

# Märkning av förpackade livsmedel

**1 Beteckning**

**13 Frivillig uppgift**

**7 Förvaringsanvisning**

**6 Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag**

**2 Ingrediensförteckning**

**3 Allergimärkning**

**12 Särskilda märkningsregler för vissa livsmedelsgrupper**

**5 Nettokvantitet**

**4 Mängd-deklaration**

**8 Namn och adress (eller telefonnr i Sverige) för tillverkare, förpackare eller säljare**

**LUNCHKORV**

Kylvara, högst +8°C

Bäst före	Förpackningsdag	Nettovikt
10 aug 2009	1 aug 2009	0,316 kg

**Ingredienser:** Vatten, griskött 35 %, potatismjöl, koksalt, laktos (av mjölk), kryddor, antioxidationsmedel E 300, konserveringsmedel E 250

Fetthalt: 20 %

Tillverkad av AB Korv, Företagsvägen 1, 111 11 NYSTAD

SVERIGE  
000  
FEG.

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

- 1 Beteckning – namnet på varan
- 2 Ingrediensförteckning
- 3 Allergimärkning
- 4 Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser
- 5 Nettokvantitet
- 6 Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- 7 Förvaringsanvisning
- 8 Namn och adress för tillverkare, förpackare eller säljare
- 9 Ursprung (endast i vissa fall)
- 10 Bruksanvisning (endast i vissa fall)
- 11 Verklig alkoholhalt (endast i vissa fall)
- 12 Särskilda märkningsregler för vissa livsmedel
- 13 Frivillig uppgift

Uppgifterna **1**, **5**, **6** och **11** ska kunna ses i samma synfält.

# Sammanfattning av de varor

## **Ansvar för att märkningen är rätt**

Märkningsreglerna gäller alla som hanterar livsmedel. Tillverkaren eller förpackaren och – för importerade/införda livsmedel – importören, är de som i första hand bär ansvaret för märkningen. Men säljaren har det slutliga ansvaret för att varorna är rätt märkta.

## **Lättbegriplig märkning**

Märkningen av ett livsmedel måste vara väl synlig och lätt att förstå. Märkningen får inte döljas av en prislapp eller vara skriven med för liten text. Förkortningar som kan missförstås får inte användas.

## **Märkningen får inte vilseleda**

Märkningen får inte vilseleda eller ge ett felaktigt intryck när det gäller t ex livsmedlets karaktär, sammansättning, datumuppgift, tillverkningsmetod eller ursprung. Påståenden om att livsmedel förebygger, behandlar eller botar sjukdom får inte användas.

## **Språk**

Märkningen ska vara på svenska. Annat språk får användas om stavningen endast obetydligt skiljer sig från den svenska. Samma regler gäller kvartersbutiker och butiker med utländska specialiteter.

## **1 Beteckning**

Beteckningen ska ge konsumenten en klar uppfattning om vilket slags livsmedel hon/han köper. Vissa beteckningar är skyddade och får bara användas på varor som uppfyller de särskilda regler som gäller för dessa varor. Andra varor som bara liknar dem får inte ha sådana skyddade beteckningar. Exempel på skyddade beteckningar är falukorv, sylt och margarin. Varumärke eller märkesnamn får inte användas i stället för varans beteckning. Se även punkt 12.

## **2 Ingrediensförteckning**

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

Som ingredienser räknas också tillsatser. De ska anges med lämpligt funktionsnamn följt av tillsatsens E-nummer och/eller namn. Exempel: ”konserveringsmedel E 211” eller ”konserveringsmedel natriumbensoat”.

En ingrediens i ett livsmedel kan i sin tur bestå av flera ingredienser. Dessa ska finnas med i ingrediensförteckningen. Exempel: Grillkorv ingår i en förpackning med pytt-i-panna. Grillkorvens alla ingredienser måste finnas med i ingrediensförteckningen.

## **3 Allergimärkning**

Konsumenten ska alltid få information om vissa kända allergiframkallande ämnen har använts vid tillverkningen av ett livsmedel. Reglerna omfattar kräftdjur, blötdjur, ägg, fisk, jordnötter, lupin, sojaböner, mjölk (inkl. laktos), nötter, selleri, senap, sesamfrö, svaveldioxid, sulfit och spannmål som innehåller gluten.

## **4 Mängddeklaration**

Mängddeklarationskravet innebär att det ska framgå av märkningen hur mycket livsmedlet

# Vanligaste märkningsreglerna

innehåller av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser. Huvudregeln är att mängd-deklaration är obligatorisk för alla livsmedel, även drycker, som innehåller mer än en ingrediens. Oftast är det tillräckligt att ange mängden av den ingrediens/kategori av ingredienser som är avgörande för köpet, dvs mest värdefull från ekonomisk eller näringsmässig synpunkt. Exempel: jordgubbar i jordgubbsyoghurt, frukt i fruktkräm, kött i kåldolmar. Mängden ska vanligtvis anges i %. Uppgiften kan finnas vid livsmedlets beteckning eller i ingrediensförteckningen.

## 5 Nettokvantitet

Livsmedel ska märkas med vikt eller volym. Själva förpackningens vikt, vikten av clips, etiketter och liknande får inte räknas med.

## 6 Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag

Bäst före-dag

De flesta livsmedel ska vara märkta med bäst före-dag.

Bäst före-dag är den dag fram till vilken ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper som normalt förknippas med livsmedlet. Datumuppgifterna ska anges med uttrycket ”bäst före” samt dag, månad och år i nämnd ordning. Exempel: ”Bäst före 18 augusti 2011” eller ”Bäst före 18 aug 19”.

För livsmedel med kortare hållbarhet än tre månader räcker det att ange dag och månad. Exempel: ”Bäst före 18 aug”. Om hållbarheten är minst 18 månader räcker det att ange år. Exempel: ”Bäst före utgången av 2011”.

Sista förbrukningsdag

Livsmedel som från mikrobiologisk synpunkt är mycket lättfördärliga ska märkas med sista förbrukningsdag i stället för bäst före-dag. Livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag får inte saluhållas efter denna dag.

Ett livsmedel betraktas som mycket lättfördärligt om det finns risk för att det kan vara farligt för hälsan och att detta inträffar inom kort tid, dvs inom ett fåtal dagar. Som vägledning kan sägas att ett livsmedel, som har en hållbarhet på fem dagar eller mindre vid en förvaringstemperatur av +4°C eller lägre, ofta anses som mycket lättfördärligt. Exempel: färsk fisk, färsk kyckling, köttfärs, organ och rå korv.

Vid märkningen måste uttrycket ”sista förbrukningsdag” användas. Datumuppgifterna ska anges med dag, månad och år i nämnd ordning. Bäst före-dag får inte ersätta sista förbrukningsdag.

## 7 Förvaringsanvisning

Livsmedel med ”sista förbrukningsdag” ska alltid märkas med förvaringsanvisning. Livsmedel med ”bäst före-dag” ska märkas med förvaringsanvisning om det har betydelse för hållbarheten att livsmedlet förvaras på ett visst sätt.

## 8 Tillverkare, förpackare eller säljare

Livsmedel ska alltid vara märkta med namn och adress för antingen tillverkaren, förpackaren eller säljaren. I de fall säljaren anges måste denne vara etablerad i ett EES-land (EU, Norge eller Island) eller Turkiet och kan t ex vara en importör eller en livsmedelskedja. För företag i Sverige kan telefonnummer accepteras i stället för adress. Däremot accepteras inte enbart hänvisning till en internetadress.

## 9 Ursprung

Det finns inget generellt krav på ursprungsmärkning. Platsen för livsmedlets ursprung måste däremot alltid anges om avsaknad av den uppgiften kan antas vara vilseledande för konsumenten. Inget hindrar att ursprunget frivilligt anges. All form av ursprungsmärkning som kan antas vara vilseledande för konsumenten

ten är dock otillåten. Konsumenten ska inte kunna tro att livsmedlet kommer från något annat land eller region än vad det faktiskt gör. För nötkött finns särskilda regler om ursprungsmärkning. Vissa andra produkter kan ha krav på att ursprunget ska anges.

### **I 0 Bruksanvisning**

Bruksanvisning ska finnas om avsaknaden av sådan gör det omöjligt att använda livsmedlet på rätt sätt.

### **I 1 Verklig alkoholhalt**

Drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol ska märkas med uppgift om den verkliga alkoholhalten. Det är inte korrekt att ange alkoholhalten som "max.halt", "cirkahalt" eller med intervall.

### **I 2 Ytterligare märkningsregler**

Ytterligare märkningsregler finns i andra föreskrifter, EG-förordningar och EG-beslut, t ex om nyckelhålssymbolen, näringsvärdesdeklaration, närings- och hälsopåståenden, GMO, honung och cider. På Livsmedelsverkets webbplats finns en förteckning över gällande regler inom verkets ansvarsområde. Även inom andra myndigheters ansvarsområden kan märkningsregler finnas.

### **I 3 Frivillig uppgift**

Det är inget krav att märka livsmedel med t ex förpackningsdag eller bakdag. Detta görs ändå av många företag med hänsyn till att konsumenten vill veta livsmedlets ålder.

### **Var kan man läsa mer?**

De vanligaste märkningsreglerna finns i

- Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel, LIVSFS 2004:27 (med ändringar)
- Det finns också en vägledning till föreskrifterna. Den riktar sig i första hand till kontrollmyndigheterna.

Föreskrifterna kan köpas från Livsmedelsverket:

Adress: Livsmedelsverket  
Kundtjänst  
Box 622  
751 26 UPPSALA  
Telefon: 018-17 55 06  
Telefax: 018-17 55 11  
E-post: kundtjanst@slv.se

Livsmedelsverkets föreskrifter och vägledningar finns också tillgängliga på verkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

### **Vem svarar på frågor?**

I första hand ska frågor om märkning ställas till kommunens miljökontor eller motsvarande förvaltning.



**LIVSMEDELS  
VERKET**

Box 622  
751 26 UPPSALA  
Tel 018-17 55 00  
Fax 018-10 58 48  
[www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)