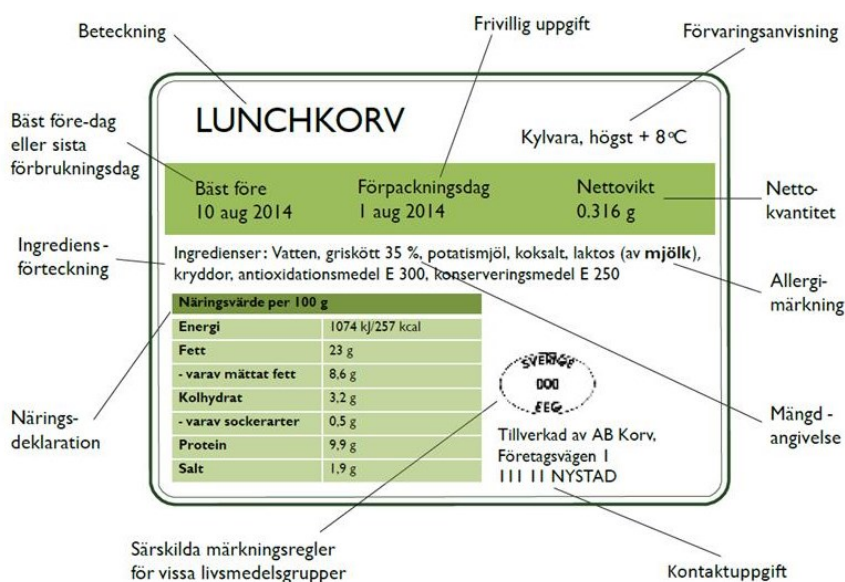


Märkningsregler för färdigförpackade livsmedel

Alla som säljer färdigförpackade livsmedel ansvarar för att märkningen är korrekt och inte vilseleder konsumenten. Denna information är en kort sammanfattning av de grundläggande regler men den är inte heltäckande. Beroende på vilket livsmedel det handlar om kan det finnas särskilda regler som du också måste ta hänsyn till. Reglerna om hur livsmedel ska märkas finns främst i förordningen (EU) 1169/2011 som kallas Informationsförordningen.

- Märkningen ska vara på svenska.
- Informationen får inte vilseleda konsumenten.
- Obligatoriska märkningsuppgifter ska vara klart läsbara och inte skymmas av annan text eller bild. Minsta tillåten teckenstorlek är 1,2 mm på stora förpackningar och 0,9 mm på små förpackningar.



Obligatoriska märkningsuppgifter

1. Beteckning

Beteckning ska ge konsumenten en klar uppfattning om vilken livsmedel han/hon köper och inte vara vilseledande. Varumärke eller fantasinamn får därför inte ersätta beteckningen. Exempel på när en beteckning kan vara vilseledande är om en ingrediens framhävs, utan att ingå i större mängd eller ge livsmedlet en viss karaktär. Ibland behöver man i anslutning till beteckningen ange hur livsmedlet har behandlats för att konsumenten ska kunna föreställa sig varan, till exempel "kokt skinka".

Vissa beteckningar har ett särskilt skydd igenom lagstiftning och får bara användas om varan tillverkats på ett speciellt sätt som till exempel Parmesan ost, Kalix löjrom och Champagne.

2. Ingrediensförteckning

Alla ingredienserna i sammansatta livsmedel ska skrivas ut, med vissa få undantag. Ingredienserna ska anges i fallande storleksordning efter den vikt de hade vid tillverkningstillfället.

Som ingredienser räknas också tillsatser som ska anges med funktionsnamn följt av tillsatsens E-nummer och/eller namn t.ex. "konserveringsmedel E211"

3. Allergimärkning

Konsumenten ska alltid få tydlig information om allergener och ämnen som orsakar överkänslighetsreaktion. Dessa ämnen ska framhållas till exempel genom en annan stil, typsnitt eller bakgrundsfärg. De allergener som ska anges är spannmål som innehåller gluten, ägg, soja, kräfdjur, jordnötter, fisk, mjölk (inkl. laktos), nötter, selleri, senap, sesamfrö, svaveldioxid, sulfat, lupin, blötdjur och produkter som framställs av dessa allergener till exempel lecitin från sojaböner.

4. MängdeklARATION

Mängdangivelse för vissa ingredienser krävs om:

- ingrediensen ingår i beteckningen och är avgörande för konsumentens val till exempel om beteckningen är "blåbärspaj" ska mängden blåbär anges.
- ingrediensen vanligtvis förknippas med beteckningen utan att ingå i beteckningen till exempel för "skagenröra" ska mängden räkor anges, eftersom det är underförstått att räkor ingår.
- ingrediensen särskilt framhåvs till exempel med en bild på förpackningen.

5. Nettokvantitet

Livsmedel ska alltid märkas med vikt eller volym. Flytande livsmedel ska anges i volym (t.ex. cl) och övriga livsmedel i vikt (t.ex. gram). Förpackningen ska inte räknas med.

6. Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag

De flesta livsmedel ska vara märkta med "Bäst före-dag". Datumuppgifterna ska anges med uttrycket "Bäst-före" samt dag-månad-år i den ordningen, så här: "Bäst före: 5-11-2016". Sista förbrukningsdag ska anges på livsmedel som lätt kan bli förstörda av mikroorganismer och som efter en kort period skulle kunna utgöra en omedelbar fara för människors hälsa till exempel mald köttfärs eller färsk fisk. Livsmedel med sista förbrukningsdag får inte säljas efter denna dag.

7. Förvaringsanvisning

Speciella anvisningar för förvaring ska finnas med i märkningen, om uppgiften är nödvändig för att konsumenten ska kunna förvara livsmedlet på rätt sätt till exempel +4 C°.

8. Namn och adress för tillverkare, förpackare eller säljare

Kontaktuppgifter ska anges till den livsmedelsföretagaren som ansvarar för livsmedelsinformation, detta är under förutsättning att företaget finns inom EU. I annat fall ska uppgifterna till de företag som importerar livsmedlet till EU anges. Kontaktuppgifter ska innehålla företagets namn och något av följande: adress, telefonnummer eller webbadress (endast ok om det på hemsidan framgår en fysisk adress eller ett telefonnummer).

9. Ursprung

Ursprungsmärkning krävs för vissa livsmedel, som exempelvis nötkött och kalvkött, fisk, honung och olivolja. Från den 1 april 2015 är det även obligatoriskt att ange ursprung för kött från får, gris, get och fjäderfä.

Noggrannare beskrivning av hur detta ska utformas finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.

10. Bruksanvisning

Bruksanvisning ska finnas med i märkningen, om det är nödvändigt för att konsumenten ska kunna förstå hur livsmedlet ska användas. Exempel på bruksanvisningar är hur saft ska spädas, att köttfärsen ska genomstekas eller hur djupfryst fisk ska tinas.

11. Verklig alkoholhalt

Verklig alkoholhalt ska anges för drycker där alkoholhalten överstiger 1,2 volymprocent. Framför uppgiften ska det stå "alkohol" eller förkortningen "alk".

12. Näringsdeklaration

Näringsdeklarationen beskriver hur mycket energi och näringsämnen livsmedlet innehåller till exempel fett, mättat fett, kolhydrater, sockerarter, protein och salt. Idag finns det krav på näringsdeklaration för vissa typer av livsmedel.

Från och med den 13 december 2016 blir det obligatoriskt med en näringsdeklaration på alla färdigförpackade livsmedel utom för vissa få undantag till exempel mycket små förpackningar (< 25 cm²) och livsmedel som endast innehåller en ingrediens.

Noggrannare beskrivning av hur detta ska utformas finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.

13. Ytterligare uppgifter

För vissa typer eller kategorier av livsmedel finns även andra obligatoriska uppgifter som ska anges till exempel koffeinhalten i energidrycker.

Frivillig uppgift

Frivilliga uppgifter får inte vara vilseledande för konsumenten. En sådan uppgift kan till exempel vara förpackningsdag eller bakdag. Det anges ändå av många företag med hänsyn till att konsumenten efterfrågar livsmedlets ålder.

Lagstiftningen

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Mer information om märkning hittar du på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.

Vi har även en del information och länkar på vår hemsida www.srmh.se. Vid specifika frågor om era produkter kontakta våra miljöinspektörer på telefon 08-578 663 00 eller via miljokontoret@srmh.se.