedelsföretagens exempel:** Vattnet i lagen till produkter som inlagd sill eller inlagd gurka behöver inte anges.

## Ingredienser som kan orsaka allergi eller intolerans

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 9, 21 & bilaga II	
<b>Förordning (EU) nr 78/2014</b>	Justering av namn på spannmål på allergenlistan
<b>Förordning (EU) nr 828/2014</b>	Kraven på information om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten.

**Se även:** Dokumentet *Hjälp i ditt arbete med allergener*. Det finns på Livsmedelsföretagens hemsida och är en uppföljning av branschriktlinjerna *Allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel*, som Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel tagit fram.

<http://www.livsmedelsforetagen.se/vara-fokusomraden/livsmedelslagstiftning/allergier/>

### Lista på allergener som alltid ska anges

Med **allergener** menas i denna handbok allergener och andra ämnen som kan framkalla överkänslighet eller intolerans och som finns med på EU:s så kallade *allergenlista*. De måste alltid anges i märkningen enligt särskilda krav.

Allergener på EU:s lista	Undantag
<b>Spannmål som innehåller gluten</b> och produkter därav Det gäller vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav	Vetebaserad glukossirap, inklusive glukos <sup>(1)</sup> , vetebaserade maltodextriner <sup>(1)</sup> , kornbaserad glukossirap, spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.
<b>Kräftdjur</b> och produkter därav	
<b>Ägg</b> och produkter därav	
<b>Fisk</b> och produkter därav	Fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.
<b>Jordnötter</b> och produkter därav	
<b>Sojaböner</b> och produkter därav	Fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett <sup>(1)</sup> , naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojaböner, fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.
<b>Mjölk</b> och produkter därav (inklusive laktos)	Vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, laktitol.

<p><b>Nötter</b> och produkter därav</p> <p>Det gäller: mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), hasselnöt (<i>Corylus avellana</i>), valnöt (<i>Juglans regia</i>), cashewnöt (<i>Anacardium occidentale</i>), pekannöt (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh.] K. Koch), paranöt (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaschmandel (<i>Pistacia vera</i>), makadamianöt och Queenslandsnöt (<i>Macadamia ternifolia</i>)</p>	Nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol.
<b>Selleri</b> och produkter därav	
<b>Senap</b> och produkter därav	
<b>Sesamfrön</b> och produkter därav	
<p><b>Svaveldioxid och sulfit</b></p> <p>Om koncentrationen totalt överstiger 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO<sub>2</sub></p> <p>Beräkningen gäller produkter som säljs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.</p>	
<b>Lupin</b> och produkter därav.	
<b>Blötdjur</b> och produkter därav	

1) Gäller även produkter framställda därav, om bearbetningsprocessen inte tros ha ökat allergiciteten.

EU-kommissionen kommer systematiskt att se över listan med allergener för att den ska vara uppdaterad och i linje med aktuell forskning och teknisk utveckling.

**Livsmedelsföretagens tips:** Det finns fler ämnen som kan orsaka allergi och intolerans än de på EU:s lista. Det kan vara bra att alltid ange dessa andra ämnen i ingrediensförteckningen, även om de inte måste listas där enligt exempelvis reglerna om carry over utan teknisk funktion.

Livsmedelsföretagen rekommenderar dock inte att de framhävs enligt märkningskraven för allergenerna på EU:s lista. De frågor som kommer in till företagets konsumentkontakt kan ge en fingervisning om vilka ämnen som konsumenterna vill veta mer om.

**Se även** dokumentet *Hjälp i ditt arbete med allergener och branschriktlinjerna Allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel* för mer information om allergener.

## Så anges allergena ingredienser

Om ett livsmedel innehåller en ingrediens eller ett ämne på EU:s allergenlista måste det alltid framgå av märkningen. En sådan ingrediens ska listas i ingrediensförteckningen på sin plats i den fallande storleksordningen, med en tydlig hänvisning till allergenets beteckning.

Denna beteckning ska framhävas med text som tydligt skiljer den från resten av ingrediensförteckningen, exempelvis genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg.



**Livsmedelsföretagens tips:** Det är själva allergenet som ska framhävas och exempelvis kan man göra det med hjälp av fet stil: **vetemjöl**. Möjligheten finns också att framhäva hela ordet: **vetemjöl**. Om det av tekniska skäl inte går att fetmarkera i märkningen kan man använda versaler istället: VETEmjöl eller VETEMJÖL, eller markera på annat sätt som tydligt framhäver allergenet.

Vid elektronisk märkning för produkter som säljs på distans, kan det uppstå problem med fetmarkering eftersom alla mottagare inte kan läsa sådan text. I dessa fall bör man använda versaler eller på annat sätt tydligt skilja ut allergenet i märkningen.

Om det inte finns någon ingrediensförteckning ska livsmedlet märkas med **innehåller** och beteckningen på allergenet.

Om flera ingredienser eller processhjälpmedel i ett livsmedel kommer från samma allergen, ska det anges tydligt vid varje relevant ingrediens, tillsats eller processhjälpmedel.

Om livsmedlets beteckning redan innehåller en tydlig hänvisning till det allergenet som ingår, behöver man inte särskilt ange allergenet i ingrediensförteckningen. Se Livsmedelsverkets tolkning nedan.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Om flera ingredienser kommer från samma allergen ska det alltså anges tydligt vid varje relevant ingrediens, men det innebär 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 ett enda ämne eller produkt.

**Exempel:** Ett livsmedel innehåller bl.a. livsmedelstillsatser, bärare och processhjälpmedel utvunna från vete:

Ingrediensförteckning: ..., *namn på tillsats (\*)*, *namn på bärare (\*)*, *namn på processhjälpmedel(\*)*, ...

(\*)från **vete**

För ost, smör, grädde, yoghurt och crème fraiche kan det anses vara klart för konsumenten att det rör sig om mjölkprodukter.

**Livsmedelsföretagens tips:** När ost, smör, grädde och yoghurt ingår i en annan produkt ska de som vanligt anges i ingrediensförteckningen enligt kraven för allergenmärkning. Men om de nämns i beteckningen är det inte nödvändigt att särskilt framhäva dem.

Det kan ändå vara lämpligt att framhäva allergener i ingrediensförteckningen, även om de finns med i beteckningen. Det gäller exempelvis produkter som fiskgratäng, vetebullar, rågbröd och mjölkchoklad. Se även märknings-exemplen i kapitel 5.

När vassle ingår i en produkt bör man ange att ursprunget är mjölk och exempelvis skriva: vassle (från **mjölk**).

**OBS från Livsmedelsföretagen: Allergena ingredienser måste alltid märkas.** Även i de fall då en ingrediens får anges med exempelvis sin kategoribeteckning i ingrediensförteckningen, måste det klart framgå om ett allergen ingår.

Ämnen som normalt inte behöver anges i ingrediensförteckningen, till exempel carry over-tillsatser utan teknisk funktion i den färdiga varan, måste också alltid anges om de är allergena.

**Fler tips från Livsmedelsföretagen:** Enligt reglerna ska sulfiter (E 220-228) anges om halterna i den konsumtionsfärdiga produkten är mer än 10 mg per kg eller per liter (räknat som SO<sub>2</sub>). Observera att märkningskravet gäller ingredienser, sulfiter som ingår naturligt i livsmedel behöver inte deklarerars. Men har sulfiter tillsatts bör även den naturliga halten sulfiter räknas in i den totala halten.

Om exempelvis natriumsulfiter används kan detta deklarerars som *konserveringsmedel E 221 (sulfiter)* eller konserveringsmedel (*natriumsulfiter*).

Om allergenet är en tillsats utan teknisk funktion i den färdiga produkten bör man bara ange den vedertagna beteckningen. Att även ange funktionsnamnet kan vara vilseledande.

Om en ingrediens som är allergen har en beteckning som är svår att känna igen för konsumenterna kan man förtydliga så att det bättre framgår vilket allergen det är. Det kan exempelvis gälla olika typer av kräftdjur. För dem har Livsmedelsverket gjort följande tolkning:

”Vid märkning av livsmedel som innehåller kräftdjur eller produkter därav med för svenska konsumenter mindre kända beteckningar på ingrediensen kan ingrediensens beteckning behöva kompletteras med ordet *kräftdjur*.”

## Kan innehålla spår av och liknande märkningar

Vid viss tillverkning av livsmedel kan man inte göra ren utrustningen på vanligt sätt med vatten, eftersom det till exempel skulle kunna ge bakterietillväxt. Då kan spår av ingredienser från tillverkningen av ett livsmedel föras över till tillverkningen av nästa livsmedel. Dessa problem kan normalt sett inte elimineras utan ombyggnad av processutrustningen eller lokalen, men kan som en sista åtgärd lösas genom märkningen *kan innehålla spår av* eller liknande uttryck.

Tolkningar för när *kan innehålla spår av* får användas finns i branschriktlinjerna *Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel*, avsnitt 4.6. Kontrollmyndigheten följer upp att tillräckliga åtgärder vidtagits för att märkningen ska vara befogad. Det finns två villkor som båda måste vara uppfyllda:

1. Okontrollerbar, det vill säga möjligheten att kontrollera hela processen anses obefintlig, till exempel genom att tillverkningen delvis sker i processutrustning som inte är åtkomlig för rengöring, alternativt inte kan rengöras med vatten.
2. Sporadiskt förekommande, det vill säga identifierad genom något av följande:
  - Analys av allergen som är homogent fördelat i produkt eller i form av bitar/flisor och som är synligt förekommande i processutrustning efter rengöring.
  - Rengöringskontroll eller säkerställd konsumentreaktion.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Det är mycket viktigt att märkning bara sker i dessa fall. Diskussioner har påbörjats inom EU när det gäller hur man ska få ange *kan innehålla spår av* och liknande märkningar.

## Märkningen *fri från*

Märkningen *fri från* om allergener regleras nu i informationsförordningen. Tidigare ingick denna typ av produkter i livsmedel för särskilda näringsändamål (sär-när), men det begreppet har tagits bort och lagstiftningen ändrats. Några av de andra tidigare sär-när-produkterna regleras nu som livsmedel för särskilda grupper (FSG), läs mer om dem på sidan 124.

Exempel på *fri från*-livsmedel är livsmedel där halten av gluten eller laktos har minskats för personer som inte tål gluten eller laktos.

**För påståenden om gluten** finns det lagstadgade maxvärden. Livsmedel som märks med *glutenfri* får högst innehålla 20 mg per kg. Livsmedel som märks med *mycket låg glutenhalt* får innehålla högst 100 mg per kg.

**För påståenden om laktos** tillämpas i Sverige följande gränsvärden (som dock inte är lagstadgade): I *laktosfria* livsmedel ska laktos inte kunna påvisas med en metod som har en detektionsgräns på 0,01 gram per 100 gram.

I livsmedel som kallas *laktosreducerade/låglaktos* ska laktoshalten ha reducerats till en nivå som inte överstiger 1 gram per 100 gram konsumtionsfärdig vara.

Gemensamma regler för laktosfri och låglaktos har diskuterats inom EU i några år men det finns i nuläget ingen plan för arbetet med eventuella gemensamma regler. I nuläget väntas heller inga gemensamma EU-regler för andra *fri från*-livsmedel. Vid övrig märkning som ger intryck av att ett livsmedel är fritt från ett allergen, ska allergenet vid analys inte påvisas i en sådan nivå att livsmedlet skulle kunna utgöra en risk för den allergiske.

Om märkningen innehåller uttryck, symboler eller andra uppgifter som antyder att livsmedlet är fritt från allergener, till exempel uttryck som *fritt från mjölk* eller *utan soja*, innebär det som regel att man även fortsättningsvis måste göra en anmälan till Livsmedelsverket.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Uttrycket naturligt fritt från gluten har tagits bort ur lagstiftningen.

**Tips:** För att förklara för konsumenterna att en produkt som exempelvis får kallas *glutenfri* ändå har framhävda spannmålsingredienser i märkningen, kan man skriva ett tillägg i stil med:

*Denna produkt uppfyller kraven för glutenfri märkning. Vete och annan spannmål på allergenlistan är ändå framhävda i ingrediensförteckningen, eftersom de som är allergiska kan behöva den informationen.*

För regler om närings- och hälsopåståenden, se sidan 99. En grundligare genomgång finns i *Handbok om närings- och hälsopåståenden* som finns på hemsidan [www.halsopastenden.se](http://www.halsopastenden.se)

## Mer om branschriktlinjerna

En uppföljning av branschriktlinjerna är dokumentet *Hjälp i ditt arbete med allergener*, som är tänkt att ge hjälp i bedömningen av olika faror i produktion, produktutveckling, märkning och annan konsumentinformation. Där listas också ytterligare allergener som kan orsaka problem, utöver de som finns på EU:s lista.

Branschriktlinjerna *Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel* är framtagen av Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel, i samråd med Livsmedelsverket och Svenska Celiakiförbundet. Även Astma- och Allergiförbundet har deltagit, men accepterar inte märkningen *kan innehålla spår av*.

Allergiriktlinjerna fungerar som ett hjälpmedel och ger företagen vägledning i hantering och märkning av allergener på ett effektivt sätt. Både lagstiftning, tolkningar samt rekommendationer ingår i riktlinjerna och berör alla i livsmedelskedjan.

Förutom tvingande krav finns alltså i riktlinjerna ytterligare tips att följa, vilka inte är tvingande. Förutom de allergener som omfattas av lagstiftning, är det upp till det enskilda företaget att i sitt produktsäkerhetsarbete värdera vilka ytterligare allergener som kan behöva beaktas.

Dokumenterna kan hämtas på Livsmedelsföretagens hemsida:

[www.livsmedelsforetagen.se/vara-fokusomraden/livsmedelslagstiftning/allergier/](http://www.livsmedelsforetagen.se/vara-fokusomraden/livsmedelslagstiftning/allergier/)

[www.livsmedelsforetagen.se/medlem/dokument/branschriktlinjer-allergi/](http://www.livsmedelsforetagen.se/medlem/dokument/branschriktlinjer-allergi/)

Se även Livsmedelsverkets Allergiinformation i broschyrerna 1-12.

# Mängdangivelse av ingredienser

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 9 & 22	Närmare bestämmelser om mängdangivelse av ingredienser.
Bilaga VIII	Undantag och regler för hur mängd ska anges.

## När mängd ska anges

I tre huvudsakliga fall ska mängd anges för en ingrediens eller en kategori av ingredienser:

- Om den ingår i livsmedlets beteckning eller om konsumenterna vanligtvis förknippar den med beteckningen.
- Om den framhävs i märkningen genom ord, bild eller grafik.
- Om den är nödvändig för att karakterisera livsmedlet och särskilja det från varor som det annars skulle kunna förväxlas med, på grund av sitt utseende eller sin beteckning.

Det finns några undantag från dessa punkter, läs mer om dem på sidan 57.

### Livsmedelsverkets tolkningar - när mängd ska och får anges

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

Oftast räcker det att ange mängden av den ingrediens eller kategori av ingredienser som är avgörande för köpet, alltså mest värdefull ur ekonomisk eller näringsmässig synpunkt.

Mängddeklarationen gäller, med vissa undantag, hur mycket av en viss ingrediens som använts för att tillverka varan som säljs.

Man får frivilligt ange en ingrediensmängd i en produkt som är färdig att konsumeras, om detta inte är vilseledande för konsumenterna.

**Exempel:** Mängd av champinjoner i pulver för beredning av champinjonsoppa. Mängden champinjoner får anges för den konsumtionsfärdiga soppan istället för i pulvret.

Har man en behandlad ingrediens kan man komplettera märkningen med en uppgift om ingrediensens motsvarighet i obehandlad form. Detta kan hjälpa konsumenten att jämföra liknande produkter där ingredienserna har behandlats på olika sätt.

**Exempel:** Grillad kyckling – motsvarande rå kyckling.

### Livsmedelsföretagens tips – gör bedömning och märk främst en ingrediens

Man måste bedöma för varje enskild produkt vilka ingredienser som ska mängddeklareras. Även produkter som har samma beteckning kan ha olika innehåll av ingredienser, och förpackningarna kan se helt olika ut. Därför ska de tolkningar och exempel som anges nedan endast ses som huvudprinciper.

Livsmedelsföretagens uppfattning är att mängddeklaration av ingredienser i första hand ska återspegla ett konsumentintresse. Det blir tydligare för konsumenterna om man bara anger mängden för den viktigaste ingrediensen och därför bör man främst göra det. Bara i fall då flera ingredienser anses viktiga bör man ange flera ingrediensmängder. Med viktig menas en ingrediens som styr konsumentens val, till exempel på grund av pris, näringsinnehåll eller smak.

#### Livsmedelsverkets exempel

Ingredienser som ingår i beteckningen:	Ingredienser som ska mängdanges:
Pizza med skinka och champinjoner	Skinka och champinjoner
Räksoppa	Räkor
Blåbärsyoghurt	Blåbär
Drottning sylt	Blåbär och hallon
Mango chutney	Mango



<b>Ingredienser som ingår i beteckningen eller förknippas med den:</b>	<b>Ingredienser som ska mängdanges:</b>
Grönsakspaj	Grönsaker
Köttgryta	Kött
Hamburgare	Kött
Fiskpinnar	Fisk
Svampsås	Svamp
<b>Sammansatta ingredienser i beteckningen och delingredienser som särskilt framhävs:</b>	<b>Ingredienser som ska mängdanges:</b>
Kaka med fruktfyllning	Fruktfyllning
Kaka med fruktfyllning med jordgubbar	Fruktfyllning och jordgubbar
Spagetti med korv och tomatsås	Korv
Spagetti med kycklingkorv och tomatsås	Kycklingkorv eller kyckling i korven
Skaldjurspaj med räkor	Skaldjur och räkor
<b>Ingredienser som vanligtvis förknippas med beteckningen:</b>	<b>Ingredienser som ska mängdanges:</b>
Gulaschsoppa	Nötfärs
Kåldolmar	Kött
Kroppkakor	Kött
Janssons frestelse	Ansjovis

#### **Exempel på hur ingredienser kan framhävas:**

Uttryck på annat ställe än i beteckningen och i ingrediensförteckningen som:

*med kyckling*

*smörbakad*

*med grädde*

*med mycket frukt*

Ingrediensen anges med avvikande textstorlek, färg eller stil.

Illustrationer ger association till råvarans ursprung, som en bild på en ko för att framhäva ingrediensen mjölk, grädde eller smör.

Livsmedelsföretagens exempel på ingredienser som kan behöva mängddeklareras	
Produkt:	Mängddeklaration krävs för:
Fullkornsbröd	Fullkornsmjöl. Läs mer på sidan 112 om fullkorn.
Köttfylld tortellini	Kött
Pan pizza - tomat, ost, rökt fläskkött	Rökt fläskkött
Fisk- och skaldjurspaj	Fisk och skaldjur
Vaniljglass doppad i mjölkchoklad	Mjölkchoklad
Ketchup	Tomatpuré ( <i>brix</i> 12-14)
Chokladdryckspulver	Kakaopulver
Majonnäs	Ägg
Kex med olivolja	Olivolja (Mängden ska anges i % i beteckningen enligt särskilda regler för olivolja, se förordning 1019/2002.)
Pytt-i-panna med nötkött och rökt skinka	Kött
Blandsaft med jordgubb	Frukt och jordgubb

## Så anges ingrediensmängd

Mängden av en ingrediens eller en kategori av ingredienser ska anges i procent och motsvara mängden man använder vid tillverkningstillfället delat med mängden färdig vara.

Men om den totala ingrediensmängden eller en enskild ingrediens kommer upp i över 100 procent, ska man istället märka med hur många gram man använt för att göra 100 gram färdig produkt.

Mängden flyktiga ingredienser ska anges i storleksordning efter vikt i den färdiga varan.

Mängden av ingredienser som används i koncentrerad eller torkad form och som helt har rekonstitueras under framställningen, får anges i storleksordning efter den vikt som ingredienserna hade innan de koncentrerades eller torkades.

För koncentrerade eller torkade livsmedel som är avsedda att rekonstitueras av konsumenten genom att vatten tillförs, får mängden av ingredienserna anges i storleksordning efter vikt i den rekonstituerade varan.

För vissa varugrupper som till exempel sylt finns särskilda regler för hur ingrediensmängd ska anges, se avsnittet Sylt, gelé och marmelad på sidan 133.

## Minskad vattenhalt

### Livsmedelsverkets 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 kokat bort/avdunstat under beredningen	-10 kg
Mängd färdig vara	100 kg

Beräkning:  $68 \text{ kg kalvfärs} : 100 \text{ kg färdig vara} \times 100 = 68 \%$ .

Mängden blir alltså mindre än 100 procent och ska anges som procent.

#### Exempel på mängddeklaration som ska anges i gram per 100 gram

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

#### Livsmedelsföretagens tips om mängddeklaration

Procenttalet beräknas alltid som viktprocent, alltså  $g/100 \text{ g} = \%$ .

Grundregeln är att mängddeklarationen gäller ingrediensen i den form som den används/deklareras i ingrediensförteckningen.

**Exempel:** Tomater framhålls i märkningen och ska därför mängddeklareras. Står det tomatpuré i ingrediensförteckningen avser mängddeklarationen den mängd tomatpuré som använts i produkten. Står det däremot tomater i ingrediensförteckningen avser mängddeklarationen obehandlade tomater.

**För torkade eller koncentrerade livsmedel som ska tillsättas vatten** får man välja om man vill mängddeklarera ingredienserna i förhållande till den sålda eller tillagade varan. Grundprincipen är att man skriver ingrediensförteckning och mängddeklaration utifrån ingredienserna i den sålda varan. Väljer man i stället att till exempel mängddeklarera i förhållande till den tillagade varan bör detta framgå i märkningen. Man kan till exempel skriva:

*Färdig kräm innehåller 10 % jordgubbar.*

*Drickfärdig saft innehåller 9 % jordgubbsjuice.*

**Livsmedelsverkets tolkning om sammansatta livsmedel:**

Mängdangivelsen kan göras i relation till hela livsmedlet eller i relation till en specifik ingrediens. Viktigt är att det tydligt framgår vad som menas.

**Exempel för en baguette fylld med räkröra:**

**Alternativ 1.** Ingredienser: baguette (**vetemjöl**, vatten, salt), räkröra (**räkor** (30 % av räkröran), **ägg**, **gräddfil**, dill)

**Alternativ 2.** Ingredienser: baguette (**vetemjöl**, vatten, salt), räkröra (**räkor** (3 % av fylld baguette), **ägg**, **gräddfil**, dill)

**Livsmedelsföretagens tips:**

Man kan även ange ingrediensmängd vid beteckningen:

Baguette med räkor (3 %)

Ingredienser: baguette (**vetemjöl**, vatten, salt), räkröra (**räkor**, **ägg**, **gräddfil**, dill)

**Exempel - färdiglagad maträtt**

Maträtten består av köttbullar, potatismos och grönsaker. Procenttalet för köttbullar och kött i den färdiga produkten kan anges, alltså mängden köttbullar och kött delat med mängden färdig produkt. Vill man kan man istället ange mängd kött i köttbullarna.

Mängddeklarationen för denna produkt kan exempelvis utformas så här:  
*Till rätten har använts 35 % potatismos, 25 % grönsaker och 20 % köttbullar, vilket motsvarar totalt 10 % kött i rätten.*

Alternativt kan man exempelvis ange mängden köttbullar vid beteckningen och mängden kött i ingrediensförteckningen.

**Om mängden av en ingrediens ska anges men ingrediensen förekommer i flera olika fysiska tillstånd**, till exempel kokt, stekt, färsk, rökt, torkad eller koncentrerad, bör den totala mängden av ingredienserna anges i obehandlad form.

**Exempel - Pytt-i-panna**

Pyttepannan är gjord av både färskt nötkött och rökt skinka.

*Ingredienser: Potatis, gul lök, nötkött, rökt skinka, smör, koksalt, svartpeppar.*

*Till pytt-i-pannan har använts 35 % köttråvara.*

Den rökta skinkan har alltså fått räknas om till motsvarigheten i obehandlad form, innan den totala mängden kött räknas fram.

**Endast ingredienser som i sin helhet är flyktiga**, till exempel vatten och etanol, ska anges efter vikten i den färdiga produkten. Andra ingredienser såsom konjak kan delvis dunsta, men eftersom smakämnen i konjaken inte dunstar ska ändå den mängd konjak som använts anges.

## Variationer i produktionen

**Livsmedelsföretagens tips:** Det är den genomsnittliga mängden av en ingrediens eller en ingredienskategori som ska anges i märkningen. Med genomsnittsmängden menas den mängd av en ingrediens eller den ingredienskategori som man får om man följer receptet, med hänsyn till de variationer som kan förekomma inom ramen för god tillverkningssed.

Det kan accepteras att ingredienser som varierar i mängd på grund av storleken, till exempel hela nötter, anges utifrån ett årligt genomsnitt.

De mängder som anges bör vara avrundade värden, enligt följande:

Värden över 10 % – anges i hela %.

Värden från 3-10 % – avrundas till närmaste halva %.

Värden under 3 % - bedöms från fall till fall.

## Placering av mängdangivelsen

Uppgiften om mängd ska stå i eller precis intill beteckningen, eller i ingrediensförteckningen intill den ingrediens som mängden gäller.

## Tolkningar och rekommendationer om placering

### Livsmedelsverkets exempel

- Omedelbart intill livsmedlets beteckning: *Skaldjurspaj 15 % skaldjur.*
- I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till ingrediensen, exempelvis för hamburgare: *Ingredienser: 70 % nötkött, ...*
- I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till kategoribeteckningen, exempelvis för fisksoppa: *Ingredienser: 10 % fisk, ...*

**Livsmedelsföretagens tips och tolkningar:** Om man ska ange mängd för en kategori ingredienser som inte finns med i ingrediensförteckningen kan denna mängd anges på en separat rad i omedelbar anslutning till ingrediensförteckningen, eftersom det är det enda praktiskt möjliga. Denna typ av märkning är också tydlig för konsumenten.

I de fall mängddeklarationen för en sammansatt ingrediens anges i ingrediensförteckningen kan mängddeklarationen anges före parentes för att göra märkningen så tydlig som möjligt.

**Exempel:** ..., ..., *exotiska frukter 7 % (persika, mango, kiwi), ..., ...*

För produkter som har en uppdelad ingrediensförteckning eller för produkter som har många sammansatta ingredienser (och därmed många parenteser) kan mängddeklarationen anges på en separat rad i omedelbar anslutning till ingrediensförteckningen eller intill beteckningen. Mängddeklarationen kan annars bli vilseledande.

Detta kan även vara lämpligt i de fall när en ingrediens ingår med mer än 100 % eller om en ingrediens kompletteras med motsvarigheten i obehandlad form.

**Exempel:** Man har valt att ange ingredienserna för botten och fyllning i en köttfärspaj var för sig i ingrediensförteckningen. Mängddeklarationen skrivs i detta fall lämpligen efter ingrediensförteckningen och kan formuleras som: *Till en paj har använts 10 % kött.*

Det räcker att mängdangivelsen förekommer en gång intill beteckningen på livsmedlet. Den ska då placeras i det synfält där beteckning, nettokvantitet och eventuell alkoholhalt står, så att uppgifterna lätt kan ses samtidigt.

## Undantag från reglerna om mängdangivelse

Mängden av en ingrediens eller en kategori av ingredienser behöver inte märkas enligt reglerna om mängdangivelse i följande fall:

- Om produkten ligger i lag och dess avrunna vikt ändå ska anges.
- Om andra unionsbestämmelser redan kräver att mängden av en viss ingrediens ska märkas.
- Om den används i små mängder i aromgivande syfte.
- Om den trots att den ingår i beteckningen, inte styr konsumenternas val, eller om variationer i mängd inte är avgörande för att karaktärisera livsmedlet, eller om den inte särskiljer livsmedlet från liknande livsmedel.
- Om det finns särskilda unionsbestämmelser som exakt reglerar mängden av en ingrediens eller en kategori ingredienser i en produkt, men de bestämmelserna säger inte att mängden ska anges i märkningen.
- Om produkten är en blandning av frukt, grönsaker eller svamp, där ingen dominerar viktmässigt, och de anges med uttryck som i *varierande proportion*.
- Om produkten är en blandning av kryddor eller örtekryddor, där ingen dominerar viktmässigt, och de anges med uttryck som i *varierande proportion*.
- Om det gäller socker eller sötningsmedel i produkter där beteckningen har tillägget *innehåller sötningsmedel* eller *innehåller socker och sötningsmedel*.
- Om man har tillsatt vitaminer och mineralämnen och deras mängd anges i näringsdeklarationen.

## Tolkningar om undantagen - avrunnen vikt

**Livsmedelsverkets tolkning:** 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.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** För produkter som ligger i en lag som inte äts, där man anger avrunnen vikt, till exempel korv i spad, bör mängden kött anges enligt följande: mängden kött/100 g färdig korv, alltså på avrunnen vikt.

Om avrunnen vikt anges frivilligt behövs inte mängddeklaration. Detta gäller för produkter där vätskan anses vara en del av livsmedlet och inte en lag.

### Exempel

Tonfisk i olja  
Sardiner i tomat  
Skinka i gelé

## Små mängder i aromgivande syfte

**Livsmedelsverkets tolkning** är att detta undantag gäller oberoende av om det finns en illustration på förpackningen eller inte.

Undantaget gäller inte bara aromer, utan alla ingredienser (eller kategorier av ingredienser) som används i liten mängd för att smaksätta ett livsmedel.

### Exempel

Vitlöksbröd  
Dillkött  
Kanelbullar  
Popcorn med smörsmak

Hur fruktavbildningar får användas och hur fruktnamn får ingå i beteckningen framgår av Livsmedelsverkets tolkningar i Kontrollwiki. Som exempel kan nämnas att grundregeln är att om endast fruktaromer ingår i en produkt får beteckningen innehålla uttrycket *med fruktsmak* men däremot inte uttrycket *frukt-*.

### Livsmedelsföretagens exempel

Läsk med fruktsmak (med fruktarom)  
Kex med vanillinfillning (med vanillin) – men mängden fyllning ska anges.  
Chips med räksmak  
Hallonbåtar  
Fruktavbildning på konfektyrvara  
Leverpastej med gurka (med en liten mängd gurka) – men mängden lever ska anges.

Se även sidan 10 för mer om hur märkningen inte får vilseleda.

## Ej styrande för konsumentens val

**Livsmedelsverkets tolkning** är att detta undantag bara gäller om ingrediensens beteckning förekommer i livsmedelsbeteckningen.

### Exempel

Maltwhiskey  
Vetebröd  
Sockerkaka

### Livsmedelsföretagens exempel

Rispuffar  
Potatischips  
Rotfruktsrösti (gjord på rotfrukter och potatis)  
Tomatpuré (gjord på ren tomatpuré med kryddor)  
Senap  
Rågbröd (bakat av enbart rågmjöl)



## Nettokvantitet

Här finns lagstiftningen:	
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 (H 125)</b>	
6-7 §	Nationella regler för nettokvantitet.
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 9 & 23	Närmare bestämmelser om nettokvantitet.
Bilaga IX	Undantag och tekniska bestämmelser för hur reglerna ska tillämpas.
<b>SWEDACS föreskrifter STAFS 2003:1</b>	
	Utformning av vikt- och volymmärkning, mängdtolerans m.m.
<b>STAFS 1993:18</b>	e-märkning

SWEDAC (Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll) kommer att ändra sina föreskrifter. Läs mer i avsnittet om sifferhöjd, tillåten avvikelse och e-märkning på sidan 61. Se även hemsidan: [www.swedac.se](http://www.swedac.se)

### Så anges nettokvantitet

Nettokvantiteten anges i

- Volymenheter när det gäller flytande produkter (liter, centiliter eller milliliter, i Sverige är även deciliter tillåtet).
- Viktenheter när det gäller andra produkter (kilogram eller gram).
- Nettokvantitet ska anges i samma synfält som livsmedlets beteckning och faktisk alkoholhalt. Se även avsnittet om samma synfält på sidan 13.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Livsmedel som inte bedöms vara flytande ska enligt reglerna ha nettokvantiteten angiven i vikt. För trögflytande livsmedel som till exempel ketchup, sirap och flytande margarin är det upp till ansvarig livsmedelsföretagare att avgöra om nettokvantiteten lämpligen bör anges i vikt- eller i volymenheter. För samtliga livsmedel gäller att nettokvantiteten frivilligt får anges både i viktenheter och i volymenheter. Detta kan vara aktuellt för t.ex. glassvaror vars nettokvantitet ska anges i vikt.

### Livsmedel i lag och glaserade livsmedel

**För livsmedel i fast form som ligger i en lag** ska även livsmedlets avrunna vikt anges. Med lag menas här blandningar (som även kan vara i fryst och djupfryst tillstånd) av följande varor: vatten, salt lösningar, saltlake, vattenlösningar av livsmedelssyror, ättika och vinäger, sockerlag, vattenlösningar med andra sötningemedel, och när det gäller frukt eller grönsaker, frukt- eller grönsaksjuicer.

**Livsmedelsföretagen tips:** Med *avrunnen vikt* menas den avrunna vikt ett livsmedel har då det är klart att säljas.

Livsmedel som är inlagda i sås eller gelé bör även märkas med vikten utan såsen eller gelén.

Se även tolkningarna om avrunnen vikt för ingredienser på sidan 57.

Om ett livsmedel har glaserats ska nettovikten inte omfatta glaseringen.

**Livsmedelsföretagens förtydligande:** Till glaserade produkter räknas exempelvis vattenglaserade frysta livsmedel. De ska alltså märkas med nettovikt där glaseringen inte ingår.

**Tips från Livsmedelsföretagen:** Glaserade varors nettovikt bör märkas med tillägget *vartill kommer skyddande vattenglasering* eller liknande uttryck. På storkonsumtionsförpackningar kan man lämpligen ange *vartill kommer x – y % skyddande vattenglasering* eller liknande uttryck.

## Flera förpackningar som säljs tillsammans

Om en färdigförpackning består av två eller **flera separata färdigförpackningar med samma mängd av samma vara**, ska man på ytterförpackningen ange nettokvantiteten i varje separat förpackning och hur många förpackningar som ingår.

Men denna märkning behövs inte om man genom den yttre förpackningen lätt ser hur många enskilda förpackningar som ingår och om nettovikten/volymen på minst en av dem syns.

Om en färdigförpackning består av två eller **flera separata förpackningar som inte betraktas som färdigförpackningar**, ska den totala nettokvantiteten anges och det totala antalet separata förpackningar.

**Livsmedelsverkets exempel:** En förpackning med flera innerpåsar pulver-soppa utan fullständig märkning.

**Livsmedelsföretagens tolkning** är att för produkter som exempelvis inslagna kolor i en ytterpåse, behöver man inte märka antal som ingår.

## Undantag från reglerna om nettokvantitet

I följande fall är det inte obligatoriskt att ange nettokvantitet:

- För livsmedel som minskar avsevärt i volym eller vikt och som säljs styckvis eller vägs i köparens närvaro.
- För livsmedel vars nettokvantitet är mindre än 5 gram eller 5 milliliter. (Detta undantag gäller inte kryddor och örtekryddor.)
- För livsmedel som normalt säljs styckvis, där man genom förpackningen lätt kan se hur många artiklar som ingår, eller där antalet artiklar framgår av märkningen.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Undantag skulle kunna vara livsmedel där antalet enheter av en vara är mer intressant för konsumenten än nettovikten. Det antas även röra sig om livsmedel som varierar i nettovikt sinsemellan, exempelvis p.g.a. att de är handgjorda.

**Exempel:** Handbakade småkakor som normalt säljs styckvis över disk på ett konditori men som också, eller istället, säljs i genomskinlig färdigförpackning.

Butiksbakade frallor som normalt säljs i lösvikt men vid ett annat tillfälle packteras i genomskinlig färdigförpackning som läggs ut i butiken till försäljning.

Man måste inte heller ange nettokvantitet enligt dessa regler om andra unionsbestämmelser eller nationella föreskrifter redan säger att innehållet ska anges på ett visst sätt, till exempel nominell mängd, minimimängd eller genomsnittsmängd. Då gäller den mängden som nettokvantitet.

## Läkemedelslika produkter

Förpackningar med bordssötningsmedel, kosttillskott och livsmedel för speciella medicinska ändamål får märkas med antalet tabletter, kapslar eller liknande, istället för med nettovikt. Detta enligt en nationell bestämmelse i LIVSFS 2014:4.

## Sifferhöjd, tillåten avvikelse och e-märkning

Föreskrifterna om vikt- och volymmärkning utfärdas av Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll, SWEDAC. Livsmedelsverket och kommunala inspektörer kontrollerar att reglerna följs. e-märkning är en frivillig europeisk märkning som kontrolleras av SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut, och som är tänkt att förenkla hanteringen när varor säljs mellan EU-länder och länder som har undertecknat EES-avtalet.

Observera att SWEDAC har skickat ut en remiss om ändring av reglerna, bland annat om hur tillåtna avvikelser ska kontrolleras.

### Minsta sifferhöjd

Enligt reglerna finns det krav på vilken teckenstorlek som ska användas när man anger olika mängder. Siffrorna ska ha följande minimihöjd:

Mängd i gram eller milliliter	Minimal sifferhöjd
> 1000	6 mm
1000 till 200	4 mm
Fr.o.m. 200 till 50	3 mm
≤ 50	2 mm

### Tillåten avvikelse

Det finns tre grundregler för hur mycket ett parti färdigförpackade varors vikt eller volym får avvika från märkningen, detta gäller i princip även e-märkning.

1. Det faktiska innehållet får i genomsnitt inte underskrida den mängd som anges på förpackningarna (nominella mängden).

2. Inte fler än 2,5 procent av förpackningarna får ha en negativ avvikelse som är större än den tillåtna negativa avvikelsen.

Den vikt/volym som märks på förpackningen	Tillåten negativ avvikelse
5 – 50 g eller ml	9 % av deklarerad vikt eller volym
Fr.o.m 50 – 100 g eller ml	4,5 g eller ml
Fr.o.m 100 – 200 g eller ml	4,5 % av deklarerad vikt eller volym
Fr.o.m 200 – 300 g eller ml	9 g eller ml
Fr.o.m 300 – 500 g eller ml	3 % av deklarerad vikt eller volym
Fr.o.m 500 – 1000 g eller ml	15 g eller ml
Fr.o.m 1000 – 10000 g eller ml	1,5 % av deklarerad vikt eller volym

3. Ingen förpackning får ha en negativ avvikelse som är mer än dubbelt så stor som den negativa avvikelsen i tabellen ovan.

#### Livsmedelsföretagens exempel på tillåten avvikelse

**Grundregel 1:** På förpackningen står det att livsmedlets vikt är 1 kg. Då ska genomsnittet av vikten för alla förpackningar i ett parti ligga på lägst 1 kg.

**Grundregel 2:** På förpackningen står det att livsmedlets vikt är 1 kg. Högst 2,5 % av förpackningarna i ett parti får innehålla mindre än 985 g. Hur många förpackningar som helst får innehålla mer än 1 kg.

**Grundregel 3:** På förpackningen står det att livsmedlets vikt är 1 kg. Ingen sådan förpackning får innehålla mindre än 970 g.

För definition av parti, se kapitlet om identifikationsmärkning av livsmedelspartier på sidan 103.

## e-märkning

Den frivilliga e-märkningen får man använda intill mängdangivelsen om man följer reglerna för e-märkning och har fått den godkänd av SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut. Det är det enda organ som hittills godkänts av SWEDAC för att sköta sådana kontroller.

Institutet granskar företagets rutiner för vikt- och volymkontroll innan märkningen godkänns. Kontroller görs sedan normalt en gång per år, då man går igenom dokumentationen från egenkontrollen och gör stickprovkontroller. Godkännandet och de årliga kontrollerna är avgiftsbelagda. Den gemena bokstaven e, som garanterar att färdigförpackningen uppfyller kraven för e-märkning ska vara minst 3 millimeter hög, vara placerad inom samma synfält som vikten eller volymen och ha en särskild form som regleras i bestämmelserna.

Mer information om e-märkning finns på SP Sveriges Tekniska Forskningsinstituts hemsida [www.sp.se](http://www.sp.se)

## Datummärkning

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 24, bilaga III och bilaga X	Datum för minsta hållbarhet, sista förbrukningsdag och nedfrysningsdatum.
<b>Förordning (EG) nr 178/2002</b>	
Artikel 14	Mer om livsmedelssäkerhet och sista förbrukningsdag.
<b>Förordning (EG) nr 2073/2005</b>	
Artikel 3	Mikrobiologiska kriterier och livsmedelsföretagens ansvar.

**Se även:** Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien, LIVSFS 2005:20 (H 15).

### Allmänt om datummärkning

För de allra flesta färdigförpackade livsmedel är datummärkning obligatorisk. Den vanligaste märkningen är datum för minsta hållbarhet som anges med *bäst före*. Fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter ska också märkas med *nedfrysningsdatum*. För livsmedel som mikrobiologiskt är mycket lättfördärliga och som efter en kort tid kan utgöra en omedelbar fara för människors hälsa finns en särskild märkning: *sista förbrukningsdag*.

Om ett livsmedel behöver förvaras på ett visst sätt för att hålla sig till utsatt datum, ska det anges på förpackningen. Man ska också ange om det behövs särskilda förvaringsinstruktioner efter att förpackningen är bruten, och om livsmedlet i bruten förpackning bör förbrukas inom en viss tid. Läs mer i stycket om förvaringsvillkor på sidan 70.

Livsmedel som märkts med datum får i normala fall inte ommärkas med ett senare datum, se föreskrifter om livsmedelshygien som listas ovan. Man kan också lägga till frivilliga datummärkningar som *förpackningsdag*, *tillverkningsdag* eller *bakdag*, som extra information till konsumenterna. Om ett livsmedel har märkts med *bäst före* eller *sista förbrukningsdag* och märkningen innehåller en specifik dag (inte bara månad och år) gäller den märkningen även som identifikationsmärkning.

**Livsmedelsverkets rekommendation:** Märker man med flera datummärkningar bör man samla dem på ett ställe på förpackningen. På så vis ser konsumenterna lätt vilka datum som står för vad.

## Minsta hållbarhet/bäst före

Med datum för minsta hållbarhet menas den dag fram till vilken livsmedlet vid rätt förvaring har kvar sina särskilda egenskaper. Datum för minsta hållbarhet ska anges med uttrycket *bäst före*. Enligt den svenska tolkningen ska livsmedlet vara hållbart fram till och med den dag som *bäst före* anger.

**Livsmedelsverkets exempel:** En förpackning är märkt med *bäst före 120416*. Det betyder att livsmedlet ska ha kvar sina särskilda egenskaper, om det har förvarats på lämpligt sätt, till och med den 12 april 2016.

En förpackning är märkt med *bäst före utgången av 0416*. Det betyder att livsmedlet ska ha kvar sina särskilda egenskaper, om det har förvarats på lämpligt sätt, till och med den 30 april 2016.

**Livsmedelsföretagens förtydligande:** Den svenska tolkningen är bra eftersom en majoritet av konsumenterna uppfattar *bäst före* som att livsmedlet är hållbart fram till och med den utsatta dagen. Detta följer också samma princip som datummärkning med sista förbrukningsdag, se nedan.

Uttrycket *bäst före* ska följas av dag, månad och eventuellt år. Hur noggrant man måste ange datumet beror på hur länge ett livsmedel håller sig.

Hållbarhet	Det räcker att ange
Högst 3 månader	<i>Bäst före</i> följt av dag och månad
3 - 18 månader	<i>Bäst före utgången av</i> följt av månad och år
Minst 18 månader	<i>Bäst före utgången av</i> följt av år

För datummärkingar som inte innehåller en specifik dag utan bara månad och/eller år ska man använda uttrycket *bäst före utgången av*.

Uttrycket *bäst före* ska alltid följas av datum eller en hänvisning till var på förpackningen datummärkingen står. Behöver livsmedlet förvaras på ett särskilt sätt ska man ange det efter dessa uppgifter. Läs mer om förvaringsanvisningar på sidan 70. Datumet ska alltid anges i ordningsföljden dag, månad och år, utan några interna koder, se exemplen nedan.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Förpackningar som ligger inuti en tillsluten ytterförpackning behöver inte alltid vara märkta med till exempel förvaringsanvisning och *bäst före*-dag. Dessa uppgifter kan i stället finnas på ytterförpackningen, eller i vissa fall i ett handelsdokument.

**Exempel:** Bröd eller julsinka säljs i djupfrost skick i grossistledet men i tinat skick till konsumenterna. Ytterförpackningen som innehåller de frysta produkterna ska märkas med bland annat *bäst före*-dag för livsmedlen i djupfrost skick. Dessutom bör även förvaringsanvisning anges på ytteremballaget. Färdigförpackningarna som ligger inuti ytterförpackningen kan då vara omärkta vad gäller förvaringsanvisning och *bäst före*-dag. När sedan livsmedlen ska säljas tinade kan butiken eller distributören bryta ytterförpackningen och märka färdigförpackningen med förvaringsanvisning och *bäst före*-dag anpassade till livsmedlen i tinat skick. Det ska också stå *upptinad* på färdigförpackningen så att det framgår att livsmedlet har varit fryst.

## Exempel på bäst före-märkning

**Enligt Livsmedelsverket** kan månaden anges med siffror, med hela månadens namn i bokstäver eller med de tre första bokstäverna i månadens namn.

Exempel på datummärkning med enbart siffror:

*Bäst före 10 08 16.*

Det kan bli tydligare för konsumenterna om månaden skrivs med bokstäver eller om hela året skrivs med fyra siffror:

*Bäst före 10 aug 16*

*Bäst före 10 08 2016*

För livsmedel med hållbarhetstid på högst 3 månader räcker det att ange dag och månad:

*Bäst före 10 08*

*Bäst före 10 augusti*

För Livsmedel med hållbarhetstid på 3 till 18 månader räcker det att ange månad och år:

*Bäst före utgången av 08 16*

*Bäst före utgången av aug 16*

För livsmedel med hållbarhetstid på över 18 månader räcker det att ange år:

*Bäst före utgången av 2017*

**Livsmedelsföretagens tips:** Om det är praktiskt möjligt bör året skrivas ut med fyra siffror. Då blir märkningen så tydlig som möjlig för konsumenterna:

*Bäst före 10 08 2016*

*Bäst före utgången av 2016*



## Att avgöra hållbarhetstid

Livsmedelsföretagen ska se till att de livsmedelssäkerhetskriterier som gäller under produkternas hela hållbarhetstid uppfylls. Ansvarat gäller under rimligen förutsebara förhållanden vid distribution, förvaring och användning (alltså ända ut till konsument). Det framgår av förordningen om mikrobiologiska kriterier, 2073/2005, artikel 3.

När det behövs ska tillverkaren göra hållbarhetsstudier för att få underlag till en trovärdig hållbarhetsmärkning. Det gäller särskilt ätfärdiga livsmedel där det finns en risk för att bakterien *Listeria monocytogenes* växer till.

### Livsmedelsföretagens tips om hållbarhet

När en produkt förvaras eller lagras är det normalt att kvaliteten förändras. Förändringarna kan vara av kemisk/fysikalisk karaktär, till exempel sensoriska förändringar. De kan också vara av mikrobiologisk karaktär, till exempel bakterietillväxt. En produkts hållbarhet beror på många faktorer, exempelvis:

- Ingredienser
- Process (sterilisering, pastörisering, varmfyllning, kallfyllning, aseptik, vattenglasering etc.)
- Konserveringsmedel
- Förpackningens syrgastäthet
- Innesluten syrgasmängd
- Lagringstemperatur
- Hantering och behandling
- Förpackningsslag

Förpackningar som har hög syrgastäthet är till exempel glas, plåt, aluminium eller sammansatta förpackningar med ett eller flera skikt av material med hög syrgasbarriär som aluminium eller en barriärplast (exempelvis EVOH).

Förpackningar med låg syrgastäthet är till exempel papper, papp och flertalet plastmaterial.

**Tillverkaren avgör vilken hållbarhet livsmedlet har** och ska anpassa bäst före-tiden till sin produkt. Enligt Livsmedelsverket baseras bäst före-tiderna på den erfarenhet som tillverkaren har skaffat sig genom bland annat hållbarhetstester eller på de rekommendationer som branschen har kommit fram till i branschriktlinjer.

## Livsmedel som inte kräver bäst före-märkning

Man behöver inte sätta ut bäst före-datum på följande produkter:

- Färska frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte har skalats, delats i bitar eller behandlats på liknande sätt (Undantaget gäller inte groddar och liknande produkter som groddar av baljväxter.)
- Viner, likörviner, mousserande viner, aromatiserade viner och liknande produkter framställda av annan frukt än druvor samt drycker med KN-nummer 2206 00 som har framställts av druvor eller druvmust.

- Drycker som innehåller minst 10 volymprocent alkohol.
- Bageri- eller konditorivaror som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen.
- Ättika och vinäger
- Koksalt
- Socker i fast form.
- Konfektyrvaror som nästan enbart består av smaksatt och/eller färgat socker.
- Tuggummi och liknande produkter.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Några av de tidigare undantagen har tagits bort. Nu behövs datummärkning för läskedrycker, fruktjuicer, fruktnektar och alkoholhaltiga drycker i kärl på mer än fem liter avsedda för storhushåll. Portionsförpackningar med glassvaror är inte heller undantag längre, men för multipack med exempelvis glassar krävs det bara datummärkning på ytterkartongen.

## Sista förbrukningsdag

Ett livsmedel som mikrobiologiskt är mycket lättfördärligt och som efter en kort tid kan utgöra en omedelbar fara för människors hälsa, ska märkas med *sista förbrukningsdag* istället för *bäst före-dag*.

Efter sista förbrukningsdagen ska ett livsmedel anses som icke säkert som människoföda. Då får det inte släppas ut på marknaden, enligt artikel 14 i förordning 178/2002.

**Livsmedelsföretagens tips:** Tidigare skulle mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel märkas med sista förbrukningsdag. Men enligt nuvarande informationsförordning ska denna märkning bara användas om en kort lagringstid kan bidra till att göra dessa livsmedel hälsofarliga.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Ett livsmedel som mikrobiologiskt är mycket lättfördärligt och som efter en kort tid kan utgöra en omedelbar fara för människors hälsa, ska märkas med sista förbrukningsdag istället för *bäst före-dag*. Det är alltid den som är ansvarig för datummärkningen som ska ta ställning till vilken datummärkning som ska väljas. Läs hela tolkningen på Livsmedelsverkets hemsida i Kontrollwiki.

Datummärkningen för lättfördärliga produkter ska alltid anges med uttrycket *sista förbrukningsdag* följt av dag, månad och eventuellt år, i den ordningen och utan interna koder. Skriver man datumet på en annan plats ska uttrycket *sista förbrukningsdag* följas av en hänvisning till var på förpackningen datumet står. Märkningen ska stå på varje enskild färdigförpackad portion. Efter uppgiften om sista förbrukningsdag måste man också ange hur livsmedlet ska förvaras. Läs mer om förvaringsanvisningar på sidan 70.

**Livsmedelsverkets exempel på felaktig datummärkning:** Att skriva *Sist f.dag* som förkortning för *Sista förbrukningsdag* kan 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.

## Nedfrysningsdatum

För fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter ska man även ange nedfrysningsdatum, eller första nedfrysningsdatum om produkten har frysts mer än en gång.

Datomet ska anges med uttrycket *nedfrost den* följt av dag, månad och år, i den ordningen och i okodad form.

Skriver man datomet på en annan plats ska man efter uttrycket *nedfrost den* hänvisa till var på förpackningen datomet står.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** En produkts nedfrysningsdatum är det datum då den fryses ned i den form som den säljs till konsumenterna eller till storhushåll.

Det kan finnas olika uppfattningar inom EU om vad nedfrysningsdatumet egentligen avser. Diskussioner pågår med Livsmedelsverket om deras tolkning. Vår tolkning stödjer vi på följande: När en produkt tillverkas ansvarar företaget för ett stort antal moment som ska säkerställa en slutprodukt av bra kvalitet, exempelvis att fullgoda råvaror används, att hantering såsom nedfrysning sker på ett sätt som inte påverkar produkten negativt, att kvalitetskontrollen är tillfredsställande etc. När slutprodukten till sist fryses ner för att därefter lämna företaget skulle detta datum kunna ha ett värde för konsumenten, som komplement till bäst före-datumet som visar hållbarheten. Eftersom de råvaror man använder i tillverkningen kan ha olika nedfrysningsdatum är det inte heller praktiskt möjligt att ange ett sådant datum för råvarorna på ett korrekt sätt. Vi anser att vår tolkning stämmer med hur förordningen är formulerad.

### Tidigare djupfrost livsmedel som säljs som tinat

Ett djupfrost livsmedel ska vara märkt enligt reglerna och ha en bäst före-märkning som är anpassad till djupfrost förvaring. Men om det djupfrysta livsmedlet tinas i exempelvis en butik för att säljas i tinat skick, får inte dubbla förvaringsanvisningar och dubbla bäst före-datum anges. Då ska produkten endast märkas som tinat livsmedel. Det betyder att den ska ha ett bäst före-datum, en förvaringsanvisning och vid beteckningen ska det stå *upptinat*.

**Livsmedelsverkets tolkning** av vad som avses med nedfrysningsdatum skiljer sig från Livsmedelsföretagens. Deras tolkning samt exempel finns att läsa på verkets hemsida i Kontrollwiki.

För kraven på att lämna uppgifter i tidigare led av livsmedelshanteringen, om tillverkningsdatum och infrysningsdatum för frysta livsmedel av animaliskt ursprung, se förordning 853/2004.

## Frivilliga datummärkingar

**Livsmedelsverkets tolkning:** Många tillverkare har länge frivilligt märkt livsmedel med uppgift om förpackningsdag, bakdag eller liknande uttryck. För att underlätta för konsumenterna att förstå den frivilliga märkningen behövs en enhetlig tolkning av begreppen. Följande betydelse kan användas:

**Förpackningsdag** – den dag då ett livsmedel inneslutits i den förpackning i vilken livsmedlet är avsett att säljas.

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

**Bakningsdag, bakdag** eller **bakat** – tillverkningsdag för mjukt bröd som bakats med jäst och/eller surdeg. Märkningen ska stå tillsammans med uppgift om datum. Mjukt bröd ska i detta sammanhang anses färdigt för försäljning eller konsumtion senast tre timmar efter att brödet tagits ut ur ugnen.

Samma regler om datumordning som gäller för bäst före-dag och sista förbrukningsdag bör följas vid annan datummärkning. Om ett livsmedel märks med två eller flera datum bör de stå samlade, så att det blir tydligt för konsumenten vilka datum som gäller vad.

## Förvarings- och användningsvillkor

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 9 & 25	Särskilda villkor för förvaring och användning.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2006:12 (H 95)</b>	Djupfrysta livsmedel.
<b>Förordning (EG) nr 2073/2005</b>	
Artikel 3	Mikrobiologiska kriterier och livsmedelsföretagens ansvar.

### När det krävs särskild märkning för hållbarheten

Om ett livsmedel behöver förvaras eller användas på ett särskilt sätt för att hålla sig, måste det märkas med förvaringsvillkor och/eller användningsvillkor. Förvaringsanvisning är till exempel obligatorisk för livsmedel som anses mikrobiologiskt känsliga och märks med sista förbrukningsdag. Även livsmedel som märks med minsta hållbarhetstid/bäst före ska ha en förvaringsanvisning om den behövs för att de ska hålla sig till utsatt datum.

### Bruten förpackning

Om livsmedlet ska förvaras eller användas på ett särskilt sätt efter att förpackningen är bruten ska det stå i märkningen. Om innehållet i en bruten förpackning behöver konsumeras inom en viss tid ska det också anges.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Om ett livsmedel har lång hållbarhet i oöppnad förpackning men hållbarheten förkortas när förpackningen öppnas, ska det finnas förvaringsvillkor och uppgift om när livsmedlet senast bör förbrukas i märkningen. Hållbarhet för livsmedel sedan förpackningen brutits kan ges i form av ett intervall.

**Exempel:** Öppnad förpackning är hållbar i 3-5 dagar

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. Ibland behövs ingen av uppgifterna.

**Livsmedelsföretagens tips:** För att minska risken för att fullgoda livsmedel slängs kan det ibland vara bättre att ange ett intervall för hållbarheten, snarare än exakt antal dagar. I vissa fall är det också bättre att bara ange förvaringsvillkor och ibland behövs inte ens förvaringsvillkor, exempelvis för mjöl.

Eftersom hållbarheten varierar mycket från produkt till produkt är det svårt för Livsmedelsföretagen att ge generella riktlinjer för olika produktgrupper. Företagen måste göra egna bedömningar i varje enskilt fall.

För fiskprodukter kan företagen hitta tips på denna länk:

<http://www.svenskfisk.se/nyheter/artiklar/2006/tema-förvaring-hur-laenge-kan-jag-ha-en-öppnad-sillburk-eller-kaviartub-i-kylskaapet.aspx>

Tillverkaren kan göra en undersökning av produktens hållbarhet efter att förpackningen brutits, till exempel genom att förvara den öppnade förpackningen enligt förvaringsanvisningen i lämpligt antal dagar och därefter låta analysera produkten. Detta visar den längsta möjliga hållbarhetstiden. Eftersom konsumenten kan hantera livsmedlet ohygieniskt kan tiden givetvis bli kortare än detta, vilket bör framgå av märkningen. Exempelvis kan man skriva: *Efter öppnandet: Kylförvaring (+2 till +8 °C), max 5 dagar*. Se även märkningsexemplet med fiskbullar på sidan 144.

Vill man ge konsumenterna mer utförlig information om hållbarhet vid olika hantering är ett sätt att hänvisa till en längre text på företagets hemsida.

## Temperaturkrav

Livsmedel får inte förvaras vid en temperatur som gör att de kan bli hälsofarliga. Kylkedjan får heller inte brytas. Det framgår i förordningen om livsmedelshygien, 852/2004.

Den temperatur som anges på förpackningen ska normalt hållas i alla led. Det finns dock särskilda temperaturkrav för vissa produkter av animaliskt ursprung som gäller fram till butik/restaurang, enligt förordning 853/2004.

För definitioner och mer information om frysta livsmedel, se kapitel 4 om särskilda livsmedelsgrupper. Djupfrysta livsmedel finns på sidan 106.

De nationella definitionerna för kylvara, helkonserv och kylkonserv har utgått.

### Livsmedelsverkets tolkning - så anges temperatur

Om förvaringsanvisningen säger att temperaturen ska vara lägre än rumstemperatur, bör uppgiften om temperatur anges i grader.

**Exempel på förvaringsanvisning** för livsmedel som ska eller bör förvaras i kyla: *Förvaras vid högst +4 °C*.

Om det finns speciella krav som säger att ett livsmedel ska förvaras vid en viss temperatur, måste märkningen anpassas efter detta.

Riktvärden för förvaringstemperaturer finns också i Livsmedelsverkets *Vägledning Hygien* i avsnittet om temperatur.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Om en fryst produkt även märks med hur den ska förvaras i kyl respektive rumstemperatur bör hållbarheten grunda sig på tester av livsmedlet i den angivna temperaturen. Det är alltid företagets ansvar att märkningen är korrekt och anpassad efter den egna produkten.

Se även stycket om att avgöra hållbarhetstid på sidan 66, specialkapitlet om djupfrysta livsmedel på sidan 106 och om glassvaror på sidan 115.

## Företagets namn och adress

Här finns lagstiftningen:

Förordning (EU) nr 1169/2011

Artikel 8 & 9

### Uppgift om ansvarigt företag inom EU

Det företag i vars namn livsmedlet säljs ska anges med namn och adress. Om detta företag inte är etablerat i EU, ska man istället ange namn och adress till det företag som importerar livsmedlet till EU.

#### Livsmedelsverkets tolkning

Som adress kan anges:

- postadress *eller*
- telefonnummer (vid behov inklusive landsnummer) *eller*
- webbadress genom vilken det framgår hur man kan kontakta företaget, till exempel via adress eller telefonnummer. Enbart en e-post adress är inte tillräcklig.

**Livsmedelsföretagens tips:** Tänk på att andra tolkningar än Livsmedelsverkets kan förekomma i andra länder.

Om möjligt bör telefonnummer anges, eftersom de flesta konsumenter kontaktar företagen på detta sätt.

I mån av plats bör man även komplettera med företagets webbadress.

Enligt EES-avtalet likställs EES-länder med EU-länder. Alltså får man märka med exempelvis ett företag i Norge.



# Ursprung

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 26 & bilaga XI	Närmare bestämmelser om ursprungsmärkning.
Artikel 2	Definition av härkomstplats.
<b>Förordningarna (EG) nr 1760/2000 &amp; (EG) nr 1825/2000</b>	Kalv- och nötkött samt blandfärs.
<b>Förordningarna (EU) nr 1379/2013 &amp; (EG) nr 2065/2001</b>	Fisk
<b>Förordning (EG) nr 2295/2003</b>	Ägg
<b>Förordningarna (EU) nr 1308/2013 &amp; (EU) nr 543/2011</b>	EU:s handelsnormer för frukt och grönsaker.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2003:10 (H 156) Förordning (EU) nr 543/2011</b>	Honung
<b>Förordning (EU) nr 1337/2013</b>	Gris, får, get och fjäderfä.
<b>Förordning (EU) nr 952/2013</b>	
Artikel 60	Definition av ursprungsland

## När ursprung ska anges

Det är obligatoriskt att ange **ursprungsland** eller **härkomstplats** om det utan ursprungsmärkning skulle kunna vilseleda konsumenterna och ge dem fel uppfattning om var livsmedlet kommer från. Detta gäller särskilt om märkningen annars skulle antyda att livsmedlet har ett annat ursprung eller annan härkomstplats.

**Enligt Livsmedelsverket kan märkning som vilseleder** om ursprunget exempelvis vara: beteckning, varumärke, logotyp, firmanamn, bilder och symboler som flaggor eller vimplar eller färgsättning av emballage.

Se ytterligare exempel på Livsmedelsverkets hemsida i Kontrollwiki.

## Dessutom ska ursprung anges för följande livsmedel

- Honung
- Frukt och grönsaker
- Ägg
- Fiskar, kräft- och blötdjur (Läs mer om reglerna för fiskeriprodukter på sidan 108.)
- Fryst och färskt kalv- och nötkött samt blandfärs med övervägande nötkött som säljs till konsumenter.
- Kött av gris (färskt, kylt eller fryst)
- Kött av får eller get (färskt, kylt eller fryst)
- Kött av fjäderfä (färskt, kylt eller fryst)

Vid ursprungsmärkning av nötkött ska man ange var djuret är fött, uppfött och var det är slaktat.

För gris, får, get och fjäderfä ska man ange var djuret är uppfött och slaktat, men kravet gäller inte malet kött eller putsbitar.

För mer utförlig information om ursprungsmärkning av kött, se sidan 121.

**Se även Livsmedelsverkets vägledning om ursprungsmärkning av nötkött.**

**EU-regler med krav på ursprungsmärkning av en primär ingrediens med annat ursprung** än det som livsmedlet är märkt med, väntas komma under 2016. Ursprung som framgår av beteckning eller varumärke kan komma att omfattas och sådana produkter kommer då alltså behöva märkas med ursprung på primär ingrediens. Beslut om regler väntas under 2016 men de kommer sannolikt att börja tillämpas först 2019.

Ursprungsland är det land där en vara helt framställts eller, om tillverkningen skett i mer än ett land, det land där varan genomgick den sista väsentliga bearbetningen eller behandlingen.

### Ytterligare ursprungsmärkning som diskuteras

Rapporter från kommissionen om eventuella krav på ursprungsmärkning för köttingredienser kom i slutet av 2013 och för ytterligare sex livsmedelskategorier i maj 2015:

- Andra slag av kött än de som redan kräver ursprungsmärkning.
- Mjölk
- Mjölk som ingår som ingrediens i mejeriprodukter.
- Obearbetade livsmedel.
- Livsmedel med en enda ingrediens.
- Ingredienser som utgör mer än 50 procent av ett livsmedel.

I inget av dessa fall föreslår EU-kommissionen någon ny lagstiftning, utan menar att frivillig ursprungsmärkning är tillräckligt för att möta konsumenternas efterfrågan. Diskussioner pågår dock fortfarande, bland annat i Europaparlamentet.

#### Livsmedelsföretagens tips och tolkningar om ursprungsmärkning

För vissa livsmedelsgrupper finns krav på ursprungsmärkning. Därutöver får man ange ursprung frivilligt, utan att det hindras av lagar och föreskrifter.

Observera att ursprung inte enbart avser ursprungsland, utan kan avse en region eller plats i det egna landet.

Om man anger *packad i Sverige* eller *tillverkat av X-företaget...* är detta inte att ange ursprung. Företagets namn och adress är heller inte ursprungsmärkning, det står uttryckligen i förordning 1169/2011. Sådana uppgifter för alltså inte med sig särskilda krav på att ursprungsmärka ingredienser.

De nya reglerna för ursprungsmärkning gör att stora delar av *Riktlinjer för frivillig ursprungsmärkning av livsmedel för livsmedelsindustri och dagligvaruhandel* (från 2007) sannolikt kommer att bli inaktuella.

För Livsmedelsföretagens tolkning om uttrycket *lokalproducerad*, se sidan 10.

### Frivillig ursprungsmärkning

Den nya frivilliga ursprungsmärkningen Från Sverige, som gör det enklare att hitta svenskproducerad mat och dryck när man handlar, lanserades under våren 2016. Läs mer om kriterier etc. på: [fransverige.se](http://fransverige.se).

Många konsumenter uppskattar information om ursprung. Vill man göra en frivillig märkning på en vara där ursprunget kan skifta under speciella omständigheter, kan man exempelvis skriva:

*Kvistblads majs odlas i Ungern. Vid händelser som orsakar brist kan ursprungslandet för tillfället vara ett annat. Du hittar alltid aktuell information på: [www.kvistblads.net](http://www.kvistblads.net).*

På själva hemsidan bör man då koppla ursprungsinformationen till något som lätt kan identifieras på den köpta förpackningen, exempelvis bäst före-datum.

Om ursprunget varierar och man har möjlighet att märka på linjen, kan man till exempel skriva i den förtryckta texten: *Ursprung: Se toppen.*

Man kan även märka med alternativa länder. Då får man maximalt ange tre och ingredienserna bör komma från de angivna länderna i en rimlig mängd varje produktionsår:

*Ingredienser: Majs (Polen/Ungern) och gröna bönor (Frankrike/Belgien).*

För ursprungsmärkning av primär ingrediens med annat ursprung än det livsmedlet är märkt med, väntas särskilda EU-regler, se ovan.

# Bruksanvisning

Här finns lagstiftningen:

Förordning (EU) nr 1169/2011

Artikel 9 & 27

## För rätt användning

Det är obligatoriskt att märka med en bruksanvisning om det annars skulle vara svårt att använda livsmedlet på rätt sätt. Bruksanvisningen ska skrivas så att man utifrån den förstår hur man ska göra med livsmedlet.

### Livsmedelsverkets exempel på bruksanvisningar

- Spädningsanvisningar för koncentrat, till exempel ättika, saft och koncentrerad juice.
- Beredningsanvisningar, till exempel för nyponsoppspulver.
- Tillagningsanvisningar för till exempel soppa, fiskgratäng.
- Lämplig upptiningsförfarande för djupfrysta livsmedel.

**Livsmedelsföretagens tips:** Alla tillagningsanvisningar är bruksanvisningar, till exempel koktider för pasta. För vissa produkter är en tillagningsanvisning särskilt viktig av säkerhetsskäl, till exempel för kyckling.

## Faktisk alkoholhalt

Här finns lagstiftningen:

Förordning (EU) 1169/2011

Artikel 9, 28 & bilaga XII

### Så anges faktisk alkoholhalt

För drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol är det obligatoriskt att ange faktisk alkoholhalt. Den ska uttryckas i volym och anges med högst en decimal. Uppgiften ska följas av % vol. och före får man skriva ordet *alkohol* eller förkortningen *alk*.

Alkoholhalten ska anges i samma synfält som märkningen av livsmedlets beteckning och nettokvantitet. Se även avsnittet om samma synfält på sidan 13.

Alkoholhalten ska bestämmas vid 20 °C.

Tabellen visar de tillåtna positiva och negativa avvikelserna i absoluta tal när det gäller uppgift om alkoholhalt i volym.

Beskrivning av drycken	Positiv eller negativ avvikelse
Öl med KN-nummer 2203 00 och en alkoholhalt som inte överstiger 5,5 volymprocent. Drycker utan kolsyra med KN-nummer 2206 00 som framställs av druvor.	0,5 volymprocent
Öl med en alkoholhalt som överstiger 5,5 volymprocent. Drycker med kolsyra och KN-nummer 2206 00 som framställs av druvor. Cidersorter, päronviner, fruktviner och liknande som framställs av annan frukt än druvor, oavsett om de är pärlande eller mousserande. Mjöd	1 volymprocent
Drycker som innehåller uppblötta frukter eller växtdelar.	1,5 volymprocent
Övriga drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol.	0,3 volymprocent

**Observera att reglerna inte gäller varor som klassificerats enligt KN-nummer 2204** (exempelvis vin av färska druvor, inbegripet vin som gjorts starkare genom tillsats av alkohol). För dessa varor finns särskilda unionsbestämmelser.

### Livsmedelsverkets tolkningar och rekommendationer

Eftersom märkningen gäller verklig alkoholhalt, är det inte korrekt att ange alkoholhalten som *max.halt*, *cirka-halt* eller med intervall.

Även vid frivillig märkning med alkoholhalt på drycker med mindre än 1,2 volymprocent alkohol ska alkoholhalten anges med det verkliga värdet i volymprocent och inte med exempelvis *max.halt*.

EU:s bestämmelser för vinområdet är omfattande.

På Livsmedelsverkets hemsida finns mer information om alkoholdrycker, sprit och alkoholhaltiga preparat samt hänvisningar till de många olika myndigheter som berörs. Där finns även en vägledning: *Alkoholhaltiga drycker - tillverkning och märkning*.

[www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/alkoholdrycker-sprit-och-alkoholhaltiga-preparat/](http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/alkoholdrycker-sprit-och-alkoholhaltiga-preparat/)

Till alkoholhaltiga preparat räknas bland annat frukt i lag, praliner och matlagningsvin, om de har högre alkoholhalt än 2,25 volymprocent.

**Livsmedelsföretagens tips:** Alkoholhalten kan vara lämplig att deklarerat även på alkoholhaltiga preparat.

## Näringsdeklaration

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EU) 1169/2011</b>	
Artikel 9, 30-35 samt bilaga I och XV	Krav och utformning.
Artiklarna 16, 29 & bilaga V	Undantag
Artikel 44	Livsmedel som inte är färdigförpackade.
Artikel 49	Näringsdeklaration i samband med närings- och hälsopåståenden.
Artikel 50	Näringsdeklaration för tillsatta vitaminer och mineraler.
Bilaga XIII	Referensintag
Bilaga XIV	Omräkningsfaktorer
Artiklarna 54 & 55	Övergångsbestämmelser

### En ny obligatorisk märkning

Tidigare var det bara vissa livsmedel som behövde näringsdeklaration, exempelvis sådana som märktes med närings- och hälsopåståenden. Men med förordningen 1169/2011 blev det obligatoriskt för i princip alla färdigförpackade livsmedel. Några undantag finns fortfarande, se listan sist i kapitlet.

Livsmedel som inte kräver en näringsdeklaration får märkas med en frivillig sådan, men oavsett om näringsdeklarationen är frivillig eller obligatorisk ska den utformas efter samma regler.

**Enligt övergångsreglerna gäller följande:** Märker man redan nu sina livsmedel med näringsdeklaration, ska den utformas enligt de nya reglerna.

Livsmedel som i dag inte har någon näringsdeklaration ska märkas med en sådan senast 13 december 2016. Det är tillåtet att sälja slut på produkter utan näringsdeklaration om de märkts före 13 december 2016.

För livsmedel för särskilda grupper och berikade livsmedel finns det fler krav på näringsdeklarationen än de som beskrivs här, se avsnittet om livsmedel för särskilda grupper på sidan 123.

### Näringsvärden som ska och får märkas

**Följande uppgifter är obligatoriska och ska finnas med i näringsdeklarationen**

- Energivärde
- Mängden av fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt (skrivet i denna ordning, se även tabellen nedan).



### Följande uppgifter är frivilliga, ett eller flera av ämnena får deklarerars:

- Enkelomättat fett
- Fleromättat fett
- Polyoler
- Stärkelse
- Fiber
- Vitaminer eller mineralämnen som finns med i tabellen på sidan 82 och som förekommer i betydande mängd.

**Nya krav som diskuteras – transfetter:** EU-kommissionens rapport om transfetter från december 2015 slår fast att det behövs bindande gränsvärden på EU-nivå. Kommissionen har ännu inte presenterat ett lagförslag utan genomför först en närmare konsekvensutredning.

### Deklarationsordning och enheter

**Energivärdet och mängden näringsämnen ska anges per 100 gram eller per 100 milliliter.** Energi ska anges både som kilojoule (kJ) och kilokalorier (kcal), i den ordningen. Mängd ska anges i gram (g), milligram (mg) eller mikrogram (µg). Näringsämnena som anges ska stå i en särskild ordningsföljd, den och rätt måttenhet visas i tabellen nedan.

Energi	kJ/kcal
Fett	g
varav:	
mättat fett	g
enkelomättat fett*	g
fleromättat fett*	g
Kolhydrat	g
varav:	
sockerarter	g
polyoler*	g
stärkelse*	g
Fiber*	g
Protein	g
Salt	g
Vitaminer och mineralämnen*	µg eller mg, se tabellen på sid 82.

\* Frivilliga uppgifter, ett eller flera av ämnena får deklarerars.

**Om saltinnehållet** bara beror på naturligt förekommande natrium får man ange det i nära anslutning till näringsdeklarationen.

**Livsmedelsföretagens tips:** Skriv exempelvis saltinnehållet beror uteslutande på naturligt förekommande natrium.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Endast de näringsämnen som räknas upp här får anges, om inget annat sägs i andra unionsbestämmelser om märkning, exempelvis förordning 1924/2006 om närings- och hälsopåståenden.

## Påståenden ger fler krav

Gör man ett närings- eller hälsopåstående om en produkt måste man deklarerat näringsvärdet för det ämne som påståendet gäller, även om det i vanliga fall inte är en obligatorisk uppgift. De ämnen som finns med på listan över näringsämnen som frivilligt får deklarerat, ska stå i näringsdeklarationen. Övriga ämnen ska stå intill den.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Näringsämnen som inte finns med i uppräknningen ovan exempelvis omega 3 och omega 6, får alltså bara anges om man gör ett närings- eller hälsopåståenden om dem. Sådana näringsämnen får inte deklarerat i näringsdeklarationen utan ska skrivas i nära anslutning och i samma synfält som den.

**Se även** *Handbok om närings- och hälsopåståenden* för vilka regler som gäller för de olika påståendena. [www.halsopastaenden.se](http://www.halsopastaenden.se)

**Laktos finns med på allergenlistan** och halten får därför anges. Uppgiften om laktosinnehållet anges lämpligen intill näringsdeklarationen. För laktosreducerade och laktosfria livsmedel, se sidan 48.

## Vitaminer och mineralämnen

**Betydande mängd** innebär att produkten innehåller så pass mycket vitaminer eller mineralämnen att den kommer upp i en viss procent av den mängd man bör få i sig, det så kallade referensvärdet. (Det begreppet har ersatt den tidigare märkningen *rekommenderat dagligt intag, RDI*, i lagstiftningen.)

I regel bör man ta hänsyn till följande värden vid beslut om vad som är en betydande mängd:

15 % av referensvärdet för näringsinnehållet per 100 g eller 100 ml för andra produkter än drycker.

7,5 % av referensvärdet för näringsinnehållet för drycker per 100 ml.

15 % av referensvärdet för näringsinnehållet per portion om förpackningen endast innehåller en portion.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Även för trögflytande produkter som fil och yoghurt som säljs i större förpackningar än portionsförpackningar, gäller gränsen 15 % för betydande mängd. Så tolkar Livsmedelsverket informationsförordningen.

<b>Vitaminer och mineralämnen som får deklarerats</b>	<b>Dagligt referensintag</b>	<b>15 % av dagligt referensintag</b> (ej avrundade värden)	<b>7,5 % av dagligt referensintag</b> (ej avrundade värden)
Vitamin A	800 µg	120 µg	60 µg
Vitamin D	5 µg	0,75 µg	0,375 µg
Vitamin E	12 mg	1,8 mg	0,9 mg
Vitamin K	75 µg	11,25 µg	5,625 µg
Vitamin C	80 mg	12 mg	6 mg
Tiamin	1,1 mg	0,165 mg	0,0825 mg
Riboflavin	1,4 mg	0,21 mg	0,105 mg
Niacin	16 mg	2,4 mg	1,2 mg
Vitamin B <sub>6</sub>	1,4 mg	0,21 mg	0,105 mg
Folsyra	200 µg	30 µg	15 µg
Vitamin B <sub>12</sub>	2,5 µg	0,375 µg	0,1875 µg
Biotin	50 µg	7,5 µg	3,75 µg
Pantotensyra	6 mg	0,9 mg	0,45 mg
Kalium	2000 mg	300 mg	150 mg
Klorid	800 mg	120 mg	60 mg
Kalcium	800 mg	120 mg	60 mg
Fosfor	700 mg	105 mg	52,5 mg
Magnesium	375 mg	56,25 mg	28,125 mg
Järn	14 mg	2,1 mg	1,05 mg
Zink	10 mg	1,5 mg	0,75 mg
Koppar	1 mg	0,15 mg	0,075 mg
Mangan	2 mg	0,3 mg	0,15 mg
Fluorid	3,5 mg	0,525 mg	0,2625 mg
Selen	55 µg	8,25 µg	4,125 µg
Krom	40 µg	6 µg	3 µg
Molybden	50 µg	7,5 µg	3,75 µg
Jod	150 µg	22,5 µg	11,25 µg

Begreppet *dagligt referensintag* är till för märkningsändamål och är ingen näringsrekommendation.

**Livsmedelsföretagens tips:** Om möjligt bör man skriva vitaminer och mineralämnen i den ordning de står i tabellen ovan.

Beräkningarna av referensintaget bör göras på exempelvis niacinekvivalenter, retinolekvivalenter eller  $\alpha$ -tokoferolekvivalenter.

**Om man tillsätter vitaminer eller mineralämnen** i en produkt (d.v.s. berikar den) ska man i den obligatoriska näringsdeklarationen ange den totala mängden av dessa vitaminer och mineralämnen, alltså inklusive den mängd som eventuellt finns naturligt i produkten.

## Procent av referensintaget

**Deklarerar man vitaminer och mineralämnen ska** man både ange innehåll per 100 gram eller per 100 milliliter, och ange procent av referensintaget per 100 gram eller per 100 milliliter, se tabellen ovan.

**Livsmedelsföretagens tips:** I näringsdeklarationen kan man använda förkortningen RI för referensintag (eller DRI, dagligt referensintag). Men då ska man även skriva ut vad förkortningen står för. Se märkningsexemplet med leverpastej på sidan 147.

**Som en frivillig uppgift får** man även ange procent av referensintag per 100 gram eller per 100 milliliter för de näringsämnen som är obligatoriska att deklarerera (energivärde, mängden av fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt). Deras referensintag finns i tabellen nedan. Märker man procent av referensintag för dessa ämnen ska man lägga till följande förtydligande mening i omedelbar närhet av uppgifterna:

Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8 400 kJ/2 000 kcal).

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Det är bara de näringsvärden som är obligatoriska att deklarerera som även får anges som procent av referensintaget. Det gäller inte andra näringsvärden som kan ingå i näringsvärdestabellen, exempelvis enkelomättat fett och fiber.

## Referensintag för vuxna personer

Energi eller näringsämne	Referensintag
Energi	8 400 kJ/2 000 kcal
Totalt fett	70 g
Mättat fett	20 g
Kolhydrat	260 g
Sockerarter	90 g
Protein	50 g
Salt	6 g

## Upprepade uppgifter och frivillig deklARATION

Om man har märkt ett livsmedel med den obligatoriska näringsdeklarationen får man även upprepa vissa uppgifter. De ska i så fall stå på framsidan av förpackningen. Uppgifterna som får upprepas är:

- Energivärdet, eller
- energivärdet tillsammans med mängden av fett, mättat fett, sockerarter och salt.

**Livsmedelsföretagens tips:** Uppgifter som anges på framsidan av en förpackning ska vara lättlästa och enkla att snabbt förstå. Därför är rekommendationen att man normalt sett endast anger energivärdet på framsidan, och inte energivärdet tillsammans med andra näringsvärden, eftersom det kan göra informationen rörigare.

### Frivilliga näringsdeklarationer som får ha färre uppgifter

Vill man göra en frivillig näringsdeklaration för drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol behöver man inte ange alla obligatoriska näringsvärden. För dessa drycker räcker det att ta med energivärdet.

Livsmedel som inte är färdigförpackade och säljs till konsument eller storhushåll, eller som förpackas på begäran på försäljningsstället, eller som är färdigförpackade för direktförsäljning, får också märkas med färre näringsvärden. För dessa livsmedel räcker det att ange:

- Energivärdet, eller
- energivärdet tillsammans med mängden av fett, mättat fett, sockerarter och salt.

### Märkning per portion eller konsumtionsenhet

Frivilligt får energivärde och mängd näringsämnen även anges per portion och/eller per konsumtionsenhet. I så fall ska det vara lätt för konsumenterna att se vad som är en portion eller konsumtionsenhet. Man måste också ange på etiketten hur stora portionerna/enheterna är och hur många som ingår i förpackningen. Den texten ska finnas i nära anslutning till näringsdeklarationen.

**Märkningen är ett komplement** och får alltså inte ersätta den obligatoriska märkningen per 100 gram eller 100 milliliter.

**EU-kommissionen kommer att ta fram närmare regler** för hur märkningen per portion eller per konsumtionsenhet ska göras för vissa grupper av livsmedel.

**Vid frivillig märkning av procent av referensintaget**, kan man däremot välja att ange halterna per portion/enhet istället för att ange dem per 100 gram eller 100 milliliter. Man kan också välja att ange procent av referensintaget både per portion och per 100 gram/milliliter.

Notera att detta inte gäller vitaminer som deklarerar, eftersom de kräver en obligatorisk märkning av procent av referensintaget.

**Om obligatoriska näringsvärden upprepas** på framsidan av förpackningen, måste inte alla anges per 100 gram eller milliliter, det är bara krav för energivärdet. Övriga upprepade uppgifter får märkas per portion/enhet istället. Även upprepad märkning av procent av referensintaget får göras per portion/enhet och måste inte uttryckas per 100 gram eller milliliter, med undantag för energivärdet.

**Ett annat undantag** från att ange näringsvärde per 100 gram eller milliliter gäller frivillig näringsdeklaration för livsmedel som inte är färdigförpackade och säljs till konsument eller storhushåll, eller som förpackas på begäran på försäljningsstället, eller som är färdigförpackade för direktförsäljning. Väljer man att deklarerera energivärdet, mängden näringsämnen och/eller procent av referensintaget räcker det att ange dessa per portion eller konsumtionsenhet.

## Så ska näringsdeklarationen skrivas

**Näringsdeklarationen ska vara tydlig och sammanhållen.** Både obligatoriska och frivilliga uppgifter ska stå i samma synfält och de som deklarerats ska ha ordningen enligt tabellen på sidan 80.

**Näringsvärdena ska anges i tabellform** med siffrorna under varandra om utrymmet räcker till. Gör det inte får deklarationen skrivas som löpande text.

**Näringsvärden som upprepas på förpackningen** (vilket är tillåtet för energivärde, mängd fett, mättat fett, sockerarter och salt) ska stå på framsidan. Uppgifterna som upprepas behöver inte skrivas i tabellform, men teckenstorleken ska följa kraven som gäller för alla obligatoriska märkningsuppgifter. Se sidan 14.

**Om man gör en frivillig märkning av näringsvärden** där inte alla uppgifter är obligatoriska, måste man inte skriva i tabellform. Det gäller alltså energivärde för drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol, eller energivärde och eventuell mängd av fett, mättat fett, sockerarter och salt för livsmedel som inte är färdigförpackade och säljs till konsument eller storhushåll, eller som förpackas på begäran på försäljningsstället, eller som är färdigförpackade för direktförsäljning.

**Livsmedelsföretagens tips:** Det är viktigt att se till läsbarheten som helhet när man bedömer om näringsdeklaration kan skrivas i löpande text. Normalt bör näringsvärden i löpande text accepteras om utrymmet är begränsat för att uppgifterna anges på flera språk. Att märka på flera språk är frivilligt, men det finns fördelar både ur konsument- och miljöhänseende. Dels underlättar flerspråkig märkning för konsumenter som handlar utomlands. Dels kan den bidra till att minska svinn, eftersom försäljningen kan ske i flera länder och anpassas efter hur efterfrågan skiftar.

Även när näringsdeklarationen anges i tabellform kan man välja att skriva näringsämnena på flera språk. Ibland kan en näringsdeklaration på flera språk ta mindre plats i tabellform än i löpande text. Det är bra att utvärdera utrymmet på förpackningen för bästa läsbarhet och tekniska lösning.

**Är energivärdet eller mängden näringsämnen obetydlig** i en vara får man skriva det istället för att sätta ut ett värde. Texten ska stå i nära anslutning till näringsdeklarationen. Se tabellen på sidan 88 för värden som kan avrundas ner till noll.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Det finns inget krav om att någon särskild rubrik ska stå framför näringsdeklarationen.

**Livsmedelsföretagens tips:** Produkter i spad eller lag, där man normalt bara konsumerar själva huvudprodukten (exempelvis inlagda ärtor eller sill) ska deklarerars per 100 gram utan lag. Man ska också ange att det är så man har räknat.

**För sammansatta produkter**, bestående av separat förpackade eller sampackade klart åtskiljbara komponenter, kan grunddeklarationen kompletteras med separat deklARATION av en eller flera komponenter. Det gäller exempelvis så kallade *dinner kit* med tacos, lasagne, pizza och liknande. Se även Livsmedelsverkets tolkning om ingredienser på sidan 42.

## Så beräknas näringsvärden

### Energivärdet ska beräknas med följande omräkningsfaktorer

Kolhydrat (utom polyoler)	17 kJ/g	4 kcal/g
Polyoler	10 kJ/g	2,4 kcal/g
Protein	17 kJ/g	4 kcal/g
Fett	37 kJ/g	9 kcal/g
Salatrim	25 kJ/g	6 kcal/g
Alkohol (etanol)	29 kJ/g	7 kcal/g
Organiska syror	13 kJ/g	3 kcal/g
Fiber	8 kJ/g	2 kcal/g
Erytritol	0 kJ/g	0 kcal/g

**Energivärdet och mängden näringsämnen som märks** ska vara de som finns i livsmedlet vid försäljningen. Ska livsmedlet tillagas får man istället ange värden efter tillagning, men då måste man ha med en tillräckligt detaljerad tillagningsanvisning och vara tydlig med att uppgifterna gäller just för livsmedlet när det är färdigt att konsumeras.

**Tips från Livsmedelsföretagen:** Det kan vara lämpligt att även räkna med ingredienser som behöver tillsättas för att produkten ska kunna konsumeras. Det gäller alltså livsmedel som är märkta med ett grundrecept och tillagningsanvisningar, där det behövs fler ingredienser än vad som finns i förpackningen. Då ska man även räkna in den extra ingrediensen i näringsdeklarationen för den konsumtionsfärdiga varan.

Är den tillagade produktens näringsinnehåll helt beroende av sammansättningen av den ingrediens man lägger till, bör man ange vad man räknat med för ingrediens i näringsdeklarationen. Till exempel kan man skriva: *Tillagat med nötfärs (med 15 % fett)*.

**Värdena som deklarerar ska vara genomsnittsvärden.** Beroende på vilket livsmedel det handlar om och vad som är lämpligast ska man utgå från något av dessa tre alternativ:

- Tillverkarens analys av livsmedlet.
- En beräkning baserad på de kända eller faktiska genomsnittsvärdena för de använda ingredienserna.
- En beräkning baserad på allmänt fastställda och godtagna uppgifter.



**Tips från Livsmedelsverket:** I Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas finns uppgifter som kan användas vid beräkning av näringsvärden i livsmedelsråvaror, exempelvis morot, palsternacka och viss styckningsdetalj av kött eller fågel.

[www.livsmedelsverket.se/livsmedelsdatabasen](http://www.livsmedelsverket.se/livsmedelsdatabasen)

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

**EU-kommissionen har tagit fram en vägledning** om hur näringsämnen ska avrundas i näringsdeklarationen. Den skiljer sig en del från tidigare riktlinjer eftersom vissa värden ska anges med större noggrannhet. Den finns på:

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance\\_tolerances\\_december\\_2012\\_sv.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_sv.pdf)

## Vägledning om avrundning i näringsdeklarationen

**Livsmedelsföretagen menar att** följande värden är rimliga att använda sig av vid avrundning och tolerans. Med tolerans menas hur mycket de faktiska värdena får avvika från de angivna. Livsmedel är komplexa produkter och alltför precisa sifferuppgifter kan ge en missvisande bild om att värdena är mer exakta än vad de är. För vitaminer och mineraler kan inte ens analysföretagen alltid ge värden med tre siffrors noggrannhet. Tanken med Livsmedelsföretagens vägledning är att den ska vara relevant och konsumentvänlig.

I tabellernas högra kolumn visas riktlinjerna för avrundning och tolerans i EU-kommissionens nuvarande vägledning. Den är under utvärdering men Livsmedelsverket hänvisar till den.

Näringsämne	Mängd per 100 g/ml	Avrundning	EU:s vägledning Avrundning
<b>Energi</b> (gäller både kcal och kJ)	> 500	närmaste 50 tal	alltid till närmaste heltal
	500 – 20	närmaste 10 tal	
	< 20	närmaste heltal	
<b>Fett</b>	≥ 10	närmaste 1 g	närmaste 1 g
	< 10 – > 0,5	närmaste 0,1 g	närmaste 0,1 g
	≤ 0,5	0 g eller < 0,5 g	0 eller < 0,5 g
<b>Fett: mättat, omättat m.m.</b>	≥ 10	närmaste 1 g	närmaste 1 g
	0,5 – < 10	närmaste 0,1 g	närmaste 0,1 g
	0,5 – > 0,1	0 g eller < 0,5 g	närmaste 0,1 g
	≤ 0,1 – 0	0 g eller < 0,5 g	0 g eller < 0,1 g
<b>Kolhydrater Sockrararter Protein</b>	≥ 10	närmaste 1 g	närmaste 1 g
	< 10 – > 0,5	närmaste 0,1 g	närmaste 0,1 g
	≤ 0,5	0 g eller < 0,5 g	0 g eller < 0,5 g
<b>Salt</b>	≥ 1	närmaste 0,1 g	närmaste 0,1 g
	< 1 – > 0,0125	närmaste 0,1 g	närmaste 0,01 g
	≤ 0,0125 – 0	0 g eller < 0,01 g	0 g eller < 0,01 g
<b>Livsmedelsföretagens tolkning</b>		<b>Avrundning enligt EU:s vägledning</b>	
Vitaminer och mineralämnen anges med två siffrors noggrannhet.		Vitamin A, folsyra, klorid, kalcium, fosfor, magnesium, jod, och kalium anges med tre siffrors noggrannhet (tre signifikanta siffror).  Alla andra vitaminer och mineralämnen anges med två siffrors noggrannhet.	

**Tips från Livsmedelsföretagen:** Följande tal är angivna med två siffrors noggrannhet:

120  
12  
1,2  
0,12  
0,012

Näringsämne	Mängd per 100g/ml	Tolerans	EU:s vägledning Tolerans (inkl. mätosäkerhet)
<b>Fett</b>	> 40	±8 g	±8 g
	10 – 40	±20 %	±20 %
	0,5 – 10	±2 g	±1,5 g
	< 0,5		±1,5 g
<b>Fett: mättat, omättat m.m.</b>	≥ 4	± 20 %	±20 %
	< 4	± 20 %	±0,8 g
<b>Kolhydrater Sockerarter Protein</b>	> 40	±8 g	±8 g
	10 – 40	±20 %	±20 %
	< 10	±2 g	±2 g
<b>Salt</b>	≥ 1,25		±20 %
	< 1,25		±0,375 g
<b>Vitaminer</b>			+50 %* -35 %
<b>Mineralämnen</b>			+45 % -35 %

\* För vitamin C i vätskor kan högre övre tillåtna avvikelser godtas

**Livsmedelsverkets tolkning:** Mängden kolhydrat får beräknas som den rest som återstår, då mängderna av protein, fett, aska, vatten och i förekommande fall fiber, alkohol och organiska syror dras ifrån totalmängden.

### Livsmedelsföretagens tips om beräkningsgrunder

Det är bra att använda analys för att kontrollera näringsdeklarationer som grundar sig på beräkningar, eftersom offentlig kontroll av näringsdeklarationen görs genom analys.

När ett livsmedels näringsvärde först utformas bör beräkningar och/eller analyser för samtliga uppgifter i näringsdeklarationen finnas tillgängliga, som styrker att de angivna värdena är representativa för produkten.

Analyser och beräkningar bör göras fortlöpande i sådan omfattning att väsentliga förändringar inte kan passera obemärkta.

Varje analys bör vara baserad på minst tre slumpvist uttagna hela förpackningar spridda under ett givet tillverkningstillfälle.

Analyserna bör utföras enligt Livsmedelsverkets anvisningar eller enligt vedertagna metoder.

**Kolhydrat** ska i näringsdeklarationen avse tillgängliga kolhydrater, d.v.s. bara kolhydrater (ej alkohol och organiska syror) och bara de kolhydrater som fullständigt kan tas upp av kroppen (ej fiber).

Vid beräkning av kolhydratvärdet (som "rest") ska hänsyn därför tas till mängden fiber, alkohol och organiska syror, om förekomsten av dessa påverkar energivärdet med mer än 10 %.

Även om påverkan är mindre än 10 % får kolhydrat- och energivärde korrigeras med hänsyn till de faktiska halterna av fiber, alkohol eller organiska syror.

Om **fiber** anges i näringsdeklarationen ska kolhydrat- och energivärde alltid vara korrigerade.

Livsmedelsverket har gjort en tolkning om beräkning av kolhydraters bidrag till energivärdet och hur man tar hänsyn till fiberinnehållet, läs mer på hemsidan i Kontrollwiki. Denna tolkning medför sannolikt att hänsyn behöver tas till fiberinnehåll för betydligt fler produkter än om man följer Livsmedelsföretagens tolkning ovan. Om företag får problem med detta önskar Livsmedelsföretagen få information om det.

## Definitioner av näringsämnen

**Fett:** sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider.

**Mättat fett:** fettsyror utan dubbelbindning.

**Transfett:** fettsyror med minst en icke-konjugerad (d.v.s. åtskild av minst en metylengrupp) kol-koldubbelbindning i transställning.

**Enkelomättat fett:** fettsyror med en cis-dubbelbindning.

**Fleromättat fett:** fettsyror med två eller flera metylenåtskilda cis-cis-dubbelbindningar.

**Kolhydrat:** varje kolhydrat som kan omvandlas i människokroppen, även polyoler.

**Sockerarter:** alla monosackarider och disackarider som förekommer i livsmedel, dock inte polyoler.

**Polyoler:** alkoholer som innehåller mer än två hydroxigrupper.

**Protein:** den proteinhalt som beräknas med följande formel: protein = sammanlagda kvävemängden enligt Kjeldahl  $\times$  6,25.

**Salt:** det saltekvivalenta innehåll som beräknas med följande formel: salt = natrium  $\times$  2,5.

**Fiber:** kolhydratpolymerer med minst tre monomerenheter som varken spjälkas eller upptas i människans tunntarm och som hör till någon av följande kategorier:

- Ätliga kolhydratpolymerer som naturligt förekommer i konsumtionsfärdiga livsmedel.
- Ätliga kolhydratpolymerer som erhållits ur livsmedelsråvaror genom fysikaliska, enzymatiska eller kemiska metoder och som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation.
- Ätliga syntetiska kolhydratpolymerer som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation.

**Genomsnittsvärde:** det värde som bäst representerar den mängd näringsämne som ett visst livsmedel innehåller och som avspeglar årstidsbetingade variationer, konsumtionsmönster och andra faktorer som kan göra att det faktiska värdet varierar.

## Undantag från krav på näringsdeklaration

Reglerna för näringsdeklaration gäller inte **kosttillskott** som istället regleras i direktiv 2002/46/EG. De gäller inte heller **naturliga mineralvatten** som regleras i direktiv 2009/54/EG.

### Små förpackningar

Livsmedel i förpackningar eller behållare vars största yta är mindre än 25 cm<sup>2</sup> är undantagna kravet på näringsdeklaration.

### Livsmedel som är undantagna kravet på näringsdeklaration

- Drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol.

- Obearbetade produkter som endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser.
- Bearbetade produkter som endast innehåller en ingrediens eller en kategori av ingredienser, och där bearbetningen bara består av mogning.
- Vatten som är avsedda som livsmedel, även sådant som endast tillförts koldioxid och/eller aromer.
- Örtkryddor, kryddor eller blandningar därav.

**Tips från Livsmedelsföretagen:** Blandningar som bara innehåller örter och kryddor kräver ingen näringsdeklaration eftersom de äts i så små kvantiteter att de inte påverkar dieten. Detta undantag gäller även om man tillsätter aromer eller surhetsreglerande medel i blandningarna. Tillsätter man däremot ingredienser som påtagligt förändrar näringsinnehållet, exempelvis salt, behövs en näringsdeklaration (om förpackningen inte är undantagen av andra skäl, exempelvis storlek).

- Salt och saltersättningar.
- Bordssötningsmedel.
- Hela eller malda kaffebönor och hela eller malda koffeinfria kaffebönor, samt varor av kaffe- och cikoriaextrakt som omfattas av direktiv 1999/4/EG av den 22 februari.
- Örtte, fruktte, te, koffeinfritt te, snabbte, pulverte eller teextrakt, koffeinfritt snabbte, pulverte eller teextrakt som inte innehåller andra tillsatta ingredienser än aromer som inte påverkar teets näringsvärde.
- Ättika och vinäger som framställts genom jäsning och ättik- och vinägerersättning, även sådan som endast tillsatts aromer.
- Aromer
- Livsmedelstillsatser
- Processhjälpmiddel
- Livsmedelsenzymmer
- Gelatin
- Gelébildande produkter
- Jäst
- Tuggummi
- Livsmedel i förpackningar eller behållare vilkas största yta är mindre än 25 cm<sup>2</sup>.
- Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter.

Vill man ändå skriva ut näringsvärden för dessa produkter går det bra, men då ska märkningen utformas på samma sätt som en obligatorisk näringsdeklaration.

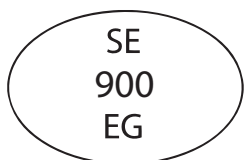
**För alkoholhaltiga drycker** kommer eventuellt undantaget från krav på näringsdeklaration att tas bort. EU-kommissionen håller på att se över detta och det kan komma krav på att dessa drycker även ska märkas med bland annat energivärde. En rapport skulle ha kommit senast 2014 men är försenad och väntas komma under 2016.

## Identifieringsmärke

Här finns lagstiftningen:

EG förordning 853/2004

Artikel 5 och Bilaga II



### En märkning för animaliska produkter

Produkter av animaliskt ursprung ska normalt märkas med identifieringsmärke. Märket ska vara läsligt, outplåligt och bokstäverna ska vara lätta att urskilja. Till formen ska identifieringsmärket vara ovalt och det ska ha texten *Sverige eller SE*, anläggningens godkännandenummer och förkortningen EG (den svenska förkortningen).

Om en anläggning framställer **både** livsmedel som omfattas av EG-förordningen 853/2004 och livsmedel som inte omfattas av den, får livsmedelsföretagaren använda samma identifieringsmärke för båda typer av livsmedel.

Förkortningen EG får inte skrivas i identifieringsmärken på produkter som importerats till Sverige från anläggningar utanför EU.

Begreppet *kontrollmärke* används endast på slaktkroppar i dag.

Se även märkningsexemplen med köttbullar, rimmad kassler, och pastagrätäng med skinka, torskfilé, fiskbullar, räkor och leverpastej på sidan 137-147.

**Se även:** Kommissionens vägledning till förordning 853/2004 och Livsmedelsverkets *Vägledning Hygien* och *Kontrollwiki* på verkets hemsida. Här står bland annat om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar och tolkningar om vad som gäller för sammansatta livsmedel och märkning med identifieringsmärke.

### Livsmedelsföretagens tips om identifieringsmärke

För att undvika risken att vilseleda när det gäller ursprung bör avsändarlandets landsbeteckning användas i identifieringsmärket, till exempel SE i stället för Sverige.

Notera att identifieringsmärke är något helt annat än identifikationsmärkning av livsmedelspartier så kallad *lot-kod* eller *batch-kod* som beskrivs på sidan 103.



## Ytterligare uppgifter för vissa typer av livsmedel

Här finns lagstiftningen:

Förordning (EU) nr 1169/2011

Artikel 10 & bilaga III

### Förpackningsgaser

För vissa typer av livsmedel eller vissa kategorier av livsmedel finns det fler obligatoriska märkningsuppgifter. Det gäller bland annat livsmedel som förpackats i vissa gaser.

Typ eller kategori av livsmedel	Ska märkas med
Livsmedel vilkas hållbarhet förlängts med hjälp av förpackningsgaser som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Förpackad i en skyddande atmosfär.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Exempel på när förpackningsgaser ska märkas på detta sätt är när man tagit bort syre ur förpackningen för att förlänga hållbarheten, och tillfört förpackningsgas vid förpackningstillfället.

Reglerna ska tillämpas endast om livsmedlets hållbarhet förlängts, alltså inte i följande fall:

- När gas använts för att lösa ett tekniskt problem vid packningen.
- När gas återförts för att ersätta naturligt förekommande gas som gått förlorad under processen, exempelvis koldioxid som återförs när rostade kaffeböner förpackas.
- När gas tillförts för att ge produkten dess karaktäristiska organoleptiska egenskaper, exempelvis mineralvatten och läskedrycker.

## Sötningsmedel

Typ eller kategori av livsmedel	Ska märkas med
Livsmedel som innehåller ett eller flera sötningsmedel som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Uppgiften innehåller sötningsmedel ska åtfölja livsmedlets beteckning.
Livsmedel som innehåller en eller flera tillsatta sockerarter och även ett eller flera sötningsmedel som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Uppgiften innehåller socker och sötningsmedel ska åtfölja livsmedlets beteckning.
Livsmedel som innehåller aspartam/salt av aspartam och acesulfam som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Uppgiften innehåller aspartam (en källa till fenylalanin) ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam endast anges genom hänvisning till E-numret i ingrediensförteckningen.  Uppgiften innehåller en källa till fenylalanin ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam anges med sin specifika beteckning i ingrediensförteckningen.
Livsmedel som innehåller mer än 10 % tillsatta polyoler som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Överdriven konsumtion kan ha laxerande effekt.

**Livsmedelsföretagens förtydligande:** Vid märkning med sötningsmedel och socker avses med socker i detta sammanhang sockerarter, det vill säga alla mono- och disackarider.

## Lakrits

Typ eller kategori av livsmedel	Ska märkas med
Konfektyrer eller drycker som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnen) eller av lakritsrot ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) i en koncentration av 100 mg/kg eller 10 mg/l eller högre.	Innehåller lakrits ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen, om inte ordet lakrits redan finns i ingrediensförteckningen eller i livsmedlets beteckning.  Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.
Konfektyrer som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnen) eller av lakritsrot ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) i en koncentration av 4 g/kg eller högre.	Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen.  Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

Drycker som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnen) eller av lakritsrot (*Glycyrrhiza glabra*) i en koncentration av 50 mg/l eller högre, eller 300 mg/l eller högre för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol (som säljs konsumtionsfärdiga eller rekonstitueras enligt tillverkarens anvisningar).

Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen.

Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

## Koffein

Typ eller kategori av livsmedel	Ska märkas med
<p>Drycker som är avsedda att konsumeras utan vidare beredning och innehåller mer än 150 mg koffein/l, oavsett källa, eller är i koncentrerad eller torkad form och efter rekonstituering innehåller mer än 150 mg koffein/l, oavsett källa.</p> <p><b>Undantag:</b> Drycker som baseras på kaffe, te, kaffeextrakt eller teextrakt vilkas beteckning innehåller orden <i>kaffe</i> eller <i>te</i>.</p>	<p>Hög koffeinhalt. Rekommenderas ej för barn och gravida eller ammande kvinnor.</p> <p>Texten ska stå i samma synfält som dryckens beteckning, följt av en hänvisning inom parentes till koffeinhalten uttryckt i mg per 100 ml.</p>
<p>Livsmedel – utom drycker – som innehåller koffein som tillsatts för ett visst fysiologiskt ändamål.</p>	<p>Innehåller koffein. Rekommenderas ej för barn och gravida.</p> <p>Texten ska stå i samma synfält som livsmedlets beteckning, följt av en hänvisning inom parentes till koffeinhalten uttryckt i mg per 100 g/ml.</p> <p>När det gäller kosttillskott ska koffeinhalten uttryckas per portion som en rekommendation för dagligt intag på etiketten.</p>

## Fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar

Typ eller kategori av livsmedel	Ska märkas med
Livsmedel eller livsmedelsingredienser med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar.	1) Med tillsats av växtsteroler eller med tillsats av växtstanoler i samma synfält som livsmedlets beteckning.
	2) Mängden av tillsatta fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar (uttryckt i procent eller som gram av fria växtsteroler/växtstanoler per 100 g eller 100 ml av livsmedlet) ska anges i ingrediensförteckningen.
	3) Uppgift om att varan inte är avsedd för personer som inte behöver kontrollera kolesterolhalten i blodet.
	4) Uppgift om att patienter som tar kolesterolsänkande läkemedel endast bör inta varan i samråd med läkare.
	5) Väl synlig uppgift om att livsmedlet från närings synpunkt kan vara mindre lämpligt för gravida och ammande kvinnor samt barn under fem år.
	6) Råd om att livsmedlet ska användas som en del av en balanserad och varierad kost som innefattar regelbundet intag av frukt och grönsaker för att upprätthålla karotennivåerna.
	7) Uppgift om att intag av mer än 3 g per dag av tillsatta växtsteroler/växtstanoler bör undvikas. Texten ska stå i samma synfält som uppgiften i punkt 3.
	8) En definition av en portion av livsmedlet eller livsmedelsingrediensen i fråga (helst i g eller ml) med uppgift om hur mycket växtsteroler/växtstanoler en portion innehåller.

### Fler obligatoriska märkningsuppgifter

I kapitlet om särskilda beteckningar och livsmedelsgrupper finns information om fler typer av livsmedel. Läs till exempel mer om ytterligare obligatoriska uppgifter för fryst kött på sidan 120, och för fryst fisk på sidan 111.

## Frivilliga märkningsuppgifter

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordningarna (EG) nr 1924/2006 &amp; (EU) nr 116/2010</b>	Närings- och hälsopåståenden.
<b>Förordning (EU) nr 432/2012</b>	Godkända hälsopåståenden enligt artikel 13.1 i förordning (EG) nr 1924/2006.
<b>Förordningar om godkända hälsopåståenden enligt artikel 14.1 a (minskad sjukdomsrisk) och 14.1 b (barns utveckling och hälsa)</b>	Finns samlade på EU kommissionens hemsida <a href="http://ec.europa.eu/nuhclaims/">http://ec.europa.eu/nuhclaims/</a>
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 36 & 37	Regler för frivillig livsmedelsinformation.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2015:1 (H 128) LIVSFS 2009:6 (H 128)</b>	Regler för nyckelhålet. Tidigare regler för nyckelhålet, kan användas för vissa livsmedel till 2019.
<b>Förordningarna (EG) nr 834/2007 &amp; (EG) nr 889/2008</b>	Ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.

**Se även:** *Handbok om närings- och hälsopåståenden*, som Livsmedelsföretagen tagit fram tillsammans med Svensk Dagligvaruhandel. Handboken och aktuell information om närings- och hälsopåståenden finns på hemsidan: [www.halsopastaenden.se](http://www.halsopastaenden.se)

Branschriktlinjerna för ekologisk produktion:  
[www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/branschriktlinjer/ekologisk-produktion.pdf](http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/branschriktlinjer/ekologisk-produktion.pdf)

För mer information om nyckelhålet och olika certifieringar, se hemsidorna som listas under respektive rubriker.

### Regler för frivillig information

Även uppgifter som inte krävs i lagstiftningen och som ges frivilligt, måste följa grundläggande krav för livsmedelsinformation. Det innebär till exempel att märkningen måste vara rättvisande och inte får vilseleda. Frivillig märkning får inte heller göra den obligatoriska märkningen mer svårläst. Se kapitel 1 och sidan 9 för allmänna krav på livsmedelsinformation. Reglerna säger också att den frivilliga informationen i förekommande fall ska vara grundad på relevanta vetenskapliga uppgifter.

För olika typer av uppgifter finns olika typer av krav. I detta avsnitt ges några exempel på frivilliga märkningsuppgifter. För information om de frivilliga uppgifterna tillverkningsdag, bakdag och förpackningsdag, sidan 69 i kapitlet om datummärkning.

Läs mer om märkningar om allergener som *fri från*, *minskat innehåll av* och *kan innehålla spår av* på sidan 47.

**Det kan komma närmare regler** för frivillig livsmedelsinformation. EU-kommissionen håller på att se över:

- Information om ett livsmedel är lämpligt för vegetarianer eller veganer.
- Information om referensintag för specifika befolkningsgrupper (utöver de referensintag för vuxna personer som reglerna för näringsdeklaration tar upp).

## Närings- och hälsopåståenden

Ett näringspåstående är ett uttryck som berättar att livsmedlet innehåller eller har ett ökat innehåll av ett näringsämne som det är bra att få mer av. Det kan också framhålla att ett livsmedel inte innehåller, eller bara innehåller lite av, näringsämnen vi generellt bör äta mindre av. Typiska näringspåståenden är: rik på c-vitamin, fiberrik, lättsockrad, sockerfri, utan tillsatt socker, ökat innehåll av och minskat innehåll av.

**Ett hälsopåstående** är ett uttryck som säger att livsmedlet har en positiv effekt på hälsan.

### Bara godkända påståenden är tillåtna

EU-kommissionen har tagit fram listor på de närings- och hälsopåståenden som är godkända inom EU, så kallade positivlistor. Det är bara dessa påståenden som får användas i märkning och i livsmedelsreklam. Det finns också ett register på EU kommissionens hemsida med icke-godkända hälsopåståenden.

För varje godkänt påstående finns särskilda villkor som ett livsmedel måste uppfylla för att få märkas med påståendet. Det finns också allmänna och särskilda principer och villkor som reglerar användningen av påståendena. Exempelvis får de inte vilseleda. Reglerna som styr hur närings- och hälsopåståenden får användas är alltså omfattande och ska man göra en sådan märkning bör man läsa den särskilda handboken, se ovan.

### Uppgifter i gränslandet

Uppgifter som rör näringsämnen och som regleras i annan lagstiftning än den ovan, exempelvis vid beräkning, räknas inte som näringspåståenden. Det gäller även vissa uppgifter som beskriver ingrediensers egenskaper. Uttrycket *osötad* räknas till exempel inte som näringspåstående, medan *sockerfri* och *utan tillsatt socker* är näringspåståenden.

Handboken om närings- och hälsopåståenden är som sagt en god hjälp för att förstå reglerna.

**För mer information om näringspåståenden och särskilda krav på näringsdeklaration**, se sidan 81 i kapitlet om näringsdeklaration.

#### Livsmedelsverkets tolkning - uttrycket *osötat*

Uttrycket *osötat* finns inte med i EU-förordningens bilaga och är inte ett näringspåstående. Men man får ändå inte använda uttrycket på ett sätt som kan vilseleda konsumenterna. En produkt med märkningen *osötad* bör därför inte ha tillsatts sötningsmedel eller innehålla ingredienser som används för att ge livsmedlet söt smak.

## Nyckelhålet

Nyckelhålet är Livsmedelsverkets symbol som är tänkt att hjälpa konsumenterna att välja hälsosammare alternativ. Märkning med nyckelhålet står för:

- Mindre och/eller nyttigare fett
- Mindre socker
- Mindre salt
- Mer fiber och fullkorn



Nyckelhålmärkta livsmedel ska uppfylla kriterier för ovanstående näringsämnen. Se Livsmedelsverkets hemsida för fullständiga regler om vilka livsmedel som får använda nyckelhålets symbol.

[www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/nyckelhalet---foretagsinformation/](http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/nyckelhalet---foretagsinformation/)

## Ekologiska livsmedel

För att en produkt ska få märkas som ekologisk måste den vara certifierad (kontrollerad) enligt EU:s regler för ekologisk produktion, se förordningarna i tabellen på sidan 98. Certifieringen ska skötas av ett godkänt kontrollorgan. Det är bland annat obligatoriskt att märka ekologiska produkter med EU:s logotyp för ekologisk produktion (det så kallade EU-lövet), kodnumret till kontrollorganet som kontrollerade det sista steget i produktionen, och ursprunget på de ekologiska ingredienserna. Läs mer om märkning av ekologiska produkter i reglerna och på livsmedelsverkets hemsida:



[www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/kontroll-och-markning-av-ekologisk-mat/](http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/kontroll-och-markning-av-ekologisk-mat/)

Se även märkningsexemplet med ekologisk müsli på sidan 148.

En producent som vill sälja sina produkter som ekologiska ska följa EU-förordningarna, men kan välja att även uppfylla ett annat privat regelverk, exempelvis KRAV:s regler. Observera att man då måste vara certifierad (kontrollerad) även mot det privata regelverket. Produkterna märks då både med EU-lövet och KRAV-märket.

Tänk på att hela produkten måste vara certifierad som ekologisk. Det räcker alltså inte att till exempel baka ett bröd med ekologiskt mjöl och sedan märka det som ekologiskt.

Däremot får du märka ut ingredienser som ekologiska trots att inte hela produkten är ekologisk. Du kan till exempel skriva *ekologiskt rågmjöl* i ingrediensförteckningen. Även i detta fall krävs en certifiering för hela produkten, en som visar att den innehåller ekologiska ingredienser.

## Andra certifieringar

Det finns även andra certifieringar, utöver de ekologiska, som visar att en produkt är producerad enligt särskilda krav. Alla har sina regelverk som man måste följa.



## Sorteringsanvisning och materialmärkning

Här finns lagstiftningen:

SFS 2005:220

Svensk förordning om retursystem för plastflaskor och metallburkar.

### Plastflaskor (PET) och metallburkar

Sedan 2006 gäller en förordning som säger att alla som yrkesmässigt tappar eller importerar konsumtionsfärdig dryck i plastflaska eller metallburk, måste se till att produkten ingår i ett godkänt retursystem. Det finns dock några undantag, produkter som huvudsakligen består av mejeriprodukter eller juicer av grönsaker, frukt eller bär omfattas inte av reglerna.

Enligt reglerna ska det bland annat framgå av märkning på flaskorna och burkarna vilket retursystem de ingår i och vilken pant köparen får när de lämnas tillbaka. Returpack är ansvarig för det svenska pantsystemet av burkar och PET-flaskor för konsumtionsfärdig dryck. Läs mer på Returpacks hemsida:

[www.pantamera.nu](http://www.pantamera.nu)

**Nya bestämmelser kan vara på gång:** Jordbruksverket har föreslagit att reglerna för retursystem ska gälla fler dryckesförpackningar. Förslaget kom våren 2016, men än finns inga beslut på om det ska bli nya regler och i så fall när.

### Återfyllbara glasflaskor

De återfyllbara returglasflaskorna (33 cl och 50 cl) ingår i ett nationellt pantsystem. De regleras inte av någon lagstiftning, utan är ett frivilligt åtagande av bryggerinäringen. Returglasbolagen som ansvarar för flaskorna administreras av branschföreningen Sveriges Bryggerier. Etiketten på 50 cl-flaskor ska märkas med symbolen nedan i valfri färg.



### Sorteringsanvisningar för återvinningsbara förpackningar

Förpackningar som ska lämnas i återvinningsstationer bör märkas så att konsumenterna vet hur de ska sorteras. FTI (Förpacknings- och Tidningsinsamlingen) är serviceorganisationen för näringslivets materialbolag: Plastkretsen, Returkartong, Metalkretsen, Pressretur (tidningar och returpapper) och Svensk Glasåtervinning.

**REPA föreslår följande formuleringar för förpackningar som övervägande består av:**

Hård och mjuk plast

Sorteras som plastförpackning

Papper/kartong

Sorteras som pappersförpackning

Metall

Sorteras som metallförpackning

För dessa förpackningsmaterial finns även symboler (pictogram) som kan användas av producenter som är anslutna till REPA.



**Förpackningar som består av flera material** och som är lätt skiljbara, exempelvis glasburkar med metallock, rekommenderar REPA att man anger att de sorteras var för sig.

Om materialen inte är lätta att skilja åt, exempelvis laminatmaterial, är rekommendationen att de sorteras som det material som viktmissigt dominerar. Exempelvis ska en chipspåse som består av 99 % plast och 1 % aluminium sorteras som plast eftersom plasten dominerar viktmissigt.

**För glasförpackningar rekommenderar Svensk Glasåtervinning följande formuleringar:**

Färgat glas

Sorteras som färgat glas

Ofärgat glas

Sorteras som ofärgat glas

Symboler för färgat och ofärgat glas:



## Övriga symboler



Den Gröna Punkten är en symbol för återvinning, som visar att förpackningsavgiften är betald i det land där produkten säljs. Den har sitt ursprung i Tyskland, men används idag i ett 20-tal länder i Europa. Rätten att använda den Gröna Punkten i Sverige förbehålls företag som betalar licens för logotypen och som är anslutna till ett insamlings- och återvinningssystem, exempelvis FTI.



Svensk Glasåtervinning rekommenderar att deras återvinningssymbol används av producenter som är anslutna dit.

Läs mer på [www.ftiab.se](http://www.ftiab.se)  
och [www.glasatervinning.se](http://www.glasatervinning.se)

# Kapitel 3

## Identifikationsmärkning av livsmedelspartier

Här finns lagstiftningen:

Livsmedelsverkets föreskrifter SLVFS 1993:20 (H 131)

### Regler för ID-märkning

Identifikationsmärkning är en märkning som gör det möjligt att identifiera det parti som ett livsmedel tillhör. Föreskrifterna gäller livsmedel i allmänhet även om annat föreskrivs i märkningsbestämmelser för särskilda livsmedelsgrupper. Med ett parti menas ett antal enheter av ett livsmedel, som har producerats, tillverkats eller förpackats under likvärdiga förhållanden. Vad som ingår i partiet bestämmer producenten, tillverkaren, förpackaren eller den säljare inom EES-området som först säljer varan.

**Livsmedelsföretagens tips:** Den tid ett parti tillverkas eller förpackas under är högst 24 timmar. Ofta kallas ID-märkningen *lot-kod* eller *batch-kod*.

**ID-märkningen ska bestå av en kod som identifierar partiet.** Är det svårt att särskilja ID-märkningen från övrig märkning på förpackningen ska ID-koden föregås av bokstaven L.

Är förpackningen redan märkt med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag, där dag och månad finns med, kan det ersätta ID-märkningen. Se sidan 64 för mer information om hur datummärkningen ska se ut.

**ID-märkningen ska vara lätt att se,** klart läsbar och beständig. Den ska stå på själva förpackningen eller på en etikett på förpackningen. Saknas förpackning ska ID-märkningen finnas med i en särskild handling.

### Undantag där ID-märkning inte behövs

- Jordbruksprodukter i det första transport- eller handelsledet från jordbruket.
- Livsmedel som säljs till enskilda konsumenter och som inte är färdigförpackat, eller förpackas på köparens begäran, eller färdigförpackas för omedelbar försäljning.
- Förpackningar vars största yta är mindre än 10 cm<sup>2</sup>. Dessa förpackningars ytterförpackning ska dock förses med identifikationsmärkning.
- Portionsförpackningar med glassvaror om deras ytterförpackning är märkt med ID-märkning.

**Enligt Livsmedelsverkets** allmänna råd är det önskvärt att ID-märkningen även finns på ytterförpackningar som omsluter flera enheter med färdigförpackade livsmedel.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Förutom undantagen ovan, gäller kravet om ID-märkning alla livsmedel i alla handelsled, oavsett om det är fråga om färdigförpackade eller icke-färdigförpackade livsmedel.

**Livsmedelsföretagens tips:** En tydlig och lättläst ID-märkning betyder mycket för spårbarheten till exempel vid återkallande av livsmedelsprodukter.

Notera att identifikationsmärkning av livsmedelspartier är något helt annat än det identifieringsmärke (tidigare kontrollmärke) som regleras i hygienförordningen för animala livsmedel, 853/2004. Identifieringsmärke beskrivs i kapitel 2 på sidan 93.

Tänk på att undantagen från ID-märkning endast gäller de livsmedel och förpackningar som räknas upp ovan. Andra förpackningar som är undantagna andra märkningskrav måste fortfarande märkas med ID-märkning.

# Kapitel 4

## Särskilda beteckningar och livsmedelsgrupper

### Bredbara fetter

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EU) nr 1308/2013</b>	Regler för bredbara fetter; smör, margarin och matfetsblandningar med fetthalt 10-90 % som är fasta vid 20 °C. För att hitta, sök på relevant ord, t.ex. smör, i digitala versionen.
Artikel 78 Bilaga VII, del VII med dess tillägg II	Definitioner på produkternas sammansättning och speciella märkningsföreskrifter.
<b>Förordning (EG) nr 445/2007</b>	Tillämpningsföreskrifter

#### Reglerna gäller för tre typer av produkter:

- C. Mjölkfett med beteckningarna: *smör, smör 60 %, smör 40 %* och *bredbart smör X %*. Fettfasen är mjölkfett.
- D. Fett med beteckningarna: *margarin, margarin 60 %, margarin 40 %* och *matfett X %*. Fettfasen är vegetabilisk och/eller animalisk med en mjölkfetthalt på högst 3 % av fettinnehållet.
- E. Blandprodukter med beteckningarna: *matfetsblandning, matfetsblandning 60 %, matfetsblandning 40 %* och *matfetsblandning X %*. Fettfasen är vegetabilisk och/eller animalisk och där mjölkfetthalten är mellan 10-80 % av fetthalten.

Godkända svenska beteckningar är bland annat *flytande margarin, messmör* och *vitlökssmör*. De ska ha en minsta fetthalt och/eller minimihalt av mjölkfett.

Utöver de generella märkningsuppgifterna ska bredbara fetter märkas med beteckningar enligt punkterna A, B, och C ovan.

#### Uttryck som får användas

- De förbehållna beteckningarna får användas tillsammans med uttryck som anger den växt- och/eller djurart som fett kommer ifrån samt uttryck om den avsedda användningen.
- *Traditionell* får användas tillsammans med *smör* om produkten är tillverkad direkt av mjölk och grädde.
- Beteckningarna *minarin* eller *halvarin* får användas för margarin 40 %.
- Begreppet *vegetabiliskt* får användas för produkter enligt B ovan, om produkten endast innehåller fett av vegetabiliskt ursprung. Dock accepteras att max 2 % av fettinnehållet är från animaliska fetter, till exempel mjölkfett. Ett vegetabiliskt margarin behöver alltså inte vara helt mjölkfritt.
- Uttrycken *med sänkt fetthalt* eller *lätt* får användas på produkter med en fetthalt på högst 62 %. Gäller från i januari 2016.
- Uttrycken *med sänkt fetthalt* eller *lätt* (som i lättmargarin) får användas istället för uttrycken 60 % eller 40 %. Gäller från 1 januari 2016.

## Berikning av margarin och matfetsblandningar

**Enligt Livsmedelsverkets regler** ska margarin och matfetsblandningar samt motsvarande produkter med lägre fetthalt som säljs i Sverige berikas med vitamin A och vitamin D (SLVFS 1983:2; H 35). Under 2017 väntas nya svenska regler med utökade krav på berikning av D-vitamin. Fler produkter kommer att omfattas och halten D-vitamin kommer att höjas.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** För olivolja i bredbara fetter gäller speciella regler, se avsnittet om ätbara fetter och oljor på sidan 136.

## Djupfrysta livsmedel

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Bilaga III, punkt 6	Märkning av fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter.
Bilaga VI, del A, punkt 2	Upptinade livsmedel.
Bilaga X, punkt 3	Regler för nedfrysningsdatum.
<b>Förordning (EG) nr 853/2004</b>	Bl.a. om infrysningsdatum i bearbetningsledet, om detta är ett annat än tillverkningsdatum.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2006:12 (H95)</b>	Definition av och regler för djupfrysta livsmedel, exempelvis om beredning, frysmedier, temperaturer, temperaturmätning och förpackning.
§7, §8, §9	Kompletterande märkningsregler.

### Så definieras djupfrysta livsmedel

Med djupfrysta livsmedel menas: Livsmedel, utom glass och glassvaror, som snabbt har frysts ner till -18 °C eller lägre temperatur, som sedan förvaras så att temperaturen inte överstiger -18 °C och som säljs som djupfryst livsmedel.

### Extra märkning för djupfrysta livsmedel

Utöver vad som sägs i informationsförordningen 1169/2011 ska djupfrysta livsmedel märkas med följande uppgifter:

Uttrycket *djupfryst* ska stå i anslutning till produktens beteckning. Uttrycket får endast användas för livsmedel som uppfyller definitionen för djupfryst.

Förutom uppgift om bäst före-dag ska anvisningar finnas om lagringstemperatur, eventuella krav på förvaringsutrustning och hur länge det djupfrysta livsmedlet kan förvaras hos mottagaren.

Texten *bör inte frysas efter upptining* eller motsvarande ska anges på förpackningen. Kött, köttberedningar och obearbetade fiskeriprodukter som är frysta ska märkas med nedfrysningsdatum. (Läs mer i avsnittet om datummärkning på sidan 68.)

**Icke färdigförpackade djupfrysta livsmedel** som ska säljas till andra än enskilda konsumenter eller storhushåll behöver bara märkas med:

- Livsmedlets beteckning
- Uttrycket *djupfryst*
- Nettokvantitet
- Uppgift som gör det möjligt att identifiera varupartiet.
- Namn eller firmanamn och adress på tillverkare, förpackare eller säljare.

#### Livsmedelsföretagens exempel på förvaringsanvisningar

##### A. Ytterförpackning (transportförpackning)

Förvaring: - 18 °C eller kallare

##### B. Konsumentförpackning och storhushållsförpackning

Förvaring och minsta hållbarhet:

I frysutrymme (-18 °C eller kallare)	se bäst före-dag
I kylskåp eller vid rumstemperatur	Alt 1) x timmar/dygn (se dock tillagningsanvisning) <sup>(1)</sup> Alt 2) rekommenderas ej Alt 3) som ofryst vara

1) Texten inom parentes används om tillagningsanvisningen anger att bäst resultat fås vid tillagning från fryst tillstånd.

##### C. Förpackning för konsument eller storhushåll som saknar ytterförpackning

Förvaringsanvisningarna enligt A och B kombineras. Texten *Förvaring och minsta hållbarhet* enligt B kompletteras med *efter inköp*.

#### Livsmedelsföretagens exempel på upptinningsanvisningar

Enligt Livsmedelsföretagen bör djupfrysta livsmedel även märkas med upptinningsanvisningar. Här är några exempel:

##### Upptining

I kylskåp	x tim
I rumstemperatur	y tim
I (rinnande) kallt vatten	z tim
I varmt vatten	u tim

Om tillagningsanvisningarna rekommenderar tillagning utan att produkten först tinas bör man ge en anvisning om det och skriva: *Upptining före tillagning rekommenderas ej, se tillagningsanvisningen*.



Någon gång kan kompletterande upptiningsråd behövas i tillagningsanvisningen, till exempel för upptinade grönsaker till färskvarusallader.

Uttrycket *djupfrost* ska anges i anslutning till eller i samma synfält som livsmedlets beteckning. Men om produktens beteckning upprepas på flera ställen på förpackningen räcker det om ordet *djupfrost* står på ett av ställena. Det bör då placeras på förpackningens framsida där konsumenterna lättast hittar det.

Texten *bör inte frysas efter upptining* skrivs lämpligen vid förvaringsanvisningarna.

## Enzymer som säljs som enzymer

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EG) nr 1332/2008</b>	Enzymförordningen
Kapitel III, artikel 10-13	Märkning av enzymer som säljs som sådana direkt till konsument alternativt mellan livsmedelsproducenter, så kallad business to business (B2B).

Enligt Livsmedelsverket kan det till exempel finnas 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.

## Fiskeriprodukter

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Bilaga III & bilaga X	Nedfrysningsdatum för obearbetade fiskeriprodukter.
Bilaga VI	Regler för tillägg till beteckningen.
Bilaga VII	Krav på att deklarerera även små mängder tillsatt vatten i obearbetade fiskeriprodukter och blötdjur.
<b>Förordningarna (EEG) nr 2136/89 och (EEG) nr 1536/92</b>	Speciella krav för beteckningarna sardiner och tonfisk.
<b>Förordning (EU) nr 1379/2013</b>	Gemensam marknadsordning för fiskeri- och vattenbruksprodukter.
Kapitel 4, artikel 35-39	Krav på konsumentinformation för de produkter som omfattas av denna lagstiftning.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2001:37 (H 136)</b>	

## Produkter som omfattas av förordning 1379/2013

Följande produkter (här listade efter sina tulltaxenummer) ska märkas med handelsbeteckning, vetenskapligt namn, produktionsmetod, fångstområde och redskapskategori.

**0301** Levande fisk

**0302** Fisk, färsk eller kyld

**0303** Fisk, fryst

**0304** Fiskfiléer och annat fiskkött, färskt, kylt eller fryst.

**0305** Torkad fisk, saltad fisk, fisk i saltlake; varm- och kallrökt fisk, mjöl och pellets av fisk lämpligt som livsmedel.

**0306** Kräftdjur, med eller utan skal, levande, färska, kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake; kräftdjur med skal, ångkokta eller kokta i vatten, även kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake; mjöl och pellets av kräftdjur, lämpliga som livsmedel.

**0307** Blötdjur, även utan skal, levande, färska, kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake; ryggradslösa vattendjur, andra än kräftdjur och blötdjur, levande, färska, kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake; mjöl och pellets av andra ryggradslösa vattendjur än kräftdjur, lämpliga som livsmedel.

**12122000** Sjögräs och andra alger.

## Märkningskrav

**Handelsbeteckning** som anger artens svenska namn enligt Livsmedelsverkets föreskrift om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter, SLVFS 2001:37 (H 136). Senaste omtryck är LIVSFS 2013:2.

**Vetenskapligt namn**, vilket är artens latinska namn. Se föreskrift om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter, SLVFS 2001:37 (H 136). Senaste omtryck är 2013:2.

**Produktionsmetod** för fiskeriprodukter (vildfångade) eller vattenbruksprodukter (odlade). Partier av samma art med olika produktionsmetod får inte blandas. Uppgiften ska anges på något av följande sätt beroende på var produkten är fiskad eller om den är odlad:

- *fiskad/fångad*
- *fiskad/fångad i sötvatten*
- *odlad*

**Fångstområde/Produktionsområde** som anger ursprunget för produkten. Om ett parti av samma art men från flera områden säljs till slutkonsument/storhushåll ska åtminstone det fångstområde/uppfödningssland som är kvantitativt mest representativt anges. Det ska dessutom anges att produkten kommer från olika områden/länder.

Produkter fångade i havet	För Nordostatlanten (FAO-område 27), Medelhavet och Svarta havet (FAO-område 37) ska delhavområde eller sektion enligt FAO:s förteckning över fiskeområden anges. Området som anges ska vara förståeligt för konsumenterna eller visas som karta eller piktogram.  För andra FAO-områden än de ovan ska en uppgift om namnet på FAO-området anges.
Produkter fångade i sötvatten	Vattnet i medlemsstaten anges, exempelvis <i>Vänern</i> eller <i>Vättern</i> .  Ligger vattnet i ett land som inte är medlem i EU eller EES, så kallat tredje land, anges det landet.
Odlade produkter	Medlemsstat eller det tredje land där produkten har uppnått mer än hälften av sin slutvikt/befunnit sig mer än hälften av uppfödningssperioden, ska anges.

**Redskapskategori**, ett krav endast för vildfångad fisk. Redskapet ska anges som en av följande: notar, trålar, bottengarn, och liknande nät, ringnotar, och sänkhåvar, krokvar, och linor, skrapor, tinor och fällor. Närmare beskrivning av redskap får göras frivilligt (artikel 35 och bilaga III EU1379/2013).

**Alla märkningsuppgifter ska vara skriftliga.** Färdigförpackade produkter som säljs till slutkonsument ska ha tilläggsmärknings på förpackningen eller som anslag intill produkten. Vid lösviktsförsäljning i manuell fiskdisk och vid självtag får tilläggsmärknings finnas som anslag eller skylt vid fiskdisken.

**Undantagna från tilläggsmärknings** är fiskeriprodukter med andra tulltaxenummer än de som nämns ovan, till exempel fiskpinnar eller färdiglagad mat som innehåller fisk. Andra exempel är gravad fisk, konserverade fiskvaror, sillinläggningar och kaviar. Kraven om tilläggsmärknings gäller inte heller för fiskare eller odlare som säljer små mängder direkt till konsumenterna från eget fiske eller odling.

**Livsmedelsföretagens tips:** På färdigförpackade produkter bör tilläggsmärknings anges på förpackningen, och inte som anslag intill produkten.

**Mer information:** Karta över fångstzonerna kring Sverige kan hämtas på Havs och Vattenmyndighetens hemsida:  
<https://www.havochvatten.se/hav/fiske--fritid/yrkesfiske/statistik-och-kartor/fangstomraden.html>

För alla områden se:  
<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>

På Fiskbranschens Riksförbunds hemsida finns de detaljerade fångstområdena i märkningshandboken som ligger under branschvägledningen. Arbete pågår med att ta fram en ny branschvägledning för frivillig märknings av detaljerade fångstområden.  
[www.fiskbranschen.se](http://www.fiskbranschen.se)

## Tillägg till fiskeriprodukters beteckning/märknings

### Tillsatta proteiner

Om fiskeriprodukter innehåller tillsatta proteiner av annat animaliskt ursprung, ska det stå i livsmedlets beteckning att proteiner ingår och vad de har för ursprung. Det gäller även hydrolyserade proteiner.

### Nedfrysningsdatum

Obearbetade fiskeriprodukter som är frysta ska märkas med nedfrysningsdatum. Datumet ska anges med uttrycket: *Nedfrost den* följt av dag, månad, år, i den ordningen och i okodad form. (Läs mer på sidan 68 i avsnittet om datummärkning.)

### Sammanfogade produkter

Om fiskeriprodukter som kan ge intryck av att vara en hel fiskbit i själva verket består av olika delar som satts samman med hjälp av andra ingredienser, exempelvis med livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer eller på annat sätt, ska uttrycket *sammanfogade bitar av fisk* åtfölja beteckningen.

**Livsmedelsföretagens exempel:** En panerad fisk som har formen av en filé men består av fisk som har formats av till exempel stärkelse och andra ingredienser, ska märkas med tillägget *sammanfogade bitar av fisk*.

En fiskpinne behöver däremot inte det tillägget, eftersom formen inte ger intryck av att vara en hel fiskbit.

### Tillsatt vatten

Om vatten har tillsatts till fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter som har formen av styckningsdel, stek, skiva, portion, filé eller hel fiskeriprodukt, och vattnet utgör mer än fem procent av den färdiga produktens vikt, ska beteckningen innehålla en indikation om att vatten har tillsatts.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Om man anger att fisk är marinerad är detta en indikation på att vatten har tillsatts, och räcker som tillägg till beteckningen i dessa fall.

**I obearbetade fiskprodukter är det inte tillåtet att tillsätta vatten**, även om mängden är mindre än 5 %.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Definition av obearbetade produkter ur (EG) nr 852/2004:

Livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och som omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåttats, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.

**Förtydligande om glasering:** Glasering är den vattenhinna man lägger på infrysda fiskeriprodukter för att förhindra frysbränning. Glaseringen ingår inte i nettovikten. Det vatten som används för glasering ska inte anges som ingrediens. För regler om vikt och glasering, se sidan 59 i avsnittet om nettokvantitet.

## Fullkorn och fullkornsprodukter

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Artikel 22	Allmänt krav på mängdangivelse (ersätter tidigare regler från Livsmedelsverket om hur fullkorn får anges).
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter</b> <b>LIVSFS 2015:1 (H 128)</b> <b>LIVSFS 2009:6 (H 128)</b>	Regler för nyckelhålet. Tidigare regler för nyckelhålet, kan användas för vissa livsmedel till 2019.

### Se även:

Sveriges bagare & konditorers märkningshandbok för bröd och bakverk Märk väl:  
[www.bageri.se/medlem/medlemsformaner/markningshandbok/](http://www.bageri.se/medlem/medlemsformaner/markningshandbok/)

Livsmedelsverkets hemsida om nyckelhålet:

[www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/nyckelhalet---foretagsinformation/](http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/nyckelhalet---foretagsinformation/)

### Definition av fullkorn

Fullkorn omfattar hela kärnan av spannmål (frövit, grodd och kli). Kärnan får vara mald, krossad eller liknande. Beståndsdelar från samma parti får separeras och återföras men proportionerna ska vara de samma som i det ursprungliga kornet.

Med spannmål avses vete inklusive spelt, råg, havre, korn, majs, ris, hirs, durra och andra Sorghumarter.

Definitionen baseras på reglerna för nyckelhålet.

### Regler för fullkornsprodukter

Fullkorn är inte ett näringsämne och att ange att ett livsmedel innehåller fullkorn räknas inte som ett närings- eller hälsopåstående. Däremot finns det andra regler som styr hur märkning med fullkorn får göras. Om man anger att ett livsmedel innehåller fullkorn ska halten fullkorn märkas enligt reglerna om mängdangivelse av ingredienser, se sidan 50.

För produkter som märks med nyckelhålet finns det vissa krav på fullkornsinnehåll för vissa typer av livsmedel, exempelvis mjöl, bröd, pasta och frukostprodukter.

I märkningshandboken Märk väl står mer om fullkorn, nyckelhålet med mera.

## Genmodifierade livsmedel (GMO)

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordningarna (EG) nr 1829/2003</b>	Genetiskt modifierade livsmedel och foder.
Artikel 12-13	Märkningsregler för GMO-livsmedel för storhushåll och konsument.
<b>Förordning (EG) nr 1830/2003</b>	Spårbarhet och märkning av GMO-livsmedel och foder.

### Se även

Livsmedelsverkets *Vägledning om genetiskt modifierade livsmedel*.

### GMO-ursprung ska anges i alla led

Med GMO menas här "levande" GMO samt råvaror och ingredienser som har framställts av GMO.

GMO-livsmedel ska åtföljas i alla led av skriftlig information om att de är av GMO-ursprung. Är det fråga om en färdigpackad produkt som är avsedd för konsument eller storkök ska informationen finnas i form av märkning på förpackningen. Detta gäller oavsett om råvaran/ingrediensen innehåller något nytt DNA/protein eller inte. För råvara/ingrediens där GMO-ursprunget inte går att påvisa analytiskt är spårbarhet baserad på dokumentation avgörande för märkningen.

**I märkningsreglerna för GMO-livsmedel avsedda för konsument och storhushåll** finns bestämda uttryck som ska användas. Till exempel ska ingrediens som ingår i ett sammansatt livsmedel följas inom parentes av följande märkning:

- *genetiskt modifierad* eller *modifierat* för levande GMO eller
- *framställd* eller *framställt av genetiskt modifierad/t* [ingrediensens namn].

### Undantag från GMO-märkning

GMO-förordningen 1829/2003 omfattar inte:

- Kött, mjölk samt ägg från djur som ätit GMO-märkt foder.
- Råvara/ingrediens som producerats med hjälp av mikroorganismer som växt på ett substrat av GMO-ursprung.

Dessutom finns följande undantag:

- Vara, tillsats och liknande som ingår i ett sammansatt livsmedel men som inte behöver anges i ingrediensförteckningen, exempelvis processhjälpmedel och bärare/lösningsmedel för tillsatser och aromer. (Läs mer om undantagen i kapitlet om ingrediensförteckning på sidan 43.)
- Råvara/ingrediens med en oavsiktlig GMO-inblandning (av godkända GMO-råvaror) på mindre än 0,9 %.

### EU-kommissionens uttalande

I september 2004 kom medlemsstaterna inom EU överens om att produkter/ingredienser som producerats genom fermentering med hjälp av genmodifierade mikroorganismer (GMM) i innesluten produktion inte skulle omfattas av förordningen 1829/2003 - om genmodifierade livsmedel och foder. Detta förutsätter att den använda mikroorganismen (levande eller död) helt har avlägsnats från produkten. Exempel på sådana ingredienser kan vara vissa tillsatser och vitaminer samt enzymer.

# Geografiska beteckningar, ursprungs- beteckningar och garanterade traditionella specialiteter

Här finns lagstiftningen:

Förordning (EU) nr 1151/2012

## Ett samlat regelverk

EU-förordningen 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel, slår samman regelverken för geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar, tidigare reglerade i förordning 510/2006, samt för garanterade traditionella specialiteter, tidigare reglerade i förordning 509/2006. Övergångsbe-stämmelser finns i artiklarna 15, 16, 25 och 59.

Det är obligatoriskt att på förpackningarna använda de gemensamma symbo-lerna för ursprungs-beteckningar och geografiska beteckningar samt garanterade traditionella specialiteter. Dessutom finns det regler för bland annat begreppet *produkt från bergsområde*.

## Olika skyddade beteckningar

Inom EU finns ett system för att skydda beteckningar på särskilda jordbrukspro-dukter och livsmedel. Skyddade beteckningar får bara användas på livsmedel som uppfyller de villkor som finns.

Ett livsmedel med skyddad ursprungs-beteckning (SUB) ska vara helt beroende av den region där det framställs i fråga om råvaror och tillverkning. Ett livsmedel med en skyddad geografisk beteckning (SGB) måste till viss del bero av den re-gion där det tillverkas.

Inga andra produkter än de som uppfyller kraven får ha dessa beteckningar. Observera att detta gäller även då en produkt används som ingrediens i en sam-mansatt produkt.

En produkt kan också vara en garanterad traditionell specialitet (GTS). Det innebär att den oavsett ursprung har tillverkats på ett traditionellt sätt

## Exempel på skyddade ursprungs-beteckningar

- Roquefort, ost
- Fontina, ost
- Gorgonzola, ost
- Blue Stilton/White Stilton, ost
- Lapin Puikula, potatis (Lapplandspotatis)
- Mozzarella di Bufala Campana, ost
- Prosciutto di Parma, skinka (Parmaskinka)
- Feta, ost
- Parmigiano Reggiano, ost
- Kalix Løjrom
- Upplandskubb



## Exempel på skyddade geografiska beteckningar

- Svecia, ost
- Jambon de Bayonne, skinka (Bayonneskinka)
- Skånsk spettekaka
- Bruna bönor från Öland

## Exempel på garanterade traditionella specialiteter

- Falukorv (beteckningen är skyddad)
- Hushållsost (kombinationen beteckning och symbol är skyddad)

**Läs mer:** Nya produkter godkänns kontinuerligt. På Livsmedelsverkets hemsida finns hänvisning till EG-kommissionens förteckning (med viss eftersläpning i uppdateringen).

Se även EU-kommissionens hemsida:

[www.ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_en.htm](http://www.ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm)

## Glassvaror

<b>Här finns lagstiftningen och riktlinjer:</b>	
<b>Euroglaces Code for Edible Ices</b>	Vägledande i Europa och Föreningen Svenska Glasstillverkare arbetar i linje med den. (Det finns inga nationella regler för glassvaror i Sverige.) <a href="http://www.euroglaces.eu/en/Publications/Code-For-Edible-Ices/Swedish-version/">www.euroglaces.eu/en/Publications/Code-For-Edible-Ices/Swedish-version/</a> .
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Bilaga X	Här framgår det att glass inte är undantaget bäst före-märkning.

**Se även:** För medlemmar i Föreningen Svenska Glasstillverkare finns en vägledning om deklaration av aromer.

## Exempel på regler och rekommendationer om glass

Portionsförpackning med glass ska märkas med bäst före-datum, men det finns inget krav på identifikationsmärkning.

**Föreningen Svenska Glasstillverkare** förespråkar att nettokvantitet anges i både vikt och volym så att konsumenten inte vilseleds.

Lämplig förvaringstemperatur för glass är -18 °C eller lägre.

## Juicer och nektar

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Direktiv 2012/12/EU</b>	Om fruktjuice och liknande produkter avsedda som livsmedel.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2003:18 (H 158)</b>	Uppdaterad 2013.

Svenska Juiceföreningen har tagit fram en handbok: **Märkning av juice, nektar och andra drycker som innehåller juice**. Den finns tillgänglig för föreningens medlemmar.

### Allmänna krav

De krav som gäller för juice i dessa regler måste även vara uppfyllda när juice används som ingrediens i andra produkter.

**Observera att socker inte längre är tillåtet som tillsats i juice från 28 oktober 2013.**

### Beteckningar som får användas

Inom EU finns det i huvudsak fem typer av beteckningar som får användas:

- **Fruktjuice**
- **Fruktjuice från koncentrat**
- **Koncentrerad fruktjuice**
- **Vattenextraherad fruktjuice** (Ny standard för fruktjuice som inte kan extraheras eller pressas på vanligt sätt, till exempel katrinplommonjuice.)
- **Torkad fruktjuice/fruktjuice i pulverform**
- **Fruktnektar**

Det finns en särskild beteckning i lagstiftningen för äppeljuice, **äppelmust**. I lagstiftningen står att det är äppeljuice utan tillfört socker. Det gäller numera för all juice.

### Krav på fruktinnehåll

En nektar ska ha 25 -50 procents fruktinnehåll.

Produkter som har lägre (eller högre) fruktinnehåll än 25 procent kan till exempel kallas *fruktdryck*.

För utförligare definitioner och krav på de olika benämningarna, se lagstiftningen.

### Så anges frukterna

När en produkt har framställts av en enda fruktsort ska namnet på den frukten ersätta ordet frukt i beteckningen. När en produkt har framställts av två eller flera fruktsorter ska dessa räknas upp efter beteckningen. Fruktsorterna ska stå i storleksordning efter den mängd fruktjuice eller fruktpuré som ingår. Observera att detta inte gäller citronjuice eller limejuice som använts för att reglera den sura smaken.

När en produkt har framställts av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om fruktsorterna ersättas av uttrycket *blandad frukt* eller andra liknande uttryck, eller en uppgift om hur många fruktsorter som ingår.

Observera att dessa bestämmelser inte påverkar kravet om att ange mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser. Alltså gäller följande:

Totalmängden frukt i en nektar ska anges i volymprocent. Ingår två juicer ska de mängddeklareras, är det fler räcker det att ange dem i fallande storleksordning, om man inte framhäver någon. Se avsnittet om mängddeklaration på sidan 50.

### Tillägg till beteckningen

Om extra fruktkött eller celler från juice har tillförts ska detta anges i märkningen. Det ska stå både vid beteckningen och i ingrediensförteckningen.

Om man har använt koncentrat ska det framgå. Är det en juice eller nektar som gjorts helt på koncentrat ska det stå *från koncentrat*. Är produkten en blandning av fruktjuice och fruktjuice av koncentrat, eller om produkten är en nektar som gjorts delvis av koncentrerade produkter, ska man skriva *delvis från koncentrat*. Dessa uppgifter ska stå med tydliga bokstäver i direkt anslutning till beteckningen.

### Andra uppgifter som ska märkas

För fruktnektar ska minimiinnehållet av fruktjuice, fruktpuré eller blandningen av dessa anges med uttrycket *fruktinnehåll minst...%* i märkningen. Uppgiften ska stå i samma synfält som beteckningen.

För koncentrerad fruktjuice som inte är avsedd att säljas direkt till konsumenter ska märkningen innehålla en uppgift om den mängd citron- eller limejuice eller surhetsreglerande medel som tillförts. Uppgiften skall stå på förpackningen eller i en medföljande handling.

Detta gäller för alla ingredienser och juicer som finns med i LIVSFS 2013:6 II 2 eller (EG) nr 1333/2008.

## Kaffe- och cikoriaextrakt

### Här finns lagstiftningen:

Livsmedelsverkets föreskrifter  
SLVFS 2000:22 (H 352)

Om kaffeextrakt och cikoriaextrakt.

Definitioner samt regler för kompletterande märkningsuppgifter, sammansättning och beskaffenhet.

Reglerna om vanligt kaffe har tagits bort och nu omfattas endast snabbkaffe och kaffeextrakt.

### Beteckning och särskild märkning

En vara som uppfyller definitionerna för cikoriaextrakt eller kaffeextrakt (som även kan kallas lösligt kaffeextrakt, lösligt kaffe, snabbkaffe eller instant coffee) ska ha den beteckningen. De exakta definitionerna finns i SLVFS 2000:22 (H 320).

Förutom att produkterna ska märkas enligt de allmänna märkeskraven, krävs i vissa fall kompletterande märkning. Det gäller bland annat följande uppgifter:

- Uttrycket *koffeinfritt* för kaffeextrakt, om halten vattenfritt koffein inte överstiger 0,3 viktprocent beräknat på kaffetorrsubstansen. Denna uppgift ska stå i samma synfält som beteckningen.
- För kaffeextrakt pasta och flytande kaffeextrakt ska minimihalten kaffetorrsubstans anges i viktsprocent av den färdiga produkten.

## Kakao- och chokladvaror

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2003:13 (H 155)</b>	Livsmedelsverkets föreskrifter om kakao- och chokladvaror.
Bilaga 1	Definitioner av de varor som kraven gäller.

### Varor som reglerna gäller

Reglerna för kakao- och chokladvaror gäller ett antal råvaror, halvfabrikat och konsumentprodukter vars huvudsakliga råvaror är kakaoböner, socker och mjölk. Dessutom omfattas fylld choklad och chokladpraliner som består till minst 25 procent av de olika chokladmassorna. Reglerna tar även upp choklad- och kakaopulver men produkter som innehåller mjölk (för tillredning av dryck) omfattas inte. Se föreskriften ovan för exakta definitioner.

### Speciella märkningskrav för kakao- och chokladvaror

**Beteckningarna** som definieras i föreskrifterna ska användas. För fylld choklad ska fyllningen anges. Fylld choklad och chokladpraliner ska till minst 25 procent bestå av mörk choklad, mjölkchoklad, ljus mjölkchoklad, vit choklad eller en blandning av dessa. För beteckningen *kvalitetschoklad* gäller speciella krav.

**Förbehållna beteckningar får användas som tillägg** till beteckningar på andra varor, om beteckningen använts så av tradition och varan inte kan förväxlas med varor som definieras i föreskrifterna.

**Mängden kakaotorrs substans** ska anges på de flesta chokladprodukter med undantag för fylld choklad och chokladpraliner. Den ska anges med uttrycket *minst ...% kakao*.

**Halten kakaosmör** ska anges i kakaopulver.

**Vissa vegetabiliska fetter** som inte är kakaosmör får ersätta upp till 5 procent av kakaosmöret. Då sådant vegetabiliskt fett ingår ska detta klart framgå på förpackningen genom att man i fet stil infogar *Innehåller också andra vegetabiliska fetter än kakaosmör*.

**Enligt Livsmedelsverket** behöver inte sammansatta produkter där beteckningen ingår som delingrediens, märkas med extra information om att annat vegetabiliskt fett än kakaosmör ingår. Det gäller till exempel chokladkex.

#### Livsmedelsföretagens tips om beteckning

Som exempel på produktbeteckningar som får innehålla någon av de förbehållna beteckningarna för kakao- och chokladvaror nämner Livsmedelsverket bland annat chokladpudding, chokladmjölk och chokladkola.

Exempel på produkter där konsumenterna inte förväntar sig att den förbehållna ingrediensen ingår kan vara chokladsås, chokladkex och produkter med uttrycket *med chokladsmak*. Produkter, som kan förväxlas med de definierade kakao- och chokladprodukterna, men som inte uppfyller sammansättningskraven, får inte säljas under beteckningen kakao, choklad eller mjölkchoklad.

**Exempel:** Det som tidigare benämndes *blockchoklad* som innehåller mer än 5 % annat vegetabiliskt fett, kan i stället benämnas *doppmassa, mörk* eller *ljus* och kompletteras med de ingredienser som ingår.

## Kött och köttprodukter

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EU) nr 1169/2011</b>	
Bilaga III & bilaga X	Nedfrysningsdatum för fryst kött och frysta köttberedningar.
Bilaga VI	Tillägg till beteckningen och särskilda krav på benämningen malet kött.
Bilaga VII	Kategoribeteckningar för kött.
Artikel 26 & bilaga XI	Regler om ursprungsmärkning.
<b>Förordningarna (EG) nr 1760/2000 &amp; (EG) nr 1825/2000</b>	Ursprungsmärkning av kalv- och nötkött. 1760/2000 även om märkning av oförpackat nötkött.
<b>Förordning (EG) nr 853/2004</b>	Definitioner av kött och köttprodukter.
<b>Förordning (EG) nr 2073/2005</b>	
Artikel 6	Märkning om uppvärmning före konsumtion.
<b>Förordning (EU) nr 1308/2013</b>	
Bilaga VII, del I	Märkning av kalvkött
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 (H 125)</b>	
12 §	Nationella regler om oförpackat kalvkött

### Definitioner av kött och köttprodukter

**Färskt kött** är kött som inte har undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning, inbegripet kött som är vakuumförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär.

**Malet kött** är benfritt kött som har finfördelats genom malning och innehåller mindre än 1 % salt. Det finns även krav på fetthalt och köttprotein, se tabellen nedan.

**Maskinurbanat kött** är en produkt som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä, med mekaniska metoder som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras.

**Köttberedningar** är färskt kött, inklusive finfördelat kött, som har tillförts livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser, eller som har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som inte tar bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött.

**Köttprodukter** framställs genom att kött bearbetas, eller redan bearbetade köttprodukter vidarebearbetas. Snittytan visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött.

För benämningen **malet kött** finns särskilda krav på sammansättningen. Vid kontroll av den genomsnittliga dagsproduktionen gäller följande värden:

	Fetthalt	Procentandel kollagen av köttproteinet
Magert malet kött	≤ 7 %	≤ 12 %
Malet nötkött	≤ 20 %	≤ 15 %
Malet kött som innehåller griskött	≤ 30 %	≤ 18 %
Malet kött av andra djurarter	≤ 25 %	≤ 15 %

Med kollagenhalten avses hydroxiprolinhalten multiplicerad med 8.

### Särskilda märkningskrav för kött och köttprodukter

Produkter som har benämningen *malet kött* ska märkas med följande uttryck:

- *fetthalt lägre än ...*
- *förhållande mellan kollagen och köttprotein lägre än ...*

Konsumentförpackningar som innehåller malet kött av fjäderfä eller hovdjur måste även märkas med en uppgift om att produkten bör tillredas före konsumtion.

Malet kött, köttberedningar och köttprodukter som är avsedda att ätas tillagade ska tydligt märkas av tillverkaren med: *produkten måste värmas upp grundligt före konsumtion*.

**Om vatten har tillsatts** till köttprodukter eller köttberedningar som har formen av ett köttstycke, såsom exempelvis styckningsdel, stek, skiva, portion eller slaktkropp, och vattnet utgör mer än fem procent av den färdiga produktens vikt, ska beteckningen innehålla en indikation om att vatten har tillsatts.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Om man anger att köttet är exempelvis marinerat eller rimmat är detta en indikation på att vatten har tillsatts, och räcker som tillägg till beteckningen i dessa fall.

Vatten som är tillsatt till kött och köttberedningar ska anges i ingrediensförteckningen. Detta gäller även om mängden är mindre än 5 % av den färdiga varans vikt.

**OBS från Livsmedelsföretagen:** Reglerna gäller alltså kött och köttberedningar. För köttprodukter gäller fortfarande gränsen vid 5 %.

Frost kött och frysta köttberedningar ska märkas med **nedfrysningsdatum**, eller första nedfrysningsdatum om produkten har frysts ned mer än en gång. Läs mer på sidan 68 i avsnittet om datummärkning.

**Om ett korvskinn inte är ätbart** måste det anges.

**Livsmedelsföretagens tips:** Skriv till exempel *ej ätbart korvskinn*.

Om köttprodukter och köttberedningar innehåller **tillsatta proteiner av annat animaliskt ursprung**, ska det stå i livsmedlets beteckning att proteiner ingår och vad de har för ursprung. Det gäller även hydrolyserade proteiner.



Om köttprodukter eller köttberedningar kan ge intryck av att vara en hel köttbit i själva verket består av **olika delar som satts samman med hjälp av andra ingredienser**, exempelvis med livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer eller på annat sätt, ska uttrycket *sammanfogade bitar av kött* åtfölja beteckningen.

Se även tabellerna om märkning av kött på sidan 29 i ingredienskapitlet.

#### Livsmedelsföretagens tips

Enligt diskussioner med Livsmedelsverket ska följande regler gälla för oblandade köttprodukter och köttberedningar:

Mängden kött i procent ska anges för produkter när tillsatt vatten i den färdiga produkten överstiger 5 %. Se även märkningsexempel på sidan 137.

De produkter som måste märkas med mängd kött (i procent) är främst lakesprutade produkter, till exempel julsinka, rimmat fläsk m.fl. Men även oblandade värmebehandlade produkter som skinka, kassler m.fl. kan bli aktuella sedan de svenska bestämmelserna om max tillåten vattenhalt i ask- och fettfri substans är borttagna från årsskiftet 2002/2003.

För köttprodukter som i sin förpackning innehåller en stor mängd spad, exempelvis julsinka, är det rimligt att också indikera spadets andel för att undvika att konsumenterna vilseleds.

### Särskilda regler för märkning av kalvkött

Slaktkroppar, kött och slaktbiprodukter av nötkreatur, i färskt, fryst eller djupfryst skick, som säljs förpackade eller oförpackade till enskilda konsumenter ska märkas med slaktålder om djuren är högst 12 månader.

Djur som är åtta månader eller yngre ska ha märkningen:

*Ljust kalvkött och Slaktålder: högst 8 månader.*

Djur som är äldre än åtta månader men högst tolv månader ska ha märkningen:

*Kalvkött och Slaktålder: från 8 till 12 månader.*

För inälvor får man ersätta uppgiften kalvkött med namnet eller beteckningen för produkten, om ordet kalv ingår.

För oförpackat kalvkött kan uppgifterna ges på försäljningsstället på en skylt eller liknande i nära anslutning till livsmedlet, eller muntligt enligt samma princip som beskrivs på sidan 19 i stycket om direkt försäljning.

**Se även:** Livsmedelsverkets vägledning om ursprungsmärkning av nötkött.

### Ursprungsmärkning av kött

Följande typer av kött ska ursprungsmärkas:

Fryst, kylt och färskt kalv- och nötkött samt blandfärs med övervägande nötkött som säljs till konsumenter.

Fryst, kylt och färskt kött av gris, får, get och fjäderfä.

Vid ursprungsmärkning av nötkött ska man ange var djuret är fött, uppfött och var det är slaktat.

För gris, får, get och fjäderfä ska man ange var djuret är uppfött och slaktat, men kravet gäller inte malet kött eller putsbitar.



## Tabellerna nedan är EU-kommissionens första vägledning om märkning av kött av gris, får, getter och fjäderfä

Köttet märks med	Det innebär
Uppfött i land A Slaktat i land B	Djuret har tillbringat en betydande del av sitt liv i land A och slaktats i land B. (Se tabellen nedan för antal månader.) Landet för uppfödning och slakt kan vara det samma eller två olika. Om köttet kommer från ett land utanför EU eller från djur som importerats till EU, utan uppgift om uppfödningsland, ska man ange: <i>Uppfött i: icke-EU-land</i>
Uppfött i flera EU-länder Uppfött i flera icke-EU-länder Uppfött i (lista på länderna i eller utanför EU) Slaktat i (namn på landet i eller utanför EU)	Om djuret inte har tillbringat någon betydande del av sitt liv i något av uppfödningssländerna anges <i>flera länder</i> . Men om köttproducenten vill märka med alla länder går det bra, om man kan visa att uppgifterna stämmer.
Ursprung (namn på landet)	En märkning för kött som kommer från djur som är födda, uppfödda och slaktade i samma land. Märkningen är frivillig men förutsätter att man kan visa att den stämmer. Använder man denna märkning ersätter den uttrycken <i>Uppfött i</i> och <i>Slaktat i</i> .
<b>Undantag för malet kött:</b> Uppfött i EU Uppfött i icke-EU-land Slaktat i EU Slaktat i icke-EU-land	Eftersom malet kött kan ha olika ursprung räcker det att producenten anger om djuret är uppfött och slaktat inom eller utanför EU. Man kan också ange båda: <i>Uppfött och slaktat i EU och i icke-EU-länder</i>

## Tidsregler för uppfödning vid ursprungsmärkning

Djurslag	Ålder vid slakt	Land som ska anges
Grisar	Äldre än 6 månader.	Det land där den sista uppfödningstiden på minst 4 månader har ägt rum.
	Yngre än 6 månader med en levande vikt över 80 kg.	Det land där uppfödningstiden efter det att djuret uppnått 30 kg har ägt rum.
	Yngre än 6 månader med en vikt före slakt under 80 kg.	Det land där hela uppfödningstiden har ägt rum.
Får och getter	Äldre än 6 månader.	Det land den sista uppfödningstiden på minst sex månader har ägt rum.
	Yngre än 6 månader.	Det land hela uppfödningstiden har ägt rum.
Fjäderfä	Äldre än 1 månad.	Det land den sista uppfödningstiden på minst en månad har ägt rum.
	Yngre än en månad.	Det land hela uppfödningstiden för gödning har ägt rum.

### Nationella regler för märkning av fetthalt

**Livsmedelsföretagens tips och tolkning:** Livsmedelsverket har upphävt föreskrifterna LIVSFS 2002:47 (H 135) med nationella regler för fetthaltsmärkning av blandad köttvara. De ersätts av det nya kravet att ange näringsdeklaration, se sidan 79.

Förpackningar kan under övergångstiden fortfarande märkas med fetthalt enligt nuvarande regler, oavsett om näringsdeklaration finns eller inte.

# Livsmedel för särskilda grupper, däribland barnmat

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EU) nr 609/2013</b>	Om livsmedel för särskilda grupper.
Artikel 15 och bilagan	Beräkning
<b>Speciella produktgrupper:</b>	
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2008:2 (H 373)</b>	Modersmjölksersättning och tillskottsning.
<b>SFS 2013:1054</b>	Lag om marknadsföring av modersmjölksersättning och tillskottsning.
<b>SLVFS 1997:27 (H 375)</b>	Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn.
<b>SLVFS 1997:30 (H 376)</b>	Vissa livsmedel för energibegränsad kost för viktminskning.
<b>SLVFS 2000:15 (H 377)</b>	Livsmedel för speciella medicinska ändamål.

## Ändrad lagstiftning

Bestämmelserna för det som tidigare kallades Livsmedel för särskilda näringsändamål (sär-när) förändrades med EU-förordning 609/2013, som började gälla 20 juli 2016. Den reglerar färre typer av livsmedel och kallas allmänt FSG-förordningen (Food for specific groups/livsmedel för särskilda grupper) De närmaste åren kommer den att kompletteras med fler regler för de olika typerna av FSG-livsmedel, se sidan 127.

## FSG-förordningen reglerar:

- Modersmjölksersättning och tillskottsning
- Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn
- Livsmedel för speciella medicinska ändamål
- Kompletta kostersättningar för viktkontroll

## FSG-förordningen reglerar inte:

- Natriumfattiga livsmedel
- Livsmedel för diabetiker
- Livsmedel för idrottare
- Måltidsersättningar
- Glutenfria, laktosfria och andra "fri från"-livsmedel
- Övriga livsmedel för särskilda näringsändamål

I de flesta fall betraktas nu dessa tidigare sär-när-produkter som "vanliga livsmedel" och regleras av exempelvis informationsförordningen och förordningen om närings- och hälsopåståenden. Det är dessa regler man ska följa om man exempelvis gör påståenden om natriumhalt, sockerhalt, blodsockernivå eller energibegränsad kost och vikt.

**Läs mer om glutenfri, laktosfri m.m. på sidan 48.**

Det är fortfarande inte klart hur vissa tidigare sär-när-livsmedel ska regleras. Det gäller laktasenzym, förtjockningsmedel för särskilda näringsändamål och vätskersättning. Livsmedelsverket lämnade ett remissförslag om detta under våren 2016.

För livsmedel för idrottare har EU-kommissionen lagt fram en rapport sommaren 2016 som utreder om det behövs ytterligare krav. För mjölkbaserade och liknande drycker för småbarn kom EU-kommissionen med en rapport våren 2016. Enligt den finns inte behov för särskild reglering av den här produktgruppen, men diskussioner på EU-nivå pågår fortfarande.

## Regler för livsmedel för särskilda grupper, FSG

I detaljhandeln ska FSG säljas i förpackningar som helt täcker livsmedlet.

Märkningen ska informera om lämplig användning och får inte vara vilseledande eller tillskriva egenskapen att kunna förebygga, behandla eller bota sjukdomar hos människor, eller antyda sådana egenskaper.

För olika typer av FSG-livsmedel finns även andra märkningskrav. Barnmat och spannmålsbaserade livsmedel för barn under 3 år ska till exempel märkas med vilken ålder de rekommenderas från. På livsmedel till barn under sex månader ska det exempelvis stå om gluten ingår eller ej. De fullständiga reglerna finns i föreskrifterna som listas ovan.

Produkterna får betecknas som *dietetiska* eller *för dietkost* utom de som vänder sig till friska spädbarn eller friska småbarn.

**För flera FSG-produkter krävs anmälan** till Livsmedelsverket. Framöver kommer kraven också att utökas till fler produkter, se sidan 127. De livsmedel som i dag är undantagna anmälningsplikten är:

- Tillskottsnäring
- Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn.
- Kompletterande kostersättning för viktkontroll.

## Fler ämnen i näringsdeklarationen

För vissa livsmedel för särskilda grupper, exempelvis barnmat, ska näringsdeklarationen även innehålla andra ämnen än de som anges i tabellen på sidan 80. Exakt vilka regler som kommer att gälla står klart när alla kompletterande förordningar finns på plats.

När ytterligare ämnen anges rekommenderas i dag ordningen och måttenheterna som visas i tabellen på nästa sida.

## Näringsvärde per 100 g (alternativt per 100 ml)

Energi kJ/kcal	Folsyra µg
Fett g	Vitamin B <sub>12</sub> µg
varav:	Biotin µg
mättat fett g	Pantotensyra mg
enkelomättat fett g	Kolin mg
fleromättat fett g	Inositol mg
kolesterol mg	Taurin mg
Kolhydrat g	Karnitin mg
varav:	Natrium mg
sockerarter g	Kalium mg
polyoler g	Klorid mg
stärkelse g	Kalcium mg
Fiber g	Fosfor mg
Protein g	Magnesium mg
Salt g	Järn mg
Vitamin A µg	Zink mg
Vitamin D µg	Koppar mg
Vitamin E mg	Mangan µg
Vitamin K µg	Fluorid µg
Vitamin C mg	Selen µg
Tiamin mg	Krom µg
Riboflavin mg	Molybden µg
Niacin mg	Jod µg
Vitamin B <sub>6</sub> mg	

Informationen får dessutom lämnas per portion. De ämnen som deklarerats, ordningsföljd och måttenheter kan variera beroende på produkttyp.

### Berikning

FSG-livsmedel får berikas med vitaminer, mineraler, aminosyror, karnitin och taurin, nukleotider, kolin och inositol. Men det finns regler för vilka vitaminer, mineraler etc. som får tillsättas till de olika produkttyperna och i exempelvis barnmat är inte nukleotider tillåtna. Hela förteckningen och reglerna finns i FSG-förordningen, se artikel 15 och bilagan.

## Kompletterande regler och när de börjar gälla

### Modersmjölksersättning och tillskottsning

Kompletterande bestämmelser enligt förordning (EU) nr 2016/127 börjar gälla 22 februari 2020, utom bestämmelserna för modersmjölksersättning och tillskottsning av hydrolyserade proteiner, som börjar gälla 22 februari 2021. Fram till dess gäller Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2008:2.

**Exempel på förändringar:** Det blir det inte längre tillåtet att göra närings- och hälsopåståenden om modersmjölksersättning och tillskottsning. Det blir däremot möjligt att göra laktosfri modersmjölksersättning och tillskottsning samt märka med laktosfri.

Reglerna för hydrolyserade proteiner skärps och anmälningsskravet utökas till att även gälla tillskottsningar som tillverkats av hydrolyserat protein. Livsmedelsverket kan välja att införa nationella regler som inte kräver anmälningsskrift. I nuläget finns inget beslut på hur det blir.

Även i fortsättningen blir det anmälningsskrav för modersmjölksersättning.

### Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn

EU-kommissionen håller på med kompletterande bestämmelser, men i nuläget finns inget datum för när de ska vara klara. Tills vidare gäller Livsmedelsverkets föreskrift SLVFS 1997:27.

### Livsmedel för speciella medicinska ändamål (FSMP, Food for special medical purposes)

Kompletterande bestämmelser enligt förordning (EU) nr 2016/128 börjar gälla 22 februari 2019, utom bestämmelserna för FSMP avsedda för spädbarn, som börjar gälla den 22 februari 2020. Fram till dess gäller Livsmedelsverkets föreskrift SLVFS 2000:15.

**Exempel på förändringar:** Reglerna ändras för näringsdeklarationen och det blir inte tillåtet att göra närings- och hälsopåståenden.

FSMP för spädbarn får motsvarande krav vad gäller sammansättning och bekämpningsmedel som modersmjölksersättning och tillskottsning har. Det blir nya krav på information och troligen blir det fortsatt anmälningsskrift.

### Kompleta kostersättningar för vikt kontroll

Kompletterande EU-bestämmelser förväntas antas under 2016. I väntan på dem kommer Livsmedelsverkets nya föreskrifter om kompletta kostersättningar för vikt kontroll att gälla. De håller på att färdigställas och ska bli klara under sommaren 2016. De tar upp sammansättningskriterier för både livsmedel med lågt energiinnehåll (LCD) och livsmedel med mycket lågt energiinnehåll (VLCD).

## Mjölk och mjölkprodukter

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning 1308/2013</b>	
Artikel 78 & bilaga VII, del III och del IV	Skydd av beteckningar för mjölk samt mjölkprodukter som yoghurt, fil, grädde, kärnmjölk, smör, smörolja och ost m fl. I förordningen finns även regler för konsumtionsmjölk såsom märkning, berikning och sammansättning.
<b>Kommissionens beslut 2010/791/EU &amp; förordning (EG) nr 445/2007</b>	Undantag för vissa beteckningar.
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2003:39 (H 160)</b>	Nationella föreskrifter för mjölk och ost som produceras och säljs i Sverige. Definitioner på fermenterad mjölk, fermenterad grädde, skummjölk, grädde, ost, smältost, margarinost, messmör och mesost.  Det finns vissa undantag då föreskrifterna inte gäller.

### Många regler styr

Det finns många regler att ta hänsyn till när det gäller mjölk och mjölkprodukter, både nationella och sådana som gäller inom hela EU. Det kan också vara bra att känna till att det är stor skillnad på nationella föreskrifter i olika länder. För att få märkningen helt rätt enligt EU-regler och svenska föreskrifter bör man läsa lagstiftningen i rutan ovan. Här är några exempel på vad som gäller:

**Yoghurt som tillverkas i Sverige får i princip inte värmebehandlas efter syrnigen.** Undantag ges men då ska man ha godkännande från Livsmedelsverket. Om annan fermenterad mjölk eller grädde har värmebehandlats efter syrnigen ska det framgå av märkningen.

**Mjölk och fermenterad mjölk med tilläggsbeteckningen lätt** ska ha en fetthalt av högst 0,5 viktprocent. Ost och margarinost som säljs med tilläggsbeteckningen lätt eller motsvarande uttryck, får ha en fetthalt i torrsubstansen på högst 25 viktprocent. För smältost är den gränsen högst 15 viktprocent.

**Grädde och motsvarande fermenterade produkter** ska ha en fetthalt på lägst 10 viktprocent.

**Färdigförpackningar med mjölk och grädde** eller motsvarande fermenterade eller smaksatta produkter ska märkas med fetthalten i viktprocent i samma synfält som beteckningen. Färdigförpackningar med ost, smältost, margarinost, messmör, mesost ska märkas med livsmedlets genomsnittliga fetthalt i viktprocent.

**Fetthalten för konsumtionsmjölk anges med en decimal**, till exempel 3,0 % för standardmjölk.

**För regler om ekologisk mjölk** eller ekologiska mjölkprodukter, se sidan 100 och stycket om ekologiska livsmedel.



## Närmare krav om beteckningar

Beteckningar som får användas för mjölk och mjölkprodukter är alltså strikt reglerade. Det finns dock några undantag där beteckningar får användas om produkter trots att de inte stämmer med definitionerna. Några sådana undantag i Sverige är kokosmjölk, margarinost, jordnötssmör, messmör, kakaosmör, vitlökssmör, persiljesmör och pepparrotssmör.

För en fullständig förteckning av skyddade beteckningar, definitioner och undantag, se de olika lagtexterna som står listade i rutan överst.

**Livsmedelsverkets tolkning:** Beteckningen *sojamjölk* får inte användas.

**Livsmedelsföretagens tips:** Beteckningarna *havremjölk* och *havregrädde* får inte användas. Färskost är en ost som äts utan föregående mognadslagring.

## Berikning

Konsumtionsmjölk med en fetthalt på högst 1,5 % och som är avsedd för direktkonsumtion ska berikas med vitamin D enligt SLVFS 1983:2, H35.

Under 2017 väntas nya svenska regler med utökade krav på berikning av D-vitamin i mjölkprodukter. Bland annat kommer fler produkter att omfattas, exempelvis fermenterad mjölk som fil och yoghurt.

## Mjölkpulver och kondenserad mjölk

Här finns lagstiftningen:

Livsmedelsverkets föreskrifter  
LIVSFS 2003:16 (H 154)

Kondenserad mjölk och mjölkpulver.

### Beteckningen mjölkpulver får användas på följande produkter:

- Torkad mjölk med hög fetthalt eller mjölkpulver med hög fetthalt eller gräddpulver.
- Torkad helmjölk eller helmjölkspulver.
- Torkad delvis skummad mjölk eller pulver av delvis skummad mjölk.
- Torkad skummjölk eller skummjölkspulver.

### Beteckningen kondenserad mjölk får användas på följande produkter:

- Kondenserad mjölk med hög fetthalt.
- Kondenserad mjölk.
- Kondenserad delvis skummad mjölk.
- Kondenserad skummjölk.
- Sockrad kondenserad mjölk.
- Sockrad kondenserad delvis skummad mjölk.
- Sockrad kondenserad skummjölk.

**Livsmedelsföretagens tolkning:** Mjölkpulver kan deklarerars som mjölk när det används i sammansatta produkter som tillförs vatten.

Se även avsnittet om ingrediensförteckning i kapitel 2.

## Nya livsmedel och livsmedelsingredienser (novel foods)

Här finns lagstiftningen:	
<b>Förordning (EG) nr 258/97</b> (gäller t o m 2017) <b>Förordning (EU) 2015/2283</b> (gäller fr o m 2018)	Om nya livsmedel och livsmedels- ingredienser.
Artikel 1 i 258/97 Artikel 2 i 2015/2283	Om vilka livsmedel och livsmedels- ingredienser som regleras i förordningen.
Artikel 8 i 258/97 Artikel 6 och 9 i 2015/2283	Särskilda bestämmelser för märkning.

### Nya livsmedel kan kräva extra märkning

Förordningen om nya livsmedel och livsmedelsingredienser, så kallade novel foods, gäller för livsmedel som inte konsumerats inom EU "i någon större utsträckning" före den 15 maj 1997.

I reglerna som gäller fram till och med 31 december 2017 gäller särskilda märkningskrav för livsmedel och ingredienser som godkänts enligt förordningen i följande fall:

- Om de skiljer sig exempelvis i sammansättning, näringsvärde eller avsedd användning från motsvarande konventionella livsmedel eller livsmedelsingredienser.
- Om de innehåller nya ämnen som kan ha hälsoeffekter för vissa konsumenter, exempelvis allergiker.
- Om de innehåller nya ämnen som kan ge upphov till etiska betänkligheter, exempelvis ämnen från animalier i vegetabilier.

**I de nya reglerna** som gäller från och med 1 januari 2018 finns det inte längre några allmänna märkningskrav för nya livsmedel. Istället kommer särskilda märkningskrav att övervägas från fall till fall, när det gäller beskrivningen av livsmedlet, dess ursprung, sammansättning och villkor för avsedd användning. Detta för att konsumenterna ska få fullständig information om det nya livsmedlets säkerhet och beskaffenhet, i synnerhet för utsatta befolkningsgrupper. Eventuella särskilda märkningskrav för respektive livsmedel kommer att framgå av den unionsförteckning över godkända nya livsmedel som kommissionen i ska upprätta och uppdatera.

**Livsmedelsföretagens exempel på livsmedel och ingredienser som godkänts enligt nuvarande förordning är:**

- Fytosteroler och fytostannoler i olika typer av livsmedel
- Salatrim (fettalternativ med lägre energiinnehåll)
- Nonijuice
- Högtryckspastöriserade fruktberedningar
- Isstrukturerande protein (för framställning av glassprodukter)

### Ämnen som inte omfattas av reglerna för nya livsmedel och livsmedelsingredienser

Förordningen omfattar inte tillsatser, aromer, extraktions- och processhjälpmedel. Förordningen gäller inte längre för genetiskt modifierade livsmedel (GMO). Läs mer om dem på sidan 113.

## Potatis

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 (H 125)</b>	Om märkning för vissa livsmedel.
13 §	Nationella regler för potatis.

### Märkningskrav för färdigförpackad potatis

Färdigförpackad potatis ska märkas med:

- sortnamn i anslutning till varubeteckningen
- uppgift om att potatisen bör förvaras mörkt och svalt
- förpackningsdag

För potatis som säljs i lösvikt ska uppgift om sortnamn enligt ovan anges genom skylt eller liknande intill potatisen.

## Saft och fruktdrycker

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordning (EG) nr 1334/2008</b>	Aromförordningen
<b>Förordningen (EG) nr 1333/2008</b>	Tillsatsförordningen
Bilaga IV	Förbud mot färgämnen i "traditionell svensk saft".

### Inga färgämnen i saft

Färgämnen är inte tillåtna i en produkt som säljs under beteckningen *saft*. Däremot är förbudet mot att använda arom i saft upphävt, eftersom det numera saknar stöd i EU:s aromlagstiftning.

### Regler för att ange fruktmängd

I fruktdrycker ska mängden frukt anges enligt reglerna för mängdangivelse av ingredienser, se sidan 50. Ingår flera juicer behöver inte alla mängddeklarerars, så länge de inte framhävs i märkningen räcker det att ange dem i fallande storleksordning.

# Socker

## Här finns lagstiftningen:

Livsmedelsverkets föreskrifter  
LIVSFS 2003:11 (H 157)

Definierar sockerprodukter och fastställer de förbehållna livsmedelsbeteckningarna.

## Beteckningar för socker

Det finns 11 definierade sockerprodukter med förbehållna beteckningar:

Halv vitt socker

Extravitt socker

Invertsockerlösning

Glukossirap

Glukosmonohydrat (druvsocker)

Fruktos

Vitt socker (socker)

Sockerlösning

Invertsockersirap

Torkad glukossirap

Vattenfri glukos (druvsocker)

De förbehållna beteckningarna får användas som tillägg till beteckningar på andra varor, om dessa beteckningar använts så av tradition och konsumenterna inte vilseleds genom detta.

## Specifika märkningsregler för socker

Utöver de generella märkningsreglerna tillkommer följande specifika krav:

**Beteckningen vitt socker eller socker** får användas som beteckning även på extravitt socker. Beskrivningen vit får endast användas för sockerlösning, invertsockerlösning och invertsockersirap ifall dessa produkter uppfyller vissa renhetskrav. Andra kompletterande beskrivningar får användas förutsatt att de inte är vilseledande.

**Om glukossirap eller torkad glukossirap innehåller mer än 5 % fruktos** skall detta framgå av beteckningen (till exempel glukos-fruktossirap eller fruktos-glukossirap beroende på vilken del som är störst).

**För varor som väger mindre än 20 gram** behöver nettovikten inte anges.

**Torrsubstanshalt** och **invertsockerhalt** ska anges för sockerlösning, invertsockerlösning och invertsockersirap och benämningen **kristalliserad** ska anges för invertsockersirap som innehåller kristaller.

### Livsmedelsföretagens tips om socker

Det har i föreskrifterna tillkommit en ny definition för fruktos, och stärkelse-sirap har ersatts med glukossirap. De nationella definitionerna för florsocker, mandelmassa och marsipanmassa (marsipan) har utgått. Mängden mandel ska anges i mandelmassa och marsipan.

Förbehållna beteckningar måste normalt användas på produkter som uppfyller renhetskraven. För vitt socker och extravitt socker får dock beteckningen *socker* användas.

Den kompletterande beskrivningen *strösocker* ger konsumenten en extra upplysning om typen av sockerprodukt och är därför inte vilseledande. Benämningen *strösocker* är alltså godtagbar det är även *pärsocker*.

Vaniljsocker är ett exempel på en traditionell beteckning som får användas, förutsatt att ingående ingredienser deklarerar.

Se även kapitel 1 och avsnittet om ingrediensförteckning och kategoribeteckningar på sidan 30.

## Sylt, gelé och marmelad

### Här finns lagstiftningen:

Livsmedelsverkets föreskrifter  
LIVSFS 2003:17 (H 159)

Regler om sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé, extra gelé, (citrus) marmelad och söttad kastanjepuré.

### Regler för fruktinnehåll

Enligt reglerna måste produkter som har beteckningarna *sylt*, *marmelad* och *gelé* innehålla en viss minimimängd frukt. Huvudregeln för sylt och marmelad är till exempel 350 gram frukt per 1000 gram färdig produkt, men olika frukt- och bärsorter har olika mängdkrav. Se Livsmedelsverkets föreskrifter för en fullständig förteckning.

För sylt, marmelad och gelé som har tillägget *extra* i beteckningen krävs bland annat ett högre innehåll av frukt. Det finns också regler för vilka ytterligare ingredienser som får användas i sylt, marmelad och gelé. Aromer är till exempel inte tillåtna med några få undantag, bland annat för vaniljarom.

Reglerna gäller inte produkter som ska användas till att göra konditorivaror, kakor eller kex.

### Ange fruktsorter och frukthalt

Den eller de fruktsorter som ingår i produkten ska anges i anslutning till beteckningen. De ska skrivas i fallande storleksordning efter vikt. Om tre eller flera fruktsorter ingår får denna uppgift ersättas med uttrycket *blandad frukt* eller liknande, eller med en uppgift om hur många fruktsorter som ingår.

I märkningen ska man även ange frukthalt. Den uppgiften ska stå med klart läsliga bokstäver i samma synfält som beteckningen och skrivs med uttrycket *Fruktmängd: ... g per 100 g*. Vikten ska gälla för den färdiga produkten, i förekommande fall sedan vikten av det vatten som har använts vid beredning av vattenextrakt har räknats bort.

### Livsmedelsföretagens tips om socker

Observera att det enligt den nya informationsförordningen 1169/2011 är obligatoriskt att märka halten sockerarter i näringsdeklarationen för i princip alla livsmedel. I och med det finns det inte längre något specialkrav på att märka sockermängd för sylt, marmelad och gelé på annat ställe på förpackningen.

EU-kommissionen har ännu inte fattat något beslut om vid vilken sockerhalt konserveringsmedel får användas i marmelad och sylt. I väntan på det anser Livsmedelsföretagen att man får använda konserveringsmedel i produkter som har en löslig torrsbstanshalt på mindre än 57 %.

#### Livsmedelsföretagens tips om fruktmängd

Den fruktmängd som ska deklarerar på förpackningen gäller i första hand de frukter som ska ingå enligt produktens definition. Märkningen kan annars bli vilseledande för konsumenten.

**Exempel – fruktmängd i jordgubbssylt:** Vid tillverkning av jordgubbssylt måste minst 350 g jordgubbar eller jordgubbspuré användas till 1000 g sylt. Fruk juice får användas utöver dessa 350 g men juicens fruktmängd får inte räknas in i den totala fruktmängden. Märkningen *total mängd frukt* gäller alltså bara mängden jordgubbar/jordgubbspuré som har använts i produkten.

Vill man deklarerar den juice som har använts ska man göra det separat – antingen i ingrediensförteckningen eller efter deklarationen av *total mängd frukt*.

**Ett undantag finns för citrusmarmelad.** Där får tillsatt juice räknas med i deklarerad fruktmängd.

**Exempel – fruktmängd i citrusmarmelad:** En citrusmarmelad ska per 1000 gram innehålla minst 200 gram av olika former av citrusfrukter (fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal). Av dessa 200 gram ska minst 75 gram komma från fruktköttet, dit även citrusjuice räknas. En citrusmarmelad kan alltså bestå av 125 gram skal och 75 gram citrusjuice.

Vid deklaration av *total mängd frukt* för en citrusmarmelad ska de använda mängderna av frukten räknas samman, till exempel fruktkött, juice och skal. Man ska inte räkna om till färsk frukt. Vid beräkning av mängden vattenextrakt ska det vatten som tillsatts räknas bort.

**Exempel – aprikos- och apelsinmarmelad:** En aprikosmarmelad ska per 1000 gram innehålla minst 350 gram aprikos och en apelsinmarmelad ska innehålla minst 200 gram apelsin. I ett recept på aprikos- och apelsinmarmelad ingår 250 gram aprikoser, vilket är 71,4 % av den mängd som krävs. Mängden apelsin måste därför minst uppgå till 28,6 % av minimimängden 200 gram, det vill säga 57,2 g.

**Standarden för äpplemos är borttagen ur reglerna.** De allmänna märkningsreglerna kräver fortfarande mängddeklaration av fruktinnehållet men detta ska ske på samma sätt som för övriga livsmedel, det vill säga i procent.

## Tillsatser som säljs som tillsatser

### Här finns lagstiftningen:

Förordning (EG) nr 1333/2008

Kapitel IV, artikel 21-25

Tillsatsförordningen

Märkning av tillsatser som säljs som sådana direkt till konsument alternativt till livsmedelsproducent, så kallad business to business (B2B).



## Ätbara fetter och oljor

<b>Här finns lagstiftningen:</b>	
<b>Förordningarna (EU) nr 29/2012 &amp; (EU) nr 1335/2013</b>	Speciella regler för olivolja.
<b>(EU) nr 1308/2013</b>	
Bilaga VII, del III	Smörolja

### Regler om oljor

Beteckningen *smörolja* samt beteckningar för olivolja av olika kvalitetsklasser är förbehållna beteckningar. För övriga oljor och fetter, se sidan 25 i avsnittet om ingrediensförteckning.

### Särskilda regler för olivolja

För olivolja finns flera specifika krav. Här ges bara några exempel, se förordningarna ovan för alla bestämmelser.

En förpackning till konsument får inte rymma mer än fem liter och den får inte vara återförslutningsbar. Det ska alltså framgå om förpackningen har brutits.

Fyra beteckningar får användas och vad de innebär måste förklaras på förpackningen.

- Extra jungfruolja
- Jungfruolja
- Olivolja – sammansatt av raffinerad olja och jungfruolja
- Olivolja av pressrester

Det krävs ursprungsmärkning för extra jungfruolja och jungfruolja.

# Kapitel 5

## Märkningsexempel

### Exempel 1: Köttbullar stekta, djupfrysta

#### Förutsättningar

#### Recept

35 kg Nötkött (fetthalt högst 25 %, procentandel kollagen av köttprotein max 25 %)

20 kg Potatis

15 kg Griskött (fetthalt högst 30 %, procentandel kollagen av köttprotein max 25 %)

10 kg Skorpmjöl (ingredienser: vetemjöl, salt, jäst)

7,5 kg Lök

1,5 kg Salt

1,0 kg Svartpeppar

10 kg Vatten

---

100 kg Köttbullssmet

Margarin till stekning. Ingredienser: vegetabiliskt fett (solros, raps), animaliskt fett, vatten, skummjöl, salt, emulgeringsmedel (sojalecitin), vitamin A och D.

Köttbullarna formas, steks, fryses och packas i påsar om 500 g.

Av 100 kg köttbullssmet erhålls 83 kg färdiga köttbullar.

Till 83 kg färdiga köttbullar har använts 50 kg kött, d.v.s.  $100 \times 50 / 83 = 60$  kg kött per 100 kg färdiga stekta köttbullar = 60 vikt %.

Mängden tillsatt vatten i färdig vara beräknas som  $(83-90) / 83 < 0$ , d.v.s. inget tillsatt vatten finns att deklarerera.

Margarin är en sammansatt ingrediens, varför samtliga ingredienser ska deklarereras. Margarinet är berikat vilket ska deklarereras i ingrediensförteckningen, se sidan 40. Vitamin A och D bidrar endast med försumbara halter i de färdiga köttbullarna och de får därför inte anges i näringsdeklarationen. Sojalecitet i margarinet har ingen funktion i slutprodukten varför funktionsnamnet inte anges.

Produkten innehåller allergener som ska framhävas. I detta exempel görs det genom att ingredienserna som innehåller allergener fetmarkerats.

Skorpmjöl deklarerars med sin kategoribeteckning. Vetemjöl måste anges eftersom detta är ett allergen, "skorpmjöl (med **vetemjöl**)".

Inga näringspåståenden görs.

Näringsvärdet beräknas ur recept.

Produkten ska märkas med identifieringsmärke eftersom det är en animalisk produkt som omfattas av förordning 853/2004.

	Beräknad halt g/100 g	Deklarerad halt g/100 g	Analyserad halt vid kontroll g/100 g	Avvikelse/ accepterad tolerans
Vatten	--	Anges inte	55,8	--
Aska	--	Anges inte	2,1	--
Fett	14,2	14	13,0	1 g = 7 % / 20 %
Mättade fettsyror *)	4,9	4,9	4,7	0,2 g = 4 % / 20 %
Kolhydrat	12,4	12	12,8 (rest)	0,8 g = 7 % / 20 %
Sockerarter	0,7	0,7	0,8	0,1 g / 2 g
Protein	15,8	16	16,3	0,3 g = 2 % / 20 %
Natrium	0,75	Anges inte	0,71	--
Salt, beräknat som 2,5 x Natrium	1,875	1,9	1,77	0,13 g / 0,375 g
Fiber	1,1	Anges inte	--	--

\*) Deklareras som "Mättat fett"

Energivärde beräknas i kJ och kcal var för sig (beräknas på ej avrundade värden):

$14,2 \times 37 + 12,4 \times 17 + 15,8 \times 17 = 1004$  kJ avrundas till 1000 kJ

$14,2 \times 9 + 12,4 \times 4 + 15,8 \times 4 = 240$  kcal avrundas till 240 kcal

Om kolhydratvärdet korrigeras för fiberhalten minskas energivärdet med  $1,1 \times 17 = 18,7$  kJ vilket är mindre än 10 % av totala energivärdet. I detta fall behöver kolhydratvärdet inte korrigeras för fiberhalten.

En analys av produkten visar att skillnaden mellan de analyserade halterna och de deklarerade är inom de accepterade toleranserna.

Fetthalten i denna färsprodukt är 14 g/100 g. Om fetthalt varit max 10 g/100 g skulle produkten ha kunnat märkas med nyckelhålet.

Identifikationsmärkningen är koden efter bäst före-datum.

## Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

### KÖTTBULLAR STEKTA, DJUPFRYSTA

Ingredienser: Nötkött, potatis, griskött, skorpmjöl (med **vetemjöl**), margarin (solrosolja, rapsolja, animaliskt fett, vatten, **skummjolk**, salt, **sojalecitin**, A- och D-vitamin), lök, salt, svartpeppar. 60 % nöt- och griskött.

Vikt: 500 g

Bäst före: 5 JUN 2014

L3248RX (identifikationsmärkning)



(identifieringsmärke)

Tillverkat av AB God Mat. Tel 0123-45 67 89

Förvaring och hållbarhet

I frysutrymme (-18 °C eller kallare) Se bäst före-dag.

I kylskåp eller vid rumstemperatur som ofrust vara.

Bör ej frysas efter upptining.

### Näringsvärde per 100 g:

Energi	1000 kJ / 240 kcal
Fett	14 g
varav mättat fett	4,9 g
Kolhydrat	12 g
varav sockerarter	0,7 g
Protein	16 g
Salt	1,9 g

## Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter

(frivilligt)

- Tillagning: Köttbullarna är färdigstekta och behöver bara värmas. De blir bäst och får finast stekyta om man värmer dem i stekpanna.

Stekpanna (hela påsen):

1. Bryn lite smör eller margarin i en stekpanna.

2. Värm köttbullarna i 9-10 minuter.

- Sorteringsanvisning: Sorteras som plastförpackning.

## Exempel 2: Pastagrätäng med skinka, djupfryst

### Förutsättningar

Pastan och skinkan är sammansatta ingredienser och alla ingående ingredienser ska anges. Identifikationsmärkningskoden är koden efter bäst före-datum. Produkten säljs fryst.

Pastagrätängen omfattas inte av förordning 853/2004 och behöver inte märkas med identifieringsmärke.

Produkten behöver värmas och ska märkas med en bruksanvisning (tillagningsanvisning).

Pastan är kokt och det anges i ingrediensförteckningen.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### PASTAGRATÄNG MED SKINKA, DJUPFRYST

Ingredienser: Kokt pasta Fusilli 42 % (vatten, **durumvete**), vatten, **grädde**, körsbärstomat, varmrökt skinka och grisbog 7,5 % (griskött, salt, druvsocker, konserveringsmedel natriumnitrit, stabiliseringsmedel natriumdifosfat och antioxidationsmedel natriumaskorbat), **ost** 6,5 %, broccoli, lök, tomatpuré, modifierad potatisstärkelse, salt och kryddor (bl.a. vitlök och cayennepeppar).

1200 g

Bäst före: 5 JUN 2014

L 456RX (identifikationsmärkning)

Tillverkat av Mathallen AB. Tel 0321-98 76 59

#### Tillagning

Hushållsugn/stekugn 225 °C, varmluftsugn 200 °C. Värm fryst gratäng i mitten av ugnen i 45 min, för tinad värm i ca 25 min. I mikrovågsugn fryst gratäng i 8 minuter 750 W.

#### Förvaring och hållbarhet

I frystrymme (-18 °C eller kallare) Se bäst före-dag.

I kylskåp eller vid rumstemperatur som ofryst vara.

Bör ej frysas efter upptining.

#### Näringsvärde per 100 g:

Energi	590 kJ / 140 kcal
Fett	5,8 g
varav mättat fett	3,8 g
Kolhydrat	16 g
varav sockerarter	1,0 g
Protein	5,6 g
Salt	0,8 g

### Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter

(frivilligt)

- 4 portioner
- Förpackningen sorteras som kartong.

## Exempel 3: Rimmad kassler

### Förutsättningar

Benfri kotlettrad injiceras med saltlake bestående av vatten, salt med natriumnitrit, druvsocker och natriumaskorbat. Därefter varmröks kotlettraden. Eftersom kasslern är en upphettad köttprodukt är tillagningsanvisning inget krav.

### Recept

Benfri kotlettrad 90 kg

Vatten 15 kg

Salt med tillsats av natriumnitrit (E 250) 2 kg

Druvsocker 0,5 kg

Natriumaskorbat (E 301) 0,03 kg

---

Ingredienser totalt 107,53 kg

Vikt färdig vara efter varmrökning 100 kg

Tillsatt vatten i en produkt beräknas genom att nettovikten av den färdiga varan (100 kg) minskas med den sammanlagda vikt som alla ingredienser utom vatten hade vid tillverkningstillfället ( $90 + 2 + 0,5 + 0,03 = 92,53$  kg). Mängden tillsatt vatten i detta fall blir alltså  $(100 - 92,53) : 100 = 7,47$  %. Tillsatt vatten anges som ingrediens.

Mängden kött ska anges när mängden tillsatt vatten i den färdiga produkten överstiger 5,0 %. Mängden ingående kött är i detta fall 90 kg per 100 kg färdig vara, d.v.s. 90 %.

Kasslern ska märkas med identifieringsmärke eftersom det är en animalisk produkt som omfattas av förordning 853/2004.

Identifikationsmärkningsen är bäst före-datum.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### RIMMAD KASSLER

Ingredienser: Kotlett av gris (90 %), vatten, koksalt, druvsocker, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel E 250.

Vikt: 0,543 kg

Bäst före: 26.10.2014

Förvaras vid högst +8 °C.

SE  
123  
EG

(identifieringsmärke)

AB God Mat Konsumentkontakt. Tel 0123-45 67 89

**Kasslern ska även märkas med en näringsdeklaration.**

### Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Förpackningsdag: 01.10.2014
- Sorteringsanvisning: Sorteras som plastförpackning

## Exempel 4: Djupfrost torskfilé

### Förutsättningar

Kraven är att fiskartens svenska namn, latinska namn, produktionsmetod, fångstzon, redskapskategori som använts samt nedfrysningsdatum ska anges.

Torskfiléerna ska märkas med identifieringsmärke då de är en animalisk produkt som omfattas av förordning 853/2004.

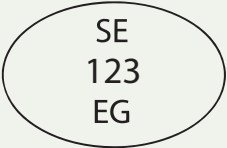
Identifikationsmärkning är koden efter bäst före-datum.

Fisk är ett allergen, men eftersom ordet torsk ingår i beteckningen och produkten bara innehåller en enda ingrediens behövs varken ingrediensförteckning eller särskild markering av allergenet. Här har man dock frivilligt valt att markera torskmed fet stil samt att ha en ingrediensförteckning.

Eftersom torskfilén är en obearbetad produkt som bara innehåller en ingrediens och eftersom inga näringspåståenden görs, krävs ingen näringsdeklaration.

Torsken märks med nedfrysningsdatum, den dag då filéerna frystes in.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

TORSKFILE DJUPFRYST	
Renskurna filéer av torsk* ( <i>Gadus morhua</i> )	
*Fiskad i Nordostatlanten (Barents hav) med trålar.	
Vikt: 4 x 125 g (500 g)	
Bäst före utgången av mars 2016	
L6156RX (identifieringsmärkning)	
Nedfrost den 30 09 2014	
	
	(identifieringsmärke)
Vill du veta mer om vår produkt?	
Kontakta oss gärna: AB God Mat konsumentkontakt. Tel 0123-45 67 89	
Mail: konsument@godmat.com	
Förvaring	
I frystrymme (-18 °C eller kallare): Se datummärkning.	
Bör förvaras fryst.	
Bör ej frysas om efter upptining.	

### Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Näringsdeklaration

#### Näringsvärde per 100 g:

Energi	310 kJ / 75 kcal
Fett	0,7 g
varav mättat fett	0,1 g
Kolhydrat	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	17 g
Salt	0,1** g

\*\* Från naturligt förekommande natrium

Om man vill kan man även i nära anslutning ange att saltinnehållet uteslutande beror på naturligt förekommande natrium.



- **Tillagning:**

**Kastrull 5-7 min:** Lägg den tärnade fisken i sjudande, lättsaltat vatten. Sjud försiktigt på låg värme i ca 5-7 minuter med lock, till dess att fiskköttet är vitt.

**Varmluftsgn:** Lägg den frysta fisken i en smord form. Tillaga i 150°C i 40-45 minuter. Om fisken är tinad räcker det med 30-35 minuter i ugnen.

**Hushållsgn:** Fryst fisk 175°C, 45-50 min. Tinad fisk 175°C, 35-40 min.

- **Emballage återvinns som: Mjukplast och kartong.**

## Exempel 5: Fiskbullar i hummersås

### Förutsättningar

Fiskbullar som innehåller 55 % fisk tillverkas och läggs tillsammans med sås i aluminiumburk som autoklaveras. Fisk är en kategoribeteckning som får användas för alla arter av fisk under förutsättning att man inte hänvisar till en bestämd fiskart. Frivilligt anges de olika fiskarterna och deras fångstområde enligt fiskbranschens egen överenskommelse.

Såsen innehåller en sammansatt kryddblandning vars ingredienser deklarerar förutom de bärare/processhjälpmiddel/carry over-tillsatser den innehåller. Mängden fiskbullar och mängden fiskkött samt hummerkött ska deklarerar medan mängden fisk i fiskbullen kan deklarerar frivilligt.

Inga näringspåståenden görs. Näringsdeklaration görs.

Fiskbullarna ska märkas med identifieringsmärke eftersom de är en animalisk produkt som omfattas av förordning 853/2004. Bäst före anges med dag, månad och år (t.ex. 15 01 2015) i botten av burken.

Identifikationsmärkningspartiet (produktionskoden) görs med ett L framför för att den ska kunna särskiljas från övrig märkning.

Beteckningen innehåller allergenerna fisk och hummer som därför inte särskilt måste framhållas i ingrediensförteckningen. Här har man ändå valt att markera dem med fet stil, i linje med övriga allergena ingredienser.

Eftersom hållbarheten förändras väsentligt när förpackningen bryts får fiskbullarna märkning om detta.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### FISKBULLAR I HUMMERSÅS

Ingredienser: Fiskbullar: **Fiskkött** (55 %), **mjölk**, vatten, potatismjöl, rapsolja, salt, kryddextrakter. Sås: Vatten, **grädd**e, rapsolja, stärkelse, **hummerkött** (1 %), tomatpuré, förtjockningsmedel (fruktkärnmjöl), salt, paprikaextrakt, **fiskextrakt**, kryddor, aromer.

Fiskbullar i Hummersås innehåller 51 % fiskbullar. Av förpackningens totala innehåll är 28 % fiskkött, 0,5 % hummerkött

Vikt: 375 g

Bäst före: se märkning i botten (15 01 2014)

Efter öppnandet: Kylförvaring, max 2 dagar.

L43 56 78 (identifikationsmärkning)

SE XXX EG



(identifieringsmärke)

Tillverkad av GladiFisk AB, kundkontakt: 011-11 11 11, [www.gladifisk.se](http://www.gladifisk.se)

Bara att värma och servera.

#### Näringsvärde per 100 g:

Energi	320 kJ / 80 kcal
Fett	4,5 g
varav mättat fett	0,8 g
Kolhydrat	5,0 g
varav sockerarter	0,6 g
Protein	4,5 g
Salt	1,0 g

## Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter

(frivilligt)

- I fiskbullarna ingår: Torsk (*Gadus morhua*), Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*), Sej (*Pollachius virens*), Guldlax (*Argentina silus*).
- Fångstområden: Torsk (Barents hav), Kolja (Norska havet, Nordsjön), Sej (Norska havet), Guldlax (Havet kring Färöarna och Island). Såsens hummerkött (*Homarus gammarus*) – (Nordostatlantien).
- Tydligare tillagningsanvisning kan läggas till. Kastrull: Värm fiskbullarna i kastrull på spisen. Mikrovågsugn (750 W): Häll över fiskbullarna i form avsedd för mikrovågsugn. Värm, under lock på full effekt i cirka tre minuter. Rör om efter halva tiden.
- Helkonserv
- Sorteringsanvisning: Sorteras som metallförpackning.

## Exempel 6: Räkor inlagda i lake

### Förutsättningar

Räkor läggs i en saltlake i plastburk. Ingående tillsatser deklarerar med funktionsnamn och E-nummer eller vedertaget namn. Produkten märks frivilligt med fångstzon (= angiven havszon). Artens latinska namn får frivilligt anges.


Avrunnen vikt ska anges, varvid annan mängddeklaration inte krävs. Näringsdeklaration görs. Bäst före anges med dag, månad och år (t.ex 15 07 2014) och kan då samtidigt användas som identifikationsmärkning för att kunna identifiera och spåra livsmedelspartiet.

Räkorna ska märkas med identifieringsmärke eftersom de är en animalisk produkt som omfattas av förordning 853/2004.

Räkor är ett allergen, men eftersom ordet finns med i beteckningen behöver räkorna inte särskilt framhåvas i ingrediensförteckningen. Här har man ändå valt att göra det med fet stil.

Eftersom hållbarheten förändras väsentligt när förpackningen bryts får räkorna märkning om detta.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

<b>RÄKOR I LAKE</b>	
Ingredienser: <b>Räkor</b> , salt, surhetsreglerande medel (citronsyra), konserveringsmedel (E 211, E 202).	
Vikt: 360 g, avrunnen vikt 170 g	
Bäst före: Se datummärkning på burkens sida (15 07 2014)	
Förvaras kallt (+2 ° till +8 °C)	
Efter öppnandet: Kylförvaring (+2 ° till +8 °C), max 5 dagar.	
Tillverkad av AB Räkan, kundkontakt: 011-11 11 11	

Näringsvärde per 100 g (utan lag):	
Energi	320 kJ / 80 kcal
Fett	0,5 g
varav mättat fett	0,1 g
Kolhydrat	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	18 g
Salt	3,0 g

### Förpackningen kan dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Fångstzon: Barents hav.
- *Pandalus borealis* (anges förslagsvis inom parentes efter ordet räkor i ingrediensförteckningen).
- Sorteringsanvisning: Sorteras som plastförpackning.

## Exempel 7: Leverpastej

### Förutsättningar

Identifikationsmärkningsen på produkten är bäst före-datumet.

Leverpastejen ska märkas med identifieringsmärke eftersom det är en animalisk produkt som omfattas av förordning 853/2004.

Beroende på beteckningen ställs olika krav på allergenmärkningsen. Heter produkten *Bredbar leverpastej* behöver allergenet mjölk markeras i ingredienslistan. I exemplet görs detta med versaler.

Näringsdeklarationen skrivs i två spalter för att få plats på den låga förpackningen.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

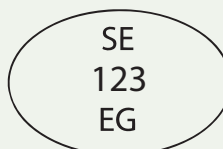
#### BREDBAR LEVERPASTEJ

Ingredienser: Grislever (30 %), MJÖLK, fett fläsk, vatten, griskött, potatisstärkelse, socker, koksalt, kryddor, konserveringsmedel E250.

300 g

Bäst före: 01.02.2014

Förvaras vid högst +8°C.



(identifieringsmärke)

Tillverkad av Köttchark AB, Box 110, 394 60 Stockholm.

#### Näringsvärde per 100 g:

Energi	900 kJ/210 kcal	Protein	9 g
Fett	14 g	Salt	1,5 g
varav mättat fett	4,1 g	Järn	7 mg (50 % av DRI*)
Kolhydrat	12 g		
varav sockerarter	7,5 g		

\* Dagligt referensintag

### Ingrediensförteckning för en förpackning med Gräddleverpastej

Allergenet framgår av beteckningen och behöver inte förtydligas med versaler, fetmarkering eller på annat sätt. Här har man ändå valt att frivilligt framhäva mjölk och grädde med versaler. Eftersom grädde ingår i beteckningen ska den mängddeklareras.

Ingredienser: Grislever (30 %), MJÖLK, fett fläsk, vatten, potatismjöl, GRÄDDE (4 %), socker, koksalt, kryddor, konserveringsmedel E250.

## Exempel 8: Ekologisk müsli med fullkorn

### Förutsättningar

Produkten Ekologisk Hallon/blåbärsmüsli består av havregryn, rågflingor, majspuffar, frystorkade hallon och frystorkade blåbär. På framsidan står texten *innehåller fullkorn* och därför mängddeklarerar fullkorn.

Müsli innehåller allergener som ska framhävas i ingrediensförteckningen. Här görs det genom att allergenerna markeras med fet stil.

Eftersom produkten är certifierad enligt EU:s regler för ekologisk produktion märks den med EU:s ekosymbol tillsammans med ursprung och kontrollorganets kod. I ingrediensförteckningen skrivs *ekologisk* ut vid de ekologiska ingredienserna.

e-märkningen visar att man följer certifierade rutiner för vikt/volymskontroll inom EU.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### HALLON/BLÅBÄRSMÜSLI

Ingredienser: Ekologiska **havregryn\***, majspuffar (ekologiskt majsmjöl, ekologisk glukossirap, ekologiskt socker, salt), ekologiska **rågflingor\***, frystorkade hallon 5 % (ekologiska hallon, ekologisk solrosolja), frystorkade ekologiska blåbär 5 %.

\*produkten innehåller 60 % fullkorn

e 375 g

Bäst före utgången av 06.2014

L 60561401 (*identifikationsmärkning*)

Förvaras torrt och svalt.

Ursprung: EU-jordbruk

Tillverkare: God Morgon AB, Morgonvägen 4,  
543 21 Morgongåva, Sverige  
Tel: 010-123456



SE-EKO-01  
EU-jordbruk

#### Näringsvärde per 100 g:

Energi, kJ	1500
Energi, kcal	400
Fett, g	4
varav mättat fett, g	0,7
Kolhydrat, g	65
varav sockerarter, g	8
Fiber, g	12
Protein, g	10
Salt, g	0,2

## Alternativ ingrediensförteckning för ekologisk müsli

I detta exempel har man valt att inte lyfta fram fullkornsinnehållet i märkningen. De ekologiska ingredienserna markeras med asterisker.

Ingredienser: **Havregryn\***, majspuffar (majsmjöl\*, glukossirap\*, socker\*, salt), **rågflingor\***, frystorkade hallon 5 % (hallon\*, solrosolja\*), frystorkade blåbär\* 5 %.

\*Ekologiska ingredienser

## Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter

(frivilligt)

- Tillverkningsdag: *dd,mm,åååå*.
- Sorteringsanvisning: Förpackningen sorteras som pappersförpackning.
- Motsvarande mängd färska hallon, resp. färska blåbär.



## Exempel 9: Fullkornsbröd

### Förutsättningar

**På förpackningen görs följande frivilliga påståenden:** Nyckelhål, fiberrik, fullkorn av vete och råg, linfrö. För mjukt bröd gäller följande villkor för nyckelhål:

- Fetthalt högst 7 g/100 g
- Mono- och disackarider totalt högst 5 g/100 g
- Natriumhalt högst 0,5 g/100 g
- Kostfibrer minst 5 g/100 g
- Brödet ska innehålla minst 25 % fullkorn räknat på produktens torrsubstans

Produkten klarar nyckelhålskriterierna, se vidare på sidan 100.

Uttrycket fiberrik är näringspåstående och får användas endast om halten fiber är minst 6 g/100 g produkt alternativt 3 g per 100 kcal.

Brödet innehåller allergener som särskilt ska framhävas i ingrediensförteckningen. Här görs det genom att allergenerna fetmarkeras.

Ascorbinsyran är en carry over-tillsats utan funktion i det färdiga brödet och behöver inte anges som ingrediens. Här görs det ändå frivilligt.

### Recept

Ingrediens	Antal kg	Procent av totala vikten	Ts, (torrsubstans)	Antal kg i ts
Vatten	85	35,97	0 %	0
Kvalitetsvetemjöl (vetemjöl, askorbinsyra och maltmjöl)	32,3	13,67	85 %	27,45
Grovt rågmjöl*	30	12,69	85 %	25,5
Fint rågmjöl*	4,3	1,82	85 %	3,65
Grahamsmjöl grovt*	30	12,69	85 %	25,5
Klippta rågflingor*	23,4	9,9	85 %	19,89
Linfrö	5,4	2,28	94,7 %	5,11
Bagerisirap	13	5,5	80 %	10,4
Rapsolja	3	1,27	100 %	3
Torrjäst	2,7	1,14	95 %	2,56
Vetegluten	5	2,11	85 %	4,25
Salt	2,2	0,93	100 %	2,2
Total degvikt	236,30	100		129,51
Utbyte efter bakförlust (10 %)	212,67			

\*Fullkorn

Mängddeklaration av	Procent i färdigt bröd	Procent ts
Linfrö	$5,4 / 212,67 = 0,0254 = 2,5 \%$	
Fullkorn:		
Grovt rågmjöl	$30 / 212,67 = 0,141 = 14,1 \%$	$30 \times 0,85 / 129,51 = 0,197 = 19,7 \%$
Fint rågmjöl	$4,3 / 212,67 = 0,020 = 2,0 \%$	$4,3 \times 0,85 / 129,51 = 0,028 = 2,8 \%$
Grahamsmjöl	$30 / 212,67 = 0,141 = 14,1 \%$	$30 \times 0,85 / 129,51 = 0,197 = 19,7 \%$
Klippta rågflingor	$23,4 / 212,67 = 0,110 = 11,0 \%$	$23,4 \times 0,85 / 129,51 = 0,153 = 15,3 \%$
Totalt fullkorn	41,2 %	57,5 %

Tidigare regler för vad som får kallas *fullkorn* har ersatts med det allmänna kravet på mängddeklaration av ingredienser. Läs mer i avsnittet om fullkorn och fullkornsprodukter på sidan 112.

## Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

### FULLKORNSBRÖD

Fiberrikt matbröd med linfrö. Bakat med fullkorn av vete och råg. Nyckelhålssymbol.

Ingredienser: Vatten, **vetemjöl**, fullkornsmjöl av **vet\***, fullkornsmjöl av **råg\***, klipppta **rågkärnor\***, sirap, linfrö (2,5 %), **vetegluten**, siktat **rågmjöl**, jäst, rapsolja, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

\*Andelen fullkorn är 41 % vilket motsvarar 58 % av torrvikten.

700 g

Bäst före: 21.06.2013

Tillverkare: Bästa Bageriet AB. Tel 020-12 34 56

### Näringsvärde per 100 g

Energi, kJ	950
Energi, kcal	220
Fett, g	3,0
varav mättat fett, g	0,3
Kolhydrat, g	37
varav sockerarter, g	4,5
Fiber, g	6,8
Protein, g	8,2
Salt, g	0,9

## Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Bakdag
- Sorteringsanvisning: Förpackningen sorteras som plastförpackning.

## Exempel 10: Kanelbullar

### Förutsättningar

Bullar smaksatta med kanel. Kanel används i små mängder i aromgivande syfte och trots att det ingår i namnet behöver det inte mængdanges.

Produkten ska även säljas i Norge.

Margarin är en sammansatt ingrediens där samtliga ingående komponenter deklarerar. Margarinet är berikat vilket ska deklarerar i ingrediensförteckningen, se sidan 40. Vitamin A och D bidrar endast med försumbara halter i de färdiga kanelbullarna och de får därför inte anges i näringsdeklarationen. Carry over-tillsatserna citronsyra, E471 och E475, som ingår i margarinet deklarerar inte då dessa inte har någon funktion i slutprodukten och inte är allergena.

De allergena ingredienserna ska särskilt framhävas. Här görs det genom att allergenen fetmarkerar.

Identifikationsmärkningen är bäst före-datum.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### KANELBULLAR/KANELBOLLER

12 st Färdiggräddade/ferdigstekte

Ingredienser: **Vetemjöl/hvetemel**, socker/sukker, margarin (vegetabilisk olja (palm, raps och kokos), vatten/vann, salt, fullhärdad/herdet rapsolja, arom, A- och D-vitamin), vatten/vann, jäst/gjær, skållat **havremjöl/mel**, aprikoskärnor/kerne, mjukt/myke **mandelskal/skjell**, **vetestärkelse**/stivelse, kanel, äppeljuicekoncentrat och salt.

Vikt/vekt: 420 g

Bäst före/Best før: se sidan (06.01.2014)

Tillverkat av/Et produkt fra: AB Bagarna, Bullgränd 5, 123 45 Bagarmossen, Sverige  
tel +46 (0)27 5987255

Näringsvärde/Næringsinnhold	per 100 g	Per styck (35 g)
Energi, kJ	1500	550
Energi, kcal	360	130
Fett, g	12	4,5
varav mättat fett/herav mettede		
fetsyrer, g	3,7	1,3
Kolhydrat/karbohydrat, g	56	20
varav/herav sockerarter g	20	7
Protein, g	6,5	2,5
Salt, g	0,5	0,17

### Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Bakdag
- Sorteringsanvisning: Förpackningen sorteras som plastförpackning.

## Exempel 11: Apelsinmarmelad

### Förutsättningar

e-märkning: certifierade rutiner för vikt/volymskontroll inom EU.

Uppgiften om nettovikten måste finnas i samma synfält som beteckningen.

De 25 gram apelsinråvara som använts per 100 gram marmelad består av apelsinskal, pulp och juice.

Identifikationsmärkningen är produktens bäst före-datum.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### APELSINMARMELAD MED FINSTRIMLADE SKAL

Ingredienser: Socker, vatten, apelsiner, geleringsmedel (pektin), syra E 330, konserveringsmedel E 202.

Fruktmängd: 25 g apelsin per 100 g marmelad.  
450 g e

Bäst före: Se locket (20-09-2015)

Förvara öppnad förpackning kallt.

Tillverkat av AB God Mat. Tel 0123-45 67 89

#### Näringsvärde per 100 g

Energi	850 kJ/200 kcal
Fett	0 g
varav mättat fett	0 g
Kolhydrat	49 g
varav sockerarter	49 g
Protein	0 g
Salt	0 g

### Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Hela förpackningen är återvinningsbar.
- Burken sorteras som ofärgat glas och locket som metallförpackning.
- Glasåtervinningsymbol.

## Exempel 12: Saft

### Förutsättningar

Produkten är en koncentrerad fruktdryck utan färgämnen. Se vidare under avsnittet om saft och fruktdrycker på sidan 132. Produkten består av en blandning av olika fruktjuicer där hallon är den karaktäristiska smaken.

Identifikationsmärkningsdatum är bäst före-datum.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### BLANDSAFT HALLON

Ingredienser: Socker, vatten, päronjuice, hallonjuice, äppeljuice, druvjuice, syra (citronsyra), konserveringsmedel (natriumbensoat och kaliumsorbat).

Drickfärdig saft innehåller 9 % juice (varav 1,5 % hallonjuice).

Volym: 1,5 liter. Blandas 1+4. Ger 7,5 liter.

Bäst före: 23 01 2015

AB God saft

Saftvägen 11

222 22 X-stad

Konsumentkontakt 011-33 33 33

**Saften ska även märkas med en näringsdeklaration med näringsvärde per 100 ml drickfärdig saft.**

### Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Förvara öppnad förpackning kallt.
- Förpackningsfakta: Kapsyl och flaska sorteras som plastförpackning.

## Exempel 13: Chokladkonfektyr

### Förutsättningar

Produkten är en fylld chokladbit bestående av en knäckig kola med mandelbitar, överdragen med mjölkchoklad. Till produkten har använts 50 % mjölkchoklad, som uppfyller chokladdirektivets definition för mjölkchoklad och som produceras och transporteras i separata system där korskontakt ej identifierats i riskanalysen.

Mängddeklaration har angetts för mjölkchoklad i beteckningen, men procent-satsen kan även anges efter ingrediensförteckningen: *produkten innehåller 50 % mjölkchoklad.*

En av aromerna har en bärare av vetestärkelse.

Identifikationsmärkningen är bäst före-datum.

Produkten innehåller allergena ingredienser som särskilt ska framhävas. Här görs det genom att allergenen fetmarkeras. Eftersom beteckningen innehåller orden **mjölk** och **mandel** kan man utesluta att markera alla mjölk ingredienser samt mandel i ingrediensförteckningen. Då behöver bara **soja** och **vete** fetmarkeras.

### Förpackningen ska märkas med följande uppgifter

#### Mjölkchoklad (50 %) med mandelkrokant

Ingredienser: Socker, palmolja, kakaosmör, **mjölk**pulver, **smör**, kakaomassa, **mandel**, sockrad kondenserad skum**mjölk**, salt, emulgeringsmedel (**soja**lecitin), aromer (med **vete**stärkelse).

32 g

Bäst före: dd.mm.åååå

AB Extragott, tel 027-598 72 55 [www.extragott.se](http://www.extragott.se)

#### Näringsvärde per 100 g

Energi	2250 kJ/540 kcal
Fett	32 g
varav mättat fett	16.5 g
Kolhydrat	60 g
varav sockerarter	57 g
Protein	4 g
Salt	0.5 g

### Förpackningen får dessutom märkas med följande uppgifter (frivilligt)

- Näringsdeklarationen kan kompletteras med uppgifter om per 32 g (lika med förpackningen).
- Förvaras torrt och svalt.
- Förpackningen sorteras som plastförpackning.

# Kapitel 6

## Märkningslathund

Denna översikt visar vilka märkningsuppgifter som ska anges på olika typer av förpackningar med hjälp av en klassindelning av uppgifterna.

Se även sidan 16 och checklisten för olika förpackningsstorlekar.

<b>Klass 1 (basklassen)</b>	Beteckning, ingrediensförteckning, allergenmärkning, mängd av vissa ingredienser, nettokvantitet, bäst före/sista förbrukningsdag, företagets namn och adress, näringsdeklaration, i vissa fall ursprung, bruksanvisning, alkoholhalt, förvaringsanvisning samt den speciella märkning som krävs för vissa varugrupper (t.ex. uttrycket <i>djupfryst</i> för djupfrysta livsmedel och identifieringsmärke för animaliska livsmedel) samt identifikationsmärkning av livsmedelspartiet.
<b>Klass 2</b>	Beteckning, allergenmärkning, nettokvantitet, bäst före/sista förbrukningsdag.
<b>Klass 3</b>	Beteckning
<b>Klass 4</b>	Beteckning, bäst före/sista förbrukningsdag, företagets namn och adress, identifikationsmärkning, förvaringsvillkor.
<b>Klass 5</b>	Beteckning, förvaringsvillkor, identifikationsmärkning
<b>Klass 6</b>	Ingen märkning alls

För vissa varugrupper finns speciallagstiftning som avviker från denna översikt, exempelvis gäller det djupfryst.

För förpackningar av typ G-M måste alla märkningsuppgifter enligt klass 1, som inte är märkta på förpackningen, i stället lämnas i särskild handling i form av exempelvis en följesedel. Avsikten är att köpare i alla handelsled ska ha tillgång till märkningsuppgifterna på ett eller annat sätt.

För förpackningstyp F, G, I och L kan det vara praktiskt att ändå ange övriga märkningsuppgifter på själva förpackningen i stället för i särskild handling för att säkerställa att rätt märkningsuppgifter når kunden.

För förpackningstyp K gäller konsumentförpackningens märkning som särskild handling.

Notera att identifikationsmärkning kan bestå av datummärkning om dag och månad anges.

De artikelnummer som anges i märkningslathunden hänvisar till förordning (EU) nr 1169/2011.



Förpackningstyp	Lagstadgad märkning	Livsmedelsföretagens tips, märk gärna
<b>A.</b> Konsumentförpackning, d.v.s. färdigförpackad produkt avsedd för enskild konsument, enligt artikel 9.	Klass 1 <b>Dock ej vid direkt försäljning</b> , se sidan 18.	
<b>B.</b> Konsumentförpackning vars största yta är mindre än 10 cm <sup>2</sup> , enligt artikel 16.	Klass 2 Ingrediensförteckning ska tillhandahållas på andra sätt eller göras tillgängliga på konsumentens begäran.  Ytterförpackningen ska ha ID-märkning.	
<b>C.</b> Returglas med beständig märkning som saknar etikett, enligt artikel 16.	Klass 2 + näringsdeklaration + ID-märkning.	
<b>D.</b> Konsumentenhet som i sig inte är en färdigförpackning och som utgör en av flera likadana enheter (samma kvantitet och varusort) inneslutna i en färdigförpackning avsedd för konsument (t.ex. såspåsar i en kapsel).  Ytteremballaget till dessa konsumentenheter ska vara märkt enligt typ A.	Klass 6  Den totala nettokvantiteten och antal enheter ska anges på den yttre förpackningen.	Klass 3 + bäst-före (i förekommande fall).  ID-märkning om praktiskt möjligt.
<b>E.</b> Konsumentenhet (förpackning) som saluhålls i tidigare handelsled och som inneslutits i ytterförpackning (enligt typ F nedan), enligt artikel 8.7.	Klass 6 + ID-märkning  Klass 1 ska finnas på etikett eller i handelsdokument och ska märkas före försäljning till konsument.	
<b>F.</b> Ytterförpackning till ofullständigt märkta konsumentförpackningar (enligt typ E ovan), enligt artikel 8.7.	Klass 4	

<b>G.</b> Ytteremballage till färdigförpackade livsmedel avsedda för storhushåll (för beredning, bearbetning eller uppdelning), enligt artikel 8.7.	Klass 4	
<b>H.</b> Storhushållsenheter inneslutna i ytteremballage enligt typ G ovan (t.ex. 5 kg:s margarinförpackningar packade flera stycken i en större ytterförpackning), enligt artikel 8.7.	Klass 6 + ID-märkning	Klass 3 + ID-märkning Vid genomskinlig förpackning klass 6 + ID-märkning.
<b>I.</b> Tillsluten storförpackning avsedd för livsmedelsindustri, parti- eller detaljhandel, enligt artikel 8.8.	Klass 3  Det ska säkerställas att företagen får tillräcklig information för att själva kunna märka rätt.	Klass 5 + datummärkning
<b>J.</b> Mindre storförpackning avsedd för livsmedelsindustri, parti- eller detaljhandel, innesluten i storförpackning enligt I ovan (t.ex. 5 kg:s margarinförpackningar packade flera stycken i en större storförpackning), enligt artikel 8.8.	Klass 3	Klass 5 + datummärkning.
<b>K.</b> Ytterförpackning avsedd för detaljist/grossist/storhushåll innehållande fullständigt märkta konsumentförpackningar, enligt artikel 8.7. .	Klass 4	Kvantitet, t.ex. 6 x 200 g.
<b>L.</b> Ytterförpackning avsedd för detaljist/grossist innehållande konsumentförpackningar med begränsad märkning (t.ex. konsumentenheter med en största yta mindre än 10 cm <sup>2</sup> ), enligt artikel 8.7.	Klass 4	Klass 1 Kvantitetsuppgift rekommenderas, då konsumentenheten är viktmärkt t.ex. 500 st x 5 g.
<b>M.</b> Icke tillslutna förpackningar eller lastbärare (t.ex. brödbäck), enligt artikel 8.8.	Klass 6  Det ska säkerställas att företagen får tillräcklig information för att själva kunna märka rätt.	