

Från: "Linda Nordgren" <linda.nordgren@oatly.com>
Skickat: Mon, 10 May 2021 20:07:06 +0100
Till: "Länsstyrelsen Skåne" <skane@lansstyrelsen.se>
Cc: "Malmö miljöförvaltning" <miljo@malmö.se>
Ämne: Överklagande av Länsstyrelsens beslut DNR. 281-46684-2020
Bilagor: Överklagan, Lst beslut dnr 281-46684-2020, 2021-05-10_SIGN.pdf, Bilaga 1 - Livsmedelsverkets vägledning om säljande uttryck.pdf, Bilaga 2 - Livsmedelsverkets vägledning om naturligt och tillsatt socker....pdf, Bilaga 3 - Livsmedelsverkets vägledning om socker.pdf, Bilaga 4 - Livsmedelsverkets vägledning om märkning av tillsatsen stevio....pdf, Bilaga 5 - Danska Miljø- og Fødevarerministeriet Fødevarerstyrelsens Vejle....pdf, Bilaga 6 - Livsmedelsverkets vägledning om märkningspåståendet Utan tillsatt socker..pdf, Bilaga 7 - Oatlys patent.pdf, Bilaga 8 - Livsmedelsdatabas - havre.pdf, Bilaga 9 - Livsmedelsdatabas - havregryn.pdf

FÖRVALTNINGSRÄTTEN
I MALMÖ
Avdelning 3
INKOM: 2021-05-17
ÖMR: 5562-21
AKTBIL: 1

Till berörda parter

via

Linda Nordgren

Global VP Crisis and Community management

Oatly Group | P O Box 588 | 201 25 Malmö, Sweden
Visiting & Courier address | Jägaregatan 4 | 211 19 Malmö, Sweden
Cell +46 (0)731 52 55 90 | Phone +46 (0)10 600 51 37

www.oatly.com

Länsstyrelsen i Skåne
Miljöförvaltningen

Datum 2021-05-10

205 80 Malmö

Enbart via e-post till: skane@lansstyrelsen.se

Kopia till: miljo@malmo.se

ÖVERKLAGAN

AV LÄNSSTYRELSENS BESLUT

DNR. 281–46684–2020

Klagande: Oatly AB
Org.nr. 5564461043
Stora Varvgatan 6A, 211 19 Malmö

Svarande: Miljöförvaltningen Malmö stad
205 80 Malmö

Saken: Vilseledande påstående i förpackningsmärkning i strid med Förordning (EU) 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna artikel 7 p 1. Miljöförvaltningen Malmö stad beslut i ärende med diarienummer MN-2020-8625

Oatly AB ("Oatly") ber härmed att få inkomma med överklagande av Länsstyrelsen Skånes ("Länsstyrelsen") beslut den 29 mars 2021 i ärende Dnr 281-46684-2020, delgett Oatly den 19 april 2021, rörande Oatlys överklagande av den 10 december 2020 av Miljöförvaltningen Malmö stads ("Miljöförvaltningen") beslut av den 20 november 2020, dnr MN-2020-8625 ("Beslutet"), enligt följande.

1. YRKANDEN

1.1 Oatly yrkar att Förvaltningsrätten ändrar Länsstyrelsens beslut och upphäver Beslutet.

2. GRUNDER

2.1 I tillägg till de grunder som anförs i överklagandet av den 10 december 2020 och som grunder för överklagandet ber Oatly att få tillägga följande.

2.2 Målet avser skillnaden mellan något som är tillsatt och något som uppkommer, vilket i sin tur handlar om gränsdragningen mellan "ingrediens" och sådant som är resultat i tillverkningen, vilka följer oundvikligen på grund av en ingrediens naturliga egenskaper. Ingredienser definieras som "varje ämne eller produkt, inklusive aromer, livsmedelstillsatser och livsmedels-enzymmer, och varje beståndsdel i en sammansatt ingrediens som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och som finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form; restprodukter ska inte anses vara ingredienser. Tillsatt socker är en ingrediens eftersom den "används" vid tillverkningen eller beredningen. Likaså skulle det enzym som Oatly använder i tillverkningsprocessen kunna vara en ingrediens om den funnits kvar i den färdiga varan. Den maltos som uppkommer i produkten som en oundviklig följd av processen på grund av havrens naturliga egenskaper är inte en ingrediens. Maltosen används inte och är således inte tillsatt.

2.3 Den definition av uttrycket "naturligt" som tillämpats av Miljöförvaltningen och Länsstyrelsen vilar på Livsmedelsverkets vägledning till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ("Informationsförordningen"). Definitionen i vägledningen är onyanserad och starkt förenklad och har aldrig prövats huruvida den på ett korrekt sätt speglar genomsnittskonsumentens uppfattning av vad som kvalificerar som naturligt och intryck av påståendet i det aktuella fallet. Vägledningen är därtill inte lagstiftning utan i grund och botten en partsinlaga, nämligen Livsmedelsverkets tolkning. Det framgår även direkt av Livsmedelsverkets vägledning att denna inte är bindande och inte utesluter andra sätt att uppfylla kraven. Även om denna tolkning förekommit under lång tid kan dess rättsliga ställning således ifrågasättas. Informationsförordningen innehåller inte något stöd för hur uttrycket "naturligt" ska tolkas och inte heller något stöd för den av livsmedelsmyndigheterna förfäktade tolkningen.

2.4 Det märks också på Länsstyrelsens sätt att argumentera att gränsdragningen är svår. På sidan 4 i fjärde stycket synes Länsstyrelsen närmast betrakta maltosen som uppkommer till följd av tillverkningsprocessen som tillsatt socker. Detta är en extensiv slutsats som inte finner stöd i den faktiska processen. Någon maltos har inte tillsatts i produkten utan förekomsten i produkten är en följd av tillverkningsprocessen. I denna bryts havrestärkelsen ner till mindre kolhydratenheter, vilket minskar viskositeten i havrebasen så att den blir mer mjölklik. Bildandet av maltos är en oundviklig konsekvens av stärkelsebrytningen som görs av de enzymer

som används i produktionsprocessen. Samma nedbrytningsprocess sker i vårt matsmältningssystem i kroppen vilket är så den tillgodogör sig energin i stärkelsen.

- 2.5 Varken Miljöförvaltningen eller Länsstyrelsen har prövat ärendet eller överklagandet fullt ut. Detta är ägnat att väcka förvåning med tanke på att frågorna i målet är av grundläggande karaktär och rör en situation som är speciell och tidigare oprövad. Man har inte undersökt den rättsliga ställningen i Livsmedelsverkets tolkning och huruvida den ger en rimlig återspeglning av hur konsumenten uppfattar påståenden som naturligt. Än mindre genom en prövning av det aktuella fallet. Regeln är på grund av sin utformning lätt för en myndighet att tillämpa, men det är inte syftet med Informationsförordningen. Regeln ska se till konsumenternas intresse och smidigheten på den inre marknaden (se artikel 1.1 i Informationsförordningen).
- 2.6 Miljöförvaltningen och Länsstyrelsen har heller inte prövat den ovan kort beskrivna processen genom vilken maltosen uppkommit fullt ut. Ska maltosen betraktas som tillsatt socker eller ej, även om Länsstyrelsen antyder detsamma utan att ange närmare grund för sitt resonemang. "Tillsatt socker" antyder en avsikt – nämligen att söta produkten genom att tillsätta socker eller sötningsmedel. I detta fall är maltosen som redan sagts en oundviklig konsekvens av havrens naturliga egenskaper och de enzymer som används i tillverkningsprocessen. Avsikten med enzymerna är att bryta ner havrestärkelsen till mindre kolhydratenheter för att minska viskositeten i havrebasen och göra den drickbar. Bildandet av maltos är en oundviklig konsekvens av denna process. Denna nedbrytning av havrestärkelse är samma process som sker i vårt matsmältningssystem när vi äter havre, eller i växten själv när den gror.
- 2.7 Miljöförvaltningen och Länsstyrelsen tillämpar Livsmedelsverkets tolkning av uttrycket naturligt utan närmare reflektion eller nyansering. Hänsyn till förutsättningarna i det enskilda fallet tas inte. Liknande tolkning finns även i andra jurisdiktioner men bedömningen är där mindre formalistisk än den svenska. Vid jämförelse av den svenska och den danska vägledningen framstår skillnaden mellan myndigheternas syn ligga just där. Enligt den danska vägledningen måste påståendet bedömas i förhållande till vilken vara/ingrediens det handlar om och vilka framställningsmetoder som använts. Att produkten eller ingrediensen som huvudregel ska finnas som sådan i naturen eller ha genomgått endast en minimal behandling är uppenbarligen inte utan undantag.
- 2.8 Länsstyrelsen förbigår Oatlys invändning grundat på Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel ("Förordningen om Näringspåståenden") och vad som gäller för näringspåståendet "utan tillsatt socker" applicerat på Oatlys produkt med tystnad. Detta kan bero på att Länsstyrelsen betraktar maltosen som tillsatt och att Oatly därför inte är kvalificerat för påståendet. Men även detta kräver en närmare prövning utifrån nu nämnda förordning. Om det befanns att Oatlys produkt är kvalificerad för påståendet uppkommer frågan hur man förklarar sockerarterna i produkten om man inte kan använda ordet "naturligt". Även detta kräver en närmare analys och förståelse för Oatlys produkt och tillverkningsprocess samt dess konsekvenser för tillämpningen av Informationsförordningen och Livsmedelsverkets tolkning av "naturligt" i detta fall. Länsstyrelsen kan inte bara förbigå detta med tystnad.
- 2.9 Likaså förbigår Länsstyrelsen med tystnad den av Oatly påpekade omständigheten att Livsmedelsverket definierar socker i två kategorier "naturligt" och "tillsatt". Någon tredje kate-

gori finns inte. Av definitionen kan bara dras slutsatsen att Oatlys socker i vart fall inte är tillsatt. Regeln torde ha samma rättsliga status som den tolkning som kommer till uttryck i Livsmedelsverkets vägledning beträffande "naturligt". Klassificeringen av påståendet som säljande uttryck kan på denna grund ifrågasättas.

- 2.10 Livsmedelsverkets tolkning från rättssäkerhetssynpunkt kan även ifrågasättas. Det ska noteras att regeln är otydlig. "Minimal behandling" (den svenska), "enkel fysisk process" (den danska) är oklara begrepp även om den svenska myndigheten till skillnad från den danska söker exemplifiera vad man menar. Den danska myndigheten är försiktigare och mer nyanserad än den svenska härvidlag och inser att man inte kan förutse alla tekniker utan att samtliga fall måste prövas utifrån förutsättningarna i det enskilda fallet. Detta synes den svenska vägledningen inte ge utrymme för.
- 2.11 Slutligen går det att ifrågasätta Länsstyrelsens och Miljöförvaltningens tolkning på EU-rättslig grund. Syftet med Informationsförordningen är inte bara att ge en grund för säkerställande av en hög konsumentskyddsnivå när det gäller livsmedelsinformation, med beaktande av att konsumenterna uppfattar information på olika vis och har olika behov av information. Syftet är även att samtidigt säkerställa att den inre marknaden fungerar smidigt. Skillnader i tolkningen av olika begrepp leder till begränsningar av den inre marknaden. Eftersom Informationsförordningen inte innehåller något stöd för den tolkning som Livsmedelsverket gör måste en bedömning också göras beträffande tolkningens handelshindrande effekter. I sådant fall ska de principer som gäller enligt Fördraget om Europeiska unionens funktionssätt ("FEUF") artikel 34 och 36 tillämpas. Principerna måste på ett godtagbart sätt kunna motiveras i enlighet härmed, bl.a. med undersökning om en mindre ingripande åtgärd än förbud, exempelvis förklarande text, är möjlig.
- 2.12 I tillägg till vad som nu anförts vidhåller Oatly att Beslutet inte uppfyller kraven på tydlighet i motiveringen som gäller för tillsynsmyndighets beslut enligt 32 § förvaltningslagen (2017:900). Vidare har Miljöförvaltningen inte utrett ärendet i enlighet med det utredningsansvar som åvilar myndigheten enligt 23 § förvaltningslagen.
- 2.13 Vidare vidhåller Oatly att Beslutet baseras felaktigt på att påståendet utgör ett så kallat "säljande uttryck" eller som det benämns i Informationsförordningen, frivilligt livsmedelspåstående. Livsmedelsverkets definition av "naturligt" ska och kan inte tillämpas på det aktuella påståendet. Grunden för beslutet, att påståendet strider mot Livsmedelsverkets definition av "naturligt", är således felaktig.
- 2.14 För det fall Förvaltningsrätten finner att påståendet ska anses utgöra ett "säljande uttryck" är det under alla förhållanden varken vilseledande, tvetydigt eller förvillande för konsumenten i strid med artikel 7.1(a) respektive artikel 36.2(a)-(c) i Informationsförordningen.

3. BAKGRUND OCH SAKOMSTÄNDIGHETER

- 3.1 Oatly åberopar samma bakgrund och bakgrundsomständigheter som anförts i överklagandet till Länsstyrelsen. Med anledning av att Länsstyrelsen varken beaktat eller ens bemött det som Oatly tidigare anförts i till överklagande av Miljöförvaltningens beslut, nödgas Oatly att återigen anföra detta.

- 3.2 Idén bakom Oatly har sitt ursprung i upptäckten av laktosintolerans vid Lunds Universitet i början på 1960-talet. De produkter som därefter utvecklades som alternativ för denna målgrupp baserades generellt på soja. Det har dock visat sig att personer som utvecklat mjölkallergi även har en benägenhet att utveckla allergi mot soja. Detta ledde på 1980-talet till att forskare intresserade sig för andra grödor, och en grupp forskare vid Lunds Universitet upptäckte att havre visade sig vara ett bra alternativ. Man kom så att utveckla ett livsmedel med egenskaper som kännetecknar mjölk, d.v.s. inte bara en dryck utan ett flytande livsmedel – havredryck, som kom att bli grunden till Oatly. Den flytande havren ("havrebas") som utgör basen i Oatlys havredryck kan även användas till att göra alternativ till traditionella mejeriprodukter som glass, yoghurt och ost, och den innehåller protein, fett och kolhydrater. Kort och gott en "mjölk som inte är en mjölk".
- 3.3 Den revolutionerande upptäckten att naturliga enzymer kan omvandla fiberrik havre till näringsriktig flytande föda, perfekt anpassad för människor, patenterades i början av 1990-talet; såväl produkten som sådan – havredryck – som processen att få fram havrebasen patenterades.
- 3.4 Med syfte att kommersialisera den nya upptäckten grundades samtidigt i början av 1990-talet vad som idag är företaget Oatly. Företaget har sedan dess arbetat hängivet vidare med uppgiften att förbättra både enskilda individers och hela planetens välbefinnande med ett produktsortiment som hämtar sin kraft från havre.
- 3.5 Oatly är ett av världens ledande företag inom utveckling av innovativa livsmedel och verkar för att erbjuda konsumenter produkter baserade på havre med samma plats och funktion i kosten som traditionella mejeriprodukter, med såväl hög närings- som miljöprofil. Med huvudkontor i Malmö, produktions- och utvecklingsanläggning i Landskrona samt produktionsanläggningar i USA, Nederländerna och Singapore, bedrivs Oatlys verksamhet globalt. Oatlys produkter säljs för närvarande i ett stort antal länder på samtliga kontinenter i världen utom Antarktis.
- 3.6 Oatly anser fortsatt att det i ärendet är oklart vilken eller vilka produkter som avses. Den produkt som avbildas i Beslutet förefaller dock vara Oatly Havredryck, vilken innehåller havre, rent vatten, rapsolja och lite salt. Därtill har Oatly tillsatt vitaminer, mineraler och jod. Det förekommer således inget tillsatt socker i Oatly Havredryck. Av Miljöförvaltningens yttrande till Länsstyrelsen verkar Beslutet omfatta samtliga av Oatlys "olika havreprodukter" där begreppet "Naturliga sockerarter från havre" återfinns, vilket dock varken har bemötts eller bekräftats av Länsstyrelsen. För undvikande av tvivel vill Oatly poängtera att det inte förekommer något tillsatt socker i någon av Oatlys produkter som är märkta med begreppet "Naturliga sockerarter från havre". Däremot förekommer det enstaka produkter som faktiskt innehåller tillsatt socker. Det anges på dessa att det rör sig om "Tillsatt socker".
- 3.7 Oatly har såväl havredrycker som kan förvaras i rumstemperatur och tas med i princip vart som helst, som kylda havredrycker som återfinns i mejerikyldisken, i sitt sortiment. Havredryck kan användas som alternativ till komjölk, inklusive i matlagning. Med anledning av att Oatlys unika tillverkningsprocess skapar en mjölkliknande dryck – som bland annat innebär att havrens stärkelse bryts ner och bildar bland annat maltos, en disackarid precis som laktos – kan grunden till havredrycken, havrebasen, ersätta mjölk i en mängd olika applikationer.

Exempelvis kan man genom fermentering framställa produkter med liknande plats och funktion i kosten som yoghurt. Havrebasen och produkter som görs baserat på denna kan konsumeras av alla, d.v.s. även av veganer, laktosintoleranta, djurvänner och mjölkproteinallergiker. Produkten har dessutom ett mycket lågt klimatavtryck.

- 3.8 Det i Beslutet påtalade uttrycket "Naturliga sockerarter från havre" har använts under ett tiotal år utan reaktioner varken från konsumenter eller från myndigheter. Påståendet används inte enbart av Oatly, utan används även av Coop, ICA, Fazer, Valio, Axfood och Havredals. Uttrycket framstår mot denna bakgrund som i det närmaste vedertaget i branschen. Övriga företag har i varierande grad fått beslut riktade emot sig mot bakgrund av deras respektive användning av uttrycket eller liknande uttryck. Enligt uppgift i maj 2021 från Miljöförvaltningarna i Uppsala, Stockholm och Solna har dock inte något annat företag blivit förelagda att vidta åtgärd på sätt Oatly blivit i här förevarande beslut.

4. TILLÄMPLIG LAGSTIFTNING OCH LIVSMEDELSVERKETS TOLKNING

- 4.1 Såvitt Oatly förstår det, anser Miljöförvaltningen att märkningen i form av texten "Naturliga sockerarter från havre" på förpackningen till Oatlys Havredryck är vilseledande. Detta då påståendet enligt Miljöförvaltningens uppfattning kan vilseleda konsumenter. Detta då majoriteten av sockerarterna som finns i produkten inte kan betraktas komma naturligt från havre, utifrån Livsmedelsverkets definition av ordet naturlig. Enligt Miljöförvaltningens bedömning strider märkningen mot artikel 7.1 i Informationsförordningen.
- 4.2 Länsstyrelsen anför i sitt beslut att märkningen är vilseledande med hänsyn till att tillsatt socker är sådant socker som inte finns naturligt i en råvara. Vidare att havre enligt Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas innehåller naturligt ca 1.0 – 1.2 g sockerart per 100 g. Eftersom Oatlys havreprodukt innehåller 4.1 g sockerart per 100 g anser Länsstyrelsen att märkningen är vilseledande då maltos inte finns naturligt i havre utan uppstår under tillverkningsprocessen.
- 4.3 Miljöförvaltningens invändning mot påståendet "Naturliga sockerarter från havre" grundas på Livsmedelsverkets vägledning om hur det *säljande uttrycket* "naturlig" ska uppfattas. Enligt Livsmedelsverkets vägledning, se [Bilaga 1](#), är ett säljande uttryck ett uttryck som ger intryck av att ett särskilt livsmedel har bättre kvalitet än andra.
- 4.4 Av denna vägledning rörande uttrycken "naturligt" eller "naturprodukt" framgår följande:
- "För att ett livsmedel ska kunna betraktas som naturligt eller som en naturprodukt måste det existera i befintligt skick i naturen eller endast ha genomgått minimal behandling."*
- 4.5 Vidare från Livsmedelsverkets vägledning framgår det att det med minimal behandling avses exempelvis att livsmedlet har skalats, skivats eller rivits. Uppräkningen av olika typer av "minimal behandling" är inte uttömmande utan tjänar som exempel. Detta innebär att andra metoder kan komma ifråga, även sådana som sker industriellt, men som påverkar produkten eller ingrediensen i minimal omfattning.

- 4.6 Slutligen konstateras det i vägledningen att ett sammansatt livsmedel kan vara icke-naturligt, men kan innehålla ingredienser som kvalificerar för att kallas naturliga. Bedömningen av användning av uttrycket "naturligt" och motsvarande ska ske från fall till fall.
- 4.7 Vad avser märkning av sockerinnehållet i ett livsmedel, delar Livsmedelsverket i sin vägledning upp socker i naturligt och tillsatt, se [Bilaga 2](#). Tillsatt socker är sådant som inte finns naturligt i råvaran utan som *tillsätts som en ingrediens*, vilket även ska tas upp i ingrediensförteckningen. Motsatsvis blir då naturligt socker, sådant som finns i råvaran, [se Bilaga 3](#). Sådant naturligt socker ska inte tas upp i ingrediensförteckningen, men avspeglas i näringsdeklarationen.
- 4.8 Vidare kan noteras att Livsmedelsverket beträffande stevia och steviolglykosider under vissa förutsättningar godtagit uttrycket "sötningemedel av naturligt ursprung". Detta om det tydligt framgår att steviolglykosiderna framställs/utvinns ur växten stevia, se [Bilaga 4](#). Den danska livsmedelsmyndigheten går i sin märkningsvägledning ett steg längre och menar att "*Derimod vil sødemiddel af naturlig oprindelse som udgangspunkt godt kunne anvendes*", se [Bilaga 5](#).
- 4.9 Livsmedelsverket ger även vägledning för hur olika typer av näringspåståenden får användas. Ett näringspåstående är information som särskilt lyfter fram att ett livsmedel innehåller ett ämne som är särskilt bra för hälsan, eller innehåller extra lite av ett näringsämne som är mindre hälsosamt, eller som det är lätt att få i sig för mycket av. Näringspåståenden generellt säger ingenting om livsmedlet i sin helhet, utan bara om just det ämne som näringspåståendet gäller.
- 4.10 Näringspåståenden är frivillig information, men om de används måste villkoren i Förordningen om Näringspåståenden om livsmedel följas. De näringspåståenden som får göras är listade i bilagan till förordningen. Påståendena är baserade på allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation.
- 4.11 Bilagan till förordningen anger villkoren för att använda olika sockerpåståenden. Livsmedelsverket ger på sin hemsida vägledning till dessa, se [Bilaga 6](#). Ett tillåtet näringspåstående gällande socker är "Utan tillsatt socker".
- 4.12 För användning av uttrycket "Utan tillsatt socker" anger såväl bilagan till förordningen som Livsmedelsverkets vägledning följande:
- "Inga mono- eller disackarider eller annat livsmedel tillsatt på grund av sina sötande egenskaper. Om naturligt förekommande socker finns i livsmedlet, bör informationen "Innehåller naturligt förekommande socker" anges."*
- 4.13 Begreppet får alltså användas om inga sockerarter har tillsatts till livsmedlet. Om andra ingredienser har använts får påståendet likväl göras om syftet med ingrediensen är något annat än att ge en sötande effekt, t.ex. smak, färg eller konsistens.
- 4.14 Förordningen ger även möjlighet att använda begreppsmässigt närliggande näringspåståenden som omfattar ordet "naturligt", exempelvis "naturlig källa till" och "naturligt rik på". För

dessa klargör Livsmedelsverkets vägledning uttryckligen att om livsmedlet naturligt uppfyller villkoren för något av de båda tillåtna näringspåståendena, får ordet "naturligt" läggas till det påståendet. Vägledningen tydliggör härvid:

"Det handlar alltså inte om huruvida livsmedlet är "naturligt" i övrigt, till exempel obearbetat eller utan tillsatser."

5. OATLYS TILLVERKNINGSPROCESS OCH PATENT

- 5.1 Som ovan redogjort för är den metod som Oatly använder sig av vid tillverkning av sin havrebas och havredryck patenterad. Av beskrivningen av uppfinningen i patentet framgår det att ändamålet med tillverkningsmetoden är att åstadkomma en mjölkliknande produkt som är baserad på havre (se Bilaga 7, sid 3). Produkten ska kunna drickas som sådan och havrebasen (vilken är gjord på vatten och havre) måste därför förbli stabil och homogen (dvs. att havren inte ska separera från vattnet) under lång tid med tilltalande smak och arom. Havrebasen ska heller inte innehålla några främmande tillsatser som stabiliseringsmedel eller konstgjorda smak- eller aromämnen. Havrebasen innehåller naturliga betaglukaner (dvs. en sorts fiber som är lösliga i vatten) från utgångsmaterialet.
- 5.2 Huvudsyftet med Oatlys process är således att göra en stabil havrebas som liknar och uppför sig som mjölk. Detta är kärnan i uppfinningen som ligger till grund för Oatlys Havredryck och övriga produkter. För att detta ska åstadkommas krävs det att stärkelsen i havren bryts ner. Om detta inte görs blir resultatet en gröt istället för en havrebas eller dryck. Genom denna nedbrytning så möjliggörs även separering av det i havrebasen som inte är vattenlösligt. Den icke-vattenlösliga delen av havren förblir i en grötliknande konsistens som på ett enkelt sätt kan dekanteras, d.v.s. separeras från den flytande delen.
- 5.3 Stärkelsen i havren bryts ner genom att ett enzym tillsätts. De enzymer som används i Oatlys tillverkningsprocess är samma typ av enzymer som finns i människans mag- och tarmkanal. En oundviklig bieffekt av att stärkelsen bryts ner är att maltos uppkommer. Den nedbrytningsprocess av stärkelse som sker i Oatlys tillverkningsprocess är därför samma process som sker i människans kropp när havre bryts ner, eller när havren bryts ner naturligt under sin livscykel. Den enda skillnaden är att processen sker på olika platser (i kroppen, på åkern eller i Oatlys process).
- 5.4 Den skillnad avseende sockerartsinnehåll mellan Oatlys havredryck och vanliga havregryn beror således inte på att Oatlys havredryck innehåller mer (tillsatt) socker. Skillnaden beror istället på att stärkelsen vid framställningen av en havrebas från den fasta havren redan delvis har brutits ned till maltos, vilket av naturliga skäl måste avspeglas i näringsinnehållet. Samma process kommer att ske för havregryn som konsumeras, samt för resterande del av stärkelsen i havredrycken när den väl bearbetas i människokroppen efter förtäring.
- 5.5 Det ska poängteras att Oatly tillsätter enzymer för att bryta ner stärkelsen och därigenom åstadkomma en viskositet, textur och tjocklek på havrebasen och drycken, samt för att göra produkten homogen och stabil. Att maltos bildas och frisätts är således en naturlig och oundviklig konsekvens av denna process.

- 5.6 Processen och den spjälkning som sker kan även liknas vid den som sker naturligt i kon vid processen som omvandlar gräs och andra växter till mjölk och bildande av laktos. Lika mycket eller lite som i produktionsprocessen för havredryck sker spjälkningen avsiktligt eller för ändamålet att framställa laktosenheterna, eller i havredryckens fall maltosenheterna.
- 5.7 För att närmare kunna förstå varför denna nedbrytning av stärkelse till maltos är en naturlig process behöves en enklare beskrivning av havrens livscykel göras. En havrekärna blir en planta, som så småningom skapar nya kärnor. Dessa blir i sin tur en planta och så vidare. Detta är havren i dess olika utvecklingsskeden. En havrekärna samlar i ett skede på sig stärkelse, en polymer av glukos, som ett energiförråd för att ta till när det är dags att kunna börja bygga en ny planta. Energin frigörs då genom att stärkelsen nedbrytande enzymer, s.k. amylaser, bildas i kärnan och bryter ner stärkelsen för att det så småningom skall kunna bildas glukos för vidare metabolism i växten.
- 5.8 Disackariden maltos bildas naturligt i en havreplantas livscykelprocess i stora mängder. Allt detta är reglerat i havrens genetiska kod. Samtliga steg i processen genom vilken maltosen bildas är alltså naturliga och förutbestämda. En havrekärna som brutit ned stärkelse till maltos är med andra ord lika "naturlig" havre som en kärna med stärkelsen intakt. De befinner sig bara i olika skeden i livscykeln. Man kan säga att havreplantan först samlar på sig stärkelse i syfte att sedan kunna framställa maltos som sedan bryts ned till glukos, vilket är det ämne växten kan tillgodogöra sig.
- 5.9 Att människan och i detta fall Oatly nyttjar denna process till sin fördel måste ses som en naturlig följd av människans nyfikenhet och kreativitet. För att jämföra är framställning av maltos i kornmalt (mältning) ett viktigt steg i ölframställning eller spontanjäsnings av så kallade naturviner (vilka till sitt namn indikerar att de är naturliga). I ölframställningen används sockret som bildas av jästen som huvudsaklig energikälla i bryggeriprocessen. Syftet med motsvarande process vid framställning av havredryck är att skapa ett "flytande" havre som kan ersätta mjölk. Vad gäller "naturviner" används så kallad vildjäst. Även denna är framställd med olika åtgärder som tillsättning av frukt eller andra ingredienser.
- 5.10 Nedbrytningen av stärkelse till mindre kolhydrater, i huvudsak maltos gör det möjligt att framställa en flytande havreprodukt med ungefär samma totala innehåll av makronäringsämnen som finns i komjölk (ca 10% av vikten). Det skall noteras att det i processen endast bildas maltos från en del av den mängd stärkelse som finns i den havre som användes vid havremjölksframställning – det vill säga det bildas inte mer maltos än vad havren själv hade kunnat bilda i sitt "eget" gröningssteg.
- 5.11 Byggstenarna till maltosenheterna finns alltså naturligt i havren. Enzymet spjälkar dessa med en metod som återfinns i naturen när havrekärnan gror, eller i samband med tillsättande av enzymet i människans tarm eller i kon. Det handlar i Oatlys fall om en nedbrytning av stärkelse där processen sker i tillverkning av en dryck snarare än i en mage eller annan plats där nedbrytningen sker. Nedbrytningen är den samma som i naturen och är en oundviklig effekt av processen att göra havredrycken stabil, homogen, viskös och lämplig för konsumtion.

6. ARGUMENTATION I SAK

6.1 Otydlighet och brist i utredningsansvaret

- 6.1.1 Beslutet uppfyller inte kraven på tydlighet i motiveringen som gäller för en tillsynsmyndighets beslut enligt 32 § förvaltningslagen. Ett beslut som kan antas påverka någons situation på ett inte obetydligt sätt ska innehålla en klaggörande motivering. En sådan motivering ska innehålla uppgifter om vilka föreskrifter som har tillämpats och vilka omständigheter som har varit avgörande för myndighetens ställningstagande. Allt detta för att parten ska kunna förstå beslutet och kunna efterleva det.
- 6.1.2 Först och främst kan det konstateras att Beslutet enbart innehåller en generell hänvisning till "havredryck" från Oatly. Oatly producerar och säljer dock flera olika havredrycker. Miljöförvaltningen har i sitt Beslut inte närmare preciserat vilka av Oatlys havredrycker som ska omfattas av Beslutet, vilket gör det svårt för Oatly att avgöra omfattningen av Beslutet och därmed även att efterleva detta. Miljöförvaltningen har i sitt yttrande till Länsstyrelsen angett att märkningen ska tas bort från samtliga av Oatlys havreprodukter. Trots att Oatly har framhävt att det är oklart vilka produkter som omfattas av beslutet, och att det inte är tillräckligt med en generell hänvisning till "havredryck" har Länsstyrelsen i sitt beslut inte preciserat vilka produkter som omfattas av Beslutet. **Beslutet uppfyller redan på denna grund inte kraven på tydlighet i sin motivering.**
- 6.1.3 Vidare har både Miljöförvaltningen och Länsstyrelsen brustit i sitt utredningsansvar enligt 23 § förvaltningslagen. I utredningsansvaret ligger det att myndigheten ska se till att nödvändigt material kommer in i ärendet, att ärendet blir utrett i den omfattning som dess beskaffenhet kräver och i slutändan leder till ett materiellt riktigt beslut. Syftet med utredningen är att klarlägga de för ärendet relevanta faktiska förhållandena. Utredningen ska genomföras på ett objektivt sätt **och ska inte inriktas enbart mot omständigheter som är till fördel för det allmänna (jfr kravet på saklighet och opartiskhet i 1 kap 9 § regeringsformen).**
- 6.1.4 **Beslutet i fråga verkar enbart har baserats på de uppgifter som inkommit i ärendet från anmälaren Ann Fernholm.** Miljöförvaltningen har inte presenterat några egna närmare utredningar om huruvida anmälda omständigheter är korrekta eller om påståendet ifråga är vilseledande eller inte, utöver att Miljöförvaltningen har konsulterat Livsmedelsverkets vägledning om säljande uttryck.
- 6.1.5 Beslutet, liksom avvikelsen angiven i kontrollrapporten som sådan, har grundats på påståendet att Oatly tillsatt enzym i sin process med syftet att producera maltos ur havrestärkelse. Detta påstående är felaktigt. **Detta framgår uttryckligen av patentet som har beskrivits ovan, vilket överhuvudtaget inte har beaktats av Miljöförvaltningen.** Om Miljöförvaltningen hade följt sitt utredningsansvar hade denna felaktiga uppfattning kunnat undanröjas.
- 6.1.6 Enzymerna tillsätts som ovan framgår inte i detta syfte. Miljöförvaltningen har heller inte tagit hänsyn till att den typ av enzymer som skapar maltosen, liksom den stärkelse som används härför, båda finns naturligt i havren. Invändningsärendet handlar om hur maltosen uppkommit i produkten. Miljöförvaltningen utgår från en felaktig bild av processen och synes inte ha satt sig in hur maltos skapas i den aktuella produkten. Detta är avgörande för bedömningen.

6.1.7 Miljöförvaltningen har således inte utrett ärendet i enlighet med det utredningsansvar som åvilar myndigheten enligt 23 § förvaltningslagen. Beslutet grundas således på felaktiga premisser.

6.1.8 Även Länsstyrelsen brister i sitt utredningsansvar. Utöver den korta redogörelsen för att havre enligt Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas innehåller 1.0-1.2 g sockerarter per 100 g och att Oatlys aktuella havreprodukter innehåller 4.1 g sockerarter per 100 g, presenterar Länsstyrelsen ingen ytterligare utredning till varför Oatlys märkning ska anses vara vilseledande.

6.1.9 Det ska i sammanhanget även noteras att Länsstyrelsen hänvisning till att "de aktuella produkterna innehåller 4.1 g naturliga sockerarter" ytterligare försvårar för Oatly att förstå vilka produkter det är som omfattas av Beslutet och av Länsstyrelsens beslut. Detta eftersom samtliga av Oatlys produkter med den aktuella märkningen inte innehåller 4.1 g sockerarter per 100 g, utan sockerartsinnehållet per 100 g varierar något mellan de olika produkterna. Detta är ytterligare en indikation på att Länsstyrelsen inte har vidtagit tillräckliga utredningsåtgärder i ärendet, då Länsstyrelsen inte ens är medvetna om innehållet i Oatlys produkter.

6.2 Länsstyrelsens beslutsmotivering i sakfrågan

6.2.1 Det är även något svårt att förstå från Länsstyrelsens beslutsmotivering vilka skäl som beslutet gällande *sakfrågan* är baserat på. Länsstyrelsen grundar dels sitt beslut på en hänvisning till mängden sockerarter som havre påstås ha enligt Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas. Det framstår dock som oklart om det enbart är på grundval av denna information som Länsstyrelsen har baserat sitt beslut, eller om Länsstyrelsen även anser att den beslutsmotivering som Miljöförvaltningen presenterade i sitt beslut var korrekt.

6.2.2 Först och främst kan det noteras att det saknas något livsmedel i Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas som heter "havre", se [Bilaga 8](#). Om Oatly förstår Länsstyrelsens motivering korrekt har en jämförelse gjorts mellan *havregryn* (vilka enligt livsmedelsdatabasen innehåller mellan 1.0 och 1.2 g sockerarter per 100 g, se [Bilaga 9](#)) och det havre som Oatly använder i sin produktion. Oatly använder dock inte havregryn, utan hela kärnor i sin produktion. Det går inte att dra ett direkt likhetstecken mellan havregryn och havre, då havregryn är flingor från havre som görs av havrens kärna och som har ångats under tryck och valsats till flingor.

6.2.3 Vidare, vid en genomgång av de livsmedel som listas vid en sökning på havre i Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas kan som jämförelse livsmedlet "havrekli" noteras, se [Bilaga 10](#). Havrekli framställs av mald och skalad havre, varifrån kliet siktas fram. Som framgår av utdraget från livsmedelsdatabasen innehåller havrekliet 3.2 g sockerarter per 100 g. Det förekommer således en naturlig variation av både total mängd sockerarter och den inbördes sammansättningen av olika sockerarter (monosackarider, disackarider och sackaros) i olika havreprodukter som genomgått enklare bearbetning.

6.2.4 Länsstyrelsens beslutsmotivering framstår mot bakgrund av ovan som otillräckligt underbyggd.

6.3 Påståendet är inte ett säljande uttryck

- 6.3.1 Grunden för Beslutet, att påståendet strider mot Livsmedelsverkets definition av "naturligt", är felaktig. Livsmedelsverkets definition av ordet "naturligt" faller in under kategorin frivilliga påståenden som Livsmedelsverket benämner som "säljande uttryck". Med detta avses uttryck om produkten som används i marknadsföringssyfte och som liksom annan marknadsföring är ägnade att främja avsetningen av och tillgången till produkter. Påståendet i fråga är dock inte ett "säljande uttryck" varför Livsmedelsverkets definition inte är tillämplig på uttrycket i fråga.
- 6.3.2 Uttrycket är alltså inte ägnat att främja avsetningen av och tillgången till produkter. Det anges för att upplysa konsumenten om att även om produkten inte innehåller något tillsatt socker så innehåller den en viss mängd socker. Då det inte är tillsatt kan det med tillämpning av Livsmedelsverkets nomenklatur inte vara något annat än naturligt. Eftersom det enligt beskrivningen av processen ovan är en naturlig del av havren kan inte heller angivandet av ursprunget av sockret, havren, anses vara vilseledande.
- 6.3.3 Vidare kan det konstateras att socker är särskilt reglerat i lagstiftningen. Enligt Livsmedelsverkets egen uppdelning finns socker som ingrediens (d.v.s. socker som tillsätts produkten) och som naturligt förekommande sockerarter i produkten, se Bilaga 3-4. Någon tredje kategori av socker finns inte. Om det således inte är en ingrediens är det "naturligt". Denna regel måste anses ha samma dignitet som avsnittet om "naturligt" som säljande uttryck i Livsmedelsverkets vägledning – dvs. samma rättsliga status.
- 6.3.4 Oatlys märkning ska ses som ett förtydligande av den obligatoriska märkningen. Artikel 35.1 i Informationsförordningen öppnar också för andra uttrycksformer vad gäller bl.a. sockerarterna i produkten. Syftet med denna reglering, vilket framgår av 35.1(c) är att göra det lättare för konsumenterna att förstå livsmedlets bidrag till eller betydelse för kostens energi- och näringsinnehåll, är väl uppfyllt. Märkningen är således i linje med Informationsförordningens intentioner.
- 6.3.5 Även om samtliga villkor enligt artikel 35 i Informationsförordningen inte är uppfyllda i det aktuella fallet hänför sig uppgiften till den obligatoriska delen av märkningen, nämligen näringsdeklarationen. Uppgiften lämnas i direkt anslutning till näringsdeklarationen och refererar till densamma. Det rör sig således om ett påstående som redan på denna grund inte hör till kategorin "säljande uttryck" som Miljöförvaltningen (och, som det får förstås, Länsstyrelsen) vill göra gällande. Den beskrivning av sockerarterna som ingår i produkten synes vara av det slag som lagstiftaren tänkt sig möjliggöra med artikel 35 i Informationsförordningen och är således också i lagstiftningens anda.
- 6.3.6 Detta talar också för att det råder ett krav på nyanserad prövning i det enskilda fallet och undersökning av olika kommunikationslösningar som förklarar för konsumenten snarare än kategoriska förbud.
- 6.3.7 Detta betyder att uppgiften är av sådant slag att man inte, som Miljöförvaltningen (och, som det får förstås, Länsstyrelsen) gör, kan betrakta påståendet som ett säljande uttryck och tillämpa Livsmedelsverkets definition av "naturligt". Det är en av lagstiftaren förutsedd och möjliggjord precisering av en obligatorisk uppgift i märkningen.

- 6.3.8 Uttrycket är en konsumentupplysning om att produkten naturligt innehåller socker och att dessa kommer från havre. För det fall det i sammanhanget säljande uttrycket, nämligen näringspåståendet "Utan tillsatt socker" använts, påbjuder Livsmedelsverkets vägledning användning av tilläggsupplysningen att livsmedlet trots det innehåller naturligt socker. Genomsnittskonsumenten är således van vid att uttryck liknande "Innehåller naturligt förekommande socker" inte är en kvalificering av sockrets naturlighet, utan en upplysning om att produkten innehåller socker även om detta inte är tillsatt. Tilläggsinformationen i Oatlys märkning, att sockret kommer från havre förändrar inte denna bild. Det är i sammanhanget värt att notera att den Oatly Havredryck som är avbildad i kontrollrapporten torde uppfylla kraven för att märkas med påståendet "Utan tillsatt socker".
- 6.3.9 Det från Miljöförvaltningen påtalade påståendet har inte avsättningsfrämjande syfte utan syftar som ovan anförts till att förklara omständigheten att näringsdeklarationen anger innehåll av sockerarter, samtidigt som produktens ingrediensförteckning inte upptar något socker eller ingrediens som används i sötande syfte. Detta gäller också för de av Oatlys produkter som innehåller tillsatt socker men som också har maltos från havren. Här förklarar påståendet diskrepansen mellan sockeringrediensen i ingrediensförteckningen och sockerarterna i näringsdeklarationen. Påståendet är således inte ett säljande uttryck utan syftar till att förklara den obligatoriska informationen.
- 6.3.10 Livsmedelsverkets definition av "naturligt" ska och kan således inte tillämpas på det aktuella påståendet, och märkningen ska således inte anses vara vilseledande på denna grund.
- 6.4 **Påståendet är inte vilseledande**
- 6.4.1 Även om man betraktar påståendet som ett säljande uttryck är det inte vilseledande.
- 6.4.2 Enligt etablerad praxis i EU-domstolen ska tolkningen av ett påstående utgå från den genomsnittliga konsumenten, vilket betyder en konsument som är normalt informerad samt skäligen uppmärksam och upplyst, med beaktande av sociala, kulturella och språkliga faktorer. Denna princip gäller också vid märkning av eller reklam för livsmedel. Den genomsnittliga konsumenten i detta fall är således en rimligt välinformerad, observant och försiktig företrädare för det generella kollektivet av konsumenter.
- 6.4.3 "Naturliga sockerarter från havre" uppfattas av genomsnittskonsumenten som att de i produkten förekommande sockerarterna för det första kommer från havre, för det andra inte har tillsatts produkten i tillverkningsprocessen utan kommer naturligt från havren som använts vid densamma. Det har inte tillsatts några sötande ämnen eller ingredienser och inte heller vidtagits åtgärder med specifikt syfte att skapa sockerarterna. I kontrast till detta kan ställas ingredienser som fruktjuicekoncentrat som i en produkt tillsätts för att göra den sötare, eller glukos för att göra honung flytande – dvs. rent manipulativa åtgärder med uttryckligt syfte att göra produkten söt.
- 6.4.4 Den spjälkning som sker, sker med samma typ av enzym, amylas, som redan finns i fröet. Tillsättning av amylas har som redan sagts annat syfte än att bidra till att söta produkten. Dess inverkan innebär egentligen enbart att motsvarande processer som sker i naturen påskyndas, men skapar inte i sig något icke-naturligt maltos i produkten. Uppkomsten av maltos i den

aktuella processen får ses som en minimal bearbetning eller naturlig process motsvarande de exempel som Livsmedelsverket själva anger, då den maltos som uppkommer i tillverkningsprocessen är identisk med den maltos som uppkommer naturligt i havren under havrens naturliga livscykel. Det vidtas inga åtgärder under processen gällande maltosen, den renas inte och modifieras inte på något annat vis. Den avlägsnas inte heller, för att vid ett senare tillfälle tillsätts.

- 6.4.5 Behandlingen av havre och vatten med amylas syftar till att åstadkomma en viss viskositet (se Bilaga 7, avsnitt D, E och F), inte till att åstadkomma maltos. Den maltos som härvid uppstår, åstadkommes så att säga "på köpet" i processen. Den är en oundviklig konsekvens av amylasen. Processen som resulterar i maltosenheterna är i sig naturlig och att maltosen som uppkommer är därmed tillika är naturlig.
- 6.4.6 Med beaktan av Livsmedelsverkets egna (till synes) dikotomi mellan naturligt och tillsatt socker, måste slutsatsen bli följande: eftersom maltosen i produkten inte anges i ingrediensförteckningen men uppkommer i näringsdeklarationen på samma sätt som laktos eller mjölksocker anges i mjölk så kan maltosen i havremjölken endast vara naturlig. Livsmedelsverkets vägledning innehåller inte något tredje alternativ.
- 6.4.7 Vad som sammantaget anförts talar således för att det ifrågavarande påståendet är korrekt och inte vilseledande.

BEVISNING

Oatly åberopar samma bevisning som åberopats i överklagandet till Länsstyrelsen.

1. Patentregistrering för produkten och beskrivningen av ändamålet med uppfinningen åberopas till styrkande av att påståendet till följd av beskriven process är korrekt och inte vilseledande.
2. Livsmedelsverkets vägledning om säljande uttryck till styrkande av att det i målet aktuella påståendet inte utgör ett sådant säljande uttryck som Miljöförvaltningen gör gällande.
3. Livsmedelsverkets vägledning om naturligt och tillsatt socker till styrkande av att maltosen i produkten inte utgör en ingrediens och därmed heller inte kan utgöra tillsatt socker.
4. Livsmedelsverkets vägledning om näringspåståendet, Utan tillsatt socker, till styrkande av att Oatly vid användning av påståendet "utan tillsatt socker" är berättigat att använda påståendet och vidare rättsligt förpliktigt att redogöra för sockerinnehållet i produkten.

Malmö som ovan,

OATLY AB



Peter Bergh,

Chief Operating Officer

Bilagor:

1. Livsmedelsverkets vägledning om säljande uttryck
2. Livsmedelsverkets vägledning om naturligt och tillsatt socker
3. Livsmedelsverkets vägledning om socker
4. Livsmedelsverkets vägledning om märkning av tillsatsen steviolglykosider
5. Danska Miljø- of Fødevarerministeriet Fødevarestyrelsens Vejledning om mærkning af fødevarer
6. Livsmedelsverkets vägledning om näringspåståendet, Utan tillsatt socker
7. Oatlys ursprungliga patent
8. Livsmedelsdatabas – havre
9. Livsmedelsdatabas – havregryn
10. Livsmedelsdatabas - havrekli

Säljande uttryck

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Säljande uttryck ger intrycket av att ett särskilt livsmedel har bättre kvalitet än andra. Sådana påståenden behöver förklaras för att de inte ska vilseleda konsumenten. Här kan du läsa mer om vad som gäller.

Allmänt om säljande uttryck

Om ett säljande uttryck används måste den som är ansvarig för livsmedelsinformationen kunna motivera användningen av uttrycket. Exempelvis på vilket sätt livsmedlets kvalitet är högre än den hos jämförbara produkter. Se artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

Livsmedelsverket avråder från att använda säljande uttryck om de inte förklaras i märkningen. Om förklaring saknas finns en risk att konsumenten blir vilseledd. Det ska därför i direkt anslutning till det säljande uttrycket finnas en relevant förklaring som motiverar och förklarar vad som avses.

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

Exempel på säljande uttryck

- Traditionell/klassisk
- Naturlig
- Äkta
- Ren
- Färsk
- Färskpressad
- Lyx

Exempel på tillräcklig förklaring av säljande uttryck

Beteckningen "Extra fin ostkaka" kompletteras i direkt anslutning till det säljande uttrycket att den är "bakad med mer ägg, grädde och mandel än i vår ordinarie ostkaka".

Begrepp såsom "mycket", "mer" och "extra" bör alltid sättas i relation till något, till exempel företagets övriga liknande produkter eller liknande produkter på marknaden.

Andra förklaringar till säljande uttryck kan till exempel vara:

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

Traditionell, original, klassisk och liknande uttryck

Om begreppet traditionell eller klassisk används i märkningen för att markera skillnaden mellan exempelvis tillverkningsmetod eller recept från metoder eller recept som är betydligt yngre, ska påståendet dels vara korrekt. Dessutom ska det framgå vad som är traditionellt eller klassiskt med just den produkten. Begreppet original kan ses som likvärdigt med en ursprunglig produktionsmetod eller ett recept. Om en produkt är märkt med original ska det inte ha genomgått någon avsevärd förändring i receptur eller produktionsmetod för att vara korrekt. Jämför artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

Det finns annan lagstiftning som i vissa fall reglerar användningen av säljande uttryck. Exempelvis regleras

hur ordet traditionell får användas för smör i förordningen om bredbara fetter. Se förordning (EU) nr 1308/2013.

Naturlig, naturprodukt, natur-

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

Exempel på minimal behandling

Ett livsmedel som skalats, skivats eller rivits.

Ett sammansatt livsmedel kan aldrig i sig vara en "naturprodukt". Om uttryck som "innehåller naturliga ingredienser" används bör samtliga ingående ingredienser uppfylla kravet för "naturlig". Ett sätt att bedöma om uttrycket kan anses vara vilseledande eller inte, är att prova om uttryckets motsats kan användas för annat liknande eller motsvarande livsmedel. Bedömningen måste göras i varje enskilt fall. Jämför artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

För aromer finns kriterier som måste vara uppfyllda för att de ska få benämnas som "naturliga" enligt förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer.

Förordning (EU) nr 1334/2008

Naturligt aromämne

Uttryck som "naturligt rik på" eller "naturligt högt innehåll" är näringspåståenden och regleras av förordning (EG) nr 1924/2006.

Näringspåståenden

Äkta, ren, riktig och liknande uttryck

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

Äkta, ren, riktig och liknande säljande uttryck kan bedömas som vilseledande om de används på livsmedel som har en föreskriven beteckning (skyddad beteckning), eftersom motsatsen inte får finnas. Det kan även vara aktuellt om livsmedlet har en vedertagen beteckning. Det vill säga att det är känt hos de flesta konsumenter vad beteckningen står för.

Exempel på vilseledande beteckningar

- Äkta honung
- Riktig apelsinjuice
- 100 % juice
- Äkta grädde
- Äkta vanilj*

*Se även exempel under rubriken Ingredienser som byts ut under avsnittet Uppgifter som ska åtfölja beteckningen

Färsk

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

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

Färsk kan betyda olika saker för olika produktgrupper och vid olika inköpstillfällen. Det är också viktigt att rätt översättning används, när så är aktuellt. Exempelvis kan engelskans "fresh" många gånger översättas till "frisk" eller "icke fryst". Ett sätt att bedöma om uttrycket färsk kan anses vara vilseledande eller inte, är att prova om uttryckets motsats kan användas för annat liknande eller motsvarande livsmedel. Bedömningen måste göras i varje enskilt fall. Se artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

"Färsk grädd" eller "färsk mjölk" anses vara vedertaget för "grädd" respektive "mjölk" i form av kylvara, vilka till skillnad från UHT-behandlade produkter (Ultra hög temperatur) har en kortare hållbarhet.

Färskt kött, fisk och skaldjur

Färskt kött definieras i förordning (EG) nr 853/2004. Där står det att "färskt kött" är sådant kött som inte genomgått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning. Det gäller även kött som är vakuumpförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär.

Färska fiskeriprodukter definieras i samma förordning och anses vara färska när de är obearbetade, vare sig de är hela eller delade. Det gäller även produkter som har förpackats i vakuum eller i modifierad atmosfär och som inte genomgått annan behandling än kylning för att garantera hållbarheten. Färsk fisk omfattas även av handelsnormer som kontrolleras av Jordbruksverket.

EU:s handelsnormer för fiskeriprodukter

Färska räkor innebär att de kan vara kokta men inte frysta.

Färskpressad juice

"Färskpressad" är ett uttryck som inte säger något om kvaliteten eller åldern på produkten, vilken produktionsmetod som använts eller vilken behandling livsmedlet genomgått. I Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2003:18 om fruktjuice och fruktnektar, står att fruktjuicer ska erhållas av färsk eller kyld frisk och mogen frukt.

Begreppet "färskpressad" har kommit att användas för en mängd produkter som tillverkats på olika sätt. Om termen "färskpressad" används så bör det finnas en förklaring vad som menas.

Övrigt om färskt

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

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

I vissa fall är uttrycket "färsk" vedertaget i märkningsssammanhang, som till exempel färsk frukt och färska grönsaker. I det fallet betyder det att frukten eller grönsakerna inte är bearbetade.

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

Exempel där användningen av uttrycket "färsk" är reglerat

- Färskt fjäderfäkött enligt förordning (EU) nr 1308/2013.
- Färska ägg enligt förordning (EU) nr 1308/2013.

Nypressad, nygjord, nybakad

Begreppen beskriver något som tillverkats nyligen. Används exempelvis "nypressad" i märkningen ska det förklaras vad som menas. För att begreppen inte ska anses som vilseledande behöver tidsperioden mellan pressning och bäst före-dag vara begränsad och framgå av livsmedelsinformationen. Se artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

Lyx-

Uttryck som lyx- och liknande har i allmänhet inte någon klar betydelse och bör därför motiveras när de används. Andra uttryck som närmare beskriver vad som menas kan däremot användas.

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

Räksallad med extra mycket räkor jämfört med motsvarande produkt på marknaden. Det ska även framgå hur mycket extra räkor som ingår.

Lyx- och liknande uttryck kan anses vara vilseledande för produkter som endast uppfyller minimikraven för en föreskriven beteckning, eftersom alla produkter med denna beteckning måste uppfylla de fastställda kraven. Ett sätt att bedöma om uttrycket lyx kan anses vara vilseledande eller inte, är att prova om uttryckets motsats kan användas för annat liknande eller motsvarande livsmedel. Bedömningen måste göras i varje enskilt fall. Se artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

Rik på ..., ...-rik

Ett livsmedel får inte antydhas ha speciella egenskaper när i själva verket alla liknande livsmedel har sådana egenskaper. Se artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

Vilka näringspåståenden av typen "rik på" som är godkända att användas regleras i förordning (EG) nr 1924/2006.

Näringspåståenden

Super

Om uttrycket "super" används i märkningen av ett livsmedel bör det finnas en förklaring till vad som menas.

Exempel på förklaringar när uttrycket "super" används

- Supergod - nu med mer grädde
- Superstark - vi har använt stark chili
- Superkrispig - pajskalet är gjort av tunn filodeg

Det är för att konsumenten ska förstå vilka fördelar livsmedelet har i jämförelse med andra liknande produkter, vilket mervärde producenten anser att livsmedlet har. Se artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

När det kan uppfattas som att uttrycket "super" hänvisar till att livsmedelet är särskilt bra för hälsan blir det ett så kallat allmänt hälsopåstående enligt artikel 10.3 i förordning (EG) nr 1924/2006. Sådana påståenden måste alltid åtföljas av ett godkänt hälsopåstående.

Allmänna hälsopåståenden

Exempel på när "super" anses vara ett ospecifikt hälsopåstående som måste åtföljas av ett godkänt hälsopåstående

En müsli har beteckningen Supermüsli utan en förklaring till vad "super" står för. Övrig information på förpackningen antyder att livsmedelet är särskilt bra för hälsan. Till exempel genom att det finns ett påstående om hög fiberhalt.

Det är tillåtet att använda ett godkänt hälsopåstående på ett livsmedel även om alla andra liknande livsmedel har samma egenskaper.

Antydning om speciella egenskaper

Ekologiska livsmedel

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

Utan ...,fri från ...

Huvudregeln är att de ingredienser som har använts vid tillverkningen av ett livsmedel ska anges i ingrediensförteckningen. Det finns alltså ingen anledning att dessutom ange vad som inte ingår i ett livsmedel. Uttryck av typen "utan ..." och "fri från ..." bör användas med stor försiktighet. I de fall de används bör de kunna motiveras sakligt och de måste också vara korrekta. Vissa så kallade "fri från" och "utan"-påståenden är reglerade i särskild lagstiftning.

Glutenfria, laktosfria och andra fri från-livsmedel

Näringspåståenden

Det är vilseledande att påstå att ett livsmedel är "utan ..." eller "fritt från ..." om alla liknande livsmedel har sådana egenskaper. Därför får uttrycken bara användas för ämnen som normalt finns i vissa typer av livsmedel. Om uttrycket används om tillsatser krävs givetvis att tillsatsen eller tillsatserna är godkända att användas i det aktuella livsmedlet. Att ange utan kontaminanter (främmande ämnen som till exempel dioxin), i märkningen för ett livsmedel, kan vara vilseledande eftersom det finns gränsvärden som gäller för alla livsmedel. Se artikel 7.1.c i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på vilseledande märkning

- "Utan färgämne" på saft, eftersom svensk saft inte får tillföras färgämnen enligt förordning (EU) nr 1333/2008.
- "GMO-fri" matolja, eftersom livsmedel med medveten inblandning av GMO ska märkas med uppgift om det enligt förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder. Högst 0,9 procent av råvaran får vara GMO, utan att produkten behöver märkas. En förutsättning är att den GMO som oavsiktligt hamnat i produkten är riskbedömd och godkänd.
- "Utan tillsatser", om produkten i själva verket innehåller "carry-over tillsatser", som inte behöver märkas ut enligt artikel 20.b i förordning (EU) nr 1169/2011, och om de flesta liknande produkter inte heller innehåller tillsatser.

Grundregeln är som sagt att endast de ingredienser eller beståndsdelar som finns i den aktuella produkten ska anges i märkningen av ett livsmedel. Men i följande fall kan det vara motiverat att märka ett livsmedel med ingredienser som inte ingår:

a. Fri från-märkning

Det är tillåtet att påstå att ett livsmedel är fritt från ett visst allergen om påståendet är relevant för livsmedlet och om det uppfyller kraven för sådan märkning. Med relevant menas att livsmedlet har speciella egenskaper som gör att det skiljer sig från liknande livsmedel.

Glutenfria, laktosfria och andra fri från-livsmedel

Se även förordning (EG) nr 41/2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutenintolerans.

b Utan-märkning

Sådan märkning kan vara motiverad om producenten kan visa att det finns liknande produkter på marknaden som innehåller ämnet eller ingrediensen som livsmedlet påstås vara utan. Om det finns risk att konsumenten blir vilseledd eller inte måste bedömas i varje enskilt fall utifrån aktuell produkt, marknadssituationen, konsumentperspektiv och övriga omständigheter som kan vara relevanta.

Bedömningen kan också förändras över tid beroende på hur marknaden ändras, till exempel antalet produkter som innehåller den aktuella ingrediensen. Den företagare som ansvarar för livsmedelsinformationen ska kunna visa att den aktuella produkten skiljer sig från andra liknande produkter på marknaden.

Exempel då "utan-märkning" kan vara relevant

En kryddblandning av viss sort har en ny receptur utan smakförstärkare. Eftersom andra kryddblandningar av samma sort innehåller smakförstärkare kan påståendet anses relevant. Detta är relevant så länge inte marknaden förändras.

Exempel då "utan-märkning" inte är relevant

En fryst fiskgratäng är märkt med uppgiften "utan konserveringsmedel", vilket inte är relevant information för denna typ av livsmedel. Frysning är en konserveringsmetod i sig varför konserveringsmedel är sällsynta i frysta produkter.

c. Nytt recept

I vissa fall kan det vara motiverat att informera om att ett livsmedel har "förändrats". Det gäller särskilt om receptet har ändrats så att ett livsmedel innehåller ett allergen som inte ingick tidigare. I andra fall kan det vara motiverat att påstå att livsmedlet har "förbättrats". Det handlar då främst om livsmedel som har tillverkats enligt nya recept och därmed är "bättre" än sin egen föregångare. Det är inte vilseledande att upplysa konsumenten om detta under förutsättning att det framgår vilken förändring som gjorts samt att det endast sker under en övergångsperiod. En rimlig övergångsperiod skulle kunna vara sex månader.

d. Märkning med näringspåståenden

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

Fritt från energi, fett, mättat fett, socker, salt

Livsmedelsverkets kostråd

Företagare får använda Livsmedelsverkets kostråd i märkning och marknadsföring av enskilda livsmedel under förutsättning att informationen inte vilseleder konsumenterna.

Förutsättningarna hittar du i en informationstext från Livsmedelsverket.

Information om användandet av Livsmedelsverkets kostråd

Senast uppdaterad 16 augusti 2019 Ansvarig grupp LK_Team Redlighet

Start / Livsmedel & innehåll / Text på förpackning, märkning / Naturligt och tillsatt socker – hur ser du skillnad?

Naturligt och tillsatt socker – hur ser du skillnad?

🔊 Lyssna

Hur mycket socker innehåller maten? Vad är naturligt och vad är tillsatt socker? Här förklarar vi hur du, genom att läsa informationen på det förpackade livsmedlet, kan ta reda på mer om det socker den innehåller. Vi visar också hur dina val i vardagen påverkar hur mycket socker du får i dig.

Fråga oss

På denna sida

Information på förpackningen

Ingrediensförteckning

Näringsdeklaration

Så här tar du reda på hur mycket tillsatt socker en vara innehåller

Jämför olika produkter när du handlar

Exempel - yoghurt, bröd och mjölk

Om du vill få i dig mindre socker bör du i första hand äta mindre söta bullar, kakor, tårter, godis och choklad samt dricka mindre läsk och andra söta drycker. Men även ditt val när det gäller annan mat, till exempel flingor och yoghurt spelar roll. Och inte bara det – portionsstorlek och hur ofta du äter maten har stor betydelse.

Mat du äter i små mängder, till exempel ketchup, senap och sylt, innehåller en del tillsatt socker. Men det behöver normalt inte vara ett problem – här jämför vi ketchup med läsk. Som du ser ger en liten burk läsk långt mer tillsatt socker än lite ketchup då och då.

- En normalportion ketchup på en matsked innehåller cirka tre-fyra gram tillsatt socker.

- En burk läsk 33 cl innehåller cirka 30-35 gram tillsatt socker.

Information på förpackningen

På nästan alla förpackade livsmedel finns en ingrediensförteckning och en näringsdeklaration:

- I ingrediensförteckningen kan du se om produkten innehåller tillsatt socker. Men det är inte alltid så enkelt. Det finns faktiskt över 50 olika namn på olika sorters socker som används i livsmedel och som kan anges i ingrediensförteckningar. Det gäller alltså att känna igen vad som är tillsatt socker.
- I näringsdeklarationen anges den totala mängden socker (sockerarter), både naturligt och tillsatt. Du ser den totala mängden under rubriken "Kolhydrater, varav sockerarter".

Ingrediensförteckning

De ingredienser som ingår i en vara ska anges i fallande storleksordning efter vikt. Den ingrediens som väger mest när varan producerades ska anges först.

Tillsatt socker är det socker som inte finns naturligt i råvaror och som tillsätts till livsmedel som en ingrediens. Om du till exempel hittar något av det här orden i ingrediensförteckningen så innehåller produkten tillsatt socker:

Dextros, fruktos, honung, invert socker, maltsirap, rissirap, sucrose, melass, high- fruktos corn sirup (HFS), glukos, laktos, maltos, maltextrakt, betsocker, agave sirap med flera.

Näringsdeklaration

Enligt reglerna ska den totala mängden socker, "varav sockerarter", anges under mängden kolhydrater i näringsdeklarationen, se bild nedan. I värdet ingår både de naturliga sockerarter samt mängden socker som eventuellt tillsatts vid framställning.



Så här tar du reda på hur mycket tillsatt socker en vara innehåller

Det går att ta reda på ungefär hur mycket tillsatt socker en produkt innehåller även om det inte är alldeles lätt. Här beskriver vi hur du kan tänka nästa gång du handlar.

Fråga oss

1. Kontrollera den totala sockermängden i näringsdeklarationen

Under rubriken näringsdeklaration anges den totala mängden socker "varav sockerarter". I det ingår både naturliga och tillsatta socker.

Naturligt socker är till exempel laktos i mjölk och fruktos i frukt och grönsaker.

2. Titta i ingrediensförteckningen efter tillsatt socker

2. Titta i ingrediensförteckningen efter tillsatt socker

Lär dig känna igen namnen på de olika sockerprodukter som tillsätts i livsmedel. Ibland används flera olika sockerprodukter i varan – tänk på att dessa anges separat på olika platser i ingrediensförteckningen.

Det går att räkna ut hur stor mängd tillsatt socker ett livsmedel innehåller. Först måste du dock uppskatta hur mycket naturligt socker detta livsmedel innehåller.

Här är exempel på hur mycket naturligt socker kan variera i några produkter.

- Mjöl av korn, majs, råg och vete 0,5 -3 procent
- Komjolk ~5 procent
- Naturell yoghurt 3-4 procent
- Torkad frukt och torkade bär 40 -70 procent
- Nötter och frön 1-7 procent
- Juice gjord av frukt och bär 6-12 procent

Så här räknar du sedan ut mängden tillsatt socker:

Totala sockermängden (steg 1) - innehåll av naturligt socker (Steg 2) = tillsatt socker

Jämför olika produkter när du handlar

Det totala sockerinnehållet kan variera betydligt mellan olika produkter. Så här stora kan skillnaderna vara. Gör ditt val i butiken!

- Fruktoghurt 5-10 procent naturligt+tillsatt socker
- Frukostflingor 1-40 procent naturligt+tillsatt socker
- Bröd 1-15 procent naturligt+tillsatt socker.

Exempel - yoghurt, bröd och mjölk

Naturell yoghurt och andra mjölkprodukter

Mjölk innehåller omkring fem gram naturliga sockerarter per 100 gram. Sockerarten kallas laktos eller mjölksocker. Om mjölkprodukten bara innehåller naturligt socker så är mängden under rubriken " varav sockerarter" i näringsdeklarationen densamma.

Om du däremot i näringsdeklarationen - under "Kolhydrater, varav sockerarter" – ser att mängden socker är större så finns det tillsatt socker. Står det exempelvis tio gram så betyder det att den innehåller fem gram tillsatt socker per 100 gram. Vilken typ av tillsatt socker det är kan du läsa i ingrediensförteckningen.

Bröd

Ett grovt fullkornsknäcke innehåller cirka 1,5 gram sockerarter per 100 gram. Mjuka bröd innehåller oftast lite mer socker än hårda fullkornsbröd. För ett mjukt rågbröd kan mängden socker variera mellan 1-12 gram per 100 gram. Sötlimpa innehåller cirka 10 -11 gram socker.

Om du vill köpa ett bröd med bara lite tillsatt socker välj ett bröd där "varav sockerarter" i näringsdeklarationen är högst fem gram. I bröd finns alltid lite naturligt socker eftersom mjöl innehåller små mängder naturligt socker. Om socker tillsatts i brödet så kan du läsa vilket sorts socker det är i ingrediensförteckningen.

Frukostflingor

Vissa frukostflingor kan innehålla mycket socker, ibland över 40 gram socker per 100 gram. Ibland är sockerinnehållet uppenbart när flingorna är överdragna med socker, men det är svårare att se då sockret är inbakat i själva flingorna exempel i puffar, ringar, kuddar, krisp och crunch/granola.

Gryn och flingor av, havre, korn, råg, vete innehåller lite naturliga sockerarter 0,5 -3,0 gram per 100 gram. Om torkad frukt ingår ökar innehållet av socker eftersom torkad frukt både är naturligt söt och ibland även innehåller extra tillsatt socker. I torkad frukt och bär kan mängden naturligt socker faktiskt variera mellan 40 och 70 gram per 100 gram. Russin innehåller omkring 60 gram socker per 100 gram och nötter och frön 1- 7 gram.

Utbudet av frukostflingor är oftast stort –försök att hitta en produkt med lågt sockerinnehåll. Under 5 gram sockerarter per 100 gram räknas som lågt sockerinnehåll.

Yoghurt som innehåller sötningsmedel

I naturell yoghurt är mängden sockerarter 3,0 - 4,0 gram per 100 gram yoghurt. De är naturliga och kommer från laktosen. Sötningsmedlet innehåller inte socker och räknas därför inte in i mängden sockerarter. Därför står det 4,0 gram i näringsdeklarationen under " varav sockerarter". Om någon frukt eller bär ingår ökar innehållet av socker eftersom frukt och bär innehåller naturliga sockerarter.

Dela sidan



Senast granskad 2020-05-19

Aktivera Talande Webb

Fråga oss

Start / Livsmedel & innehåll / Näringsämnen / Kolhydrater / Socker

Socker

Lyssna

Mat med mycket tillsatt socker innehåller ofta lite näring. Det är lätt att få i sig mer energi än man gör av med om man äter sådan mat. Därför är det bra att äta mindre av till exempel läsk, saft, godis, glass, kakor och bullar.

Vad är socker?

Socker är ett samlingsnamn för flera olika sockerarter. Olika sockerarter finns naturligt i till exempel frukt, bär och mjölk.

Sackaros, det socker vi använder för sötning av livsmedel, består av glukos och fruktos. Sackaros ger enbart energi och saknar vitaminer, mineralämnen och kostfibrer.

Honung består till fyra femtedelar av socker och innehåller obetydliga mängder av vitaminer och mineralämnen. Farinsocker, sirap och råsocker är i stort sett jämförbara med vitt socker.

Tillsatt socker är socker som inte finns naturligt i råvaran. I livsmedel kan socker tillsättas som ingrediens under flera olika beteckningar som exempelvis sackaros, glukos, fruktos, maltos, dextros, invertsocker, HFCS (high fructose corn syrup) eller isoglukos.

Hur mycket socker kan man äta?

Det finns inga positiva effekter på hälsan av att äta socker. Glukos däremot behövs för hjärnans funktion. Men eftersom kolhydrater i form av till exempel stärkelse som finns i potatis och bröd, kan brytas ner till glukos i kroppen finns inget behov av att äta tillsatt socker.

Många skulle behöva dra ner på sockret från livsmedel som ger mycket energi men lite näring. Det finns tillsatt socker i många produkter som man kanske inte tänker på som särskilt söta, som fruktyoghurtar och vissa flingor. Det mesta av sockret vi får i oss kommer ändå från mat och dryck som vi vet innehåller socker till exempel läsk, saft, godis, glass, choklad, kakor och bullar.

Fråga oss

Enligt de nordiska näringsrekommendationerna, NNR 2012 bör mindre än 10 procent av energin från maten komma från tillsatt socker. För vuxna motsvarar det ungefär 50-75 gram tillsatt socker per dag beroende på hur mycket energi man behöver. Enligt Livsmedelsverkets undersökningar av svenskaras matvanor äter fyra av tio vuxna mer socker än så. Hälften av de studerade ungdomarna får i sig för mycket tillsatt socker.

Äter man mer tillsatt socker än 10 procent av kalorierna är det svårt att få plats med näringsrik mat som ger tillräckligt av vitaminer och mineraler, utan att man samtidigt får i sig mer kalorier än man gör av med.

Socker ökar också risken för karies, hål i tänderna.

WHO rekommenderar att intaget av fria sockerarter är mindre än 10 procent av energiintaget. Fria sockerarter (free sugars) definieras som tillsatt socker och socker som naturligt finns i honung, sockerlag, fruktjuice och fruktjuicekoncentrat.

WHO har också gjort ett tillägg i sin rekommendation att intaget av fria sockerarter gärna kan vara under 5 procent av energin för att minska risken för karies ytterligare. Att äta mindre än 5 procent av energin från socker, vilket motsvarar ungefär 25 gram, eller ännu mindre är helt i linje med rekommendationen i NNR 2012 och Livsmedelsverkets råd.

Hur kan man minska på sockret?

Minska på söta livsmedel som läsk, godis, glass, kakor och bullar, framför allt till vardags. Särskilt bör man se upp med läsk och andra söta drycker, eftersom det är lätt att dricka stora mängder utan att känna sig mätt.

Även en del vanlig mat innehåller tillsatt socker. Ett enkelt sätt att dra ner på sockret är att välja Nyckelhålmärkt bröd, flingor och müsli. De innehåller mindre socker än produkter som inte får Nyckelhålmärkas. När socker står högt upp på innehållsförteckningen innehåller produkten mycket tillsatt socker.

Socker och övervikt

Flera studier visar att vuxna som börjar äta mer socker går upp i vikt, medan de som drar ner på sockret minskar i vikt. Effekten på kroppsvikten beror på att energiintaget ändras. Drycker sötade med socker ökar risken för övervikt hos barn, men man kan inte se något samband med socker från andra källor och vikt hos barn.

Socker och typ 2-diabetes

Forskning visar att drycker sötade med socker kan öka risken för typ 2-diabetes hos vuxna. Risken ökar vid de mängder som svenskar i genomsnitt dricker. Det handlar om 0,8 liter per vecka, enligt Riksmaten Vuxna 2010-11. De som dricker mest dricker 4,5 liter läsk i veckan.

Det finns flera möjliga skäl till att drycker sötade med socker ökar risken för typ 2-diabetes. Delvis hänger det ihop med en ökad risk att utveckla övervikt och fetma. Drycker påverkar mättnadskänslan mindre än samma mängd kalorier från mat, vilket gör att det är lätt att få i sig för mycket energi (kalorier). Ett högt energiintag ökar risken för övervikt och fetma som i sin tur är riskfaktorer för typ 2-diabetes.

Alltför få studier har publicerats för att man ska kunna dra säkra slutsatser om samband mellan socker från drycker eller andra livsmedel och risk för hjärt- och kärlsjukdom.

Har olika sorters socker olika effekt på hälsan?

Glukos och fruktos omsätts på olika sätt i kroppen. I normala mängder från maten verkar det inte spela någon roll för hälsan om sockret kommer från fruktos eller glukos.

"High fructose corn syrup", som är vanligt i drycker i USA, är en blandning av fruktos och glukos, ofta samma proportioner som sackaros. High fructose corn syrup är alltså varken bättre eller sämre än vanligt socker.

Källor:

- > Nordiska Näringsrekommendationer 2012
- > Riksmaten vuxna 2010-11

Fördjupning om sockerarter

Kolhydraterna i maten består av sockerarter, oligosackarider och polysackarider. Sockerarter används som en sammanfattande benämning på mono- och disackarider. De kommer i stort sett bara från växtriket. Men det finns enstaka kolhydrater även från djurriket, till exempel mjölksocker, alltså laktos.

Enkla sockerarter (monosackarider) är till exempel glukos och fruktos.

De monosackarider som finns i maten innehåller oftast fem eller sex kolatomer (pentoser och hexoser). Glukos, fruktos, galaktos och mannos är hexoser.

Sammansatta sockerarter (disackarider) är till exempel laktos, maltos och sackaros.

Glukos

Glukos är den vanligaste monosackariden. Den finns i fri form i många livsmedel, ingår i de vanligaste disackariderna och bygger upp stärkelse och cellulosa. Glukos förekommer under många olika namn dextros, druvsocker och blodsocker.

Fruktos

Fruktos kallas ibland fruktsocker eller levulos och förekommer också i fri form i många livsmedel, framför allt i frukt. Till skillnad från glukos kan fruktos tas upp i kroppen utan att det behövs insulin. Fruktos bidrar inte heller till att insulin frisätts. Fruktos omsätts snabbare än glukos och kan även omvandlas snabbare till triglycerider. Om fett lagras in i fettväven eller förbränns beror på om man äter mer än man gör av med. Det finns inte tillräckligt med studier av bra kvalitet för att säkert kunna säga vilka hälsoeffekter fruktos har, men två metaanalyser som publicerades under 2017 fann inga negativa effekter på blodfetter och lägre blodsockersvar av att ersätta glukos eller sackaros med fruktos (Evans 2017a, Evans 2017b).

Laktos

Laktos består av glukos och galaktos och förekommer i mjölk från däggdjur. Därför kallas det ibland mjölksocker. Komjölk innehåller 3-5 procent och modersmjölk 4-8 procent. Mjölksyrabakterier omvandlar laktos till mjölksyra när mjölk surnar som vid tillverkning av filmjölk.

Maltos

Maltos förekommer sparsamt i livsmedel men finns i malt som används vid bryggning av öl. Därför kallas det ibland maltsocker.

Sackaros

Sackaros består av glukos och fruktos. Vårt vanliga socker består nästan till 100 procent av sackaros. När sackaros sönderdelas får man en blandning av fruktos och glukos som kallas invertsocker. Invertsocker finns naturligt i honung.

Referenser

Evans RA, Frese M, Romero J, Cunningham JH, Mills KE. Fructose replacement of glucose or sucrose in food or beverages lowers postprandial glucose and insulin without raising triglycerides: a systematic review and meta-analysis. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2017 Aug;106(2):506-518

Evans RA, Frese M, Romero J, Cunningham JH, Mills KE. Chronic fructose substitution for glucose or sucrose in food or beverages has little effect on fasting blood glucose, insulin, or triglycerides: a systematic review and meta-analysis. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2017 Aug;106(2):519-529.

Mer information

- > Socker - råd
- > Vad är nyttiga och onyttiga kolhydrater?
- > Näringsrekommendationer
- > Nyckelhålet
- > Naturligt och tillsatt socker – hur ser du skillnad?
- > Matvaneundersökningar

Mer information på andra webbplatser

- > WHO:s rekommendationer om sockerintag

Dela sidan



Senast granskad 2020-11-02

Fråga oss

Aktivera Talande Webb

2018-02-26

**Livsmedelsverkets nationella tolkning:
Märkning av tillsatsen steviolglykosider (sötningsmedel E 960)**

Bedömningen av märkningen av produkter med steviolglykosider måste bedömas från fall till fall utifrån en helhetsbedömning av märkningen. Uttryck kan bedömas som vilseledande, men det kan finnas något annat i märkningen som gör att det ändå inte är vilseledande i det enskilda fallet.

Växten Stevia rebaudiana Bertoni är ett nytt livsmedel och kan ha negativa effekter på hälsan. Ett undantag är när bladen från växten används i te. Denna användning anses inte vara ny och är därför godkänd.

Sötningsmedlet steviolglykosider, som utvinns ur växten Stevia, är godkänt som livsmedelstillsats sedan slutet av 2011. Eftersom ADI-värdet (acceptabelt dagligt intag) är lågt, om man jämför med andra godkända sötningsmedel, avser godkännandet ett begränsat antal livsmedelsgrupper och begränsande högsta halter.

1. "Stevia" får inte användas i andra livsmedel än i te, och "Stevia" får inte heller anges som beteckning på steviolglykosider. Se även punkt 5.

Exempel: Ordsammanställningar av stevia (såsom steviasaft och steviasylt) är därmed inte heller acceptabla beteckningar. Jfr även punkt 2. Inte heller steviadrink kan acceptaras.

2. "Steviasocker" som beteckning kan bedömas som vilseledande för en produkt som består av steviolglykosider blandat med socker. Den rättvisande beteckningen borde vara "Steviolglykosiderbaserat bordsötningsmedel" tillsammans med beteckningen "socker".
3. "Sötningsmedel från växten Stevia" eller motsvarande och "Steviolglykosider från växten Stevia" eller motsvarande kan bedömas som vilseledande, då konsumenten kan tro att det är växten stevia i förpackningen (se p.8). Det ska tydligt framgå att steviolglykosider/sötningsmedlet **framställs/utvinns ur Stevia**.

Postadress

Postal address
Box 622
SE-751 26 UPPSALA
SWEDEN

Besöksadress

Office address
Hamnesplanaden 5
UPPSALA

Telefon

Telephone
Nat 018-17 55 00
Int +46 18 17 55 00

Telefax

Nat 018-10 58 48
Int +46 18 10 58 48

E-post

livsmedelsverket@slv.se

Webbplats

www.livsmedelsverket.se

Bankgiro

5202-3926

2013-05-24

4. "Sötad med steviaextrakt" eller liknande kan bedömas som vilseledande, då det är sötat med steviolglykosider, som är en **tillsats**. Uttryck som "Tillverkats av extrakt från Stevia" och liknande kan bedömas som icke vilseledande, då steviolglykosider extraheras ur steviaplantan.
5. Livsmedelstillsatser ska anges med kategorinamn följt av tillsatsens *specifika beteckning eller E-nr* enligt del C, bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011. Vilka beteckningar som ska användas framgår av förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser och av förordning (EU) nr 231/2012 med specifikationer för identitet och renhet för livsmedelstillsatser.
6. I tillsatsbestämmelserna används inte begreppet naturligt och steviolglykosider är en tillsats. "Naturligt" är ett säljande uttryck som enligt Livsmedelsverkets tolkning bör förklaras i märkningen för att undvika att konsumenten vilseleds. D.v.s. används uttrycket "Sötningsmedel av naturligt ursprung", eller motsvarande, behöver det förklaras i märkningen vad som menas (se även p. 8).
7. Uttryck som "Använts som sötningsmedel i många hundra år" eller liknande *kan* bedömas som vilseledande då varken växten eller tillsatsen har använts i Europa.
8. Bild på en steviaplanta på en förpackning med steviolglykosid-baserat bordssötningsmedel kan bedömas som vilseledande om det inte finns en förklaring i direkt anslutning till bilden, där det tydligt framgår att steviolglykosider **framställs/utvinns ur** växten. Om förklaringen kan vilseleda konsumenten att tro att förpackningen innehåller växten stevia, t.ex. om det står att steviolglykosider kommer från växten eller liknande märkning, kan det bedömas som vilseledande (artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011). Vid bedömningen av vilseledande märkning måste man alltid göra en helhetsbedömning av förpackningens märkning d.v.s det får avgöras från fall till fall.
9. "Med smak av stevia" och liknande, bedöms som vilseledande, eftersom steviaväxten är ett nytt livsmedel och endast godkänt som te.
10. Bordsötningsmedel definieras i artikel 3 punkt 2 g i EG-förordning nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser (tillsatsförordningen). Enligt artikel 23 p. 2 framgår att försäljningsbeskrivningen på bordsötningsmedel ska innehålla

2013-05-24

uttrycket "...-baserat bordsöttningsmedel" kompletterat med namnet på det eller de söttningsmedel som ingår i sammansättningen t.ex. "steviolglykosider- och erytritolbaserat bordsöttningsmedel". Andra ordalydelse såsom "Bordsöttningsmedel baserat på steviolglykosider" följer ej ordalydelsen i lagstiftningen. Försäljningsbeskrivningen kan omfatta beteckningen eller en kombination av fantasinamn och beteckningen som t.ex. kan vara en produktbeskrivning, således ska försäljningsbeskrivningen alltid innehålla uttrycket enligt art 23 p. 2.

11. Utifrån skäl 18 och art 23 p. 4 i tillsatsförordningen (EG) nr 1333/2008 gör Livsmedelsverket tolkningen att företagen ska i *märkningen på förpackningen* av bordsöttningsmedel ange hur mycket av aktuellt bordsöttningsmedel med steviolglykosider som kan intas dagligen utan hälsorisk. Märkningen ska även innefatta att dosen måste minskas om andra livsmedel med steviolglykosider förtärs. Det är företagen som anger daglig dos, utifrån acceptabelt dagligt intag (ADI) som är 4 mg steviolglykosider/kg kroppsvikt och dag, eftersom det beror på den specifika koncentrationen av steviolglykosider i aktuell produkt. Med vetskap om koncentrationen i produkten och kroppsvikten (exempelvis utifrån barn på 20 kg och vuxna på 60 kg) räknas ut hur mycket som kan få intas av produkten utan att ADI överskrids. För att konsumenten ska få en uppfattning om ev. farlighet kan företaget räkna fram ett värde för hur mycket barn respektive vuxna kan äta, t.ex. hur mycket av aktuell produkt som kan intas uttryckt med en måttenhet som konsumenten kan relatera till.
12. Om ett näringspåstående görs ska villkoren i bilagan till förordning (EG) nr 1924/2006 tillämpas, t.ex. avseende energifritt för steviolglykosider. Bevisbördan ligger på företaget och bedömning får göras från fall till fall utifrån aktuell produkt.
13. Det finns inga godkända hälsopåståenden för steviolglykosider. "Steviolglykosider påverkar inte blodsockret" är exempel på ett otillåtet hälsopåstående som inte är inlämnat som art 13.1- eller art 13.5-påstående vilket är ett grundläggande krav enligt förordning (EG) nr 1924/2006.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Vejledning om mærkning af fødevarer

Maj 2018

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	7
1.1 Mærkningsforordningen.....	7
1.2 Kommissionens Q&A's.....	8
2. Ansvar og anvendelsesområde	9
2.1 Ansvar for korrekt mærkning.....	9
2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde.....	10
3. Mærkningens udformning	11
3.1 Obligatorisk mærkning	11
4. Lotmærkning	15
4.1 Formålet med lotmærkning.....	15
4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes	15
4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes	15
4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevarerparti.....	16
4.5 Krav til lotmærkningen	16
4.6 Placering af lotmærkningen	17
5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer	18
5.1 Hvornår en fødevare er færdigpakket	18
5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer	19
5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger	20
5.4 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet.....	20
6. Producent- og oprindelsesmærkning	22
6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse.....	22
6.2 Obligatorisk oprindelsesmærkning	22
6.3 Frivillig oprindelsesmærkning	22
6.4 Fødevarer med flere oprindelser	26
6.5 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter	26
6.6 Sundheds- eller identifikationsmærke.....	26
7. Varebetegnelse	27
7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser.....	27

7.2	Eksempler på EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser	27
7.3	Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser	29
7.4	Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater	29
7.5	Varemærker, fantasinavne, udenlandske varebetegnelser m.v.	30
7.6	Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødevarens varebetegnelse	30
8.	Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer.....	36
8.1	Oplysning om ingredienser	36
8.2	Krav til ingredienslisten	37
8.3	Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse	39
8.4	Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer	40
	Læs om mærkning af steviolglycosider i afsnit 17.7.1.	43
8.5	Fødevarer indeholdende aromaer	43
8.6	Fødevarer indeholdende enzymer	43
8.7	Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge	44
8.8	Undtagelserne til kravet om ingrediensliste	45
8.9	Sammensatte ingredienser	46
8.10	Supplerende obligatoriske oplysninger	47
9.	Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)	51
9.1	Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)	51
9.2	Hvornår skal ingredienser mængdeangives	52
9.3	Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives	54
9.4	Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22	55
9.5	Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives	57
10.	Angivelse af alkoholindhold	61
11.	Nettoindhold.....	62
11.1	Generelt om mærkning med nettoindhold	62
11.2	Angivelse i vægt eller volumen	62
11.3	Beregning af nettoindhold.....	62

11.4 Drænet vægt.....	62
11.5 Is-glaserede fødevarer	63
11.6 Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sam-pakninger)	64
11.7 Tilfælde hvor nettoindhold kan udelades.....	64
11.8 Gennemsnitsprincippet.....	65
12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter.....	67
12.1 Generelt om holdbarhedsmærkning	67
12.2 Angivelse af holdbarheden.....	68
12.3 Holdbarhedsdato for hønseæg (<i>Gallus gallus</i>).....	71
12.4 Mærkning med opbevarings- og anvendelsesforskrifter	71
12.5 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes	71
12.6 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering	71
12.7 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer	72
12.8 Markedsføring af udløbne fødevarer.....	72
12.9. Mulighederne for holdbarhedsforlængelse	73
12.10. Dobbelt holdbarhedsmærkning.....	74
13. Særlige salgssituationer	76
13.1 Generelt om særlige salgssituationer	76
13.2 Regler for bestemte direkte salgssituationer - §15 fødevarer	76
13.3 Salgssituationer der ikke er reguleret.....	77
13.4 Fjernsalg.....	80
13.5 Udbringningsordninger	81
13.6 Salg af færdigpakkede fødevarer til personale.....	83
14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer.....	84
14.1 Identifikationsmærkning	84
14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold.....	84
14.3 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer	85
14.4 Mærkning af oksekød og kalvekød.....	86

14.5 Mærkning af fjerkrækød	86
14.6 Oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ.....	87
14.7 Maskinseparatoreret kød – definition, anvendelse og mærkning.....	89
14.8 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato	89
14.9 Holdbarhedsmærkning af hakket kød omfattet af 24-timers reglen	90
14.10 Indfrysning af kød.....	90
15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter	93
15.1 Markedsføring og mærkning af fiskevarer og akvakulturprodukter.....	93
15.2 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel	93
15.3 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato	94
16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engroseballerede fødevarer	95
16.1 Bestemmelser for dybfrosne engroseballerede fødevarer.....	95
16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse.....	95
17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser.....	97
17.1 Generelt om vildledning.....	97
17.2 Vildledende markedsføring i tidligere handelsled	98
17.3 Ernærings- og sundhedsanprisninger	99
17.4 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen	99
17.5 Imitatprodukter.....	100
17.6 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber.....	100
17.7 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende	101
17.8 Illustrationer/navne og aroma	102
17.9 Hjemmelavet, hjemmebagt, egen fremstilling og lignende	105
17.10 Frisk, ny og lignende.....	105
17.11 Luksus og lignende	107
17.12 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende	108
17.13 Gammeldags.....	109
17.14 Mærkning med "100 % " eller lignende.....	110

17.15 Delikatesseprodukter.....	110
17.16 Supplerende datoer.....	110
17.17 Særligt om anprisninger i restauranter	111
18. Allergener	112
18.1 Indledning	112
18.2 Allergene ingredienser i færdigpakkede fødevarer	112
18.3 Information om allergene ingredienser i ikke-færdigpakkede fødevarer og i fødevarer, der udbydes ved en særlig salgssituation	119
18.4 Mærkning med "kan indeholde spor af"	123
18.5 Anprisninger af, at et produkt ikke indeholder allergene ingredienser.....	125
18.6 Vin.....	126
Bilag 1: Handelsnormer og varestandarder	128
Bilag 2: Kategoribetegnelsen "Kød"	131
Bilag 3: Definitioner vedrørende kød og kødvarer.....	135
Bilag 4: Definitioner vedrørende fiskevarer.....	137
Bilag 5: Mærkning af frugt og grøntsager	138
Bilag 6: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning.....	140
Bilag 7: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning	143
Bilag 8: Beslutningstræ for mærkning af fødevarer	145
Bilag 9: Eksempler på almindeligt kendte forkortelser	146
Bilag 10: Søgning efter yderligere informationer om mærkning	148
Bilag 11: Listen over allergener.....	149
Bilag 12: Litteraturliste vedrørende allergener	151
Bilag 13: Kostdata.....	152

1. Indledning

Denne vejledning beskriver bestemmelserne i mærkningsforordningen¹ og mærkningsbekendtgørelsen². Vejledningen er rettet mod de myndigheder, der skal føre tilsyn med mærkningsreglerne og mod producenter, importører og forhandlere af fødevarer.

Vejledningen skal læses i sammenhæng med mærkningsforordningen, mærkningsbekendtgørelsen og de andre specifikke regler, der henvises til. Der gøres i den forbindelse opmærksom på, at der kan være anden særlig lovgivning, der indeholder mærkningskrav, der ikke er henvist til i vejledningen. Vejledningen har til hensigt at hjælpe myndighederne og fødevarermyndighederne med at forstå og anvende reglerne for mærkning af fødevarer korrekt. Vejledningen har dog ingen formel retskraft, og i tilfælde af tvister ligger det endelige ansvar for fortolkningen af lovgivningen hos domstolene. På trods af at der findes indarbejdede spørgsmål/svar fra Kommissionen (Q&A's), kan fortolkningen af reglerne i andre lande afvige i mindre grad fra den danske fortolkning. Læs mere om Kommissionens Q&A's i afsnit 1.2.

Der er fastsat en række forskellige regler om, hvilke oplysninger forbrugeren skal have om en fødevarer. Formålet med mærkningen er dels at sikre, at forbrugeren får de nødvendige oplysninger om de enkelte fødevarer, dels at skabe grundlag for en effektiv kontrol. Desuden skal reglerne sikre forbrugeren imod vildledende mærkning og markedsføring.

Denne vejledning vil løbende blive opdateret, og ændringerne vil kunne ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk). Se dog de til enhver tid gældende regler på Retsinformation (www.retsinfo.dk) og EUR-Lex (<http://www.eur-lex.europa.eu/>).

1.1 Mærkningsforordningen

Med mærkningsforordningen er reglerne for mærkning og næringsdeklaration samlet i én forordning. Samtidig går man fra direktiver over til en forordning, hvilket betyder, at EU-reglerne er direkte gældende i dansk ret.

Fødevarer, der er mærket eller markedsført i henhold til de tidligere regler gældende frem til 2014 må markedsføres, indtil lagrene er brugt op – også efter datoerne i henholdsvis 2014 og 2016³.

Mærkningsforordningen gælder generelt for alle fødevarer. Men når der for visse fødevarer findes mere specifikke regler for mærkning, herunder handelsnormer⁴ og varestandarder, vil disse supplere/erstatte mærkningsforordningen. Læs mere om handelsnormer og varestandarder i vejledningens bilag 1.

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugere, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

² Bekendtgørelse nr. 234 af 11. marts 2015 om mærkning m.v. af fødevarer.

³ Mærkningsforordningen, artikel 54, stk. 1.

⁴ Forordning (EU) nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter..

Læs mere om reglerne om næringsdeklaration i [vejledning nr. 10293 af 16. december 2016 om næringsdeklaration](#).

1.2 Kommissionens Q&A's

Kommissionen opdaterer løbende et dokument, hvori spørgsmål vedrørende forståelse af mærkningsforordningens bestemmelser bliver besvaret. Første udgave af dokumentet udkom i januar 2013.

[Link til Kommissionens Q&A's](#).

Formålet med dette dokument er at hjælpe alle aktører i fødevarekæden samt de

kompetente nationale myndigheder med bedre at forstå og anvende mærkningsforordningen korrekt. Dokumentet har imidlertid ingen formel retskraft, og i tilfælde af tvister ligger det endelige ansvar for fortolkning af lovgivningen hos EU-Domstolen.

De fleste af Kommissionens spørgsmål/svar er og vil løbende blive indarbejdet i mærkningsvejledningen under de relevante afsnit som faktabokse med titlen "Kommissionens svar".

I Kommissionens Q&A's anvendes forkortelsen FIC, som er en forkortelse for Fødevareinformati-
onsforordningen (EU) nr. 1169/2011. I denne vejledning betegnes FIC som mærkningsforordning-
gen.

2. Ansvar og anvendelsesområde

Mærkningsforordningen, art. 1 og 8

Mærkningsbekendtgørelsen, § 1

2.1 Ansvar for korrekt mærkning

I mærkningsforordningens artikel 8 defineres virksomhedsledernes ansvar. Ledere af fødevarer virksomheder skal sikre, at de krav i fødevarerlovgivningen, der er relevante for deres aktiviteter, er opfyldt for fødevarer i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled i den virksomhed, som er under deres ledelse, og kontrollere, at de pågældende krav overholdes.

Det er derfor også detailhandlens ansvar, at fødevarer er forsynet med alle de krævede mærkningsoplysninger. En forudsætning for korrekt mærkning er imidlertid, at de foregående led har videregivet de rigtige oplysninger. Der påligger således hvert enkelt led en forpligtigelse til at videregive tilstrækkelige og korrekte oplysninger.

Der stilles ikke krav om, at en fødevarer, som sælges mellem to virksomheder, er mærket. Her vil det være tilstrækkeligt, at mærkningsoplysningerne fremgår af de relevante handelsdokumenter⁵. Man skal sikre, at de relevante oplysninger følger fødevarer til næste led, sådan at varen kan mærkes korrekt, når den udbydes til forbrugeren.

Se om færdigpakkede fødevarer solgt i engrosledet under afsnit 5.4.

En forudsætning for ansvar er, at der foreligger en mulighed for virksomheden til at handle korrekt. Virksomheden skal med andre ord have kontrol over de forhold, som den stilles til ansvar for. Eksempelvis kan en virksomhed gøres ansvarlig for en vildledende mærkning, selvom den vildledende mærkning er påført i et tidligere omsætningsled, hvis virksomheden vidste eller burde vide, at den omhandlede mærkning var vildledende. Baggrunden for dette er, at virksomheden har kontrol over, hvorvidt den ulovlige vare bliver markedsført. Omvendt er udgangspunktet for kontrollen, at den foregår ved kilden, så hvis en virksomhed ikke burde vide, at der var tale om en fejlmærkning lavet i et tidligere handelsled, så vil det som udgangspunkt være det tidligere led, der alene stilles til ansvar for fejlen og ikke den virksomhed, hvor fejlen opdages.

Eksempler: Detailhandlers ansvar

- 1) En detailhandler videresælger en leverpostej, der viser sig ikke at indeholde den deklarerede mængde af lever. Detailhandleren bliver gjort opmærksom på dette ved et tilsyn. Som udgangspunkt er det producenten, der er ansvarlig. Detailhandleren har ingen mulighed for at vide, at leverindholdet ikke er korrekt. Detailhandleren er dermed ikke ansvarlig. Men detailhandleren bliver ansvarlig, hvis denne herefter fortsætter med at sælge varen, uanset viden om, at varen ikke lever op til mærkningsreglerne.
- 2) Der kan også være mærkning, der er så åbenlyst forkert, at detailhandleren burde indse dette. I sådanne tilfælde har detailhandleren pligt til at reagere. Eksempelvis en pose æbler, der er mærket med en vægt på 3 kg, men kun indeholder 1 kg.

⁵ Mærkningsforordningen, artikel 8, stk. 8.

2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde

Alle fødevarer, der markedsføres, jf. definitionen i Fødevarerforordningen⁶, er som udgangspunkt omfattet af mærkningsreglerne⁷.

2.2.1 Indenfor EU

Mærkningsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen vedrører fødevarer bestemt til salg inden for EU. Hvis en fødevare, der er bestemt til salg i et andet EU-land, er mærket i overensstemmelse med de krav, der gælder i bestemmelseslandet, behøver disse varer ikke at overholde evt. særlige danske mærkningsregler.

Da mærkningsreglerne baserer sig på fælles EU-regler, vil der generelt være meget små forskelle på reglerne for færdigpakkede fødevarer i de forskellige EU-lande, bortset fra sprogkrav. Nogle varestandarder indeholder desuden muligheden for nationale særregler, fx supplerende varebetegnelser i varestandarden for kakao- og chokoladevarer.

For fødevarer, der føres gennem Danmark som transitgods eller oplægges som transitgods under tilsynsmyndighedernes kontrol, anvendes de danske mærkningsregler ikke.

Fødevarer, som sælges i toldfrie forretninger i lufthavne og på danske færger, som sejler i dansk farvand, skal overholde dansk fødevarerlovgivning. Vedrørende sprogkrav, se kapitel 3.

2.2.2 Eksport ud af EU

Fødevarer, som er bestemt til eksport til lande udenfor EU, er formelt ikke omfattet af de fælles EU-mærkningsregler og eventuelle nationale mærkningsregler, men mærkningen skal altid være korrekt og retvisende.

⁶ Fødevarerforordningen, artikel 3, nr. 8. (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002: "Markedsføring": besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

⁷ Mærkningsforordningen, artikel 6.

3. Mærkningens udformning

Mærkningsforordningen, art. 12, 13, 15, 37 og bilag IV

Mærkningsbekendtgørelsen, § 3

3.1 Obligatorisk mærkning

3.1.1 Placering af den obligatoriske mærkning

Obligatorisk mærkning skal være let tilgængelig og angives direkte på emballagen eller på en vedhæftet etiket⁸. Mærkningsoplysningerne skal være anbragt på emballagen et iøjnefaldende sted, således at de er let synlige og må ikke være skjulte, tildækkede eller opdelt af andre angivelser eller billeder⁹. Mærkningsoplysningerne må ikke ligge inden i pakningen. De forskellige obligatoriske mærkningsoplysninger må gerne være placeret forskellige steder på emballagen, men oplysninger om varebetegnelse, nettoindhold og alkoholindhold skal være i samme synsfelt .. Som samme synsfelt accepteres to sammenstødende flader. Hvis pakningen er rund, accepteres det, at oplysningerne kan ses ved en mindre drejning.

De enkelte mærkningsoplysninger må ikke være splittet op i flere dele. Det er op til producenten, om det skal ske ved prægning af/tryk på emballagen, ved at vedhæfte en eller flere etiketter eller ved anvendelse af peel-off-etiketter. Ved en peel-off-etiket forstås det samme som en fold-ud-etiket.

Vedrørende lotmærkning, se kapitel 4.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: For færdigpakkede fødevarers vedkommende skal obligatorisk fødevareinformation angives på emballagen eller på en vedhæftet etiket. Hvilke typer etiketter kan anvendes til dette formål?

"For færdigpakkede fødevarers vedkommende skal obligatorisk fødevareinformation angives direkte på emballagen eller på en vedhæftet etiket. En etiket defineres som enhver form for vedhæng, tegn, mærke, billede eller andet beskrivende materiale, som er skrevet, trykt, stencilleret, angivet, stemplet eller præget på eller fæstnet til emballagen eller fødevarebeholderen.

Etiketter skal være let synlige, letlæselige og, hvis det er relevant, ikke kunne slettes. Obligatorisk fødevareinformation må under ingen omstændigheder være skjult, tildækket eller opdelt ved andre påskrifter eller billeder eller andre materialer. Etiketterne må derfor ikke være lette at fjerne af hensyn til tilgængeligheden af eller adgangen til den obligatoriske fødevareinformation til forbrugeren. For at sikre, at fødevarevirksomhedsledere anvender den tilgængelige plads på emballagen eller etiketten på en afbalanceret måde, fastslås det i lovgivningen, at frivillige oplysninger ikke må anføres, så det går ud over den plads, der er til rådighed for de obligatoriske oplysninger.

Alle typer etiketter, der anses for at opfylde ovennævnte kriterier, kan anvendes. For så vidt angår etiketter på emballagen, der kan tages af (peel-off-etiketter), vurderes det fra sag til sag, om de generelle krav til tilgængelighed og placering af de obligatoriske oplysninger opfyldes. Der skal navn-

⁸ Mærkningsforordningen, artikel 12, stk. 1 og 2.

⁹ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 1.

lig lægges vægt på, om det er nemt at finde den fødevarerinformation, der er angivet på denne type etiketter".

3.1.2 Frivillige mærkningsoplysninger

Angives fødevarerinformation omhandlet i mærkningsforordningens artikel 9 og 10 på frivillig basis, skal de opfylde kravene fastsat i mærkningsforordningens artikel 17-35¹⁰.

Frivillig fødevarerinformation må ikke vildlede forbrugeren¹¹ og må ikke anføres, så det går ud over den plads, der er til rådighed for de obligatoriske fødevareroplysninger¹².

3.1.3 Skriftstørrelse og læsbarhed

Mærkningen skal være let læselig og uudslettelig. Den obligatoriske mærkning i henhold til mærkningsforordningens art. 9 skal i tegn og bogstaver have en størrelse, hvor de små bogstaver (svarende til bogstavet "x" i nedenstående figur) som minimum skal være lig med eller større end 1,2 mm¹³. Der gøres opmærksom på, at hvis man har valgt at skrive alle de obligatoriske oplysninger med blokbogstaver, så skal blokbogstaverne leve op til størrelseskravet for bogstavet "A" i appendix. Dog under hensyntagen til, at mærkningen stadig er let læselig. Andre obligatoriske oplysninger, fx oprindelsesmærkning på oksekød, som ikke fremgår af mærkningsforordningens art. 9, skal ikke leve op til det fastsatte størrelseskrav. Dog skal oplysningerne stadig være let læselige.



For emballager eller beholdere, hvor den største yderflade har et flademål på under 80 cm², skal skriftstørrelsen ("x") være lig med eller større end 0,9 mm¹⁴. Med største yderflade menes hele den ene flade/side af en emballage. Det er ikke kun den del af en flade, hvor etiketten sidder.

Læs om skriftstørrelse for imitatprodukter i afsnit 17.5.

Kommissionens svar:

¹⁰ Mærkningsforordningen, artikel 36, stk. 1.

¹¹ Mærkningsforordningen artikel 36, stk. 2, litra a.

¹² Mærkningsforordningen, artikel 37.

¹³ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 2, jf. bilag IV.

¹⁴ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 3.

Spørgsmål: Hvorledes bestemmes den "største yderflade", navnlig i forbindelse med dåser eller flasker?

"For rektangulær eller kasseformet emballage er det lige for at bestemme den "største yderflade", dvs. en hel side af den pågældende emballage (højde x bredde).

For cylinderformet emballage (f.eks. dåser) eller flaskeformet emballage (f.eks. flasker), der ofte har ujævne former, er det mere komplekst at bestemme den største yderflade. En pragmatisk afklaring af begrebet "største yderflade" for cylinder- eller flaskeformet emballage, der ofte har ujævne former, kunne f.eks. være at udelukke top, bund og kanter i toppen og bunden af dåser og kanter og hals på flasker og krukker".

Fødevarerinformation skal være letlæselig¹⁵. Læseligheden¹⁶ kan eksempelvis påvirkes af, om skriftfarve og baggrundsfarve let kan adskilles. Mærkningen må ikke kunne fjernes eller udviskes under en forventelig transport og behandling.

Afgørelse: Læselighed

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende appelsinjuice sagt:

"På X [appelsinjuice] er anvendt hvid tæt skrift på gul baggrund. Den lyse baggrundsfarve og den hvide tætte skrift gør, at nettoindhold, angivelse af ingredienser, næringsindhold, og producentens navn og oprindelsessted ikke er let læselig".

Brug af almindeligt kendte forkortelser i mærkningen er tilladt, såfremt det ikke vildleder forbrugeren. En ikke udtømmende liste med eksempler på forkortelser, der normalt vil kunne bruges, ses i bilag 9.

3.1.4 Mærkningsproget

Obligatorisk mærkning skal anføres på et sprog, der er let forståeligt for forbrugeren i den medlemsstat, hvor fødevareren markedsføres¹⁷. Det betyder, at i Danmark skal mærkningen være på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk¹⁸. Ved vurderingen af, om mærkning på et andet sprog end dansk kan accepteres, må der i det enkelte tilfælde tages stilling til, om den anvendte mærkning er let forståelig for forbrugeren. Man kan altså ikke gå ud fra, at mærkning på svensk og norsk altid kan erstatte mærkning på dansk, ligesom det ikke kan udelukkes, at mærkning på andre fremmedsprog kan benyttes.

I nogle medlemsstater kan der være fastsat krav om to sprog, fx i Belgien.

Afgørelse: vedr. mærkningsprog

¹⁵ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 1.

¹⁶ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m.

¹⁷ Mærkningsforordningen, artikel 15, stk. 1.

¹⁸ Mærkningsbekendtgørelsen, § 3.

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende anvendelse af forkert sprog ved angivelse af holdbarhedsdato sagt:

"Mærkningsdirektivets art. 16 pålægger imidlertid medlemsstaterne at forbyde handel med fødevarer, hvor den obligatoriske mærkning ikke er anført på et for forbrugeren let forståeligt sprog. Denne bestemmelse er udmøntet i mærkningsbekendtgørelsens § 3, nr. 4¹⁹, som angiver, at mærkningen skal være på dansk, eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk. Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager finder således, at mærkningen med "Best Before end of" af de omhandlede produkter er i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 3, nr. 4."

Afgørelse: vedr. mærkningssprog

Fødevarerministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedrørende anvendelse af forkert sprog sagt, at det engelske ord "contains" ikke kan erstatte det danske ord "indeholder":

"Vi finder det berettiget, at fødevareregionen indskærpede jer, at den obligatoriske mærkning med oplysningen "indeholder sulfitter" skal være på dansk eller et andet sprog, som kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk.

Vi finder, at det engelske ord "contains" er mere end blot uvæsentligt forskelligt i stavning fra det danske ord "indeholder"."

Sprogkravet gælder kun for de mærkningsoplysninger, der kræves ifølge lovgivningen. Hvis der gives supplerende oplysninger, gælder sprogkravet ikke for disse, men oplysningerne må ikke være vildledende.

Man må mærke med flere sprog på en gang. Hvis oplysningerne på forskellige sprog ikke er ens, vurderes det konkret, om mærkningen kan vildlede forbrugeren.

Ved levering til udenlandske skibe eller fly, er der mulighed for at mærke på andre sprog end dansk²⁰.

¹⁹ I dag mærkningsbekendtgørelsens, § 3, stk. 1.

²⁰ Mærkningsbekendtgørelsen, § 3, stk. 2

4. Lotmærkning

Direktiv 2011/91/EU

Mærkningsbekendtgørelsen, kapitel 7

4.1 Formålet med lotmærkning

Formålet med lotmærkningen er at kunne identificere fødevarerpartier, så de til enhver tid kan trækkes tilbage fra markedet. Oplysningerne skal være lette at kommunikere både skriftligt og mundtligt.

4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes

- **Alle fødevarer, der indgår i et fødevarerparti:** Lotmærkning skal kunne identificere en fødevarer, der er en del af et fødevarerparti. Ved et fødevarerparti forstås en række salgsheder, der er fremstillet, tilvirket eller pakket under praktisk taget ens omstændigheder²¹. Fødevarerpartier kan afgrænses på forskellige måder. Den ansvarlige for afgrænsningen af fødevarerpartiet, kan foretage afgrænsningen på den måde, der findes mest hensigtsmæssig i den enkelte situation.
- **Fødevarer i alle omsætningsled:** Der skal lotmærkes i alle omsætningsled, både i produktions-, engros- og detailed²², så fødevarerpartier kan spores gennem hele produktions- og omsætningskæden.
- **Fødevarer, som markedsføres i EU:** Skal lotmærkes, uanset om de er importeret eller fremstillet i EU.

4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes

Der gælder følgende undtagelser til kravet om lotmærkning:

- **Fødevarer, hvor datoen for bedst før, eller sidste anvendelsesdato indgår i mærkningen,** behøver ikke at lotmærkes, såfremt datoen er anført ukodet og mindst omfatter dag og måned i nævnte rækkefølge²³.
- **Landbrugsprodukter i det første stadie af distributionen (primærprodukter)** er undtaget fra kravet om lotmærkning. Begrebet landbrugsprodukter omfatter korn, frugt, grønt, mælk, æg, kød og fisk m.m. Der er ikke krav om lotmærkning af landbrugsprodukter, der fra bedriftens område og ferske fisk eller fiske varer, der fra et fiskefartøj a) sælges eller leveres til midlertidige oplagrings-, påfyldnings-, eller emballeringssteder, b) transporteres til producent eller organisationer eller c) afhentes med henblik på at indgå i en tilberednings- eller forarbejdningsproces. Disse undtagelser om kravet fra lotmærkning gælder kun første gang varen distribueres²⁴.

²¹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 2, nr. 12.

²² Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 2.

²³ Mærkningsbekendtgørelsen, § 19.

²⁴ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 1.

- **Ikke-færdigpakkede fødevarer, som sælges i detailledet** er undtaget fra kravet om lotmærkning²⁵. Fødevarer, der pakkes på en anmodning fra forbrugeren samt fødevarer, der pakkes til direkte salg samme dag er også omfattet af denne undtagelse og skal ikke lotmærkes. Fødevarer, der pakkes til direkte salg over flere dage (d.v.s. fødevarer omfattet af § 15 i mærkningsbekendtgørelsen) skal dog lotmærkes. Undtagelsesbestemmelsen finder kun anvendelse i detailledet. Ikke-færdigpakkede fødevarer i en gros leddet undtages derfor ikke fra lotmærkning.
- **Fødevarer i små emballager og beholdere**, hvis største overflade er mindre end 10 cm² (fx små chokolader og slikkepinde) skal ikke lotmærkes. Kartonen/papkassen, som de små fødevarer befinder sig i, skal dog lotmærkes²⁶.
- **Konsumis i individuelle portioner** er undtaget fra kravet om lotmærkning, såfremt oplysningen gives på yderemballagen/gruppeemballagen. Dvs. i en papkasse med 100 ispinde, skal den enkelte ispind ikke være mærket, men papkassen skal lotmærkes. Undtagelsen omfatter ispinde, isvafler og lignende, der er beregnet til en enkelt person. Større pakninger af konsumis, som fx én-liters pakninger, er ikke omfattet af undtagelsen og skal lotmærkes²⁷.

4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevarerparti

Den ansvarlige for afgrænsningen og mærkningen af et fødevarerparti varierer alt efter situationens karakter. Den personkreds, som kan eller skal foretage afgrænsningen og mærkningen, består af producenten af fødevareren, pakkevirkensomheden, eller den forhandler inden for EU, som først markedsfører produktet. Da definitionen på et fødevarerparti er åben m.h.t. størrelsen på partiet, kan afgrænsningen foretages bredt eller snævert, alt efter i hvor høj grad man ønsker at sikre produktets identitet, og alt efter hvor stor en risiko, man ønsker at påtage sig²⁸.

4.5 Krav til lotmærkningen

- Lotmærkningen²⁹ skal være **klart synlig** og skal være påført yderemballagen, så man ikke er nødt til at bryde pakningen for at finde oplysningerne. Hvis varerne i pakningen skal afsættes enkeltvis, skal disse tillige være mærket. Hvis lotmærkningen på selve varerne er synlig igennem yderemballagen, behøver man ikke at angive lotmærkning på yderemballagen.
- Lotmærkningen skal være **tydelig og let læselig**, men det er frivilligt, om der anvendes tal, bogstaver, tegnsætningssymboler eller andre symboler. Der er ikke noget specifikt krav til skriftstørrelsen på lotmærkning. Ønskes lotmærkningen fx foretaget ved kantskæring, skal de anvendte tal, bogstaver eller symboler umiddelbart kunne læses. Såfremt skæringen ikke angiver umiddelbart læselige symboler, men blot består af en skæring, som kun kan tydes ved hjælp af en dekoder, kan kantskæring ikke benyttes ved lotmærkning.
- Oplysning om lotmærkning skal indledes med **bogstavet "L"**. Dette krav bortfalder dog, hvis lotmærkningen klart adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger. Hvis lotmærkningen fx er placeret et andet sted på pakningen end de andre mærkningsoplysninger, eller

²⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 2.

²⁶ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 3

²⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 4.

²⁸ Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 2 og § 17, stk. 1.

²⁹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 20.

anvendes der ved lotmærkningen en anden typografi eller farve end de andre mærkningsoplysninger, er det ikke nødvendigt at indlede koden med bogstavet "L".

4.6 Placering af lotmærkningen

Mærkningen skal anbringes på emballagen. For færdigpakkede fødevarer gælder det, at oplysningerne skal stå på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket. For ikke-færdigpakkede fødevarer kan lotmærkningen fremgå af handelsdokumenterne, hvis det ikke er muligt at anbringe lotmærkningen på emballagen³⁰.

Eksempel: Udformning af lotmærkning

Lotmærkning kan være udformet på følgende måder:

- dag/md (holdbarhedsdato)
- Sidste anvendelsesdato dag/md (holdbarhedsdato),
- L 151114 (tappedato/produktionsdato)
- L 320b2 (fx produktionsbatch)
- L/ A/ B/ C/ D/ og med: / feb. /maj / aug. / nov. / 09 / 10 / 14 (der sættes fx et hak ved B, aug. og 10)

³⁰ Mærkningsbekendtgørelsen, § 20.

5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer

Mærkningsforordningen, art. 2, 8, 9, 16 og 37

5.1 Hvornår en fødevare er færdigpakket

En færdigpakket fødevare er en vare, som udbydes til salg til den endelige forbruger og til storkøkkener³¹, og som består af en fødevare samt den emballage, hvori den blev pakket, inden den blev udbudt til salg, uanset om emballagen omslutter fødevareren helt eller delvis, men dog på en sådan måde, at indholdet ikke kan ændres, uden at emballagen åbnes eller ændres³². Det betyder, at indpakningen skal have fundet sted, før nogen har bestemt sig for at anskaffe sig produktet.

En fødevare anses for at være omsluttet af en indpakning, når den er anbragt i en lukket, men ikke nødvendigvis forsegle, emballage. Fødevarer i eksempelvis dåser, papæsker, poser eller omsluttet af film, vil anses for at være omsluttet af indpakningen, såfremt der ikke er fri adgang til indpakningens indhold, uden at indpakningen åbnes eller ændres. Indpakningen behøver ikke at omslutte fødevareren helt. Det afgørende kriterium for, om en fødevare kan anses for at være omsluttet af indpakningen, er, at fødevareren kun kan benyttes som tiltænkt, hvis indpakningen åbnes eller ændres.

Fødevarer emballeres på mange forskellige måder, og det beror på en konkret vurdering, hvorvidt en fødevare kan anses for omsluttet af indpakningen. Ved fx et brød i en pose, er det afgørende, om posen er lukket til. For frugt og grøntsager gælder det specielle, at frugt og grønt, der er pakket individuelt, fx i en tætsluttende plasticfilm som eksempelvis salathoveder og agurker, ikke anses for færdigpakninger. Andre "filmmede" fødevarer, som fx brød og kød, er som udgangspunkt færdigpakninger – se dog om særlige salgssituationer i kapitel 13.

Bland-selv-slik betragtes ikke som en færdigpakket fødevare, hvorfor der ikke er krav om mærkning. Det gælder også bland-selv-slik, der er indpakket, som fx karameller, bolsjer og andre små stykker slik. Indpakningen skyldes alene hygiejnemæssige hensyn. Forbrugeren skal dog have mulighed for at få oplysning om indhold af allergene ingredienser. Læs nærmere herom i afsnit 18.3. En skål med bolsjer, der fx står i receptionen på et hotel, på en stand til en messe eller lignende, skal heller ikke mærkes. Indpakningen er også her foretaget af hygiejnemæssige hensyn.

Eksempel: Smør

En pakke smør betragtes som en færdigpakket fødevare, selvom indpakningen ikke er forsegle, idet fødevareren kun kan benyttes som tiltænkt, hvis indpakningen åbnes eller ændres.

Eksempel: Bestillingspizza

En pizza, man ringer og bestiller, bliver først produceret og indpakket, fordi man har bestilt den, hvorfor den er at betragte som pakket på køberens anmodning, og dermed ikke omfattet af reglerne for færdigpakkede fødevarer, selvom den bliver pakket i en bakke. Se mere om ikke regulerede

³¹ Se definition i mærkningsforordningens artikel 2, stk. 2, litra d.

³² Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra e.

salgssituationer i afsnit 13.3.

Eksempel: Bland-selv-slik

"Bland-selv" konceptet indebærer, at kunder selv får lov til at blande poser med slik efter eget ønske. Idet kunderne selv står og tager konfekturer i løs vægt op af en beholder og over i en pose, er produktet ikke at betragte som en færdigpakket fødevarer. Derfor er der ikke krav om mærkning.

5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer³³

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med følgende oplysninger i henhold til mærkningsforordningens artikel 9:

- Varebetegnelse, jf. kapitel 7.
- Angivelse af ingredienser, jf. kapitel 8, herunder mærkning med oplysning om indhold af de allergene ingredienser, jf. kapitel 18.
- Mængdeangivelse af ingredienser (QUID), jf. kapitel 9.
- Nettoindhold, jf. kapitel 11.
- Holdbarhedsangivelser samt særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, jf. kapitel 12.
- Navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarer virksomheden, jf. afsnit 6.1.
- Oprindelse, jf. afsnit 6.2 – 6.4.
- Brugsanvisning, jf. afsnit 12.6.
- Alkoholindhold, jf. kapitel 10.
- Næringsdeklaration, dog med undtagelse af de fødevarer, der er anført i mærkningsforordningens bilag V, se nærmere i vejledning om næringsdeklaration.

Se i øvrigt om supplerende obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer i afsnit 8.10.

Begrebet "færdigpakket fødevarer" omfatter ikke fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af forbrugeren eller er færdigpakkede med henblik på direkte salg³⁴. Læs mere om de forskellige salgsformer og kravene hertil i kapitel 13.

³³ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1.

5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger³⁵

Hvis færdigpakningens største yderflade (se Kommissionens svar om definitionen heraf i afsnit 3.1.3) har et flademål på under 10 cm², eller der er tale om glasflasker beregnet til genbrug, der har en uudslettelig mærkning, og derfor ikke forsynes med krave, etiket eller halsetiket, er det tilstrækkeligt at mærke med:

- Varebetegnelse.
- Allergene ingredienser.
- Nettoindhold.
- Holdbarhed.
- Næringsdeklaration (kun genanvendelige glasflasker).

For så vidt angår små pakninger med et flademål på under 10 cm², skal ingredienslisten gives på andre måder eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren³⁶.

5.4 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet³⁷

Såfremt en færdigpakket fødevarer er bestemt til den endelige forbruger, men bringes i omsætning i et tidligere led end detailleddet, eller fødevareren er bestemt til levering til storkøkkener som cateringvirksomheder, restauranter, kantiner og institutionskøkkener, hvor den skal tilberedes, forarbejdes, deles eller opskæres, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne.

Hvis mærkningsoplysningerne gives i handelsdokumenterne i stedet for ved mærkning af fødevareren, skal oplysning om varebetegnelse, holdbarhedsdato, opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt navn /firmanavn og firmaadresse på lederen af fødevarer virksomheden anføres på den yderste emballage, i hvilken fødevarerne præsenteres ved markedsføring.

I de tilfælde, hvor mærkningsoplysningerne gives i handelsdokumenterne, skal handelsdokumenterne ledsage de pågældende fødevarer eller være fremsendt før leveringen.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: I tilfælde af pakninger bestående af flere enkeltpakninger (multipakninger) skal de obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i FIC-forordningen, da anføres på hver enkeltpakning, når multipakken sælges af producenter til grossister/detailhandlere?

"Denne transaktion vedrører et tidligere led end salg til den endelige forbruger, og hvor salget/leveringen ikke sker til storkøkkener. I disse tilfælde skal de obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i FIC-forordningen, anføres et af følgende steder:

- på færdigpakningen [dvs. på multipakningen] eller
- på en vedhæftet etiket eller
- i handelsdokumenterne for fødevarerne, når disse dokumenter med sikkerhed enten ledsager den pågældende fødevarer eller er blevet fremsendt før leveringen eller samtidig med denne.

³⁵ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 1 og 2.

³⁶ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 2.

³⁷ Mærkningsforordningen, artikel 8, stk. 7.

I disse tilfælde skal følgende oplysninger også anføres på den yderste emballage, i hvilken fødevaren præsenteres ved markedsføringen:

- varebetegnelsen for fødevaren
- datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato
- særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter
- navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarevirksomheden

Det er således ikke nødvendigt at mærke hver enkeltpakning.

Hvis grossisten/detailhandleren beslutter at sælge enkeltpakningerne til den endelige forbruger, skal denne imidlertid sikre, at de obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i FIC-forordningen, anføres på de enkelte pakninger på grundlag af de oplysninger, der findes på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket eller i de medfølgende handelsdokumenter."

6. Producent- og oprindelsesmærkning

Mærkningsforordningen, art. 8, 9 og 26

6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse

Færdigpakkede fødevarer skal være forsynet med oplysning om navn/firmanavn og adresse på lederen af den fødevarevirksomhed, der er ansvarlig for fødevareinformationen og under hvis navn eller firmanavn fødevareren markedsføres. Hvis den ansvarlige for fødevareinformationen ikke er etableret inden for EU, anføres importøren til EU³⁸. Det betyder altså, at den kontaktoplysning der angives, skal være til en fødevarevirksomhed indenfor EU.

Det afgørende er, at forbrugeren kan opnå kontakt til den angivne virksomhed via de givne informationer. Navn og adresse på virksomheden anses for at være tilstrækkeligt. Vedrørende brugen af en postboks adresse, kan dette accepteres, forudsat at myndigheder eller forbruger nemt kan opnå kontakt til den angivne fødevarevirksomhed. En webadresse kan ligeledes anses for at være tilstrækkelig. Andre medlemsstater kan dog have en anden holdning.

6.2 Obligatorisk oprindelsesmærkning

Der findes krav om angivelse af oprindelse for en række fødevarer, som er fastsat i særlige mærkningsordninger eller handelsnormer (se bilag 1), eksempelvis:

- Oksekød, herunder kalvekød
- Fersk kød fra svin, får, ged eller fjerkræ (se afsnit 14.7)
- De fleste produktgrupper inden for frugt og grønt
- Ekstra Jomfru og Jomfru olivenolier (andre olivenolier må ikke mærkes med oprindelse)
- Fersk fisk og visse fiskevarer
- Honning
- Vin
- Æg

6.3 Frivillig oprindelsesmærkning

For andre fødevarer end de i afsnit 6.2 nævnte, er oprindelsesmærkning frivillig. Hvis man frivilligt vælger at mærke med oprindelse, må mærkningen ikke være vildledende, uklar eller forvirrende for forbrugeren og oplysningen skal kunne dokumenteres³⁹.

Det er et krav at mærke med oprindelse, hvis en udeladelse af oplysningen vil kunne vildlede forbrugeren⁴⁰.

Ved frivillig mærkning med oprindelse, skal denne angives på en måde, som ikke vildleder forbrugeren. I nogle tilfælde vil det være nødvendigt at angive oprindelsesland eller herkomststed, mens

³⁸ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra h, jf. art. 8, stk. 1.

³⁹ Mærkningsforordningen, artikel 36, stk. 2.

⁴⁰ Mærkningsforordningen, artikel 26, stk. 2, litra a.

det i andre tilfælde kan være tilstrækkeligt at angive fx EU/ikke EU. Det er en konkret vurdering i det enkelte tilfælde, hvor den samlede mærkning og markedsføring skal tages i betragtning.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at mærkningen og markedsføringen af en fødevare er en helhed. Det samlede indtryk af mærkningen og markedsføringen kan indebære, at forbrugeren vildledes, selv om dele heraf isoleret set ikke er vildledende.

Mærkning, der kan give indtryk af en bestemt oprindelse, ses ofte i forbindelse med:

- Illustrationer eller billeder i form af landkort, flag eller andre nationale kendetegn (fx den lille havfrue).
- Varebetegnelsen indeholder navnet på en geografisk lokalitet.
- Den øvrige mærkning, fx oplysning om den ansvarlige for fødevaren, et logo eller et varemærke.

6.3.1 Mærkning med flag og andre nationale kendetegn

Fødevaren skal præsenteres og markedsføres på en sådan måde, at en forbruger ikke kan få en fejlagtig opfattelse af eller et tvetydigt indtryk af, at fødevaren kommer fra et bestemt land eller et bestemt sted.

Det er som udgangspunkt ikke vildledende, at en fødevare markedsføres som fx »fremstillet i Danmark« eller »produceret i Danmark« selvom ingredienserne kommer fra et andet land.

Man kan altid mærke med dansk flag, hvis alle råvarer i fødevaren er danske, og varen er produceret i Danmark.

Eksempel: Mærkning med dansk flag, når alle råvarer er danske.

Yoghurt af dansk mælk, danske jordbær og med dansk sukker, som er produceret i Danmark, må mærkes med dansk flag.

En eventuel vildledning om oprindelse kan som udgangspunkt undgås, hvis det egentlige oprindelsesland eller herkomststed⁴¹ angives tydeligt. Det egentlige oprindelsessted kan både henvise til råvarenes oprindelsessted og til produktionssted afhængig af den konkrete fødevare. I nogle tilfælde vil der imidlertid kunne være tale om vildledning, uanset at der på emballagen findes en oplysning om fødevarens egentlige oprindelse.

Ved vurdering af om det er vildledende, vil man fx se på anvendte ord, billeder og placeringen, størrelsen og farven af skrifttypen for de forskellige elementer, der indgår i mærkningen af fødevaren.

Se nedenstående eksempler:

Eksempel: Fersk kød

Når kød stammer fra dyr, som er født og opvokset i Danmark, kan man mærke med dansk flag, når det fremgår af mærkningen, hvor dyret er slagtet, idet slagtingen ikke har indflydelse på om man

⁴¹ Mærkningsforordningen, artikel 26, stk. 2, litra a.

kan mærke med flag. Det gælder også for oksekød.

Fødevarer, produceret i Danmark, hvor en væsentlig del af råvarerne er danske, kan i mange tilfælde mærkes med dansk flag.

Eksempel: Wienerpølse med dansk kød produceret i Danmark

En wienerpølse, hvor kødet er dansk og melet er tysk kan mærkes med dansk flag.

Fødevarer, produceret i Danmark, hvor en væsentlig del af råvarerne er udenlandske, kan mærkes med dansk flag, hvis det tydeligt⁴² fremgår af mærkningen, at råvarerne ikke er danske, fx "fra EU", "ikke danske" eller navnet/navnene på oprindelseslandet/landene.

Eksempel: Dansk produceret brød med udenlandsk mel

Dansk produceret brød med udenlandsk mel må mærkes med dansk flag, når melets oprindelse samtidig tydeligt fremgår af mærkningen.

Eksempel: Spegepølse fremstillet i Danmark af udenlandske råvarer

En spegepølse, hvor spegepølsen er produceret i Danmark af udenlandske råvarer kan mærkes med dansk flag, hvis råvarenes oprindelse samtidigt fremgår tydeligt af mærkningen.

Det skal være tydeligt, hvad flaget henviser til, hvis ikke det henviser til råvarenes oprindelse. I den forbindelse kan der fx mærkes med formuleringer som "dansk produceret" eller med en reference til sammensætningen af fødevaren, fx "efter dansk opskrift" eller "efter danske traditioner", hvis produktionsmetoden/opskriften er særlig dansk og bestemmende for det endelige produkt.

Afgørelse: Mærkning med dansk flag - vildledende

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse af 4. oktober 2012 vedrørende manglende oprindelse på kirsebær, sagt:

"Klagecentret finder det vildledende for forbrugeren, at produktet kirsebærgrød markedsføres med teksten "[...]" samtidigt med, at illustrationer på emballagen viser fritliggende kirsebær og en dyb tallerken med grød indeholdende hele kirsebær, hvori et dansk flag på flagstang er placeret."

Klagecentret har lagt væk på, at det ikke fremgår på andre steder af emballagen, at kirsebærerne er af anden oprindelse, hvorfor en forbruger - ud fra en samlet bedømmelse - vil få indtryk af, at de anvendte bær må være danske, hvilket er vildledende.

Dansk produceret kirsebærgrød med udenlandske bær må mærkes med dansk flag, når det samtidigt tydeligt fremgår af mærkningen, at kirsebærerne ikke er danske.

⁴² Se EU-dommen, sag C-195/14, særligt præmis 40 i afsnit 17.8.

Det er ikke nødvendigt at mærke med, at råvarerne ikke er danske, hvis det er almindeligt kendt, at de ikke kan dyrkes i Danmark, fx appelsiner, kaffe og kakao.

Eksempel: Appelsinsaft produceret i Danmark

Appelsinsaft, som er produceret i Danmark, kan mærkes med dansk flag, uden at man behøver at angive, at appelsinerne er udenlandske.

Eksempel: Æblesaft produceret i Danmark af udenlandske æbler

Æblesaft, der er produceret i Danmark af udenlandske æbler, kan mærkes med dansk flag, hvis det også tydeligt fremgår af mærkningen, at produktet er fremstillet i Danmark af æbler, der ikke er danske.

6.3.2 Varebetegnelsen indeholder navnet på en geografisk lokalitet

For en række fødevarer anvendes der varebetegnelser, der objektivt set kan antyde en bestemt oprindelse, men hvor der alligevel ikke kan være tvivl om, at den geografiske betegnelse ikke er en oplysning om fødevarens oprindelse. Som eksempler kan nævnes danskvand, dijon sennep, berliner, parisertoast, russisk salat, fransk nougat, wienerbrød, franske kartofler, franskbrød og frankfurterpølser. I disse tilfælde er der sædvanligvis ikke krav om angivelse af oprindelse, da der er tale om indarbejdede betegnelser, hvor forbrugeren ikke (længere) forventer et link mellem oprindelsesangivelsen og oprindelseslandet af fødevareren.

6.3.3 Oprindelsesmærkning af den primære ingrediens i en fødevarer

Det følger af mærkningsforordningen⁴³, at det skal anføres, hvor den primære ingrediens⁴⁴ kommer fra, hvis det anførte oprindelsesland eller herkomststed for fødevareren, ikke er det samme som oprindelsen for den primære ingrediens. Mærkningskravet finder kun anvendelse, hvis fødevareren som helhed er mærket med en oprindelsesindikation på *frivillig* basis.

Kravet finder først anvendelse, når Kommissionen har vedtaget en gennemførelsesforordning⁴⁵. Forordningen er stadig under udarbejdelse, men forventes vedtaget inden udgangen af 2017. Forordningen forventes først at finde anvendelse fra april 2019.

Der er umiddelbart mange ubesvarede spørgsmål i forhold til, hvordan det kommende krav om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens skal håndteres. Et vigtigt spørgsmål er, hvornår en fødevarer anses for at være blevet mærket med en oprindelsesangivelse, som gør, at kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens bliver udløst. Det og mange andre spørgsmål vil blive behandlet i en kommende vejledning. Det ligger dog allerede fast i henhold til FIC, at en fødevarer-

⁴³ Mærkningsforordningen, artikel 26, stk. 3.

⁴⁴ Mærkningsforordningens artikel 2, stk. 1, litra q.

⁴⁵ Mærkningsforordningens artikel 26, stk. 3, jf. stk. 8

virksomhedsleders navn, firmanavn eller adresse på etiketten ikke udgør en angivelse af den pågældende fødevarers oprindelsesland eller herkomststed⁴⁶. Herkomststed er defineret som det sted som en fødevarer kommer fra, og som ikke er "oprindelseslandet", eksempelvis en region⁴⁷.

6.4 Fødevarer med flere oprindelser

Fødevarer, der ikke er omfattet af regler om oprindelsesmærkning, kan som udgangspunkt godt på frivillig basis mærkes med flere oprindelseslande, fx. frosne bær. Angivelse af oprindelse fra flere steder må ikke være vildledende, fx kan det være vildledende at angive "oprindelse: Danmark og Tyskland", hvis kun en lille del af varen stammer fra Danmark. Se også afsnit 13.4.1 om angivelse af oprindelse i forbindelse med internetsalg.

For fødevarer der er omfattet af særlige regler om oprindelsesmærkning, henvises til de enkelte regelsæt.

6.5 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter

Der kan registreres en særlig beskyttelse for fødevarer med geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser og fødevarer anerkendt som garanterede traditionelle specialiteter⁴⁸. Fødevarerne skal være produceret efter de specifikationer, der fremgår af registreringen. Der kan læses mere om ordningerne på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Beskyttede-fødevarerbetegnelser.aspx>.

Eksempler:

Kalamata - spiseoliven (Grækenland, Beskyttet oprindelsesbetegnelse)

Danablu - ost (Danmark - Beskyttet geografisk betegnelse)

Mozzarella - ost (Italien - Garanteret traditionel specialitet)

6.6 Sundheds- eller identifikationsmærke

Det ovale sundhedsmærke eller identifikationsmærket⁴⁹ som anvendes på animalske produkter, siger ikke noget om produktets oprindelse. Sundhedsmærkerne anbringes af embedsdyrlægen eller på dennes ansvar, når der ved den offentlige kontrol ikke er fundet mangler, som ville gøre kødet uegnet til konsum. Mærket skal angive navnet på det land, hvor slagteriet er beliggende. ID-mærket anvendes efter reglerne i hygiejneforordningen for animalske produkter.

⁴⁶ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litr g.

⁴⁷ Mærkningsforordningens artikel 2, stk. 2, litra g.

⁴⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

⁴⁹ Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (forordning (EF) nr. 853/2004, artikel 5, jf. bilag II, afsnit I, (vedr. id-mærkning)) og kontrolforordningen for animalske fødevarer (forordning (EF) nr. 854/2004, artikel 5, stk. 2, jf. bilag I, afsnit I, kapitel III (vedr. sundhedsmærker)).

7. Varebetegnelse

Mærkningsforordningen, art. 17 og bilag VI

Mærkningsbekendtgørelsen, §15

7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser

Alle færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som er færdigpakket med henblik på direkte salg over længere tid end én normal salgsdag, skal være mærket med oplysning om varebetegnelsen⁵⁰, som skal give forbrugerne en klar opfattelse af, hvilken fødevarer der er tale om. Varebetegnelsen må ikke vildlede forbrugeren, jf. kapitel 17.

Hvis der findes en varebetegnelse for fødevaren, der er fastsat i EU-retsakter, er det denne, der skal bruges⁵¹. I mangel af en EU-bestemt varebetegnelse, benyttes den varebetegnelse, der er fastsat i den nationale lovgivning. Findes der heller ikke nogen nationalt fastsat varebetegnelse, benyttes den betegnelse, der sædvanligvis anvendes for varen i afsætningsstaten. Er der heller ingen sædvanlig varebetegnelse, benyttes en beskrivende betegnelse, der er egnet til at identificere fødevaren.

Det vil sige, der findes en rangordning, hvorefter varebetegnelsen fastsættes: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten og endelig en betegnelse, der er egnet til at identificere fødevaren.

7.2 Eksempler på EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser

For en række produkter gælder der EU-fastsatte varestandarder og handelsnormer, hvori der findes bestemmelser om, at de pågældende varebetegnelser er forbeholdt de produkter, der er omfattet af regelsættet (forbeholdte betegnelser). Sammensætning, fremstillingsmåde m.v. for produkterne er fastsat i den pågældende handelsnorm/varestandard. Det betyder, at kun de produkter, der overholder kravene i varestandarden/handelsnormen, må sælges med de pågældende varebetegnelser.

Som eksempler på varebetegnelser fastsat i EU-retsakter, kan nævnes varebetegnelserne i handelsnormerne for fjerkrækød⁵², fx kylling, unghane, kalkun, samt varebetegnelserne for de enkelte udsæringer (bryst, lår m.v.). Andre eksempler på EU-fastsatte varebetegnelser er sødmælk, letmælk og skummetmælk, som er fastsat i henhold til den fælles markedsordning⁵³.

EU-dom om hvorvidt ”smør”, ”ost” og de øvrige mejeriproduktbetegnelser må indgå i varebetegnelsen for et vegetabilsk produkt:

Artikel 78, stk. 2, i og bilag VII, del III, til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr.

⁵⁰ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra a.

⁵¹ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 1.

⁵² Kommissionens forordning (EF) Nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød.

⁵³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007.

1234/2007 skal fortolkes således, at de er til hinder for, at betegnelsen »mælk« og de betegnelser, som udelukkende er forbeholdt mejeriprodukter, anvendes til angivelse af et rent vegetabilsk produkt i forbindelse med afsætning eller i reklamer, og at dette gælder, selv hvis disse betegnelser ledsages af præciserende eller beskrivende tilføjelser med angivelse af det pågældende produkts vegetabiliske oprindelse, medmindre dette produkt er opført i bilag I til Kommissionens afgørelse 2010/791/EU af 20. december 2010 om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i del III, nr. 1), andet afsnit, i bilag XII til Rådets forordning nr. 1234/2007. Produkter som er opført i bilag I til Kommissionens afgørelse 2010/791/EU af 20. december 2010 er bl.a. »jordnøddesmør» og »kokosmælk».

Link til Kommissionens afgørelse 2010/791/EU:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010D0791&qid=1511431254953&from=DA>

For nogle varestandarder/handelsnormer er de forbeholdte varebetegnelser påbudte. Det betyder, at der for et produkt, der er omfattet af en sådan varestandard/handelsnorm, også er krav om, at den fastsatte varebetegnelse benyttes for produktet. Eksempler herpå er "kalvekød" og "frugtsaft".

I bilag 1 findes en liste over de fødevarer/fødevarergrupper, som der er fastsat EU-handelsnormer og nationale varestandarder for, eksempelvis juice/frugtsaft, chokolade, marmelade og diverse oste.

Opdaterede regler kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk).

Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "unghane"

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende anvendelse af betegnelsen "unghane" sagt:

"Begrebet "unghane" defineres i Kommissionens forordning om handelsnormer for fjerkrækød som "handyr af æglægningsrace med hård brystbensspids (ikke fuldstændig forbenet) hvis slagtealder er mindst 90 dage" (artikel 1, nr. 1, litra a). Af virksomhedens hjemmeside fremgik, at deres unghaner slagtes, når de er 70 dage gamle. Virksomheden kan derfor ikke betegne deres produkter som produkter fra unghane, da de ikke er gamle nok."

Indgår en ingrediens med en forbeholdt varebetegnelse i en sammensat fødevarer, kan produktet som udgangspunkt mærkes med en beskrivende varebetegnelse, der indeholder den forbeholdte varebetegnelse, fx "æblemest med et strejf af mynte". Dog kun hvis den del af produktet med den forbeholdte varebetegnelse, opfylder kravene i den regulerede varestandard/handelsnorm, fx produktspecifikationerne til "æblemest" i frugtsaftsbekendtgørelsen⁵⁴.

Læs om beskrivende varebetegnelser i afsnit 7.3.

Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "mælk"

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende anvendelse af ordet "mælk" i mærkningen af et kosttilskudsprodukt sagt:

⁵⁴ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft mv.

"Betegnelsen "mælk" må kun bruges for produkter, der stammer fra normal yversekretion, og er opnået ved en eller flere malkninger uden nogen tilsætning eller fjernelse af bestanddele. Kosttilskud må som udgangspunkt ikke indeholde betegnelsen "mælk"."

"Der findes en ikke udtømmende liste over produkter, der godt må betegnes med ordet "mælk", selvom produkterne ikke indeholder mælk eller mejeriprodukter".

7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser

For mange fødevarer findes der hverken EU-fastsatte eller nationalt fastsatte varebetegnelser. Hvis der findes en almindelig kendt varebetegnelse, der sædvanligvis anvendes for fødevareren i den medlemsstat, hvor den afsættes, er det den varebetegnelse, som skal bruges⁵⁵. Som eksempler kan nævnes leverpostej, rullepølse, bacon, hamburgerryg, vingummi, flødeboller, koteletfisk og forårsruller.

Afgørelse: Vedr. almindeligt kendt varebetegnelse

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende varebetegnelsen "fiskepinde" sagt:

"Det er sekretariatets opfattelse, at "fiskepinde" ikke kan betragtes som en almindelig kendt betegnelse for et produkt, hvis eneste animalske ingrediens er blæksprutte, og at mærkningen af fiskepinde med varebetegnelsen "fiskepinde" dermed er i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 15, stk. 2⁵⁶".

Hvis der ikke findes en almindelig kendt betegnelse for fødevareren, typisk hvis der er tale om et helt nyt produkt, er det producentens ansvar at fastsætte en betegnelse for varen, der er beskrivende og egnet til at identificere denne. I den forbindelse skal der tages højde for, at varebetegnelsen ikke må være egnet til at vildlede forbrugeren.

Der er som udgangspunkt ikke noget problem i at lave en beskrivende varebetegnelse, som omfatter flere af produktets ingredienser. Dog kun så længe denne varebetegnelse ikke går hen og bliver vildledende for produktets faktiske indhold.

Eksempel: Beskrivende varebetegnelse: "Sandwich med bacon, salat og tomat"

Der er som udgangspunkt ikke noget problem i at lave en beskrivende varebetegnelse, som omfatter flere af produktets ingredienser, fx "Sandwich med bacon, salat og tomat".

For så vidt angår varebetegnelser for diverse kødvarer, se afsnit 14.4.

7.4 Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater

Det er tilladt at anvende den varebetegnelse, hvorunder varen lovligt fremstilles og afsættes i en anden EU-medlemsstat. Der benyttes samme rangorden system i hele EU til fastsættelse af varebe-

⁵⁵ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 1.

⁵⁶ Nu: Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 1.

tegnelser: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten og til sidst en beskrivende betegnelse⁵⁷.

Der er desuden krav om, at varebetegnelsen skal suppleres med yderligere oplysninger, hvis denne og de øvrige oplysninger, der skal angives, ikke er tilstrækkelige til at forbrugeren kan genkende fødevareren eller skelne den fra andre fødevarer.

7.5 Varemærker, fantasinavne, udenlandske varebetegnelser m.v.

En varebetegnelse må ikke erstattes af en betegnelse, der er beskyttet af en intellektuel ejendomsret, fx et varemærke, fabrikantens navn eller en beskyttet geografisk betegnelse⁵⁸.

Ligeledes kan et fantasinavn ikke erstatte en varebetegnelse. Enkelte fantasinavne som fx 'vingummi' og 'forårsruller' har dog været brugt så længe, at de kan anvendes som varebetegnelse.

Nogle fødevarer er igennem mange år blevet solgt under udenlandske varebetegnelser, som med tiden er blevet en del af det danske sprog på linje med danske varebetegnelser. Til trods for reglen om, at varer, der sælges i Danmark, skal mærkes på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning, adskiller sig fra dansk, accepteres derfor visse udenlandske varebetegnelser, fx mango chutney, popcorn, peanuts og lasagne.

7.6 Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødevarerens varebetegnelse⁵⁹

Der findes en række obligatoriske oplysninger, som skal ledsage varebetegnelsen for fødevarer. Hvis varebetegnelsen er angivet flere steder på fødevareren, skal eventuelle obligatoriske ledsagende oplysninger følge varebetegnelsen hver gang, fx "tilsat lage" på kyllingebryst.

7.6.1 Oplysning om fysisk tilstand eller særlig behandling⁶⁰

Hvis fødevareren sælges i en særlig fysisk tilstand og/eller har været udsat for en særlig fysisk behandling (fx tørret, frysetørret, koncentreret, gennedfrosset, dybfrossen, optøet eller røget), skal varebetegnelsen enten omfatte eller ledsages af en oplysning herom, såfremt en udeladelse kan skabe tvivl hos køberen. Eksempler herpå er koncentreret frugtsaft og røget laks, som skal mærkes med oplysning om, at det er hhv. koncentreret og røget.

Det er en konkret vurdering, om udeladelse af oplysning om behandlingsmåde vil kunne skabe tvivl hos forbrugeren. Ved denne vurdering lægges der vægt på, om det er nødvendigt at oplyse om fødevarerens tilstand og behandling, for at forbrugeren kan vurdere, hvorledes den videre anvendelse af fødevareren skal foregå, eller om oplysningen er nødvendig for at vurdere fødevarerens karakter og smag m.v. Endvidere lægges der ved vurderingen vægt på, om behandlingsmåden er sædvanlig for den pågældende fødevarer, eller om det på anden måde fremgår, at fødevareren har været underkastet en speciel behandling.

Skalfrysning af fødevarer, fx med henblik på nemmere håndtering ved produktion, skal som udgangspunkt ikke oplyses til forbrugeren.

⁵⁷ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 2.

⁵⁸ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 4.

⁵⁹ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 5.

⁶⁰ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 1.

For fersk og tilberedt fjerkrækød gælder der det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af de tre former: fersk, frosset og dybfrosset. Det betyder, at fjerkrækød, der sælges som fersk eller tilberedt, ikke tidligere må have været frosset⁶¹.

Se endvidere afsnit 14.6 samt afsnittet om fjerkrækød på:
www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Handelsnormer-ogvarestandarder.aspx?Indgang=Fødevarer&

7.6.2 Fødevarer, der har været nedfrosne, men sælges optøede⁶²

Hvis en fødevarer har været frosset, men sælges optøet, skal fødevarens varebetegnelse ledsages af oplysningen "optøet".

Dette krav gælder ikke for:

- Ingredienser, der indgår i det endelige produkt
- Fødevarer, hvor frysning er et teknologisk nødvendigt led i fremstillingsprocessen
- Fødevarer, hvis sikkerhed eller kvalitet ikke forringes af optøningen

De tre undtagelser gælder ikke, hvis en udeladelse af ordet "optøet" kan skabe tvivl hos forbrugeren, jf. afsnit 7.6.1.

Reglen er indført med det formål at gøre forbrugeren opmærksom på, hvis fødevareren tidligere har været frosset. Mindst én af de tre undtagelser skal være opfyldt, for at der ikke skal mærkes med "optøet". Det er virksomhedens ansvar at foretage en vurdering af om undtagelserne kan bruges og i givet fald dokumentere brugen.

Eksempel: Marineret optøet kød

Undtagelsen "ingredienser, der indgår i det endelige produkt" kan ikke anvendes for marineret optøet kød, da kødet er hovedingrediensen i det endelige produkt og der ikke er gjort andet ved kødet end at der er tilsat marinade. Set i forhold til formålet med reglen, bør forbrugeren have oplysning om, at kødet er optøet for et sådant produkt, da forbrugeren ellers vil vildledes til at tro, at der er tale om kød, der ikke tidligere har været frosset.

Der er en generel holdning i EU om, at der for råt kød og fisk altid vil være sket en ændring af kvaliteten, når disse varer har været frosset. Disse varer skal således altid være mærkede med "optøet".

For så vidt angår dybfrosne varer, se kapitel 16.

⁶¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, bilag VII, del V, pkt. III.

⁶² Mærkningsforordning, bilag VI, del A, pkt. 2.

7.6.3 Ioniserende stråling

Fødevarer, som er blevet behandlet med ioniserende stråling, fx krydderier, skal forsynes med angivelsen "bestrålet" eller "behandlet med ioniserende stråling"⁶³.

7.6.4 Imitatprodukter⁶⁴

Hvad angår fødevarer, hvor en bestanddel eller en ingrediens, som forbrugerne forventer normalt anvendes eller er naturligt forekommende, er blevet erstattet af en anden bestanddel eller en anden ingrediens, skal dette anføres i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen. Der er endvidere krav til skriftstørrelsen, idet skrifthøjden skal være mindst 75 % af varebetegnelsens skrifthøjde. Skrifthøjden skal dog minimum være 1,2 mm.

Læs mere om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

Eksempel: Græsk salat med salatost i tern

Hvis der i en græsk salat er anvendt en erstatning, fx salatost i tern, i stedet for feta, skal det fremgå i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen, at der er anvendt salatost i tern.

7.6.5 Kød og fiskevarer tilsat fremmede animalske proteiner

For kødprodukter, tilberedt kød og fiskevarer tilsat proteiner, herunder hydrolyserede proteiner, af anden animalsk oprindelse, skal varebetegnelsen være forsynet med angivelse af forekomsten af disse proteiner og deres oprindelse⁶⁵. Kravet gælder for tilsatte koncentrerede/isolerede proteiner, men ikke for tilsætning af proteinholdige ingredienser, såsom mælk og æg.

Eksempel: Kyllingekødpølse tilsat svineprotein

Kyllingekødpølse tilsat hydrolyseret svineprotein skal i varebetegnelsen være forsynet med angivelse af forekomsten af disse proteiner.

Eksempel: Frikadeller produceret med bl.a. æg og mælk

Hvis en virksomhed producerer frikadeller, der udover kød bl.a. indeholder æg og mælk, skal det ikke i forbindelse med varebetegnelsen angives, at der er tilsat æg og mælk*.

*Allergenerne mælk og æg skal dog fremhæves i ingredienslisten, jf. kap. 18

7.6.6 Varebetegnelse for kød og fisk tilsat vand

For kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af kød eller som en slagtekrop, og som er tilsat vand, skal varebetegnelsen indeholde en angivelse af forekomsten af vand, hvis det tilsatte vand er mere end 5 % af produktets færdige vægt⁶⁶. Tilsvarende

⁶³ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 3.

⁶⁴ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 4.

⁶⁵ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 5.

⁶⁶ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 6.

gælder for fiskevarer og tilberedte fiskevarer, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller hel fisk.

Det vil blive vurderet vildledende at anvende betegnelserne "neutralmarineret", "naturelmarineret" eller lignende betegnelser for sådanne produkter. Betegnelserne "marineret", "kryddermarineret" og lignende kan dog bruges om produkter, der udover vandtilsætningen er vendt i marinade tilsat krydderier eller andre ikke-smagsneutrale ingredienser. Disse betegnelser er dog ikke tilstrækkelige med henblik på oplysning om, at kødet er tilsat vand.

Oplysning om "tilsat lage" i forbindelse med varebetegnelsen vil dog være tilstrækkelig med henblik på oplysning om forekomsten af tilsat vand. Ordet "vand" behøver ikke nødvendigvis at indgå i varebetegnelsen.

Eksempler på en retvisende betegnelse:

- "Kyllingefilet tilsat vand- og saltholdig lage"
- "Kyllingefilet tilsat x % lage"
- "Laksefilet tilsat vandholdig lage"
- "Kyllingefilet tilsat lage. X % kød"
- "Kyllingefilet tilsat lage"
- "Oksefilet tilsat vandholdig krydderlage"
- "Hvidløgsmarineret kamsteg tilsat lage"
- "Hamburgerryg tilsat vand"

I ingredienslisten eller varebetegnelsen skal det angives, hvor meget kød eller fisk, der er i produktet, idet disse ingredienser indgår i varebetegnelsen. Der er dog ikke krav om angivelse af mængden af vand eller lage – hverken i varebetegnelse eller ingrediensliste. Hvis salt eller andre ingredienser tillige angives i eller i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen, skal mængderne af disse ingredienser, som udgangspunkt, også angives i ingredienslisten eller varebetegnelsen. Se nærmere om mængdeangivelse af ingredienser i kapitel 9.

Bemærk i øvrigt, at alt tilsat vand i kød, tilberedt kød⁶⁷, uforarbejdede fiskevarer og toskallede bløddyr skal fremgå af ingredienslisten uanset mængde⁶⁸. Der findes ikke længere nogen undtagelse for under 5 % tilsat vand for disse varegrupper.

Kommissionens Q&A's:

Angivelse af forekomsten af tilsat vand i forbindelse med varebetegnelsen for fødevarer (bilag VI, punkt 6):

"Formålet med dette krav er at beskytte forbrugeren mod urimelig og vildledende praksis med hensyn til kødprodukter, der fremstår som en udskæring, steg, skive, eller portion af kød eller som en slagtekrop, eller fiskeprodukter, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller en hel fisk, og hvor der uden behørig teknisk begrundelse er blevet tilsat yderligere vand under fremstillingsprocessen. Forbrugere forventer ikke, at der forekommer en betydelig mængde vand i sådanne fødevarer. Tilsætning af vand kan øge vægten af forarbejdet

⁶⁷ Kommissionens forordning Nr. 2073/2005, Artikel 6, stk. 1.

⁶⁸ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

kød/fisk. En angivelse af forekomsten af tilsat vand i varebetegnelsen for disse fødevarer giver således forbrugerne mulighed for hurtigt at skelne mellem sådanne fødevarer."

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Hvornår skal varebetegnelsen indeholde angivelse af forekomsten af tilsat vand, der udgør over 5 % af det færdige produkts vægt?

"Forekomsten af tilsat vand, der udgør over 5 % af det færdige produkts vægt, skal angives i varebetegnelsen i følgende tilfælde:

- Kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en udskæring, steg, skive, eller portion af kød eller som en slagtekrop.
- Fiskevarer og tilberedte fiskevarer, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller en hel fisk.

Vurderingen af, om et fødevarerprodukt opfylder disse krav, skal foretages fra sag til sag af først og fremmest fødevarermyndighederne og senere hen af medlemsstaterne i forbindelse med kontrolaktiviteter. Der skal i denne forbindelse tages højde for fødevarens fremtræden. Fødevarer som pølser (f.eks. mortadella, hotdog), blodpølse, farsbrød, kød-/fiskepaté og kød-/fiskeboller kræver som udgangspunkt ikke en sådan angivelse."

Eksempel: Kød i tern og strimler

Kød tilsat vand som er udskåret i tern eller strimler anses for at være omfattet af kravet om oplysning af tilsat vand, idet produkterne fremstår som en portion af kød.

Eksempel: Farseret steg

En farseret steg der er tilsat vand anses ikke for at være omfattet af kravet om oplysning af tilsat vand, idet stegen indgår som råvare i et sammensat produkt.

Eksempel: Ingrediensliste - pizza med skinke

Skinke tilsat vand skal ikke fremgå af varebetegnelsen. Det er nok at det fremgår af ingredienslisten, at skinken er tilsat vand.

Ingredienser: **hvedemel**, tomat, **ost**, skinke tilsat vand.

7.6.7 *Sammensat kød og fisk*⁶⁹

Kødprodukter, tilberedt kød og fiskevarer, som kan give indtryk af at være fremstillet af et helt stykke kød eller fisk, men som i virkeligheden består af forskellige stykker, der er sat sammen ved hjælp af andre ingredienser, herunder tilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, eller på anden måde, skal i varebetegnelsen forsynes med følgende angivelse: »Sammensat af stykker af kød« eller »Sammensat af stykker af fisk«.

Eksempel: Skinke

Hvis pålægsskinke sammensat af stykker af kød giver indtryk af at være fremstillet af et helt stykke kød, skal varebetegnelsen suppleres med angivelsen "sammensat af stykker af kød", fx "Skinke sammensat af stykker af kød".

Eksempel: Fiskepinde

Når fiskepinde fremstår som ensartede stænger giver disse ikke indtryk af at være fremstillet af et helt stykke fisk, da den almindelige oplyste forbruger er vidende om, at fiskepinde er lavet af sammenpresset fiskekød. Derfor skal varebetegnelsen ikke suppleres med angivelsen "sammensat af stykker af fisk".

Eksempel: Ingrediensliste - pizza med skinke sammensat af stykker af kød

Formuleringen "sammensat af stykker af kød" skal ikke fremgå af varebetegnelsen. Her er det tilstrækkeligt at skrive "pizza med skinke". Til gengæld skal det fremgå af ingredienslisten:

Ingredienser: **hvedemel**, tomat, **ost**, skinke sammensat af stykker af kød (skinkekød, ...).

⁶⁹ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 7.

8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer

Mærkningsforordningen, art. 18-21, bilag III og VII

8.1 Oplysning om ingredienser

Færdigpakkede fødevarer skal være forsynet med en ingrediensliste⁷⁰. Ved en ingrediens forstås "ethvert stof eller produkt, herunder aromaer, fødevaretilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, og enhver bestanddel af en sammensat ingrediens, der anvendes ved fremstilling eller tilberedning af en fødevare, og som stadig findes i færdigvaren, eventuelt i ændret form"⁷¹.

Følgende fødevarebestanddele kan dog udelades fra ingredienslisten:

- Bestanddele, der er til stede i en ingrediens, der under fremstillingen midlertidigt fjernes for derefter at blive tilsat igen, i en mængde, der ikke overstiger den oprindelige⁷².
- Bærestoffer og stoffer, der ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer, og som anvendes i nødvendige doser⁷³.
- Fødevaretilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, der udelukkende er til stede, fordi de var i en eller flere af ingredienserne i den pågældende fødevare, men kun hvis stofferne ikke har nogen teknologisk funktion i den færdige fødevare⁷⁴. Der er her tale om overførsel af tilsætningsstoffer, jf. carry-over-princippet⁷⁵. Det er især relevant for sammensatte fødevarer.

Eksempel: Brug af margarine

Som eksempel kan nævnes, at der kan tilsættes et tilsætningsstof til margarine, eksempelvis en emulgator. Margارينen anvendes efterfølgende som ingrediens i en kage, men her har tilsætningsstoffet ingen teknologisk funktion. Derfor skal emulgatoren ikke mærkes i den færdigpakkede kage.

- Fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og andre stoffer (ekstraktionsmidler og metaller), der udelukkende anvendes som tekniske hjælpestoffer⁷⁶ i forbindelse med produktionen af fødevarer, skal ikke mærkes. Man kan forsøge at fjerne stoffet fra fødevaren, men der må gerne være en utilsigtet rest tilbage, der ikke længere har en funktion i fødevaren. Virksomheden skal kunne dokumentere, at stoffet ikke længere har en funktion i det endelige produkt.

⁷⁰ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra b.

⁷¹ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

⁷² Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra a.

⁷³ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra c, og Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, bilag III.

⁷⁴ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. i.

⁷⁵ Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18, stk. 1, litra a og b.

⁷⁶ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. ii, og d.

- Vand, der under fremstillingsprocessen udelukkende benyttes til at rekonstituere en koncentreret eller tørret ingrediens, og vand i en lage, som sædvanligvis ikke spises⁷⁷.

Det bemærkes dog, at hvis en fødevarebestanddel, som nævnt ovenfor, er fremstillet af et allergent stof, så skal den alligevel angives - og fremhæves - i ingredienslisten⁷⁸. Læs nærmere herom i kapitel 18.

Emballagegasser, der anvendes til at forlænge holdbarheden af en fødevare, bliver ikke betragtet som en ingrediens og skal derfor ikke angives i ingredienslisten. Færdigpakningen skal dog forsynes med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære"⁷⁹.

Endvidere bliver farvestof, der anvendes til kontrolmærkning og anden obligatorisk mærkning, ikke betragtet som en ingrediens, og farvestoffet skal derfor heller ikke angives i ingredienslisten⁸⁰.

8.2 Krav til ingredienslisten

Opstillingen skal indledes med en angivelse, som består af eller hvori ordet "ingredienser" indgår, fx "Ingredienser:" eller "Fremstillet af følgende ingredienser:"⁸¹. De enkelte ingredienser skal angives i rækkefølge efter faldende vægt, beregnet som indgående vægt på fremstillingstidspunktet. Dvs. der skal ikke tages hensyn til evt. svind, når rækkefølgen bestemmes. Dog skal vand og flygtige ingredienser placeres på listen efter deres vægt i den færdige vare, idet der typisk vil være et stort svind⁸². Hvor meget vand, der er tilbage i den færdige vare, bestemmes ved at tage vægten af den færdige vare og fratække alle andre tilsatte ingredienser (på fremstillingstidspunktet). Vedr. varer, der opvarmes m.v., se kapitel 9 om mængdeangivelse af ingredienser.

Afgørelse: Mærkning med "ingredienser"

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedr. mærkning med "ingredienser" sagt:

"Til ingredienslisten stilles der krav om, at opstillingen indledes med ordet "ingredienser" (mærkningsbekendtgørelsens § 18, stk. 1, nr. 1⁸³). Heraf fremgår, at "ingredienser" ikke må forkortes".

De enkelte ingredienser skal enten angives ved deres specifikke betegnelse eller ved en af kategorierne i mærkningsforordningens bilag VII, del B. Det betyder, at ingredienser skal angives ved den samme betegnelse, som man normalt vil give ingrediensen som varebetegnelse. Dertil kommer, at betegnelsen skal omfatte eller ledsages af en oplysning om fødevarens fysiske tilstand eller den særlige behandling, som fødevaren har været underkastet (fx i pulverform, frysetørret, koncentreret,

⁷⁷ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra e.

⁷⁸ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

⁷⁹ Mærkningsforordningen, bilag III, punkt 1.

⁸⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. september 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, bilag V.

⁸¹ Mærkningsforordningen, artikel 18, stk. 1.

⁸² Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

⁸³ Nu mærkningsforordningen, artikel 18, stk. 1.

røget), hvis en udeladelse af særlig oplysning herom vil kunne skabe tvivl hos køberen. Læs mere i afsnit 7.6.1 om fødevarens fysiske tilstand eller særlige behandling.

Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage varebetegnelsen for en fødevarer⁸⁴, som fx ”bestrålet”, skal også angives i ingredienslisten, når den pågældende fødevarer anvendes som ingrediens i en sammensat fødevarer.

Eksempel: En ingrediens skal angives ved dens specifikke betegnelse – særligt om fibre

Hvis der for en ingrediens ikke er fastsat en kategoribetegnelse, skal ingrediensen angives ved dens specifikke betegnelse. Fibre eller kostfibre er ikke nævnt som kategoribetegnelse i bilag VII, del B, og hvis der i et produkt er anvendt fibre/kostfibre, er det derfor nødvendigt at angive, hvilke fibre eller kostfibre, der er anvendt, fx kartoffelfibre eller lignende. Betegnelserne fibre/kostfibre er ikke specifikke nok.

Eksempel: En ingrediens skal angives ved dens specifikke betegnelse - særligt om salt

Hvis der for en ingrediens ikke er fastsat en kategoribetegnelse, skal ingrediensen angives ved dens specifikke betegnelse.

Ordet "salt" er forbundet med den kemiske sammensætning natriumchlorid. Hvis kun betegnelsen "salt" er angivet i ingredienslisten, skal der derfor være tale om natriumchlorid. Er der tale om en ingrediens med en anden form for saltsammensætning, så kan ingrediensen ikke listes alene som "salt", men skal som udgangspunkt listes med sit fastsatte navn for den kemiske forbindelse, fx kaliumchlorid. Der må dog gerne i forbindelse hermed anføres ”salterstatter”, fx kaliumchlorid (salterstatter) eller salterstatter (kaliumchlorid).

En sammensat ingrediens kan kun anføres i ingredienslisten med sin betegnelse, hvis den er fastsat ved lov eller sædvane. Læs nærmere om sammensatte ingredienser i afsnit 8.8⁸⁵.

Hvis mængden af "tilsat" vand ikke overstiger 5 % af færdigvaren, kan angivelsen af dette vand udelades, medmindre der er tale om kød, tilberedt kød, uforarbejdede fiskevarer eller uforarbejdede toskallede bløddyr, hvor alt tilsat vand skal fremgå af ingredienslisten⁸⁶. Hvis det tilsatte vand overstiger 5 % af færdigvaren, skal hele mængden af tilsat vand indplaceres efter dets vægt i den færdige vare.

⁸⁴ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A.

⁸⁵ Mærkningsforordningen, bilag VII, del E, pkt. 1.

⁸⁶ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

Eksempel: Cervelatpølse

En cervelatpølse blandes af vand, 70 g svinekød, 46 g spæk og 6 g hvedemel. Det færdige produkt vejer 190 g. Dvs., at der er 68 g vand i det færdige produkt ($190 \text{ g} - (70+46+6)\text{g}$), svarende til ca. 36 %. Det tilsatte vand skal derfor indplaceres i varens ingrediensliste: "ingredienser: Svinekød, vand, spæk og hvedemel".

En færdigpakket fødevarer skal som udgangspunkt have én ingrediensliste. Består en færdigpakket fødevarer imidlertid af to eller flere enkeltpakninger/separate dele med forskelligt indhold, kan fødevareren mærkes med flere separate ingredienslister. Om krav til multipakninger, der sælges til storkøkkener, se afsnit 5.1 eller grossister/detailhandlere se afsnit 5.4.

Et produkt, der består af flere dele, men *som forventes indtaget samlet*, skal derimod som udgangspunkt kun have én samlet ingrediensliste. Et produkt "forventes" indtaget samlet, hvis produktet normalt ikke kan splittes op ved indtagelse.

Eksempel: LasagneFærdiglavet lasagne

En færdiglavet lasagne spises normalt hel, dvs. pastaplader, kød og sovs samlet. Derfor skal ingredienserne angives i én ingrediensliste for hele produktet.

Pakke med "lasagne sæt"

Er der derimod tale om en pakke med et "sæt" til at lave lasagne, som består af pastaplader og sovs, kan der laves separate ingredienslister for "pastaplader" og "sovs", men ingredienserne kan også angives i én ingrediensliste.

En pakke, hvor der ligger flere forskellige dele, fx grøntsager, kød, osv., vil normalt kunne splittes op i de enkelte dele, således at man kan vælge kun at spise fx grøntsagerne. Når en ret giver mulighed for opsplætning, vil der dermed kunne laves separate ingredienslister for de enkelte dele.

Eksempel: Frikadeller, kartofler, sovs og grøntsager

For en færdigpakket ret med frikadeller, kartofler, sovs og grøntsager vil man normalt kunne splitte retten op i de enkelte dele, og således vælge fx kun at spise sovs og frikadeller. I det tilfælde vil der være mulighed for at lave separate ingredienslister for henholdsvis "frikadellerne", "kartoflerne", "sovsen" og "grøntsagerne", men der vil også være mulighed for at angive alle ingredienserne i én ingrediensliste.

Læs mere om sampakninger under afsnit 11.6.

8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse

For visse ingredienser er der i bilag VII, del B, til mærkningsforordningen anført nogle kategoribetegnelser, som kan anvendes i stedet for den specifikke betegnelse. Fx kan betegnelsen »krydderi(er)« eller »krydderiblanding« bruges for alle krydderier og ekstrakter heraf under forudsætning af, at disse ikke overskrider 2 % af fødevarens samlede vægt.

Ligeledes kan betegnelsen »sukker« bruges for alle kategorier af saccharose uanset oprindelse, dvs. uanset om det fx er rørsukker eller roesukker.

Ifølge forordningens bilag VII, del B og C, kan kategoribetegnelsen »stivelse« bruges for uforarbejdet stivelse og stivelse, der er modificeret ved fysiske processer eller ved hjælp af enzymer. Det samme er tilfældet, hvis der ved processerne er anvendt syre til en simpel hydrolyse, en forklistring. Er der derimod sket en egentlig kemisk ændring, anses produktet som et tilsætningsstof tilhørende kategorien »modificeret stivelse«.

Undtagelsen til ovenstående er dog, at såfremt stoffet er fremstillet af et allergent stof, så skal det stadig mærkes⁸⁷. Læs mere om mærkning af allergener i kapitel 18.

For vejledning om anvendelse af kategoribetegnelsen "kød", se bilag 2.

8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer

Alle færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om de anvendte fødevaretilsætningsstoffer i ingredienslisten. Betegnelsen for tilsætningsstoffets kategori/funktionelle gruppe (konserveringsmiddel, farvestof, sødestof etc.)⁸⁸ skal anføres sammen med stoffets specifikke navn eller E-nummer. Såfremt tilsætningsstoffet ikke henhører under en af de kategorier, som er anført i forordningens bilag VII, del C, skal alene tilsætningsstoffets specifikke navn eller nummer anføres. Ethvert fødevaretilsætningsstof, der har en teknologisk funktion i den færdige fødevarer, skal nævnes i ingredienslisten. Omvendt skal fødevaretilsætningsstoffer, der ikke længere har en teknologisk funktion, ikke nævnes⁸⁹. Det er fødevaretilsætningsstoffets primære funktion, der skal oplyses, ikke evt. sidefunktioner.

De tilladte betegnelser for kategorier står i mærkningsforordningens bilag VII, del C, og stoffernes navne og E-numre fremgår af EU-listen⁹⁰. I mærkningsforordningen, bilag VII, del C, fremgår bl.a. kategoribetegnelsen "farve". FVST vurderer, at der er tale om en oversættelsesfejl, og at der retteligt burde stå "farvestof". Det er, jf. ovenfor, op til producenten, om der skal stå "Farvestof: E 102" eller "Farvestof: Tartrazin". Der må ikke anvendes synonymer i stedet for det specifikke stofnavn.

Eksempel: Korrekt mærkning af farvestoffet Quinolin gult

Farvestoffet kan mærkes: "Farvestof: Quinolin gult" eller "Farvestof: E 104"

Der er endvidere krav om supplerende mærkning med oplysning om, at farvestoffet "kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne"⁹¹. Undtaget er dog drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol.⁹², samt fødevarer, hvor farven er anvendt til sundheds- eller anden mærkning af kødprodukter eller stempeling eller farvedekoration af æggeskaller⁹³.

⁸⁷ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

⁸⁸ Mærkningsforordningen, bilag VII, del C, og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag I.

⁸⁹ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b.

⁹⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag II, del B.

⁹¹ Der er i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), art. 24, fastsat krav om særlig supplerende mærkning af visse farvestoffer (6 azofarvestoffer). Disse farvestoffer fremgår af bilag V i førnævnte forordning.

⁹² Kommissionens forordning (EU) nr. 238/2010 af 22. marts 2010 om ændring af bilag V til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår mærkningsbestemmelserne for drikkevarer, der indeholder over 1,2 % vol. alkohol og visse fødevarefarvestoffer (EØS-relevant tekst).

Mærkningen kan se således ud:

"Farvestof: Quinolin gult: Kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne" eller "Farvestof: E 104: Kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne".

Farvende fødevarer, der er en betegnelse for naturligt farvende fødevarer, har ikke E-numre og skal derfor angives som almindelige ingredienser i ingredienslisten. Eksempler herpå er rødbede, gulerod og spinat. Kommissionen har udarbejdet en vejledning om farvende fødevarer, der findes på Kommissionens hjemmeside.

Hvis et tilsætningsstof er fremstillet ud fra allergene ingredienser, skal der mærkes med stoffets navn sammen med kilden, fx lecithiner (**soja**). Læs mere om mærkning af allergene ingredienser i vejledningens kapitel 18.

Eksempel: Mærkning af et allergent tilsætningsstof

Hvis en producent tilsætter lecithiner på basis af soja til et produkt, kan det fx mærkes således:

"Emulgator: **Soja**lecithiner"

"Emulgator: Lecithiner (**soja**)"

"Emulgator: E 322 (**soja**)"

EU-listen nævner for flere stoffer en specifik betegnelse, som dækker over flere undergrupper af betegnelser, som fx E 420, E 420 (i) og E 420 (ii). En virksomhed, der anvender et stof, der er en undergruppe til en specifik betegnelse, fx Sorbitolsirup, kan derfor vælge at mærke med den specifikke betegnelse "Sorbitol" eller med undergruppen "Sorbitolsirup". Se eksempel nedenfor og læs nærmere om mærkning af sødestoffer i afsnit 8.4.1.

Eksempel: Mærkning af tilsætningsstoffet "Sorbitolsirup"

Hvis en producent anvender sødemidlet "Sorbitolsirup" i en fødevarer, kan producenten vælge at angive stoffet i ingredienslisten på en af følgende måder:

"Sødestof: E 420",

"Sødestof: Sorbitol",

"Sødestof: E 420 (ii)" *eller*

"Sødestof: Sorbitolsirup".

⁹³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevareretsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag V.

Hvis EU-listen derimod alene tillader en undergruppe af stoffet, skal undergruppens E-nummer eller betegnelse anvendes.

Eksempel: Mærkning af tilsætningsstof, hvor EU-listen alene regulerer en undergruppe

Fødevarekategori 01.5 "Inddampet mælk som defineret i direktiv 2001/114/EF" tillader anvendelse af E 500 (ii), Natriumhydrogencarbonat.

Fødevareproducenten skal mærke produktet på en af følgende måder:

"Surhedsregulerende middel: E 500 (ii)" *eller*
"Surhedsregulerende midler: Natriumhydrogencarbonat"

I dette tilfælde kan betegnelsen E 500 eller Natriumcarbonat ikke anvendes.

Hvis en fødevars holdbarhed er forlænget ved brug af en emballagegas, skal færdigpakningen dog alene forsynes med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære"⁹⁴.

Alle tilsætningsstoffer har E-numre. E'et betyder, at der er fælles regler for brugen af stoffet i EU, og at det er blevet sikkerhedsvurderet og fundet egnet til anvendelse i fødevarer.

Vær opmærksom på, at såfremt et tilsætningsstof er fremstillet af et allergent stof, så skal det stadig mærkes⁹⁵. Læs mere om mærkning af allergene ingredienser i kapitel 18.

8.4.1 Fødevarer indeholdende sødestoffer⁹⁶

For færdigpakkede fødevarer, der indeholder ét eller flere sødestoffer, skal angivelsen: "Indeholder sødestof(fer)" placeres tæt ved varebetegnelsen. For fødevarer, der både er tilsat sukker og sødestof(fer), skal varebetegnelsen være ledsaget af angivelsen: "Indeholder sukker og sødestof(fer)".

Fødevarer, der indeholder aspartam eller aspartam-acesulfat, skal mærkes med angivelsen: "Indeholder aspartam (en phenylalanin-kilde)" i de tilfælde, hvor aspartam/aspartam-acesulfam-salt kun er opført i ingredienslisten som et E-nummer. I de tilfælde, hvor aspartam/aspartam-acesulfam-salt er opført i ingredienslisten med den specifikke betegnelse mærkes med angivelsen: "Indeholder en phenylalanin-kilde". Begrundelsen for mærkningen er, at aspartam er farlig for personer med sygdommen Fenylketonuri, idet de ikke kan nedbryde stoffet.

For fødevarer, der indeholder over 10 pct. polyoler, skal der mærkes med angivelsen: "Overdreven indtagelse kan virke afførende".

⁹⁴ Mærkningsforordningen, bilag III, pkt. 1.1.

⁹⁵ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

⁹⁶ Mærkningsforordningen, bilag III, pkt. 2.

Eksempel: En fødevarer som indeholder sukker og aspartam

Mærkning: Varebetegnelsen skal ledsages af oplysningen "Indeholder sukker og sødestof". I ingredienslisten skal der stå "sødestof: aspartam" eller "sødestof: E 951". I tilknytning til de øvrige mærkningsoplysninger skal der enten stå "Indeholder en phenylalanin-kilde" eller "Indeholder aspartam (en phenylalanin-kilde)".

Læs om mærkning af steviolglycosider i afsnit 17.7.1.

8.5 Fødevarer indeholdende aromaer

Færdigpakkede fødevarer, hvori der er anvendt én eller flere aromaer, skal mærkes med oplysning herom i ingredienslisten ved angivelsen "aroma(er)" eller ved en mere specifik definition eller en beskrivelse af aromaen, jf. bilag VII, del D, i mærkningsforordningen samt aromaforordningen⁹⁷.

Hvis der er tale om aromaer, der giver fødevareren en røget duft og/eller smag, skal aromaen mærkes med angivelsen "røg aroma" eller "røg aroma fremstillet af fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller -kilde(r)", fx "røg aroma fremstillet af bøg"⁹⁸. Kun hvis et produkt er blevet behandlet med en metode, som kan sidestilles med traditionel røgning, men hvor der i stedet for frisk røg er anvendt en gendannet røg fra et røgekondensat/en røg aroma, må produktet markedsføres som røget.

Udtrykket "naturlig" i forbindelse med aromaer må kun anvendes i overensstemmelse med artikel 16 i aromaforordningen.

Kinin og/eller koffein, der er anvendt som aroma ved fremstilling eller tilberedning af en fødevarer, skal angives ved det specifikke navn i ingredienslisten umiddelbart efter betegnelsen "aroma(er)"⁹⁹.

Der kan læses mere om koffein på Fødevarerstyrelsens hjemmeside: <http://www.fvst.dk/>

8.6 Fødevarer indeholdende enzymer

Et fødevarerenzym, der bliver anvendt som ingrediens, skal betegnes ved navnet på den relevante funktionelle kategori efterfulgt af fødevarerenzymets specifikke navn. Kategori betegnelserne findes i mærkningsforordningens bilag VII, del C. Det er kun de enzymer, der har virkning i den endelige fødevarer, der skal mærkes, jf. afsnit 8.1.

Eksempel: Mærkning af fødevarerenzymet amylase i en brødblanding

Ingredienser: **Hvedemel**, vegetabiliske olier (palme), **skummetmælkspulver**, æg, salt, druesukker, **mælkeprotein**, melbehandlingsmiddel (amylase).

⁹⁷ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevarer- ingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF (EØS-relevant tekst), artikel 3, stk. 2, litra b, c, d, e, f, g og h.

⁹⁸ Mærkningsforordningen, bilag VII, del D, pkt. 1, samt aromaforordningen, artikel 3, stk. 2, litra f.

⁹⁹ Mærkningsforordningen, bilag VII, del D, pkt. 3.

Der er enkelte enzymer, der i dag er godkendt som tilsætningsstoffer, fx enzymet invertase E1103, og de skal mærkes i ingredienslisten med kategori og navn/e-nummer. Når enzym-reglerne harmoniseres fuldt ud med en positivliste over enzymer, vil invertase flyttes over i enzym positivlisten og skal fortsat mærkes.

8.7 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge

Bilag VII, del A, til mærkningsforordningen, angiver de ingredienser, hvor princippet om, at ingredienserne skal angives i rækkefølge efter faldende vægt på fremstillingstidspunktet, kan fraviges:

- Ingredienser der anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstrueres under fremstillingen. Disse ingredienser kan angives i listen efter deres vægt før koncentreringen eller tørringen.
- Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer som skal tilsættes vand. Disse kan angives efter det mængdeforhold, hvori de forefindes i det rekonstruerede produkt, forudsat at ingredienslisten ledsages af en oplysning som "ingredienser i det færdige produkt" eller "ingredienser i det forbrugsklareprodukt".
- Ingredienser i frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger, hvori ingen frugt eller grøntsag vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel. Disse kan anføres i en anden rækkefølge, forudsat at denne ingrediensliste ledsages af oplysningen "i variabelt mængdeforhold".
- Ingredienser i tørrede krydderi- og krydderurteblandinger, hvoraf ingen del vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel. Disse kan anføres i en anden rækkefølge, forudsat at denne ingrediensliste ledsages af oplysningen »i variabelt mængdeforhold«.
- Ingredienser, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan anføres i en anden rækkefølge efter de øvrige ingredienser, fx den tarm en pølse er stoppet/pakket i.
- Ingredienser, der svarer til hinanden eller kan erstatte hinanden, og som kan anvendes til fremstilling eller tilberedning af en fødevarer uden at ændre sammensætning, art eller opfattet værdi, og som udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan angives i ingredienslisten med angivelsen »indeholder.. og/eller..«, hvis mindst en af højst to ingredienser forekommer i færdigvaren, eksempelvis peber/persille i rullepølse. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse på tilsætningsstoffer og de allergene ingredienser, der er anført i bilag II til mærkningsforordningen.
- Flere raffinerede olier af vegetabilsk oprindelse kan i ingredienslisten anføres samlet med betegnelsen "vegetabiliske olier". Ligeledes kan flere "vegetabiliske fedtstoffer" anføres samlet under betegnelsen "vegetabiliske fedtstoffer". Betegnelserne skal dog være efterfulgt af en liste med angivelse af den specifikke vegetabiliske oprindelse og kan være efterfulgt af angivelsen "i variabelt mængdeforhold". Læs mere om mærkning af vegetabiliske olie og fedtstoffer i afsnit 8.9.3.

8.8 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste

Der kræves ingen ingrediensangivelse for følgende fødevarer¹⁰⁰:

- Frisk frugt og grøntsager, der ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde.
- Vand, hvortil der alene er tilsat CO₂, og hvor tilsætningen fremgår af varebetegnelsen.
- Eddike fremstillet ved gæring, hvis den udelukkende hidrører fra et enkelt basisprodukt, og der ikke er tilsat nogen anden ingrediens.
- Ost, smør, fermenteret mælk eller fløde, hvis der ikke er tilsat andre ingredienser end mælkeprodukter, enzymer og kulturer af mikroorganismer, der er nødvendige for fremstillingen, eller det salt der er nødvendigt til fremstilling af anden ost end frisk ost og smelteost.
- Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol¹⁰¹. Det gælder dog ikke for allergene ingredienser, der stadig skal angives.
- Fødevarer, der er pakket i emballager eller beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm²¹⁰². Oplysning om ingredienser skal dog gives på anden måde, eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren¹⁰³.
- Varer, der består af en enkelt ingrediens, og varebetegnelsen er identisk med ingrediensbetegnelsen, eller ingrediensens art klart kan udledes af varebetegnelsen.

Endelig kræves der, jf. § 15, stk. 1, nr. 1, i mærkningsbekendtgørelsen, ingen ingrediensliste, mængdeangivelse eller næringsdeklaration for fødevarer, der både fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme forretning i længere tid end en normal salgsdag. Virksomheden skal dog på forlangende kunne oplyse om, hvilke ingredienser, der er anvendt i fødevaren¹⁰⁴. Ved en normal salgsdag forstås samme kalenderdag, fra man åbner til man lukker, eller under 12 timer for virksomheder, som har åbent hen over midnat. De øvrige obligatoriske mærkningsoplysninger, herunder de supplerende oplysninger, der følger af bilag III, skal angives¹⁰⁵.

Vær opmærksom på, at der altid skal mærkes eller oplyses om allergene ingredienser. Læs mere om de særlige salgssituationer i kapitel 13 og om mærkning af allergene ingredienser i kapitel 18.

¹⁰⁰ Mærkningsforordningen, artikel 19.

¹⁰¹ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 4.

¹⁰² Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 2.

¹⁰³ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 2.

¹⁰⁴ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 2.

¹⁰⁵ Mærkningsforordningen, art. 9 og 10.

8.9 Sammensatte ingredienser

8.9.1 Angivelse af sammensatte ingredienser

Hvis en ingrediens i en fødevarer selv er fremstillet af flere komponenter, anses disse som ingredienser i den pågældende fødevarer og anføres i ingredienslisten efter de sædvanlige principper om placering efter faldende vægt ved fremstillingstidspunktet.

Hvis der er fastsat en betegnelse ved lov eller sædvane for de sammensatte ingredienser - fx "margarine" - kan den sammensatte ingrediens dog anføres i ingredienslisten ved denne betegnelse og indplaceres efter sin samlede vægt i produktet¹⁰⁶. Betegnelsen skal dog i så tilfælde umiddelbart efterfølges af en opregning af de komponenter, der indgår i den sammensatte ingrediens.

Skal en betegnelse være fastsat ved sædvane, kræver det, at der eksisterer en generel indarbejdet opfattelse af, hvilket produkt der ligger bag betegnelsen, sådan at forbrugerne i hovedtræk ikke vil være i tvivl om, hvad betegnelsen står for. Eksempelvis er bearnaisesauce en indarbejdet betegnelse. Bearnaisesauce kan imidlertid være fremstillet både med og uden æg, men det ændrer ikke på, at den almindeligt oplyste forbruger ved, hvad bearnaisesauce er, og derfor må betegnelsen betragtes, som fastsat ved sædvane.

Beskrivende betegnelser for sammensatte ingredienser, som en producent fx selv har fundet på, vil som udgangspunkt ikke blive betragtet som fastsat ved sædvane og kan derfor ikke anvendes i ingredienslisten¹⁰⁷.

Eksempler på betegnelser, der kan betragtes, som fastsat ved sædvane: Pasta, bouillon, sennep, mayonnaise, sojasauce, balsamicoeddike, vaniljesukker, nougat og marcipan.

8.9.2 Mulighed for at undlade opregning af komponenter, der indgår i sammensatte ingredienser

Opregningen af de komponenter, der indgår i en sammensat ingrediens, kan undlades i følgende tilfælde¹⁰⁸:

- Når den sammensatte ingrediens udgør mindre end 2 % af færdigvaren, og sammensætningen er reguleret i gældende EU-bestemmelser. Eksempelvis, hvis der er under 2 % chokolade i et produkt, skal de enkelte ingredienser i chokoladen ikke angives. Anvendte tilsætningsstoffer skal dog angives.
- Hvis sammensætningen består af krydderi- og/eller krydderiblandinger, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren. Dette gælder dog ikke tilsætningsstoffer, der skal angives.
- Når den sammensatte ingrediens er en fødevarer, for hvilken der efter EU-bestemmelserne ikke kræves en ingrediensliste. Eksempelvis smør.

For så vidt angår mærkning af allergene ingredienser se kapitel 18.

¹⁰⁶ Mærkningsforordningen, bilag VII, del E.

¹⁰⁷ Mærkningsforordningens bilag VII, del E

¹⁰⁸ Mærkningsforordningen, bilag VII, del E, pkt. 2.

Se nedenfor om muligheden for særlig placering af tilsætningsstoffer i fødevarer, der består af sammensatte ingredienser.

8.9.3 Deklaration af tilsætningsstoffer i fødevarer der består af sammensatte ingredienser

Reglerne om mærkning af tilsætningsstoffer kan medføre uoverskuelige deklarerationer, for så vidt angår sammensatte fødevarer, som fx en del færdige middagsretter og kager med creme og overtræk. Følges de sædvanlige regler her, vil man kunne risikere, at det samme tilsætningsstof nævnes flere gange og så spredt i ingredienslisten, at det kan være vanskeligt for forbrugerne at danne sig et samlet overblik over, hvilke tilsætningsstoffer der er anvendt i fødevareren. Hvis en fødevarer består af sammensatte ingredienser, kan der foretages en samlet deklareration af alle anvendte tilsætningsstoffer sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«¹⁰⁹.

8.9.4 Ingredienser, der er beriget med vitaminer og/eller mineraler

Når en fødevarer er beriget med mineraler og vitaminer, og tilsættes som ingrediens til en anden fødevarer, og dermed udgør en sammensat ingrediens¹¹⁰ i den nye fødevarer, kan den sammensatte ingrediens fx mærkes således i ingredienslisten:

Eksempel: Mærkning af en ingrediens, der er beriget med vitaminer og mineraler

1. ”Hvedemel (tilsat thiamin, vitamin C, jern og calcium)”
2. ”Hvedemel (tilsat thiaminhydrochlorid, ascorbinsyre, ferrophosphat og calciumcarbonat)”
3. ”Hvedemel (tilsat vitaminer og mineraler: thiamin, vitamin C, jern og calcium)”
4. ”Hvedemel (tilsat vitaminerne thiaminhydrochlorid og ascorbinsyre samt mineralerne ferrophosphat og calciumcarbonat)”

I eksempel 1 og 3 er anvendt næringsstofbetegnelser, mens der i eksempel 2 og 4 er anvendt de specifikke betegnelser, dvs. de kemiske betegnelser.

Det er således accepteret herhjemme, at der også kan mærkes med næringsstofbetegnelser, idet der er tale om for forbrugeren kendte betegnelser, men andre medlemslande kan have en anden holdning.

8.10 Supplerende obligatoriske oplysninger¹¹¹

I mærkningsforordningen, herunder bilag III, er der en række krav om mærkning med supplerende oplysninger for specifikke typer eller kategorier af fødevarer. Ved brug af emballagegasser se afsnit 8.1. Ved indhold af sødestoffer se afsnit 8.4.1. For frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer med nedfrysningsdato se nærværende vejlednings afsnit 14.8 eller 15.3. Yderligere krav er beskrevet nedenfor i afsnit 8.10.1. til 8.10.5.

¹⁰⁹ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 6.

¹¹⁰ Mærkningsforordningen, bilag VII, del E.

¹¹¹ Mærkningsforordningen, artikel 10, artikel 18, stk. 3, og bilag VII, del A.

8.10.1 Drikkevarer og konfekturprodukter, der skal mærkes med indhold af lakrids

Konfekturprodukter og drikkevarer, der indeholder *glycyrrhizinsyre* eller ammoniumsaltet heraf, som følge af en tilsætning af et eller begge af disse stoffer, eller af lakridsplanten *Glycyrrhiza glabra* i en koncentration på over de i bilag III, punkt 3, i mærkningsforordningen angivne mængder, skal være mærket, som angivet i bilaget.

8.10.2 Ingredienser fremstillet af nanomateriale

Ingredienser, der er fremstillet af nanomateriale¹¹², skal i ingredienslisten suppleres af angivelsen "nano" i parentes¹¹³.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Skal industrielt fremstillet nanomateriale anføres på ingredienslisten? Er der undtagelser?

"For alle ingredienser, der er til stede i form af industrielt fremstillet nanomateriale, skal dette tydeligt anføres i ingredienslisten. Navnene på disse ingredienser skal efterfølges af ordet "nano" i parentes.

Industrielt fremstillede nanomaterialer skal ikke anføres i ingredienslisten, når de findes i fødevarer som følgende:

- fødevaretilsætningsstoffer og fødevareenzymer,
 - der udelukkende er til stede i en fødevarer, fordi de fandtes i en eller flere af ingredienserne i den pågældende fødevarer, i overensstemmelse med carry-overprincippet, jf. artikel 18, stk. 1, litra a) og b), i forordning (EF) nr. 1333/2008, dog kun såfremt disse stoffer ikke har nogen teknologisk funktion i færdigvaren, eller
 - der anvendes som tekniske hjælpestoffer
- bærestoffer og stoffer, der ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer, og som kun anvendes i nødvendige doser
- stoffer, der ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som tekniske hjælpestoffer, og som stadig findes i færdigvaren, eventuelt i ændret form."

8.10.3 Angivelse af vegetabiliske oliers og fedtstoffers vegetabiliske oprindelse

Vegetabiliske oliers og/eller fedtstoffers vegetabiliske oprindelse skal angives i ingredienslisten. Hvis kategoribetegnelserne "vegetabilisk olie" og "vegetabilisk fedtstof" anvendes, kan den vegetabiliske oprindelse fx angives umiddelbart efter i parentes.

¹¹² I henhold til mærkningsforordningen, artikel 18, stk. 5, skal Kommissionen fastsætte regler til definition af industrielt fremstillede nanomaterialer. Det er ikke muligt på nuværende tidspunkt at komme med eksempler.

¹¹³ Mærkningsforordningen, artikel 18, stk. 3.

Eksempel: Mærkning af fødevarer, der indeholder vegetabilsk olie¹¹⁴

En fødevarer, der indeholder vegetabilsk olie, kan fx mærkes således:

Ingredienser: Sukker, pasteuriseret **æggehvide**, palmekerneolie, kakaopulver, kokos, **hvedemel**.

eller

Ingredienser: Sukker, pasteuriseret **æggehvide**, vegetabilsk olie (palmekerne), kakaopulver, kokos, **hvedemel**.

Benævnelsen "helt hærdet" eller "delvis hærdet" skal - alt efter hvad der er relevant - ledsage angivelsen af et hærdet fedtstof.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Er det muligt at placere følgende oplysning på en etiket: "rapsplanteolie eller palmeplanteolie delvis hærdet", hvis producenten udskifter planteoliekilden?

"Nej, denne angivelse vil ikke være i overensstemmelse med FIC-forordningen. Det er ikke muligt at angive oplysninger på etiketten, der ikke er tilstrækkelig nøjagtige eller specifikke med hensyn til fødevarens karakteristika, da de kan vildlede forbrugeren."

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Er listen med angivelse af den specifikke vegetabiliske oprindelse obligatorisk for fødevarer, der indeholder olier eller fedtstoffer af vegetabilsk oprindelse, uanset fødevarens olie- eller fedtindhold?

"Ja, den er obligatorisk, uanset den pågældende fødevarers olie- eller fedtindhold."

8.10.4 Angivelse af tilsatte plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere¹¹⁵

Fødevarer eller fødevarer ingredienser, der er tilsat plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og/eller plantestanolestere, skal mærkes med supplerende oplysninger.

I samme synsfelt som varebetegnelsen skal anføres "tilsat plantesteroler" eller "tilsat plantestanoler". Endvidere skal indholdsmængden (udtrykt i % eller som g frie plantesteroler/plantestanoler pr. 100 g eller 100 ml af fødevareren) anføres i ingredienslisten.

De yderligere oplysninger, som fødevarer, der er tilsat plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og/eller plantestanolestere skal mærkes med, fremgår af forordningens bilag III, punkt 5.

¹¹⁴ De allergene ingredienser er fremhævet i overensstemmelse med mærkningsforordningen, art. 21, stk. 1, litra b.

¹¹⁵ Mærkningsforordningen, bilag III, pkt. 5.

8.10.5 Angivelse af højt koffeinindhold eller fødevarer tilsat koffein¹¹⁶

Visse drikkevarer, der er umiddelbart drikbare, og som indeholder mere koffein end 150 mg/l, skal mærkes med "Højt koffeinindhold. Bør ikke indtages af børn eller gravide eller ammende kvinder". Oplysningen skal anføres i samme synsfelt som varebetegnelsen og efterfølges af en henvisning i parentes til koffeinindholdet i mg. pr. 100 ml. Oplysningen skal dog ikke anføres, hvis der i varebetegnelsen for drikkevaren er anvendt ordet "kaffe" eller "the".

Ligeledes skal andre fødevarer end drikkevarer, hvor der er tilsat koffein med et fysiologisk formål mærkes med "Indeholder koffein. Bør ikke indtages af børn eller gravide".

Se de nærmere krav i forordningens bilag III, punkt 4.

¹¹⁶ Mærkningsforordningen, bilag III, pkt. 4.

9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)

Mærkningsforordningen, art 22 og bilag VIII

9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)

I visse tilfælde kræves der mærkning med mængdeangivelse af en eller flere ingredienser på færdigpakkede fødevarer¹¹⁷.

Mængdeangivelse af en eller flere ingredienser kan ikke rette op på en vildledende markedsføring af et produkt. Eksempelvis kan et produkt med et for lavt indhold af mandler ikke kaldes "kransekage", selvom det angives på varen, hvor stor en mængde mandler, der er i.

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "kransekage"

Fødevarestyrelsen har i en afgørelse sagt:

"at et produkt alene må betegnes kransekage, såfremt der er et vist ikke ubetydeligt indhold af mandler; Fødevarestyrelsen finder ikke, at et mandelindhold på 1,6 % er tilstrækkeligt, henset til at mandler er en karakteriserende ingrediens".

Der er i afgørelsen ikke taget stilling til, hvilken mandelprocent, der som minimum skal være i et produkt, for at det kan kaldes kransekage.

Det er kun ingredienser¹¹⁸, som skal mængdeangives. Det medfører, at kravet om mængdeangivelse ikke gælder for bestanddele, der er naturligt tilstede i fødevarer, og som ikke er tilsat som ingrediens. Som eksempler kan nævnes koffein i kaffe og vitaminer i frugtsaft.

Bestemmelserne om mængdeangivelse gælder kun for fødevarer, der indeholder mere end én ingrediens. Der kræves eksempelvis ikke mængdeangivelser for æbler og muslinger/hummere, der sælges i egen skal.

For hele kødstykker, der kun består af én ingrediens, fx roastbeef, kræves der ingen mængdeangivelse af kød. For kødvarer, der kun består af én dyreart og salt, sukker, krydderier og tilsætningsstoffer, skal kødet ikke mængdeangives¹¹⁹. Kød, der er tilsat vand, fx kyllingefilet tilsat lage, består derimod af mere end én ingrediens, hvorfor mængden af kød skal angives. Andre produkter, der er tilsat eller har optaget vand, består ligeledes af mere end én ingrediens. Som eksempel kan det nævnes, at mandler optager vand i forbindelse med smutningen. I de tilfælde, hvor mængden af mandler skal angives, må vandet ikke medregnes.

Bestemmelserne om mængdeangivelse gælder også for færdigpakkede fødevarer, som er undtaget fra krav om ingrediensliste, men ikke er undtaget krav om mængdeangivelse, fx gælder bestemmel-

¹¹⁷ Mærkningsforordningen, artikel 22 (definition).

¹¹⁸ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

¹¹⁹ Mærkningsforordningen, bilag VIII, nr. 1, litra a, iv.

sen om mængdeangivelse også for drikkevarer, som indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol. I det tilfælde skal mængdeangivelsen stå i varebetegnelsen eller i umiddelbar forbindelse med den. Er fødevareren frivilligt mærket med ingrediensliste, kan mængdeangivelsen stå i forbindelse med den pågældende ingrediens i ingredienslisten.

9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives

9.2.1 Ingredienser der indgår i varebetegnelsen

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser, hvis den eller de indgår i varebetegnelsen¹²⁰.

Eksempel: Ingredienser der skal mængdeangives efter denne regel

- 1) Rejer i "rejesalat"
- 2) Skinke i "skinkepizza"/"pizza med skinke"
- 3) Jordbær i "jordbæryoghurt"
- 4) Laks i "laksemousse"

Ved "kategori af ingredienser" forstås både de kategoribetegnelser, der, ifølge bilag VII i mærkningsforordningen, kan anvendes i ingredienslisten, og andre lignende fællesbetegnelser, der ifølge lov eller sædvane kan anvendes i forbindelse med varebetegnelsen, fx "skovbær".

Eksempler: Kategorier af ingredienser der skal mængdeangives efter denne regel

- 1) Grøntsager i "grøntsagstærte"
- 2) Fisk i "fiskepinde"
- 3) Svampe i "svampesuppe"

Når en sammensat ingrediens indgår i varebetegnelsen, er det mængden af den sammensatte ingrediens, der skal angives.

Eksempel: Kategorier af ingredienser der skal mængdeangives

Mængden af frugtfyld i produktet "kage med frugtfyld"

Når en ingrediens i en sammensat ingrediens nævnes, skal også mængden af denne ingrediens nævnes.

Eksempel: Ingredienser og kategorier af ingredienser der skal mængdeangives

¹²⁰ Mærkningsforordningens artikel 22, stk. 1, litra a.

Mængden af jordbær* og frugtfyld i produktet "kage med frugtfyld fremstillet af jordbær".

*Se også om procentangivelse i afsnit 9.3, eksempel om hindbærroulade

9.2.2 Ingredienser der forbindes med varebetegnelsen¹²¹

En ingrediens eller kategori af ingredienser skal mængdeangives, hvis denne sædvanligvis forbindes af forbrugeren med varebetegnelsen, også selvom navnet på ingrediensen ikke indgår i varebetegnelsen. Denne bestemmelse gælder fx når varebetegnelsen anvendes, uden en yderligere beskrivende betegnelse. Det kan være de ingredienser, der traditionelt karakteriserer¹²² den pågældende fødevarer.

Eksempler: Ingredienser der skal mængdeangives:

- 1) Hakket oksekød og bønner i "chili con carne"
- 2) Kød i "kåldolmer", "rullepølse" og "salami/spegepølse"
- 3) Rødbeder i "russisk salat"

9.2.3 Ingredienser der er fremhævet i ord, billeder eller grafisk fremstilling¹²³

Mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser skal angives, hvis denne er fremhævet i mærkningen ved ord, billeder eller anden grafisk fremstilling. Det kan fx være med bogstaver i andre størrelser, farver eller typer. Dette gælder, uanset om fremhævelsen er sket i varebetegnelsen eller et andet sted på pakningen.

Eksempler: Ingredienser fremhævet ved mærkning

- 1) "med kylling"
- 2) "fremstillet med smør"
- 3) "med fløde"

Ingredienser anses dog ikke for fremhævet, hvis illustrationen a) viser den fødevarer, der sælges, b) viser, hvordan den pågældende fødevarer kan tilberedes ved at vise fødevareren sammen med andet tilbehør, eller c) viser alle fødevarerens bestanddele i de korrekte proportioner, uden at en af dem er fremhævet. Eksempelvis et billede, som i de korrekte proportioner viser alle grøntsager, der anvendes i en grøntsagssuppe.

Afgørelse: Fremhævelse i billeder

¹²¹ Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra a.

¹²² Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

¹²³ Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra b.

Fødevareministeriets klagecenter har i en afgørelse vedr. to produkters billeder sagt:

"På forsiden af færdigretten er afbilledet i farver, hvordan retten "XX" ser ud. Vi vurderer, at ingrediensen "rød peberfrugt" ikke er særligt fremhævet på bekostning af de andre ingredienser. Farven på ingrediensen "rød peberfrugt" er ikke iøjnefaldende i forhold til rettens farve, og størrelsen og formen af peberfrugtstykkerne gør, at ingrediensen ser ud til at være en integreret del af retten. Vi finder, at ingrediensen ikke er fremhævet, da billedet viser alle fødewarens bestanddele i de korrekte proportioner, uden at én af dem er fremhævet.

...

På forsiden af færdigretten er afbilledet i farver, hvordan retten "YY" ser ud. Vi vurderer, at ingrediensen "rødløg" er særligt fremhævet på bekostning af de andre ingredienser. Farven på ingrediensen "rødløg" adskiller sig fra rettens øvrige farver. Desuden bevirker størrelsen og den aflange form af rødløgene – som også "stikker ud" af billedet, at rødløgene fremhæves, og retten ser derfor mere indbydende ud. Vi finder, at ingrediensen rødløg således er fremhævet på bekostning af de øvrige ingredienser. Denne ingrediens skal derfor QUID mærkes."

9.2.4 Ingredienser der er væsentlige for at karakterisere en fødevarer¹²⁴

Mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser skal angives, hvis den er væsentlig for at karakterisere en fødevarer og adskille den fra andre varer, som den ellers kan forveksles med på grund af sit udseende.

Eksempel: Mængden af mandler i marcipan

For marcipan er det mængden af mandler, der karakteriserer produktet, hvorfor denne skal mængdeangives. Hvis produktet har et så lavt indhold af mandler, at de ikke er den karakteriserende ingrediens, må produktet ikke kaldes marcipan.

9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives¹²⁵

Mængden af en ingrediens angives ved den procentdel, ingrediensen eller ingredienserne udgjorde på fremstillingstidspunktet. Det vil sige, mængden beregnes på grundlag af recepten på det tidspunkt, hvor ingrediensen tilsættes produktet.

De mængder, der skal angives, er gennemsnitsmængden af den ingrediens eller kategori af ingredienser, der er fremhævet. Ved gennemsnitsmængden af en ingrediens forstås den mængde, der opnås ved at overholde proportionerne i recepten og god fremstillingspraksis under hensyntagen til de variationer, der normalt fremkommer herunder. Det er således den procentvise mængde i recepten, der angives. Procenten angives i hele tal og evt. afrunding sker efter de sædvanlige afrundingsregler.

¹²⁴ Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

¹²⁵ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 3, litra a og b.

Eksempel: Mængdeangivelse af rejer i en rejesalat

En rejesalat, hvor rejerne udgør 35g af produktets samlede vægt, som er 100g, skal mængden af rejer angives som 35 %.

Eksempel: Mængdeangivelse af hindbær i en hindbærroulade

På en hindbærroulade, som indeholder hindbærfrugtfyld, kan mængden af hindbær angives i forhold til hele produktet, fx "4 procent hindbær", eller i forhold til det mængdeangivne indhold af hindbærfrugtfyld, fx 20 % hindbærfrugtfyld (heraf 20 % hindbær).

Mængden af en ingrediens kan angives på en af følgende måder:

- I forbindelse med varebetegnelsen (fx "Jordbæryoghurt med 15 % jordbær")
- I umiddelbar nærhed af varebetegnelsen (fx "Rejesalat, med 28 % rejer.")
- I forbindelse med den pågældende ingrediens i ingredienslisten (fx "Ingredienser: Syrnet sødmælk, sukker, jordbær (15 %)")

Det gælder dog, at for de kategorier af ingredienser, der ikke er anført i mærkningsforordningens bilag VII, del B, skal deres mængde angives i forbindelse med varebetegnelsen, hvis disse ikke optræder i ingredienslisten. For yoghurt med skovbær kan mængden af skovbær fx angives enten i varebetegnelsen som "Yoghurt med 11 % blandede skovbær" eller ved en varebetegnelse "Yoghurt med skovbær" samt en ingrediensliste: "Syrnet sødmælk, sukker, skovbær 11 % (blåbær, hindbær og brombær)".

9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22

Der findes en række undtagelser fra kravet i artikel 22 i mærkningsforordningen om mængdeangivelse af ingredienser. Undtagelserne beskrives i de følgende afsnit.

9.4.1 Angivelse af mængden i medfør af fællesskabsbestemmelser og nationale bestemmelser

Hvis mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser i forvejen skal angives i medfør af fællesskabsbestemmelser, skal der ikke også angives mængde efter reglerne om mængdeangivelse¹²⁶.

Der findes eksempelvis følgende fællesskabsbestemmelser om mængdeangivelser:

Efter frugtsaftbekendtgørelsen¹²⁷ kræves der:

- Angivelse af mindsteindhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding heraf i frugtnektar¹²⁸.

¹²⁶ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litraa, nr. 2.

¹²⁷ Bekendtgørelse nr.1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v.

Efter marmeladebekendtgørelsen¹²⁹ kræves der:

- Angivelse af indholdet af frugt og sukker i marmelade mv.

Efter handelsnormerne for olivenolie¹³⁰ kræves der:

- Angivelse af procentdelen af olivenolie eller olier af olivenpresserester på produkter, der består af blandinger af disse med andre vegetabiliske olier

Udover fællesskabsbestemmelserne indeholder marmeladebekendtgørelsen eksempelvis nationale regler om angivelse af indholdet af frugt, grøntsager og sukker i syltetøj og grøntsagssyltetøj. Kravet gælder dog ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i andre EU- eller EØS lande.

9.4.2 Angivelse af drænet nettovægt

Der er ikke krav om mængdeangivelse af en ingrediens/kategori af ingredienser, hvis drænete nettovægt¹³¹ er angivet i henhold til afsnit 11.4 i denne vejledning. Fx skal mængden af majs ikke angives for en dåse med majs i lage, da den drænete vægt (dvs. vægten af majs ekskl. lage) er angivet. Er der derimod tale om et sammensat produkt, fx cocktailpølser i lage, vil der være krav om mængdeangivelse af kødet i pølserne.

9.4.3 Ingredienser der anvendes til aromatisering

Hvis der er tale om ingredienser eller kategorier af ingredienser, der anvendes i små mængder til aromatisering¹³², skal der ikke mængdeangives. Eksempler på produkter med sådanne ingredienser er hvidløgsbrød, kanelboller, sauce med estragon og lakridspastiller. Ved en lille mængde forstås som udgangspunkt indtil 2 % af fødewarens totale vægt. Hvis ingrediensen udgør mere end 2 % af fødewarens totale mængde, gælder undtagelsen som udgangspunkt ikke, selvom ingrediensen anvendes til aromatisering.

Undtagelsen gælder for såvel aroma som andre ingredienser, fx lakrids, krydderier eller krydderurter, der anvendes til aromatisering.

9.4.4 Frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger samt krydderurteblandinger

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienserne i følgende fødevarer eller sammensatte ingredienser, hvor ingen ingrediens vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel¹³³, og hvis mængdeforholdet kan variere (se afsnit 8.7):

- Frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger

¹²⁸ Bekendtgørelse nr.1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v. § 8.

¹²⁹ Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

¹³⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1.

¹³¹ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. i.

¹³² Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. iii.

¹³³ Mærkningsforordningen bilag VIII, pkt. 1, litra c.

- Krydderi- og krydderurteblandinger

Eksempler: Ingen mængdeangivelse

- 1) "Grøntsagsblanding bestående af gulerødder, ærter, selleri og pastinak", hvor ingen af de nævnte grøntsager udgør en hovedbestanddel.
- 2) "Pizzakrydderi bestående af timian og oregano", hvor ingen af de nævnte krydderier udgør en hovedbestanddel.

9.4.5 Ingredienser der ikke er afgørende for forbrugerens valg

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienser eller kategorier af ingredienser, selvom ingrediensen er nævnt i varebetegnelsen, i de tilfælde hvor angivelsen af mængden af en ingrediens ikke påvirker forbrugerens valg, fordi variationen i mængde ikke er så væsentlig, at den kendetegner fødevareren eller adskiller den fra lignende fødevarer¹³⁴. Et eksempel herpå er rugbrød.

Undtagelsen gælder ikke, hvis ingrediensen er fremhævet, fx grafisk, eller hvis den også figurerer andre steder end i varebetegnelsen og ingredienslisten.

9.4.6 Undtagelse for sukker og sødestoffer

Kravet om, at ingredienser eller kategorier af ingredienser skal mængdeangives, hvis de indgår i varebetegnelsen eller på anden måde fremhæves i mærkningen, gælder ikke, hvis varen er mærket med angivelserne "Indeholder sødestof(fer)" eller "Indeholder sukker og sødestof(fer)"¹³⁵.

For eksempel skal sukker og sødestoffer ikke mængdeangives i en læskedrik, som er mærket med "indeholder sukker og sødestoffer" eller tyggegummi, som er mærket med "indeholder sukker og sødestoffer".

9.4.7 Undtagelse for vitaminer og mineraler

Kravet om, at ingredienser eller kategorier af ingredienser skal mængdeangives, hvis de indgår i varebetegnelsen eller på anden måde fremhæves i mærkningen, gælder ikke, hvis varen, i forbindelse med en næringsdeklaration, er mærket med angivelser om tilsætning af vitaminer og mineraler¹³⁶.

9.5 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives

Der findes en række undtagelser fra kravet om, at ingrediensmængden skal angives som den procentdel, ingrediensen eller ingredienserne udgjorde på fremstillingstidspunktet. Undtagelserne beskrives i de følgende afsnit.

¹³⁴ Mærkningsforordningen bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. iv.

¹³⁵ Mærkningsforordningen bilag VIII, pkt., 2, litra a.

¹³⁶ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 2, litra b.

9.5.1 Fødevarer der har undergået væsketab¹³⁷

Hovedreglen er, at mængden af en ingrediens beregnes som den mængde, der tilsættes produktet i forhold til den totale indgående mængde, medmindre der er fastsat andre regler i specifikke varestandarder eller handelsnormer, som fx for marmelade. For produkter, der har undergået væsketab som følge af varmebehandling eller lignende behandling, fx tørring, beregnes mængden af ingrediensen dog som den indgående mængde i forhold til det færdige produkt¹³⁸. Eksempler på sådanne produkter er bagte kager og bagte, tørrede eller kogte kødprodukter. Mængden af ingrediensen skal angives i procent. Se dog eksempel 3 nedenfor, hvor angivelse skal ske i pr. 100 g.

Eksempel 1: Salami

Til fremstilling af salami er anvendt 60 kg svinekød, som defineret i bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen, og 40 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 80 kg. Mængden af svinekød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde svinekød} = 60 \text{ kg} / 80 \text{ kg} * 100 \% = 75 \%$$

Mængden af svinekød angives på varen som "Svinekød: 75 % "

Eksempel 2: Leverpostej

Til fremstilling af leverpostej er anvendt 200 g svinelever og 350 g øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 550 g. Vægten af færdigvaren efter bagning er 500 g. Mængden af svinelever, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde svinelever} = 200\text{g} / 500\text{g} * 100 \% = 40 \%$$

Mængden af svinelever angives på varen som "Svinelever: 40 % "

Der findes tilfælde, hvor procenten udregnet efter ovenstående formel, overstiger 100 %, dvs. hvis der fx er anvendt 104 kg svinekød til 100 kg færdigvare. I disse tilfælde skal mængden i stedet angives i gram i forhold til 100g færdigvare.

Det vil sige, der findes to forskellige principper, hvorefter ingredienser i fødevarer, der undergår væsketab, skal angives:

- Hvis mængden af den indgående mængdeangivne ingrediens i forhold til færdigvaren udgør under 100 %, skal mængden angives i procent af færdigvaren.
- Hvis mængden af den indgående mængdeangivne ingrediens i forhold til færdigvaren udgør over 100 %, skal mængden angives som gram ingrediens anvendt til fremstilling af 100g færdigvare.

¹³⁷ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

¹³⁸ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

Eksempel 3: Salami med svinekød og oksekød

Til fremstilling af salami er anvendt 41 kg svinekød, 41 kg oksekød og 18 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 76 kg. Mængden af kød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde kød} = 82 \text{ kg} / 76 \text{ kg} * 100 \% = 108 \%$$

Mængden af kød angives på varen som "Til 100 gram færdigvare er anvendt 108 g kød (50 % svinekød og 50 % oksekød)".

Reglen om at der skal mængdeangives i gram i stedet for procent gælder kun, hvis den eller de ingredienser, der mængdeangives, tilsammen udgør mere end 100 %.

9.5.2 Mængden af flygtige ingredienser

Mængden af tilsat vand og flygtige ingredienser skal angives efter deres vægt i færdigvaren¹³⁹. Flygtige ingredienser kan være alkohol, fx whisky i marmelade, hvor whiskyens vægt i færdigvaren angives jf. afsnit 8.2.

9.5.3 Ingredienser der anvendes i koncentreret eller tørret form

Mængden af ingredienser, som anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstitueres under fremstillingen af produktet, kan angives som deres vægt før koncentreringen eller tørringen¹⁴⁰. Dog skal det tydeligt fremgå af mærkningen, at vægtangivelsen er ved rekonstituering, for ikke at forbrugeren vildledes til at tro, at mængdeangivelsen er angivet for den koncentrerede/tørrede ingrediens.

Eksempler:

- 1) Mængden af appelsinkoncentrat i en appelsinvand (læskedrik) kan angives ved den oprindelige vægt, der er medgået til at fremstille produktet: Fx "koncentreret appelsin 5 %, svarende til 50g appelsin i det færdige produkt"
- 2) Tørret yoghurt i et yoghurtbrød, der kan angives som: "Tørret yoghurt 2 %, svarende til 16g yoghurt i det færdige produkt"

Koncentrerede eller tørrede ingredienser, som eksempelvis tørrede gulerødder i en kiks skal, når de ikke rekonstitueres under fremstillingen af produktet, angives med den indgående vægt, der i det tilfælde vil være lig den tilstedeværende vægt i det færdige produkt. Dvs. det er mængden af de tørrede gulerødder, der skal mængdeangives i det nedenstående eksempel.

¹³⁹ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra b.

¹⁴⁰ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra c.

9.5.4 Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer

Ingredienserne i koncentrerede eller tørrede fødevarer, som skal tilsættes vand, kan angives efter deres mængde i det rekonstruerede produkt¹⁴¹. Et eksempel på dette er pulversuppe med champignon, som forbrugeren selv skal tilsætte vand. Mængden af champignon kan for et sådant produkt angives som champignonens mængde i rekonstrueret form. Det skal ved mærkningen tydeligt fremgå, at vægtangivelsen er ved rekonstruering.

Eksempel:

En pakke med pulver til champignonsuppe, hvor der i ingredienslisten står "tørrede champignon 15 %, svarende til xx % i den færdige suppe".

¹⁴¹ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra d.

10. Angivelse af alkoholindhold

Mærkningsforordningen, art. 28 og bilag XII

Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol, skal være mærket med oplysning om det virkelige¹⁴² alkoholindhold¹⁴³. Tallet for alkoholindhold angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet "% vol."¹⁴⁴. Oplysningen skal være anbragt i samme synsfelt som varebetegnelse og nettoindhold, jf. afsnit 3.1.1. Tilladte tolerancer fremgår af bilag XII til mærkningsforordningen.

For vin og vinprodukter, der er omfattet af position 2204 i EU's kombinerede nomenklatur, er der fastsat tilsvarende regler i den fælles markedsordning¹⁴⁵, idet alkoholindholdet anføres i hele eller halve procenter, ligesom der gælder særlige regler om tolerancer¹⁴⁶.

Andre fødevarer, som fx chokolade og spegepølse, hvor der er tilsat alkohol, skal som udgangspunkt ikke mærkes med alkoholindhold. Det skal dog fremgå af ingredienslisten, at produktet er tilsat alkohol.

Eksempel på ingrediensliste på chokoladeprodukt, der indeholder alkohol

Ingredienser: Sukker, glukosesirup, kakaomasse, kondenseret **mælk**, kakaosmør, vegetabilsk fedtstof (palme), engelsk sirup, salt, spiritus (Jamaica Rom), fortykningsmiddel (pektin).

¹⁴² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, Bilag II, del IV, punkt 13 (definition af det virkelige alkoholindhold).

¹⁴³ Mærkningsforordningen, artikel 28, stk. 2.

¹⁴⁴ Mærkningsforordningen, artikel 28, stk. 2.

¹⁴⁵ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007.

¹⁴⁶ Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter, artikel 54.

11. Nettoindhold

Mærkningsforordningen, art. 23 og bilag IX

Mærkningsbekendtgørelsen, § 4

11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold

Færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag, skal være mærkede med nettoindhold¹⁴⁷. Ved nettoindhold forstås det samlede indhold uden emballage (nettoindholdet = brutto minus tara).

11.2 Angivelse i vægt eller volumen

Nettoindhold skal angives i det metriske system. Flydende produkters nettoindhold angives med volumenenheder (l, cl eller ml) og andre produkters nettoindhold med vægtenheder (kg eller g). Kun enhederne angivet i parentes må bruges¹⁴⁸.

Hvis EU-bestemmelser eller – i mangel af disse – nationale bestemmelser foreskriver, at et indhold skal angives på en bestemt måde (fx nominelt indhold, minimumsindhold eller gennemsnitsindhold), er dette indhold nettoindholdet i henhold til mærkningsforordningen¹⁴⁹. For eksempel er nettovægten for en pakning med æg af forskellig størrelse fastsat til minimumsnettovægten i handelsnormerne for æg.

11.3 Beregning af nettoindhold

Nettoindhold beregnes ved tidspunktet for produktion og pakning af fødevareren. Nettoindholdet skal være korrekt ved salget, medmindre der er tale om svind. Svind er det tab, som sker i tidsrummet fra pakning til udløb af fødevarerens holdbarhed, når varen opbevares under de rette forhold. Eksempler på fødevarer, hvor svind kan forekomme, er tørrede pølser og visse oste.

For varer, hvor der er risiko for svind, fx på grund af udtørring, skal virksomheden kunne dokumentere, at der er tale om svind og ikke blot en mindre mængde af produktet ved pakningen¹⁵⁰.

11.4 Drænet vægt

Hvis en fødevarer i fast form findes i lage, skal både den drænedede nettovægt og nettovægten inkl. lage angives. En lage er defineret som en væske, der er uvæsentlig i forhold til varens hovedbestanddele og derfor ikke er afgørende for købet¹⁵¹.

Eksempler på en lage

En lage kan bestå af en af følgende væsker eller evt. blandinger heraf, også når de er frosne eller

¹⁴⁷ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra e.

¹⁴⁸ Mærkningsforordningen, artikel 23, stk. 1.

¹⁴⁹ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 2.

¹⁵⁰ Fortolkning fra Kommissionen.

¹⁵¹ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

dybfrosne: Vand, eddike eller vandige opløsninger af salt, sukker, sødestoffer eller af andre stoffer. For så vidt angår frugt og grøntsager, er frugt- eller grøntsagssaft også luge¹⁵².

Hvis varen derimod er pakket i en væske, der ikke er en luge, men fx en sauce, der forventes indtaget sammen med varen (fx makrel i tomat) skal den drænedede nettovægt ikke angives, med mindre andet foreskrives i en varestandard.

Den drænedede vægt skal i gennemsnit svare mindst til den angivne drænedede vægt ved varens normaltemperatur. For nogle varer foreskriver varestandarderne dog, hvorledes den drænedede vægt skal fastsættes. I disse tilfælde skal varestandarderne følges.

11.5 Is-glaserede fødevarer

Fødevarer, eksempelvis ærter, fisk, skaldyr, fx kogte pillede rejer, og kød, kan overtrækkes med et beskyttende islag - glasering. Et sådant glaseringslag kan ikke medregnes i nettovægten. Glaserede fødevarers nettovægt angives derfor uden glaseringen.

Nettovægten for en glaseret fødevarer bliver derfor identisk med fødevarens "drænedede" vægt¹⁵³.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Det fremgår af forordningen, at "såfremt fødevareren er glaseret, angives fødevarens nettovægt ekskl. glasering". Det betyder, at det i sådanne tilfælde er fødevarens nettovægt identisk med den drænedede nettovægt. Skal både "nettovægt" og "drænet nettovægt" angives på etiketten?

"Såfremt en fødevarer i fast form præsenteres i en luge, angives den drænedede nettovægt ligeledes ud over nettovægten/-indholdet. I denne forbindelse betragtes frosset eller dybfrosset vand som en luge, hvilket indebærer, at oplysninger om såvel nettovægten som den drænedede vægt skal angives på etiketten. Derudover præciseres det i FIC forordningen, at såfremt en frosset eller dybfrosset fødevarer er glaseret, skal nettovægten ikke omfatte selve glaseringen (nettovægt ekskl. glasering). Derfor bliver den angivne nettovægt for den glaserede fødevarer identisk med fødevarens drænedede nettovægt. På denne baggrund og for at undgå at vildlede forbrugeren kan følgende nettoangivelser anvendes:

- Dobbelt angivelse:
Nettovægt: X g.
Drænet vægt: X g.
- Sammenlignende angivelse:
Nettovægt = drænet vægt = X g.
- Enkelt angivelse:
Drænet vægt: X g.
Nettovægt (ekskl. Glasering): X g.

Hvis man vælger at bruge enkelt angivelse, kan man nøjes med enten at angive "Drænet vægt: X g." eller "Nettovægt (ekskl. Glasering): X g."

¹⁵² Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

¹⁵³ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

Det er ikke tilladt at angive bruttovægten af fødevaren inkl. glaseringen (total / bruttovægt) i tillæg til angivelsen af nettovægt ekskl. glaseringen¹⁵⁴. Information om bruttovægt kan dog opgives mellem erhvervsdrivende.

11.6 Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sampakninger)

For færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger med samme mængde af samme vare, skal enkeltpakningernes nettoindhold samt antallet af enkeltpakninger anføres, fx "3 dåser a 240 g.". Disse angivelser kan dog udelades, hvis antallet af enkeltpakninger er klart synlige og let tællelige udefra, og forudsat mindst en af enkeltpakningernes angivelse af nettoindhold er klart synlig udefra¹⁵⁵.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Såfremt nettoindholdet angives på færdigpakkede fødevarer, som består af flere færdigpakkede enkeltpakninger, der kan være af varierende størrelse, skal fødevarerivirksomhedslederen da også angive det samlede antal enkeltpakninger? Kan det være et gennemsnitligt antal?¹⁵⁶

"Såfremt færdigpakkede fødevarer består af to eller flere enkeltpakninger, der ikke betragtes som salgsenheder, og som ikke indeholder samme mængde af den samme vare, angives det samlede antal af disse enkeltpakninger ligeledes ud over hele pakningens nettoindhold. Såfremt det i henhold til god fremstillingspraksis ikke er muligt at angive det præcise samlede antal enkeltpakninger på grund af tekniske (ingen styktælling) eller andre begrænsninger, kan dette antal undtagelsesvis være gennemsnitligt. Udtrykket "ca." eller lignende formulering/forkortelser kan ligeledes anvendes".

Hvis indholdet er forskelligt i pakningerne, skal nettoindhold og ingrediensliste (se om ingrediensliste under afsnit 8.1) for hver af enkeltpakningerne tillige oplyses.

Eksempel: Sampakninger

For en sampakning med gravad laks, røget laks, helleflynder og dressing i bæger, eller forskellige typer pålæg til "dyrlægens natmad" eller en 3-dåsers sampak med henholdsvis ærter, majs og gulerødder, skal nettoindhold for hver enkeltpakning oplyses.

11.7 Tilfælde hvor nettoindhold kan udelades

I følgende tilfælde kan oplysning om nettoindhold udelades:

- Fødevarer hvor der forekommer betydelige tab af rumfang eller masse, og som sælges stykvis eller afvejes i køberens nærværelse. Ved "betydelige tab af rumfang eller masse" forstås tab, som forekommer i tidsrummet fra pakning til udløb af den angivne holdbarhed, og hvor

¹⁵⁴ Fortolkning fra Kommissionen.

¹⁵⁵ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 3.

¹⁵⁶ Q&A relaterer sig til mærkningsforordningens, bilag IX, pkt. 4 og 5.

tabet er mindst lige så stort som den dobbelte negative tolerance. Vedr. tolerancer, se afsnit 11.8.

- Fødevarer, hvis nettoindhold er under 5 g eller 5 ml. Undtagelsen gælder dog ikke krydderier og krydderurter.
- Færdigpakkede sukkerprodukter omfattet af bekendtgørelse om visse former for sukker¹⁵⁷, hvis nettoindhold er under 20 g. De sukkerprodukter, der er omfattet af sukkerbekendtgørelsen, er listet op i et bilag til sukkerbekendtgørelsen. Undtagelsen fra mærkning med nettoindhold finder dog ikke anvendelse på de i bilaget oplistede produkter, hvis det drejer sig om formalet sukker, kandissukker og sukkertoppe¹⁵⁸.
- Fødevarer, der normalt sælges stykvis/efter antal, såfremt antallet af stykker er klart synlige og let tællelige udefra eller - når dette ikke er tilfældet - er angivet i mærkningen. Fx æbler i en filmet bakke, en pose med rundstykker eller kosttilskud i tabletform, hvor antallet af tabletter er angivet i mærkningen¹⁵⁹.

11.8 Gennemsnitsprincippet

For varer, som sælges med et forud fastlagt, konstant nettoindhold, kan gennemsnitsprincippet anvendes dvs. producent/pakkevirksomhed har valgt nettoindholdet på forhånd, og samtlige pakninger deklareres med samme nettoindhold.

Ved gennemsnitsprincippet forstås, at et parti af den pågældende vare i gennemsnit mindst skal indeholde den mængde, som er deklareret på pakningerne, samtidig med at de enkelte pakninger kun må være undervægtige inden for nærmere fastsatte grænser (tolerancer). De tolerancer som er givet i tabellen nedenfor vil blive betragtet som acceptable, når gennemsnittet er mindst det deklarede.

Eksempel:

I et parti på 1000 poser majsmel á 500 g, må den enkelte pose have en negativ tolerance (kan veje mindre) på 3 % svarende til 15 g. Samlet skal partiet dog veje 500 kg, dvs. poserne skal i gennemsnit veje 500 g.

Nominel mængde Qn i gram eller milliliter (Qn står for færdigpakningens nominelle indhold)	Negativ tolerance	
	i % af Qn	g eller ml
5 til 50	9	-
50 til 100	-	4,5
100 til 200	4,5	-

¹⁵⁷ Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

¹⁵⁸ Mærkningsforordningen, artikel 23, stk. 2.

¹⁵⁹ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 1.

200 til 300	-	9
300 til 500	3	-
500 til 1000	-	15
1000 til 10 000	1,5	-
10 000 til 15 000	-	150
Over 15 000	1	-

Hvor der angives g/ml, er der en fast negativ tolerance i hele intervallet. Hvor der er angivet %, gælder denne også for hele intervallet. En flaske mærket med 50 ml kan således lovligt indeholde 45,5 ml såfremt der i andre tilsvarende flasker er påfyldt en større mængde, så der opnås et gennemsnit på 50 ml.

12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Mærkningsforordningen, art. 24, 25 og bilag X

12.1 Generelt om holdbarhedsmærkning

Færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og sælges i en periode, der kan overstige én normal salgsdag, skal som udgangspunkt mærkes med en holdbarhedsdato. Der findes dog visse undtagelser, som beskrevet i afsnit 12.6 samt særlige mærkningskrav for så vidt angår holdbarhedsangivelse på hakket kød, se afsnit 14.9.

Der eksisterer to former for holdbarhedsmærkning – "sidste anvendelsesdato" og "bedst før", se afsnit 12.3.

"Mindst holdbar til" er ændret til "bedst før" pr. 13. december 2014¹⁶⁰. Der er en overgangsordning, hvorefter fødevarer virksomhederne skal ændre "mindst holdbar til" til "bedst før" ved først kommende lejlighed, dog senest pr. 1. januar 2020. Herefter skal alle emballager være ændret, det er imidlertid tilladt, at fødevarer virksomhederne sælger ud af allerede produceret emballage med mærkningen "mindst holdbar til".

Det er op til producenten at fastlægge en fødevarers holdbarhed (med undtagelse af hønseæg¹⁶¹ og hakket kød under 24-timers reglen¹⁶², se hhv. afsnit 12.3 og afsnit 14.9). Dette forudsætter, at der foretages en faglig vurdering af en kvalificeret person, fx en uddannet slagter, levnedsmiddeltekniker, kok, en erhvervsuddannet indenfor fødevarer eller lignende. Disse personer har i kraft af deres uddannelse erhvervet de nødvendige kvalifikationer til at foretage vurdering af en fødevarers holdbarhed. Der er flere parametre, der kan indgå i vurderingen, bl.a. råvarekendskab, proceshygiejne, opbevaringsforhold, temperatur og graden af håndtering i virksomheden.

Holdbarhedsdatoen kan suppleres med andre datoer, fx produktionsdato, tappedato, pakkedato og sidste salgsdato, der dog ikke må vildlede forbrugeren, jf. afsnit 17.15.

Der kan påsættes to holdbarheder afhængigt af håndtering, fx forskellige holdbarheder afhængigt af, om emballagen er ubrudt eller åbnet. Det er i den forbindelse vigtigt, at der ikke kan opstå tvivl om, hvilken holdbarhed der skal lægges til grund. For yderligere retningslinjer vedrørende dobbelt holdbarhedsmærkning for kød, se afsnit 12.10.

¹⁶⁰ Berigtigelse til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

¹⁶¹ Kommissionens Forordning (EF) Nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for æg, artikel 13.

¹⁶² Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

12.2 Angivelse af holdbarheden

Fødevarens faktiske holdbarhed bestemmer, hvorledes denne skal angives¹⁶³:

- For fødevarer med en holdbarhed på under 3 måneder, er det tilstrækkeligt at angive dag og måned.
- For fødevarer med en holdbarhed på over 3 måneder, men højst 18 måneder, er det tilstrækkeligt at angive måned og år.
- For fødevarer med en holdbarhed på over 18 måneder, er det tilstrækkeligt at angive året.

Holdbarhedsdatoen skal angives på følgende måde¹⁶⁴:

- "Bedst før", hvis datoen indeholder en angivelse af dagen.
- "Bedst før udgangen af ..." i andre tilfælde.
- "Sidste anvendelsesdato" for fødevarer, som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærlige, samt fødevarer som efter en kort periode kan udgøre en umiddelbar risiko for menneskers sundhed.

Kommissionen fortolker ordlyden "bedst før", som indebærende, at fødevarer kan holde sig til og med den angivne dato.

"Bedst før"-mærkningen anvendes på fødevarer, som kvalitetsmæssigt forringes til at være uegnede til konsum før de eventuelt kommer til at udgøre en sundhedsrisiko. En "bedst før"-dato er derfor den dato, som fødevarer som *minimum* kan holde sig til – altså hvor fødevarer som *minimum* stadig har den rette kvalitet. Det vil altså sige, at "bedst før"-datoerne er vejledende, og hvis fødevarer lugter og smager fint, kan den sagtens spises.

"Sidste anvendelsesdato" anvendes på fødevarer, som kan udgøre en risiko for menneskers sundhed, hvis de spises efter holdbarhedstidens udløb. Sidste anvendelsesdato er derfor en absolut skæringsdato, som skal respekteres, idet produkterne kan udgøre en risiko, før de bliver kvalitetsmæssigt forringet. Desuden følger det af definitionen på "sidste anvendelsesdato", at fødevarer som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærlige (produkter der under normale omstændigheder *fordærves* indenfor ca. 5 dage ved 5 °C) også skal mærkes med sidste anvendelsesdato. Der vil være tale om fødevarer som efter en kort periode, af kvalitetsmæssige grunde, vil være uegnet til konsum, fx rå medisterpølse, der ikke er vakuum- eller MAP pakket. Se i afsnit 12.9.4 om fødevarer med holdbarhed under 5 dage, som ikke betragtes som letfordærlige.

For kølekrævende spiseklare produkter vil det være relevant at foretage en konkret (individuel) vurdering af, om produktet skal mærkes med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før". Kølekrævende spiseklare produkter, hvor der er en risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i holdbarhedsperioden, eller fødevarer er letfordærlige, mærkes med "sidste anvendelsesdato". Er der tale om et spiseklart kølekrævende produkt, som er stabiliseret for vækst af sygdomsfremkaldende bak-

¹⁶³ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c og stk. 2, litra c.

¹⁶⁴ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra a og stk. 2, litra a.

terier, eller på anden måde sikret fri for disse, så bør det som udgangspunkt mærkes med "bedst før". Alle øvrige produkter skal mærkes med "bedst før".

Det betyder i praksis, at produkter der er stabiliserede mod vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, varmebehandlet i emballagen, kølekrævende produkter, som ikke er spiseklare, men som skal varmebehandles inden konsum, samt produkter der markedsføres som frosne, bør mærkes med "bedst før". Se eksempler i bilag 7.

12.2.1 Holdbarhedsmærkning i praksis

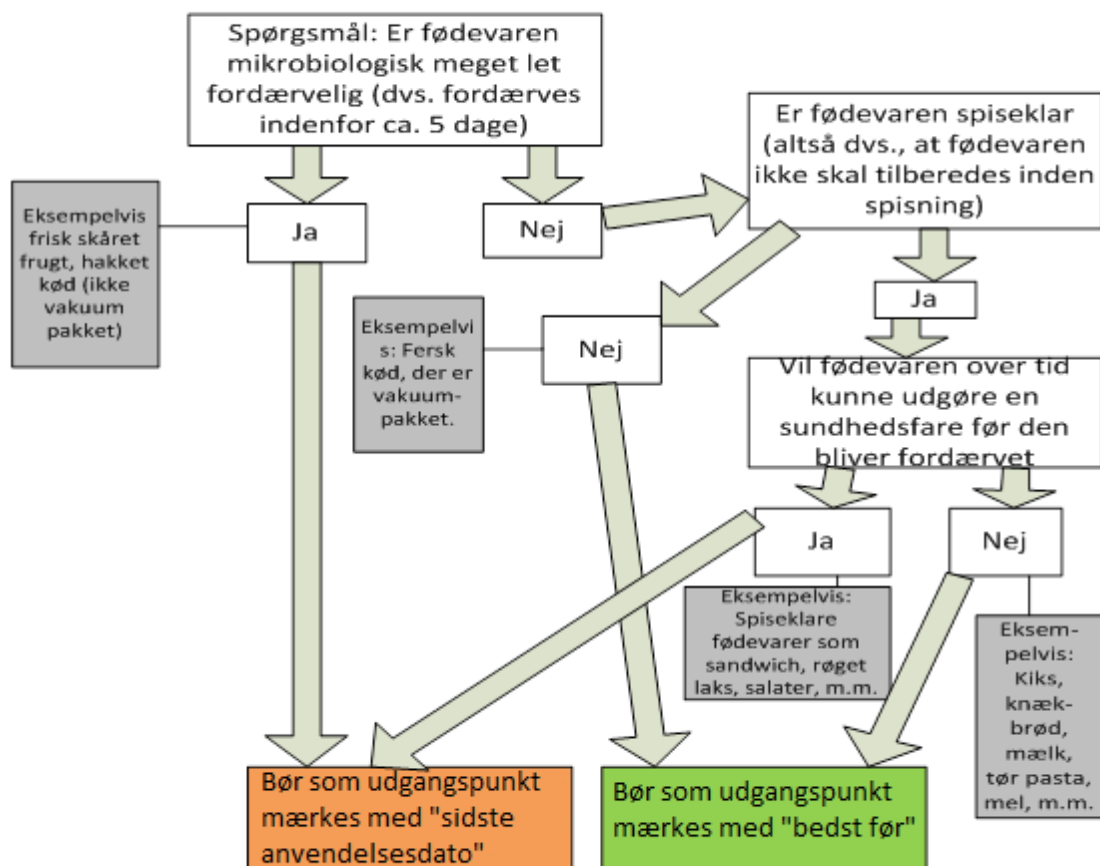
Beslutningen om, hvorvidt en fødevarer skal mærkes med holdbarhedsangivelsen "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" skal træffes af den ansvarlige for mærkningen ved en konkret vurdering af produktet.

Vurderingen af, hvornår en fødevarer kan udgøre en *risiko* ved holdbarhedsudløb, bør baseres på virksomhedens risikovurdering af produktet, herunder om holdbarheden er fastsat af kvalitetsmæssige hensyn eller af hensyn til fødevarerens sikkerhed. Hvis et produkt er kølekrævende, ikke spiseklart og beregnet til varmebehandling inden fortæring, så vil risikoen over tid ikke være kritisk i det færdige produkt, idet bakterierne fjernes ved tilstrækkelig tilberedning af produktet. Et sådant produkt bør derfor mærkes med "bedst før". Omvendt, hvis der er tale om et kølekrævende spiseklart produkt, hvor der kan ske vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i produktet over tid, som ikke skyldes kontaminering forårsaget af dårlig køkkenhygiejne, så kan fødevareren udgøre en risiko, og holdbarhedsmærkningen bør derfor være "sidste anvendelsesdato". Vurderingen bør baseres på erfaring med forekomst af relevante sygdomsfremkaldende bakterier i produktet, samt mulighed for vækst i produktet i holdbarhedsperioden. Mulighed for vækst vurderes ud fra produktets fysisk/kemiske sammensætning (fx pH, vandaktivitet, saltindhold og indhold af tilsætningsstoffer), produktions- og pakkemetode, samt opbevaringstemperatur.

I vurderingen af om et produkt kan udgøre en risiko, er det specielt relevant at medtage bakterien *Listeria monocytogenes* (herefter benævnt *Listeria*) i overvejelserne, men også andre sygdomsfremkaldende bakterier kan være relevante afhængig af produkttype, fremstillingsproces og opbevaringsforhold. For yderligere information om vurdering af holdbarhed i relation til *Listeria* refereres til Fødevarestyrelsens vejledning nr. 9066 af 22. februar 2013 om holdbarhedsvurdering af fødevarer for *Listeria monocytogenes*.

Nedenfor er lavet et beslutningstræ til hjælp for at bestemme den korrekte holdbarhedsmærkning.

Beslutningstræ for holdbarhedsmærkning



For flere vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning se bilag 6. Se endvidere afsnit 12.5 vedrørende fødevarer, der ikke skal holdbarhedsmærkes.

12.2.2 Placering af holdbarhedsdato

Ovennævnte mærkningsoplysninger skal ledsages af enten selve datoen eller en henvisning til det sted på pakningen, hvor datoen er anført¹⁶⁵. Der er ikke nogen specifikke formkrav til en sådan henvisning, men den må ikke blive vildledende, dvs. at forbrugeren ikke må være i tvivl om, hvad der er holdbarhedsdatoen. Eksempelvis vil man som udgangspunkt kunne angive: "Bedst før: Se dåsens bund", ": Se flaskens kapsel" eller "Sidste anvendelsesdato: Se anden etiket". Det vil dog som udgangspunkt ikke være tilstrækkeligt at skrive "Bedst før: Se pakken". Datoen skal omfatte en ukodet angivelse af dag, måned og år i den nævnte rækkefølge¹⁶⁶.

For sampakninger mærket med "sidste anvendelsesdato", skal datoen angives på de enkelte færdigpakninger¹⁶⁷.

¹⁶⁵ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra b og stk. 2, litra b.

¹⁶⁶ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c og stk. 2, litra c.

¹⁶⁷ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 2, litra d.

12.3 Holdbarhedsdato for hønseæg (*Gallus gallus*)

For hønseæg er datoen for mindste holdbarhed fastsat til højst 28 dage efter lægningen, jf. handelsnormerne for æg¹⁶⁸. Holdbarhedsdatoen for æg skal angives som "Bedst før (dag og måned)".

Hønseæg kan endvidere mærkes med datoen for sidste salgsfrist. Denne skal angives som "sidste salgsdato" efterfulgt af en ukodet angivelse af dag og måned i den nævnte rækkefølge. Sidste salgsdato er for hønseæg fastsat til 21 dage fra lægningen¹⁶⁹, svarende til datoen for mindste holdbarhed minus 7 dage. Det betyder, at forbrugeren som minimum har 7 dage at anvende æggene i.

12.4 Mærkning med opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Hvis holdbarheden af en fødevare afhænger af specielle opbevaringsforhold, skal den pågældende fødevare mærkes med en opbevaringsforskrift¹⁷⁰. Der kan fx være tale om en vare, der skal opbevares ved højst 5° C, for at den kan bevare sine specifikke egenskaber indenfor den angivne holdbarhedsperiode. For opbevaring på frost er det også virksomheden, der selv fastsætter temperaturgrænsen fx -12° C eller -18° C, se endvidere afsnit 12.8 og kap. 16. Der gøres dog opmærksom på, at der for visse produkter findes særlige krav til opbevaringstemperaturer.

Anvendes betegnelsen "dybfrossen", skal reglerne om dybfrosne fødevarer overholdes, jf. afsnit 12.7 og kap. 16.

Fødevarer mærket med "bedst før" skal om nødvendigt suppleres med en anførelse af de opbevaringsforskrifter, som skal overholdes for at sikre den anførte holdbarhed¹⁷¹.

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato", skal altid forsynes med opbevaringsforskrifter¹⁷².

For at muliggøre korrekt opbevaring eller anvendelse af fødevarerne efter åbning af emballagen, skal opbevaringsforskrifterne og/eller anvendelsesperioden efter åbning om nødvendigt angives¹⁷³.

12.5 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes

Der findes en række fødevarer og fødevarergrupper, for hvilke holdbarhedsdatoen ikke skal angives, fx friske frugter og grøntsager, bagerivarer som normalt anvendes inden 24 timer, vine, alkohol med mere end 10 % volumen alkohol, salt, sukker og sukkervarer, eddiker og tyggegummi. For en komplet liste over undtagne fødevarer henvises til mærkningsforordningens bilag X, stk. 1, litra d.

12.6 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering

Mærkningen skal omfatte en brugsanvisning, hvis en udeladelse heraf vil kunne indebære, at den pågældende fødevare ikke kan anvendes på den rette måde¹⁷⁴. Brugsanvisningen for en fødevare skal være udformet på en sådan måde, at fødevareren kan anvendes på en hensigtsmæssig måde¹⁷⁵.

¹⁶⁸ Kommissionens Forordning (EF) Nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for æg, artikel 13.

¹⁶⁹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag 3, afsnit X, kapitel I, pkt. 3.

¹⁷⁰ Mærkningsforordningen, artikel 25, stk. 1.

¹⁷¹ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1.

¹⁷² Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 2.

¹⁷³ Mærkningsforordningen, artikel 25, stk. 2.

I visse tilfælde kan det fx være nødvendigt at give forbrugerne en oplysning om, hvorledes en fødevarer skal behandles/tilberedes. Dette vil specielt gælde for fødevarer, som ikke er velkendte i Danmark, eller som har været udsat for en særlig behandling, som ikke er almindeligt kendt. Hvis der eksempelvis er tale om en fødevarer, hvor der foreligger en risiko, skal brugsanvisningen angive hvordan fødevareren skal håndteres,

For nogle fødevarer er der desuden krav om råd om håndtering af fødevareren¹⁷⁶. Derudover skal visse fødevarer mærkes med brugsanvisning for korrekt håndtering, eksempelvis skal færdigpakket rått fjerkrækød mærkes med brugsanvisning om god køkkenhygiejne¹⁷⁷.

For så vidt angår mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel, se afsnit 15.2.

12.7 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkeede dybfrosne fødevarer

Færdigpakkeede, dybfrosne fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18 grader C° eller koldere, og som virksomheden ønsker at markedsføre som dybfrosne, skal mærkes med følgende oplysninger¹⁷⁸:

- Varebetegnelsen suppleres med oplysningen "Dybfrossen".
- Oplysningen "Må ikke nedfryses igen efter optøning".
- Datoen for "bedst før" skal ledsages af det tidsrum, i hvilket varen kan opbevares af forbrugeren under forskellige forhold og af angivelse af opbevaringstemperatur eller krav til opbevaringsudstyr.

Fx "opbevaring hos forbrugeren":

I køleskab: (+ 5 grader C) 2 dage, dog max. til ...

I frostrum (-18 grader C) se dato for "bedst før".

Kravene i dette afsnit gælder dog ikke for konsumis¹⁷⁹. Se om mærkning af dybfrosne engrosembalerede fødevarer under kapitel 16. Se om mærkning af frosset kød og tilberedt kød med nedfrysningensdato i afsnit 14.8 eller 15.3.

12.8 Markedsføring af udløbne fødevarer

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" må ikke markedsføres efter endt holdbarhed¹⁸⁰. Derimod må fødevarer mærket med "bedst før" gerne markedsføres i alle led¹⁸¹, selvom holdbarhedsdatoen er overskredet, forudsat at fødevareren stadig er egnet til konsum.

¹⁷⁴ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra j.

¹⁷⁵ Mærkningsforordningen, artikel 27, stk. 1.

¹⁷⁶ Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

¹⁷⁷ Mærkningsforordningens artikel 27, stk. 1.

¹⁷⁸ Mærkningsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1.

Mærkningsbekendtgørelsen, § 6, stk. 2.

¹⁸⁰ Mærkningsforordningen, artikel 24, stk. 1.

Hvis udløbne fødevarer markedsføres, skal det være klart for modtageren, at der er tale om udløbne fødevarer. Det kan fx ske ved adskillelse fra andre lignende fødevarer og skiltning eller ved mærkning af hver enkelt vare med information om, at fødevaren har overskredet sin holdbarhedsdato.

Hvis en detailbutik markedsfører en udløben fødevarer, er det som udgangspunkt butikkens ansvar, at fødevaren stadig er egnet til konsum. Vurderingen om, hvorvidt en fødevarer efter udløb fortsat er egnet til konsum skal bygge på en faglig vurdering. Det forudsættes dog, at en udløben fødevarer markedsføres med henblik på at skulle anvendes kort tid efter køb, så hvis en forbruger først anvender fødevaren på et senere tidspunkt, vil ansvaret for fødevarens egnethed til konsum komme til at ligge hos forbrugeren. Eller hvis forbrugeren lægger fødevaren ud i en varm bil i forbindelse med købet og fortsætter med at handle i et stykke tid, så fødevaren ender med at blive påvirket af varmen, vil ansvaret for fødevarens egnethed til konsum som udgangspunkt overføres til forbrugeren på det tidspunkt, hvor fødevaren lægges i bilen.

12.9. Mulighederne for holdbarhedsforlængelse

12.9.1 Korrekt valg af holdbarhedsmærkning ved oprindelig mærkning

Det er afgørende, at producenten foretager en korrekt vurdering af fødevarens mikrobiologiske tilstand, når denne vurderer, om fødevaren skal mærkes med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før", da fødevarens sammensætning afgør, hvilken holdbarhedsmærkning fødevaren skal have. Valget af holdbarhedsmærkning skal selvfølgelig være korrekt, og det er som udgangspunkt kun producenten af fødevaren, der kan vurdere, hvad der er korrekt for en konkret fødevarer, da vedkommende bedst er i stand til at vurdere, om fødevaren kan gå hen og blive sundhedsskadelig eller ej.

Holdbarhedsmærkningen er desuden afgørende for, hvad producenten kan gøre med produktet i forhold til forlængelse af holdbarheden. Såfremt man ønsker at kunne holdbarhedsforlænge fødevaren, så kræver det, at den har været mærket med "bedst før", da dette ikke er en mulighed for en "sidste anvendelsesdato"-fødevarer. Men det er selvfølgelig afgørende, at den givne holdbarhedsmærkning er vurderet til at være korrekt for produktet, og ikke er valgt i et ønske om at kunne holdbarhedsforlænge i forbindelse med udløbet af fødevaren.

12.9.2 Fødevarer mærket med "bedst før"

Fødevarer med "bedst før" kan holdbarhedsforlænges ud fra en konkret vurdering af fødevarens holdbarhed, men det kræver, at man samtidig kan redegøre for, hvorfor man mener, at produktet kan holdbarhedsforlænges, da man som udgangspunkt skal sætte den rette holdbarhed fra starten. Det er her vigtigt at huske, at for at det er muligt at holdbarhedsforlænge, skal fødevaren kunne bevare sine specifikke egenskaber, jf. definitionen af "bedst før"-fødevarer, inden for hele den nye og forlængede holdbarhedsdato¹⁸². Der vil nemlig være fødevarer, som ikke kan holdbarhedsforlænges, fordi de ikke kan bevare deres specifikke egenskaber i henhold til mærkningsforordningens art. 2, stk. 2, litra r, men som godt kan sælges som udløbne fødevarer (se nedenfor), fordi de stadig er egnede til menneskeføde i henhold til fødevarerforordningens art. 14.

Udover at et "bedst før"-produkt kan holdbarhedsforlænges, så kan det også både før og efter udløb på baggrund af en konkret vurdering anvendes til et nyt produkt med en ny forlænget holdbarhed. Læs mere i afsnit 12.9.4 nedenfor.

¹⁸¹ Mærkningsforordningen, artikel 1, stk. 3.

¹⁸² Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra r.

Ingen af de to nævnte situationer med holdbarhedsforlængelse kræver, at man gør forbrugeren opmærksom på, at holdbarheden er blevet forlænget for fødevareren. 12.9.3 Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato"

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" kan ikke holdbarhedsforlænges. Det er dog muligt inden udløb af "sidste anvendelsesdato" at forarbejde fødevareren til et andet produkt og dermed give fødevareren en ny og længere holdbarhed. Men det kræver, at produktet under denne forarbejdning fx bliver varmebehandlet eller tilsvarende behandlet, så de sygdomsfremkaldende bakterier, som måtte være i produktet, bliver elimineret.

Fødevarer der er mærket med "sidste anvendelsesdato" må anvendes (fx opskæres) til nye produkter, som kun må sælges indenfor den oprindeligt fastsatte holdbarhed. Holdbarheden må kun forlænges, når der sker en forarbejdning.

12.9.4 Holdbarhed - fra steg til frikadeller

Hvis en fødevarer fx skal have en vis levetid som steg, derefter en vis levetid som koteletter og til sidst en levetid som frikadeller, så må man vurdere, om stegen og koteletterne ud fra en konkret faglig vurdering bør gives en "bedst før"-dato fra starten, også selvom de enkelte fødevarers holdbarhed er kort. At en fødevarer har en kort holdbarhed (fx under 5 dage) er ikke det samme som, at fødevareren er let fordærvelig. En fødevarer er let fordærvelig, når den efter den korte fastsatte holdbarhed fordærves, så den er uegnet til konsum.

Hvis producenten har valgt at give sit produkt en meget kort holdbarhed, for kun at sælge den absolut bedste kvalitet, så er produktet ikke en letfordærvelig fødevarer, men en fødevarer med en meget kort holdbarhed. Hvis fx en kamsteg kan holde sig længere end den givne holdbarhed, og derfor evt. skæres op til koteletter og gives en ny holdbarhed, så er kamstegen ikke let fordærvelig eller kan udgøre en sundhedsrisiko umiddelbart efter udløb og skal derfor mærkes med en "bedst før"-dato.

12.10. Dobbelt holdbarhedsmærkning

Ved "dobbelt holdbarhedsmærkning" forstås mærkning med to forskellige holdbarhedsperioder ved to forskellige temperaturer, fx:

"Ved køb som frostvare, opbevaring ved max. X °C, bedst før (dato)"

"Ved køb som kølevare, opbevaring ved max. Y °C, bedst før (dato)"

I Danmark har vi fortolket mærknings- og hygiejnereglerne på en måde, der gør det muligt under visse betingelser at anvende dobbelt holdbarhedsmærkning for fødevarer. Den dobbelte holdbarhedsmærkning for henholdsvis køleholdbarhed og frostholdbarhed kan påsættes i de tilfælde, hvor virksomheden ved produktionens afslutning endnu ikke har besluttet, om varen skal sælges som kølevare eller som frostvare.

Det er kun muligt at anvende dobbelt holdbarhedsmærkning på fødevarer, der er mærket med "bedst før", idet det ikke er tilladt at markedsføre fødevarer mærket med sidste anvendelsesdato efter udløbet af denne¹⁸³.

¹⁸³ Mærkningsforordningen, artikel 24, stk. 1.

Dobbelt holdbarhedsmærkning skal foretages på en måde, så forbrugeren ikke vildledes, og mærkningen skal være udformet på en måde, der effektivt udelukker tvivl hos forbrugerne om, hvilken holdbarhed der lægges til grund. Sammenhængen mellem opbevaringstemperatur og holdbarhed skal tydeligt fremgå ved dobbelt holdbarhedsmærkning, fx ved at benytte teksten "Ved køb som frostvare..." eller "Ved køb som kølevare...", som angivet under definitionen af dobbelt holdbarhedsmærkning ovenfor.

Det er som udgangspunkt den virksomhed, der har ansvaret for fødevareren, som skal træffe beslutning om indfrysning og - for kød - skal kunne redegøre for, hvor lang stabiliseringsperioden er under de aktuelle opbevaringsforhold. Se afsnit 14.10 om indfrysning af kød.

Alle virksomheder med egnede faciliteter til indfrysning har lov at indfryse kød og andre fødevarer med dobbelt holdbarhedsmærkning under forudsætning af, at de kan fremvise dokumentation for, at fødevareren er indfrosset under tilstrækkelig sikre omstændigheder, således at varerne bevarer kvaliteten i hele frostholdbarhedsperioden. Dokumentationen kan omfatte oplysninger fra leverandøren af fødevareren om forudsætninger for den anførte frostholdbarhed, eller en risikoanalyse foretaget af eller for den virksomhed, der indfryser fødevareren.

12.10.1. Dobbeltmærkning ved ændring af opbevaringstemperatur og holdbarhed

Hvis færdigpakkede fødevarer, fx i forbindelse med import, er mærket med en lavere opbevaringstemperatur end de temperaturer, der er gængse i Danmark, kan mærkningen ændres med en opbevaringstemperatur svarende til det, der normalt anvendes i Danmark, forudsat at holdbarhedstiden reduceres tilsvarende. Det er således ikke tilladt kun at ændre opbevaringstemperatur og holdbarhed på den yderste emballage, således at fødevareren opbevares ved en højere temperatur end anført på de enkelte pakninger. Dette gælder også, selvom fødevareren senere skal forarbejdes på den virksomhed, hvor det opbevares.

Ændringen af holdbarhedsmærkningen skal ske ved en faglig kvalificeret vurdering. Angivelse af den nye opbevaringstemperatur og deraf følgende kortere holdbarhedstid kan ske enten ved dobbelt holdbarhedsmærkning eller ved ompakning.

13. Særlige salgssituationer

Mærkningsforordningen, art. 8, 14, 44 og bilag III

Mærkningsbekendtgørelsen, § 15

13.1 Generelt om særlige salgssituationer

Det er den enkelte medlemsstats valg, om de obligatoriske oplysninger i art. 9 og 10 - eller dele heraf - skal angives for ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på købers anmodning og fødevarer pakket til direkte salg¹⁸⁴.

I Danmark har man alene valgt at fastsætte krav om mærkning i den bestemte salgssituation, hvor fødevarer bliver fremstillet, pakket og udbudt til salg indenfor samme detailbutik og markedsføres over længere tid end én salgsdag.

Det betyder, at der for de ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på køberens anmodning og fødevarer pakket til direkte salg indenfor samme salgsdag, ikke er fastsat specifikke regler, og de skal derfor ikke mærkes.

Forbrugeren skal dog i alle tilfælde kunne få oplysning om allergene ingredienser. Læs mere herom i kapitel 18, særligt afsnit 18.3, der omhandler de særlige salgssituationer.

For en vejledende illustration om mærkning af fødevarer generelt se bilag 8.

13.2 Regler for bestemte direkte salgssituationer - §15 fødevarer¹⁸⁵

Hvis varen fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og skal sælges i en periode, der kan overstige én salgsdag, da skal alle de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgå af mærkningen med undtagelse af ingrediensliste, næringsdeklaration og mængdeangivelse (QUID)¹⁸⁶. Ved "fremstilling" er en simpel tilvirkning tilstrækkelig. En simpel tilvirkning kan fx være en udportionering af et produkt i mindre salgsenheder. Vær opmærksom på de supplerende mærkningsoplysninger i forordningens bilag III.

Det følger dog af mærkningsbekendtgørelsen, at forbrugeren på forlangende skal kunne få oplysninger om ingredienser anvendt i fødevarer¹⁸⁷. Det er afgørende, at forbrugeren kan få oplysningerne i købsituationen. Forretningen kan vælge at give oplysningerne mundtligt.

Hvis ingredienslisten frivilligt angives på pakningen, finder kravene om minimumsskriftstørrelse og om faldende orden ikke anvendelse¹⁸⁸. Allergene ingredienser skal dog fremhæves. Læs mere om allergener i kapitel 18.

¹⁸⁴ Mærkningsforordningen, artikel 44, stk. 2.

¹⁸⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

¹⁸⁶ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 1

¹⁸⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 2

¹⁸⁸ Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 1.

Oplysningsforpligtigheden gælder, når varen er fremstillet i butikken, og omfatter alle dele, der naturligt indgår i det fremstillede, uanset om dele af det færdige produkt er indkøbt. Fx frikadeller med kartoffelsalat, grøn salat med dressing samt bolle præsenteret som en samlet ret. Der skal angives ingredienser for alle dele, dvs. frikadeller, bolle m.v., uanset om frikadellerne og bollen er indkøbt færdige. Forretningen kan selv vælge, om ingredienser angives samlet eller for den enkelte del, blot det tydeligt tilkendes gives over for kunden.

Eksempel: Direkte salg – fødevarer, der fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning henover et tidsrum på flere dage

I et supermarked har personalet udportioneret en rejesalat fra en stor industripakke ned i mindre pakninger til forbrugeren. Rejesalaterne lægges ud i supermarkedets delikatesseafdeling til selvbetjening, hvor der er personale til at betjene kunderne. Rejesalaterne sælges over flere dage. Forbrugeren kan tage en pakke med sig op til kassen.

Rejesalaterne er *fremstillet, pakket og udbudt til salg i samme detailforretning* i en periode, der kan overstige én salgsdag. De er altså pakket til den form for direkte salg, som er reguleret. For disse fødevarer er der krav om fuld mærkning på nær mærkning med ingrediensliste, QUID og næringsdeklaration. Oplysning om ingredienser og allergener skal dog kunne gives mundtligt på forespørgsel. Det er derfor afgørende i denne salgssituation, at forbrugeren kan få information om fødevareren. Det kan ske ved henvendelse til personale, eller ved at oplysningerne stilles til rådighed på anden måde, fx ved skiltning.

Eksempel: Samme detailforretning

I en ostebutik køber ostehandleren store blokke af ost hjem, som han herefter skærer ud i mindre stykker og pakker til salg til forbrugeren. Han kommer alle de pakkede stykker ost i sin bil, hvorefter han kører ud på det lokale torv i nabobyen og sælger ost til forbrugerne direkte fra sin bil.

Ostebutikken og ostebilen er samme detailforretning. Når ostehandleren pakker stykker af ost til salg til mere end én dag, betyder det, at han kan sælge dem, mærket efter § 15. Hvis han sælger ostene på samme dag, som de er pakket, behøver han ikke mærke dem (se afsnit 13.3 om direkte salg på samme dag).

13.3 Salgssituationer der ikke er reguleret

Der er ikke fastsat krav om mærkning eller anden oplysningspligt udover allergene ingredienser for fødevarer, som er ikke-færdigpakket, pakket på anmodning af forbrugeren, eller pakket til direkte salg indenfor samme salgsdag. Læs mere om, hvornår en fødevare er færdigpakket i afsnit 5.1.

En fødevare anses for pakket på anmodning af forbrugeren, når pakningen af fødevareren først sker efter, at forbrugeren har bestilt fødevareren.

En fødevare anses for pakket til direkte salg på samme salgsdag, når der er tale om en fødevare, som er pakket på forhånd forud for travle tider på én dag. Hvor langt et tidsrum før det aktuelle salg, der kan være tale om, må vurderes konkret, men tidsrummet må ikke være længere end én normal salgsdag. Ved en normal salgsdag forstås samme kalenderdag, fra man åbner til man lukker, eller under 12 timer for virksomheder, som har åbent hen over midnat. Hvis det strækker sig over længere tid end en normal salgsdag, så se retningslinjerne i afsnit 13.2.

Eksempel: Ikke-færdigpakkede fødevarer

I et supermarked sælges brød uindpakket til selvbetjening i en montre. Kunden kan gå hen og tage en pose, vælge et brød, lægge det ned i posen og derefter gå til kassen. Brødet betragtes som ikke-færdigpakket, og der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

I en slagterbutik ligger pålægsprodukter i store stykker i en montre til opskæring. Forbrugeren beder slagteren om 10 skiver rullepølse, som slagteren herefter skærer og pakker til forbrugeren. Rullepølsen er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevareren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger ringer til det lokale pizzeria og bestiller en pizza. Pizzaen bliver herefter lavet og pakket til afhentning af forbrugeren eller leveret hos forbrugeren. Pizzaen er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevareren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger går på internettet og bestiller en burger og en cola. Bestillingen går direkte via nettet ind til butikken, som begynder at lave burgeren og pakke den sammen med en cola. Herefter bliver maden sendt med et bud ud til forbrugers adresse. Burgeren er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevareren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger om allergene ingredienser. Colaen kan i dette tilfælde være både færdigpakket og pakket på anmodning af forbrugeren. Hvis den er produceret og pakket/tappet i forvejen på flaske (fx en Coca Cola på flaske), så vil den være en færdigpakning og skal mærkes med alle de obligatoriske mærkningsoplysninger. Omvendt hvis colaen tappes i butikken fra et blandingsanlæg og fyldes i et papbæger, så vil den ligesom burgeren være pakket på anmodning af forbrugeren og skal derfor ikke mærkes, men forbrugeren skal kunne få oplysning om allergene ingredienser.

Eksempel: Direkte salg – fødevarer pakket forud for travle tider på en dag

I et supermarked har personalet pakket et antal sandwich forud for salg på samme dag. Sandwichene bliver lagt ud i butikken, hvor forbrugeren kan tage en og gå direkte til kassen. Sandwichen anses for pakket til direkte salg indenfor én salgsdag. Det afgørende for at være inde i denne situation er, at sandwichen kun er *pakket til salg indenfor samme salgsdag*. Da der ikke er fastsat regler for disse fødevarer, er der derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger om allergene ingredienser.

13.3.1 Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen

Fødevareaktivitet som hører til privatsfæren eller er fødevareaktivitet under bagatelgrænsen, skal ikke opfylde nogen fastsatte krav om mærkning eller anden oplysningspligt, heller ikke oplysning om allergene ingredienser¹⁸⁹.

Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen omfatter blandt andet privatpersoners lejlighedsvis håndtering og levering af fødevarer, servering af måltider og salg af fødevarer i forbindelse med fx velgørende arrangementer, eller byfester og lokale møder.

Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen er fødevareaktivitet, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation. Såfremt fødevareaktiviteterne foregår få gange og kort tid ad gangen, da omfatter fødevareaktiviteterne ikke en vis kontinuitet og er derfor under bagatelgrænsen. Fødevareaktiviteten mangler ligeledes en vis organisation, såfremt det alene er en biaktivitet, og herved ikke er organiseret, som en egentlig fødevarevirksomhed, hvorfor den er under bagatelgrænsen.

Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen skal følge reglerne i fødevarerlovgivningen på nær reglerne i mærkningsforordningen, mærkningsbekendtgørelsen, hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen. Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen skal dog overholde bl.a. disse krav:

- En fødevare må ikke være farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. artikel 14 i fødevarerforordningen.
- Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. artikel 16 i fødevarerforordningen.
- Relevante krav i fødevarerlovgivningen skal overholdes, jf. fødevarerforordningens artikel 17.
- Sporbarhed skal sikres, således at den ansvarlige for fødevareaktiviteterne ved, hvorfra der modtages råvarer, jf. artikel 18 i fødevarerforordningen.
- Tilbagetrækning af fødevarer, som ikke lever op til fødevarerlovgivningen, fx ved advarsel i pressen for markedsførte fødevarer, jf. artikel 19 i fødevarerforordningen.

¹⁸⁹ Mærkningsforordningen, betragtning nr. 15.

Du kan læse mere om fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen i autorisationsvejledningens afsnit om "Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed".

13.4 Fjernsalg

Forbrugeren skal have adgang til de samme oplysninger ved køb over internettet som ved køb i en butik. Derfor skal de samme oplysninger, som er et krav på en færdigpakket fødevarer, jf. kap. 5, være oplyst på nettet i forbindelse med købet, dog med undtagelse af holdbarhedsangivelsen¹⁹⁰, eller andre oplysninger, der af naturlige årsager ikke kan foreligge, før det konkrete produkt er fremstillet fx lot-mærkning. Se eventuelt afgørelse nævnt i afsnit 17.1 om en virksomheds markedsføring på internettet. Se i øvrigt [Kommissionens Q&A om fjernsalg](#).

Hvis en virksomhed formidler en platform, hvor andre virksomheder kan markedsføre fødevarer, fx via en hjemmeside eller en app, er virksomheden som udgangspunkt ikke ansvarlig for fødevareinformation. Den ansvarlige virksomhed for fødevareinformation, vil være den virksomhed, som anvender den tilbudte platform til at markedsføre sine fødevarer. Bidrager platformsudbyderen selv til fødevareinformation på platformen, vil udbyderen som udgangspunkt blive ansvarlig for denne information.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: For fødevarer, der udbydes ved fjernsalg, hvem er a) ansvarlig for at give oplysningerne til forbrugerne, og b) ansvarlig for at sikre, at der foreligger fødevareinformation, og at den er korrekt?

"Lederen af fødevarevirksomheden, der er ansvarlig for fødevareinformation, er den leder, under hvis navn eller firmanavn fødevarer markedsføres. Lederen skal sikre, at der foreligger fødevareinformation, og at den er korrekt.

For fødevarer, der udbydes ved fjernsalg, er det ejeren af hjemmesiden, der er ansvarlig for, at der foreligger obligatorisk fødevareinformation, inden købet afsluttes."

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Hvilken type oplysninger skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder angive, når fødevarer markedsføres ved fjernsalg, og i hvilken fase?

"Der bør skelnes mellem færdigpakkede fødevarer¹⁹¹ og ikke-færdigpakkede fødevarer, der udbydes til salg ved fjernsalg.

- **Færdigpakkede fødevarer:**

Inden købet afsluttes, skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder stille al **obligatorisk fødevareinformation** til rådighed¹⁹², undtagen **datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelses-**

¹⁹⁰ Mærkningsforordningen, artikel 14.

¹⁹¹ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2 (definition af færdigpakkede fødevarer).

dato. Definitionen af "obligatorisk fødevarerinformation" omfatter alle oplysninger, som skal gives til den endelige forbruger i henhold til EU-lovgivningen og ikke kun i henhold til FIC-forordningen. Den obligatoriske fødevarerinformation skal fremgå af støttematerialet for fjernsalget eller gives på anden relevant måde, som lederen af fødevarer virksomheden tydeligt angiver, uden yderligere omkostninger for den endelige forbruger.

Derudover skal den ansvarlige fødevarer virksomhedsleder **på leveringstidspunktet** stille alle **obligatoriske oplysninger** til rådighed (herunder datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato).

- ***Ikke-færdigpakkede fødevarer*¹⁹³:**

Fødevarer virksomhedslederen skal kun angive oplysninger om allergener, medmindre det nationalt er krævet, at alle eller nogle af de oplysninger, der henvises til i artikel 9 og 10 i FIC-forordningen, skal angives. Der bør foreligge oplysninger om allergener eller andre oplysninger, som kræves ifølge national lov, a) **inden købet afsluttes**, og de skal enten fremgå af støttematerialet for fjernsalget eller gives på anden relevant måde som lederen af fødevarer virksomheden tydeligt angiver uden yderligere omkostninger for den endelige forbruger, og b) **på leveringstidspunktet.**"

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Når færdigpakkede fødevarer markedsføres ved fjernsalg, skal fødevarer virksomhedslederen da angive "Lot-nummeret" i henhold til direktiv 2011/91/EU, inden købet afsluttes?

"Obligatorisk fødevarerinformation" omfatter alle de oplysninger, som den endelige forbruger skal have i medfør af EU-bestemmelserne. "Lot-nummeret" er fastlagt i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti. Denne information er imidlertid ikke bestemt til den endelige forbruger. Formålet med dette redskab er primært at sikre sporbarheden, og det har ikke indflydelse på forbrugernes valg. Ud fra en pragmatisk tilgang er der som sådan ikke noget krav om, at disse oplysninger skal foreligge, inden købet afsluttes."

13.4.1 Fødevarer omfattet af handelsnormer på internettet

For fødevarer, fx frugt, grønt, fisk og oksekød, som er omfattet af handelsnormer, varestandarder eller specifikke mærkningsordninger, er der krav om mærkning med yderligere obligatoriske oplysninger. Se bilag 1. Disse oplysninger skal ligeledes være tilgængelige, inden købet afsluttes. Der er fx tale om oplysninger om sort, klasse og oprindelse. Hvis fx det solgte frugt og grønt på internettet løbende bliver leveret parallelt fra forskellige lande, således at det ikke vides, om kunden ender med at få leveret fx æbler fra Frankrig eller USA, så kan man fx angive, at æblerne kommer fra Frankrig/USA. Men det kræver, at der er tale om en parallel leverance.

13.5 Udbringningsordninger

Udbringningsordninger kan fx være udbringning af mad til ældre, børn, skoler, børnehaver, osv. Der kan ske udbringning af fx færdigpakkede fødevarer eller fødevarer pakket på anmodning af

¹⁹² Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra c (definition af obligatorisk fødevarerinformation).

¹⁹³ Fødevarer omfattet af mærkningsforordningens artikel 44, stk. 1 og mærkningsbekendtgørelsens §15.

forbrugeren. Uanset de nedenfor opstillede retningslinjer vil det dog altid være en konkret vurdering, hvornår en fødevare i forbindelse med en udbringningsordning er en færdigpakket fødevare.

13.5.1 Færdigpakkede fødevarer

En fødevare, der er produceret og pakket før fødevaren bliver bestilt, vil være en færdigpakket fødevare. Det gælder også, når fødevaren bestilles igennem en udbringningsordning.

I disse tilfælde kan det være hensigtsmæssigt, at de relevante mærkningsoplysninger fremgår af bestillingssedlerne, fx når forældre bestiller skolemælk til deres børn.

Hvis mærkningsoplysningerne, jf. art. 9 i mærkningsforordningen, fremgår af bestillingssedlen eller en medfølgende menu beskrivelse, behøver oplysningerne ikke tillige fremgå af emballagen. Dog gælder det, at der i alle tilfælde skal være en holdbarhedsangivelse på emballagen, således at det direkte fremgår, hvor længe maden er holdbar, og om dette kræver bestemte opbevaringsforhold, fx køleskab. Endvidere skal det altid være muligt at spore en madpakke/færdigret o. lign. tilbage til en bestemt dagsproduktion.

Det er producentens ansvar at mærke den enkelte madpakke således, at modtageren kan identificeres ved fx at skrive modtagerens navn på pakken eller vedhæfte bestillingssedlen. Endvidere skal den enkelte portion være mærket således, at modtageren entydigt kan henføre den til de relevante oplysninger på menu beskrivelsen eller bestillingssedlen.

13.5.2 Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En fødevare, der produceres og pakkes direkte i forbindelse med salg, er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevaren bliver først produceret og pakket, *fordi* den er bestilt. Fødevaren kan som udgangspunkt stadig betragtes som pakket på anmodning, selvom der er tale om en løbende abonnementsordning. Denne udbringningsform svarer til en almindelig take-away bestilling. Disse fødevarer skal *ikke* mærkes, men forbrugeren skal kunne få oplysning om allergene ingredienser. Læs mere om oplysning om allergene ingredienser i afsnit 18.3.

Eksempel: Udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger bestiller igennem en madservice fast levering af aftensmad. Firmaet, der leverer maden, laver madplaner til én måned ad gangen, som forbrugeren kan se på internettet eller få udleveret på papir.

Der er tale om udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren, fordi fødevarerne først er blevet pakket, fordi forbrugeren har bestilt dem. Selvom der er tale om en fast abonnementsordning, således at forbrugeren ikke aktivt bestiller hver enkelt levering, så vil der alligevel være tale om fødevarer, der er pakket på anmodning af forbrugeren, idet forbrugeren har bestilt maden, før den bliver pakket. Der er derfor ikke krav om mærkning på disse fødevarer, men der skal oplyses om allergene ingredienser, se dog afsnit 18.3.4.

Det vil dog altid være mest hensigtsmæssigt, uanset om fødevarerne i en udbringningsordning er omfattet af mærkningsreglerne, at der på fødevarerne, som minimum mærkes med "sidste anvendelsesdato"/"bedst før", en identifikation af maden, således at den kan kobles med informationen på bestillingssedlen/nettet samt evt. anvendelsesforskrifter - specielt hvis der leveres til flere dage ad gangen. Men denne mærkning er altså *ikke* et krav ved udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren.

13.6 Salg af færdigpakkeede fødevarer til personale

Hvor en færdigpakket fødevarer, der er bestemt til engrossalg, og dermed alene opfylder mærkningskravene i art. 8, stk. 7, jf. kapitel 5, sælges til fødevarereproducentens personale, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne. Den enkelte pakning skal dog altid være mærket med oplysning om, hvilket fødevarereparti det tilhører¹⁹⁴ (se kapitel 4).

Det er en forudsætning, at medarbejderne på forlangende kan få alle relevante mærkningsoplysninger fra virksomheden. Det er ikke afgørende, at oplysningerne er mærket på dansk, idet der også kan mærkes på et andet sprog, som man forventer, at personalet kan forstå, fx engelsk. Endvidere bør det være klart for medarbejderen, at fødevareren alene er til personalesalg.

¹⁹⁴ Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 1.

14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer

Mærkningsbekendtgørelsen, §§ 7-9

Mærkningsforordningen, bilag VI

14.1 Identifikationsmærkning

Færdigpakket hakket kød fremstillet og pakket på engrosvirksomheder omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer¹⁹⁵, hvor kødet ikke opfylder kriterierne for sammensætning i mærkningsforordningens bilag VI, del B, punkt 1, skal mærkes med det nationale mærke.

Det nationale mærke skal være formet som en cirkel, hvor virksomhedens autorisationsnummer fremgår øverst i cirklen og tallet 1 angives nederst.

Fødevarer, mærket med det nationale mærke, må kun afsættes på det danske marked.

Fødevarestyrelsen kan tillade, at identifikationsmærket pakkemateriale overføres fra en virksomhed til en anden, og at den anden virksomhed anvender pakkematerialet på følgende betingelser:

- At produktionen af den pågældende fødevarer er ophørt på den virksomhed, hvis nummer er anført på det identifikationsmærkede materiale
- At værdien af det identifikationsmærkede materiale ikke er ubetydelig

Tilladelsen kan gives for en periode på højst 7 måneder¹⁹⁶.

14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold

Mærkningen på hakket kød skal indeholde følgende angivelser: "Fedtindhold under..." og "Collagen-/ kødproteinforholdet under"¹⁹⁷. Det gælder uanset, om kødet er mærket med det nationale mærke eller ej. Kravet gælder også for færdigpakket hakket kød, der sælges til storkøkkener.

Hakket kød til direkte salg indenfor samme salgsdag er dog undtaget fra krav om mærkning med fedtindhold og collagen/kødprotein forhold (Se afsnit 13.2).

Kravet gælder ikke for hakket, formet kød – fx hakket kød formet til burgerbøffer, farsbrød eller lignende.

For hakket kød mærket med "fedtindhold under ..." er der ikke fastsat nogen tolerancegrænse opad, hvilket betyder, at fedtindholdet ikke må overstige det angivne indhold.

Producenter af hakket kød kan frivilligt vælge at mærke med en nedre grænse for fedtindhold, fx "fedtindhold under ..." eller andre formuleringer. Mærkningen må ikke vildlede forbrugeren.

¹⁹⁵ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

¹⁹⁶ Mærkningsbekendtgørelsen, § 9

¹⁹⁷ Mærkningsforordningen, bilag VI, del B, stk. 2.

Hvis der frivilligt mærkes med et interval – ved siden af den obligatoriske mærkningsmåde ("fedtindholdet under ...") skal den øverste grænse være den samme som den, der er angivet i den obligatoriske mærkning (fx "3-7 % fedt" og "fedtindhold under 7 %").

For hakket kød, der ikke er omfattet af krav om mærkning med fedtindhold og collagen/kødprotein forhold, kan der frivilligt mærkes med disse oplysninger. Dette udløser ikke krav om mærkning med næringsdeklaration.

Der gøres dog opmærksom på, at det altid vil være grænseværdien for den obligatoriske mærkning, der anvendes. Det vil sige, for ovennævnte eksempel skal fedtindholdet ligge under 7 %. At der frivilligt er mærket med et interval, er ikke ensbetydende med, at tolerancegrænsen forhøjes (fx til 8,5 %).

14.3 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer

Varebetegnelsen på stykker af kød, bør følge de alment kendte betegnelser for dyrets udskæringer. Disse kan blandt andet ses på illustrationer på www.slagtehuse.dk. Eksempelvis vil det være vildledende at markedsføre kød fra bov som om, den kommer fra skinken.

I forhold til skinke er hovedreglen, at "skinke" skal bestå af hele skinkemusklér, hvor muskelstrukturen er tydelig på hele overfladen. Er der tale om findelt kød fra skinke udskæringen, kan man bruge betegnelsen "fremstillet af skinkekød".

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "skinke"

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. markedsføring af færdigretten "XX (ordene skinke og kølle indgår)" sagt:

"Fødevarer- og Veterinærklager finder, at markedsføringen af "XX (ordene skinke og kølle indgår)" sammen med ordene "mørt, mørt skinkekød" giver forbrugerne indtryk af, at det anvendte kød i produktet stammer fra skinken på grisen. Da kødet imidlertid stammer fra skanken på grisen, er markedsføringen vildledende."

"Vi lægger vægt på, at det fremgår af alment anvendte illustrationer fra såvel Danske Slagterier som Landbrug og Fødevarer om grisens udskæringer, at "skinken" på grisen er bagbenets overlår. Det fremgår af illustrationerne, at skanken på grisen derimod er bagbenets underlår."

Derudover lægger vi vægt på, at skanken (underlåret) i det konkrete tilfælde er skåret fri af skinken (overlåret), og produktet er derfor ikke et blandingsprodukt. Det er derfor vildledende markedsføring, hvis skanken i sig selv markedsføres som skinke, fordi virksomheden har anvendt en hel anden del af grisen."

"Fødevarer- og Veterinærklager er enige med fødevarerregionen i, at anvendelsen af betegnelsen "kølle" i det konkrete tilfælde ikke er vildledende. Vi mener, at betegnelsen "kølle" af en forbruger ikke nødvendigvis kun kan forstås som betegnelsen for hele bagbenet (over- og underlår) på grisen. Betegnelsen dækker ikke over en bestemt del af svinet, og kan derfor anvendes mere frit."

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "Bov"

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. anvendelse af betegnelsen "bov" på menukort sagt:

"Du oplyser, at Fødevarestyrelsen tidligere har godkendt, at I skriver "bov" på menukortet. I kan stadig skrive bov på menukortet, men det forudsætter, at I benytter bov.

Du skriver, at du kan fremlægge dokumentation for, at det er bov, du benytter. På tilsynet kunne den tilsynsførende konstatere, at der var tale om 52 % hakket skinke. Den faktura, der forelå, var på indkøb af 52 % hakket skinke. Brug af betegnelsen "skinke" eller "bov" skal bedømmes ud fra mærknings- og vildledningsreglerne. Forbrugeren vil forvente et procentvis indhold af skinkemuskel, der ligger væsentligt højere end 52 %. Det vil dog komme an på en konkret vurdering i forhold til den samlede markedsføring. I jeres tilfælde finder vi, at 52 % er vildledende for forbrugeren. Forbrugeren vil endvidere forvente, at "bov" består af hele bov-muskler eller større stykker af bov-muskler. Hakket eller findelt kød kan ikke betegnes som "bov".

14.4 Mærkning af oksekød og kalvekød

Der findes en særlig obligatorisk mærkningsordning for oksekød og kalvekød, bl.a. krav om mærkning med landet, hvor dyret er født, opvokset, slagtet og opskåret/hakket. For yderligere oplysninger om denne ordning henvises til forordningerne om mærkning af oksekød¹⁹⁸ samt Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af oksekød.

14.5 Mærkning af fjerkrækød

Ifølge handelsnormerne skal fjerkrækød¹⁹⁹ markedsføres i én af de tre former: Fersk, frosset eller dybfrosset. I denne sammenhæng bruges ordet "fersk" i samme betydning som kølet, dvs. kød, der opbevares på en temperatur mellem – 2 og 4 °C. Dette må ikke forveksles med definitionen af fersk kød i hygiejneforordningen, som er bredere og omfatter alt ubehandlet kød, også frosset og dybfrosset. I praksis betyder dette, at fjerkrækød omfattet af handelsnormerne slet ikke må sælges som optøet. Dette gælder for både færdigpakket og ikke-færdigpakket fjerkrækød samt fjerkrækød til direkte salg.

Der findes yderligere obligatoriske mærkningsoplysninger for fjerkrækød. Disse krav gælder kun for færdigpakket kød. Kravene gælder ikke for ikke-færdigpakket kød samt kød til direkte salg.

For yderligere oplysninger henvises til forordningerne om handelsnormer for fjerkrækød (se bilag 1).

¹⁹⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1760/2000 af 17. juli 2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 820/97.

¹⁹⁹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, bilag VII, del 1.

14.6 Oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ

Kommissionen har vedtaget gennemførelsesbestemmelser vedrørende oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ²⁰⁰. Kød fra dyr, som er slagtet i EU før 1. april 2015 er ikke omfattet af reglerne om oprindelsesmærkning. Det samme gør sig gældende for kød fra tredjelande indført i EU før 1. april 2015²⁰¹.

Reglerne gælder for færdigpakket kød og kød, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én normal salgsdag. For fødevarer pakket med henblik på direkte salg til max en dag og fødevarer som pakkes på anmodning af forbrugeren er det frivilligt at mærke med oprindelse, fx på et skilt. Se mere om frivillig mærkning i afsnit 17.1.

14.6.1 Hvilket kød er omfattet af reglerne?

Kød af svin, ged, får og fjerkræ omfattet af KN-koderne 0203, 0204 og ex 0207 er omfattet af krav om mærkning med oprindelse²⁰². En oversigt over KN-koder og omfattede varer kan ses i forordningen om told- og statistiknomenklaturen²⁰³. Ovennævnte KN koder omfatter alt fersk, kølet og frosset kød af svin, ged, får og fjerkræ, dog ikke indmad og slagtebiprodukter. Kød fra vildsvin er også omfattet.

Følgende behandlet/pakket kød er omfattet af reglerne og skal oprindelsesmærkes²⁰⁴:

- Kød kun tilsat vand.
- Kød kun tilsat vand og et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød med et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød drysset med sukker eller en vandig opløsning af sukker.
- Kød mørnet ved behandling med proteolytiske enzymer (fx papain).
- Kød pakket i lufttæt pakning og modificeret atmosfærisk emballage.

Følgende behandlet kød er ikke omfattet af reglerne og skal ikke oprindelsesmærkes²³⁶:

- Kød tilsat mindst 1,2 % salt og hvor saltet er ligeligt fordelt i kødet.
- Kød tilsat krydderier/marinade.

²⁰⁰ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ.

²⁰¹ Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

²⁰² Mærkningsforordningen, artikel 26, stk. 2, litra b.

²⁰³ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 1101/2014 af 16. oktober 2014 om ændring af bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif, kapitel 2 om kød og spiselige slagtebiprodukter.

²⁰⁴ Fortolkning fra Kommissionen.

Eksempel: Kød tilsat smagsneutral lage

Kyllingefilet tilsat vand, salt, sukker, dextrose og fosfat er ikke omfattet af kravene om oprindelsesmærkning, da dette kød anses for at være krydret.

14.6.2 Hvad skal der mærkes med?

Der er krav om obligatorisk oprindelsesmærkning på landeniveau (medlemsstat/tredjeland) for opvækst- og slagtested på fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ²⁰⁵.

Som udgangspunkt angives opvækstlandet som "opdrættet i: (navn på medlemsstat eller tredjeland)", og slagtestedet angives som "slagtet i: (navn på medlemsstat eller tredjeland)". Det er nærmere defineret i gennemførelsesbestemmelserne, hvad der gælder i forhold til bestemmelse af opvækstland. Det er endvidere angivet, hvornår opvækstland kan eller skal angives på en anden måde.

For kød fra vildsvin angives landet, hvor dyret er skudt, som oprindelsesland²⁰⁶.

Det er stadig muligt at mærke med andet og supplerende oprindelsesinformation, så længe det ikke fremstår vildledende i forhold til den obligatoriske mærkning. Se også afsnit 6.3 om frivillig oprindelsesmærkning.

14.6.3 Hakket kød i blandinger

Blandinger af hakket kød med over 50 % oksekød er ikke omfattet af krav om oprindelsesmærkning for svin, ged, får eller fjerkræ. Dette kød skal mærkes i overensstemmelse med de særlige mærkningsregler for oksekød (se afsnit 14.5). Blandinger af hakket kød med mindst 50 % svin, får, ged eller fjerkrækød er omfattet af forordningen og svine-, fåre-, gede- eller fjerkrækød delen skal oprindelsesmærkes. Man kan selvfølgelig i begge tilfælde frivilligt vælge også at oprindelsesmærke den anden dyreart.

Hvis der er tale om en blanding af hakket kød af dyrearterne svin, ged, får og fjerkræ, skal alle dyrearter i blandingen oprindelsesmærkes – fx hvis det er en blanding af hakket svin og får²⁰⁷.

14.6.4 Pakninger med blandet kød

For pakninger med blandet kød (fx grillbakker med bøffer, pølser og koteletter), skal der oprindelsesmærkes for alle de typer kød i pakken, der er omfattet af enten forordning 1337/2013 eller oksekødsforordningen. Pølser eller marineret kød er ikke omfattet af krav om oprindelsesmærkning og skal således ikke oprindelsesmærkes.

Det er ikke tilladt at blande kødstykker fra flere dyr af samme dyreart (fx kyllingelår) med forskellig oprindelse i en pakke og så mærke med at kødet kommer fra flere lande (fx tre medlemsstater).

²⁰⁵ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ, artikel 5.

²⁰⁶ Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

²⁰⁷ Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

Kun i de tilfælde, hvor der tydeligt kan skelnes mellem kødstykkerne, må der mærkes med forskellige oprindelseslande. For eksempel kyllingelår fra Danmark og kyllingebryst fra Tyskland²⁰⁸.

14.6.5 Videregivelse af oplysninger

Virksomheder, der markedsfører kød fra svin, får, geder eller fjerkræ, som senere skal oprindelsesmærkes, skal sørge for, at der medfølger tilstrækkelige oplysninger med kødet til det næste led, således at kødet, når det sælges til den endelige forbruger, kan mærkes korrekt med opdrætsland og slagteland²⁰⁹. Det kan fx gøres ved mærkning på pakkerne, information på følgedokumenter eller evt. en fast (skriftlig) aftale om, at kødet altid er opdrættet i xx og slagtet i yy.

14.7 Maskinsepareret kød – definition, anvendelse og mærkning

Definitionen af maskinsepareret kød (MS-kød) fremgår af hygiejneforordningen for animalske fødevarer²¹⁰: "Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur".

Der skelnes i forordningen mellem blødt og hårdt MS-kød. Blødt MS-kød må ikke have et calciumindhold, som adskiller sig væsentligt fra indholdet i hakket kød.

Hvis blødt MS-kød herudover overholder de samme mikrobiologiske kriterier, som gælder for hakket kød, kan blødt MS-kød anvendes i tilberedt kød, som tydeligvist er beregnet til at varmebehandles af forbrugeren, før det spises. Det kan fx være medisterpølse.

Blødt MS-kød, for hvilket det ikke er påvist, at det overholder de samme mikrobiologiske kriterier som for hakket kød, må kun anvendes til kødprodukter, der varmebehandles af autoriserede kødprodukt virksomheder inden salg til den endelige forbruger. Det samme gælder for hårdt MS-kød.

MS-kød betegnes altså som sådant ud fra produktionsmetoden. Såvel hårdt som blødt MS-kød skal angives som "maskinsepareret kød" i ingredienslisten på fødevarer. Det må ikke medregnes som "kød". Mærkningsmæssigt skelnes der ikke mellem blødt og hårdt MS-kød.

14.8 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato

Nedfrysningsdato eller datoen for den første nedfrysning, såfremt produktet har været frosset flere gange, er obligatorisk på mærkning af færdigpakket frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer^{211, 212}. Dette krav gælder også for frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag²¹³.

Se definitioner på tilberedt kød, uforarbejdede fiskevarer m.v. i bilag 3 og 4. Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning skal angives som følger:

²⁰⁸ Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

²⁰⁹ Kommissionens gennemførelsesforordning Nr. 1337/2013, artikel 3.

²¹⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14 og bilag III, afsnit V, kapitel III, pkt. 3 og 4.

²¹¹ Mærkningsforordningen, bilag III, pkt. 6.

²¹² Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.1.

²¹³ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

- Datoen skal følge efter udtrykket "Nedfrosset den ...".
- De nævnte ord skal ledsages af selve datoen, eller en henvisning til det sted, hvor datoen er anført på mærkningen.

Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og år i nævnte rækkefølge fx "Nedfrosset den DD/MM/ÅÅÅÅ"²¹⁴.

Se definitioner på frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer i bilag 3 og 4.

14.9 Holdbarhedsmærkning af hakket kød omfattet af 24-timers reglen

Hvis en detailvirksomhed ønsker, at det hakkede kød fremstillet i butikken ikke skal være omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kimtal, skal kødet gives en holdbarhedsperiode på under 24 timer²¹⁵. Dette gælder uanset, om der er tale om kølet eller frosset kød. 24-timers reglen gælder kun for hakket kød, ikke for tilberedte produkter fremstillet af hakket kød, som fx rå medister. Virksomheden skal kunne dokumentere, at holdbarheden på de 24 timer overholdes.

Hvis der blot sker en formning af det hakkede kød til bøffer, krebinetter m.v. uden tilsætning af nogen former for ingredienser, er der stadig tale om rent hakket kød, som er omfattet af 24-timers reglen. Men hvis hakkebøfferne fx kantkrydres eller omvikles med bacon, vil der være tale om tilberedt kød fremstillet af hakket kød.

14.10 Indfrysning af kød

14.10.1 Indfrysning af kød i engrosvirksomheder

Når fersk kød til indfrysning håndteres i engrosvirksomheder, skal indfrysningen ske straks, d.v.s. uden unødigt forsinkelse efter produktionen. Dog kan indfrysning af fersk kød fra tamhovdyr og opdrættede landpattedyr skal efter stabilisering på en hertil autoriseret virksomhed²¹⁶. Produktionsvirksomheden og indfrysningsvirksomheden kan godt være to forskellige virksomheder, så længe kravet om frysning uden unødigt forsinkelse er opfyldt.

Det er ikke tilladt for en engrosvirksomhed at indfryse kølede produkter, der ikke har en dokumenterbar historie i stabiliseringsperioden.

Stabilisering dækker traditionelt over modning af oksekød, men anvendes også i forbindelse med andre typer kød (kød af svin, får og geder). Der må ikke regnes med en stabiliseringsperiode for fjerkræ og kaniner. En forbedret spisekvalitet af kød kan ske ved stabilisering (modning). Det er op til virksomheden at dokumentere, hvilken stabiliseringsperiode der anvendes for det specifikke kød.

14.10.2 Indfrysning af kød i kødproduktvirksomheder

²¹⁴ Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.3.

²¹⁵ Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2015 af 15. november 2015 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

²¹⁶ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kap. VII, pkt. 4

Engrosvirksomheder, der fremstiller kødprodukter, må indfryse kød senere end "straks" eller efter udløb af stabiliseringsperioden. Hvis der er tale om kød mærket med sidste anvendelsesdato, skal indfrysningen dog ske indenfor den på kødet påførte holdbarhedsfrist. Hvis kødet er mærket med "bedst før", kan indfrysningen ske efter udløb af holdbarhedsfristen efter en konkret faglig vurdering.

Indfrysningen forudsætter, at indfrysningsdatoen er dokumenteret, samt at kødet kun anvendes til forarbejdning i den pågældende virksomhed, som fx varmebehandling.

Indfrysningen kan ske på virksomhedens eget fryselager eller i et frysehus, så længe kødet anvendes til forarbejdning i den samme virksomhed, som har ladet kødet indfryse og dermed har ansvaret for kødet.

14.10.3 Indfrysning af kød i detailledet

Detailvirksomheder, herunder restauranter o.l., må indfryse kød senere end "straks" eller efter udløb af stabiliseringsperioden, forudsat at virksomheden er i besiddelse af egnede faciliteter til indfrysning, samt at indfrysningsdato er dokumenteret. Hvis kødet er mærket med "bedst før" kan indfrysningen ske efter udløb af holdbarhedsfristen efter en konkret faglig vurdering. Det vil sige, at et supermarked gerne må tage fx en oksefilet, der har været udbudt til salg til den endelige forbruger i køledisken, tilbage i slagterafdelingen, indfryse og herefter udbyde produktet til salg som frostvare. Ved forlængelse af holdbarheden skal produktet vurderes konkret af en faglig kvalificeret person. Relevante oplysninger fra producenten kan indgå i vurderingen.

Hvis kødet er mærket med sidste anvendelsesdato, skal det indfryses inden udløb af holdbarhedsdatoen. Kødet må kun indfryses, hvis det efterfølgende forarbejdes ved en varmebehandling eller tilsvarende behandling, der eliminerer de sygdomsfremkaldende bakterier, der måtte være i produktet.

14.10.4 Særligt om indfrysning af fersk fjerkrækød

For fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormerne for fjerkrækød²¹⁷ gælder det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af formerne fersk (kølet), frosset, og dybfrosset. Det er derfor ikke tilladt at markedsføre optøet fjerkrækød som fersk, og det er heller ikke tilladt at tage fjerkrækød retur, der har været udbudt til salg som fersk, indfryse det for herefter at udbyde det til salg som frosset eller dybfrosset.

14.10.5 Indfrysning af hakket kød omfattet af 24-timers reglen i detailvirksomheder

En detailvirksomhed, der fremstiller hakket kød og giver kødet en holdbarhedsperiode på under 24 timer, er ikke omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kintal²¹⁸. Holdbarhedsfristen på under 24 timer gælder også, selv om det hakkede kød indfryses, jf. dog nedenfor.

Hakket kød må indfryses i detailvirksomheden under forudsætning af, at indfrysningsdatoen er dokumenteret, at holdbarheden på under 24 timer ikke er overskredet på indfrysningstidspunktet, og at indfrysningen sker med henblik på senere anvendelse i virksomheden. Ved indfrysning "sættes uret i stå", så derfor kan virksomheden anvende det hakkede kød på et senere tidspunkt. Anvendelsen kan bestå i fremstilling af tilberedt kød eller forarbejdet kød. Fremstillingen af tilberedt kød eller

²¹⁷ Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, bilag VII, del V, for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød.

²¹⁸ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

forarbejdet kød skal være påbegyndt, inden holdbarheden på under 24 timer for det hakkede kød er udløbet. Holdbarheden på under 24 timer regnes fra hakketidspunktet til kødet er frosset, sammenlagt med tiden fra det tidspunkt kødet er optøet, og indtil anvendelsen påbegyndes.

14.10.6 Indfrysning af hakket kød mærket med "bedst før"

Hakket kød, der er fremstillet af en detailvirksomhed med en holdbarhed på 24 timer eller mere, må også indfryses i detailledet. Hvis sådant hakket kød ikke indfryses straks efter fremstilling, skal mærkningen²¹⁹ gøre forbrugeren opmærksom på dette samt om den rette brug af kødet. Fx "Anvendes senest 18 timer efter optøning".

Det er virksomhedens ansvar at vurdere, hvor længe det hakkede kød mærket med "bedst før" kan ligge i fryseren.

Hakket kød mærket med "bedst før" må anvendes til fremstilling af medister eller andre tilberedte produkter og derefter fryses ned. Hvis det tilberedte produkt tøs op og sælges som optøet, skal mærkningen gøre forbrugeren opmærksom på, at produktet har været frosset²²⁰.

²¹⁹ Mærkningsforordningen, artikel 25 samt bilag VI, pkt. 1.

²²⁰ Mærkningsforordningen, bilag VI, pkt. 1 og 2.

15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter

Mærkningsbekendtgørelsen, § 24

15.1 Markedsføring og mærkning af fiskevarer og akvakulturprodukter

Der findes supplerende mærkningskrav for fiskevarer og akvakulturprodukter, der er omfattet af EU's fælles markedsordning for fiskevarer og akvakulturprodukter²²¹, idet produkterne skal mærkes med artens handelsbetegnelse, videnskabeligt navn²²², produktionsmetode og fangst- eller opdrætsområde, anvendt fiskeredskabskategori, om produktet er optøet samt holdbarhedsdato. Videnskabeligt navn kan i stedet for angivelse i mærkningen af produktet angives på skilt, tavle eller lignende. Mærkningskravene for fiskevarer og akvakulturprodukter omfatter både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter. Kravet om angivelse af holdbarhedsdato omfatter færdigpakkede produkter, samt produkter som er pakkede med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag. For ikke-færdigpakkede produkter, produkter pakket med henblik på direkte salg og produkter pakket på anmodning af forbrugeren kan oplysningerne angives ved skilte, plakater eller lignende.

Små mængder af varer og produkter, der sælges direkte fra fiskefartøjer til forbrugerne, fritages fra ovennævnte mærkningskrav. Dog må værdien af det solgte ikke oversige 50 EUR pr. fiskefartøj pr. dag.²²³

For nærmere information henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside.

For mærkning af frosne uforarbejdede fiskevarer: Se bilag 4, afsnit 2, sidste underafsnit.

15.2 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel

Det er kun fisk af familien *Stromateidae*, der må markedsføres under betegnelsen "smørfisk".

Fisk fra familien *Gempylidae*, herunder Escolar (*Gempylidae flavobrunneum*) og olie-fisk/smørmakrel (*Ruvettus pretiosus*) må ikke markedsføres som smørfisk. Disse skal markedsføres med varebetegnelsen "escolar" henholdsvis "smørmakrel"/"oliefisk" samt det latinske navn.

Der findes i hygiejneforordningen for animalske fødevarer²²⁴ specifikke krav til markedsføring af fisk af familien *Gempylidae* (herunder escolar og oliefisk/smørmakrel). Ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer af ovennævnte familie:

- Må kun markedsføres indpakket/emballeret.

²²¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr.1379/2013 af 11. december 2013 om den fælles markedsordning for fiskevarer og akvakulturprodukter, om ændring af Rådets forordning (EF)1184/2006 og (EF) nr. 1224/2009 og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 104/2000.

²²³ Mærkningsbekendtgørelsens § 24.

²²⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer. Bilag III, afsnit VIII som ændret ved bilag VII, pkt. 2, litra C i Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004.

- Skal mærkes med tilberedningsanvisning, hvis det er relevant. Ferske fiskevarer skal altid mærkes med tilberedningsanvisning. Det skal fremgå, at fisken skal steges eller koges omhyggeligt, at kogevand og stegefedt ikke må bruges til sovs eller anden madlavning.
- Skal mærkes med oplysning om risikoen for diarré på grund af ufordøjelige vokarter ved fejlagtig tilberedning, medmindre fisken er varmebehandlet ved salg.
- Skal mærkes med både det danske og latinske/videnskabelige navn.

15.3 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato

Nedfrysningsdato eller datoen for den første nedfrysning, såfremt produktet har været frosset flere gange, er obligatorisk på mærkning af færdigpakket frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer²²⁵, ²²⁶. Kravet gælder også for frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én normal salgsdag²²⁷.

Se definitioner på tilberedt kød, uforarbejdede fiskevarer m.v. i bilag 3 og 4.

Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning skal angives som følger:

- Datoen skal følge efter udtrykket "Nedfrosset den ...".
- De nævnte ord skal ledsages af selve datoen, eller en henvisning til det sted, hvor datoen er anført på mærkningen.

Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og år i nævnte rækkefølge fx "Nedfrosset den DD/MM/ÅÅÅÅ"²²⁸.

²²⁵ Mærkningsforordningen, bilag III, pkt. 6.

²²⁶ Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.1.

²²⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

²²⁸ Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.3.

16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engrosemballerede fødevarer

Mærkningsbekendtgørelsen § 21

16.1 Bestemmelser for dybfrosne engrosemballerede fødevarer

Dybfrosne, engrosemballerede fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18 grader C^o eller derunder, skal mærkes med følgende oplysninger:

- Varebetegnelsen, suppleret med oplysningen "Dybfrossen".
- Nettoindhold.
- Navn eller firmanavn og adresse på producenten, pakkevirksomheden eller en forhandler, der er etableret indenfor EU.

Kravene i dette kapitel gælder dog ikke for konsumis.

Oplysningerne i dette afsnit skal være anbragt på emballagen, beholderen eller pakningen eller på en fastgjort etiket herpå.

Se om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer under afsnit 12.7.

16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse

For frosne animalske fødevarer til konsum skal ledere af fødevarevirksomheder sikre, at følgende oplysninger meddeles til den fødevarevirksomhedsleder, som fødevaren leveres til, indtil fødevaren er anvendt til videre forarbejdning eller mærket i overensstemmelse med mærkningsforordningen²²⁹

- Fremstillingsdatoen, og
- Indfrysningsdatoen, hvis denne er forskellig fra fremstillingsdatoen.

Ved frosne fødevarer af animalsk oprindelse, forstås animalske fødevarer som er omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer²³⁰, dvs. alle animalske produkter (kød, kødprodukter, fisk, mælk og mejeriprodukter), dog ikke fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og forarbejdede animalske produkter (fx pizza med skinke).

I tilfælde af fødevarer, som er fremstillet af flere forskellige råvarer med forskellige fremstillings- og frysedatoer, skal den tidligste fremstillings- og/eller frysedato oplyses.

²²⁹ Kommissionens forordning (EU) Nr. 16/2012 af 11. januar 2012 om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 for så vidt angår frosne animalske fødevarer til konsum

²³⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag II afsnit IV (ændringsforordning 16/2012).

Ved fremstillingsdatoen forstås:

- Slagtedatoen for slagtekroppe, halve slagtekroppe og fjerdinger.
- Datoen for nedlæggelsen, i tilfælde af slagtekroppe fra vildt.
- Fangst- eller høstdato for fiskeriprodukter.
- Datoen for forarbejdning, opskæring, hakning eller tilberedning for andre fødevarer af animalsk oprindelse.

17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser

Mærkningsforordningen, art. 7, 36 og bilag VI.

Fødevarerforordningen, art. 16.

Fødevarerloven, § 14.

17.1 Generelt om vildledning

Det er forbudt at vildlede forbrugerne²³¹, herunder når fødevareinformation gives på frivilligt grundlag²³². Der tænkes på vildledning, især:

- Med hensyn til bl.a. fødevarens beskaffenhed og især dens art, identitet, egenskaber mv.
- Ved at tillægge fødevaren virkninger eller egenskaber, som den ikke har.
- Ved at give indtryk af, at fødevaren har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber.
- Ved at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevare, selvom en naturligt forekommende ingrediens, der normalt anvendes i fødevaren, er blevet erstattet med noget andet²³³.

Fødevareinformation, herunder den frivillige²³⁴, skal være korrekt, klar og let forståelig for forbrugeren. Se om placering af frivillig fødevareinformation i afsnit 3.1.2. og Kommissionens svar herom i afsnit 3.1.1.

Hvorvidt et produkt ved dets markedsføring vildleder, konkluderes på grundlag af en konkret vurdering, som beror på om en almindeligt oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt af den pågældende markedsføring af et givent produkt. Parametre, der kan spille ind ved denne vurdering, er elementer som fx illustrationer på emballagen, skrifttypografien der er anvendt, farver, flag, samt naturligvis generelle anprisninger i form af udsagn, udtalelser, mottoer, slogans med meget mere. Alle disse elementer sammenholdt med den faktiske præsentation af fødevaren vil danne grundlaget for vildledningsvurderingen.

Hvis den generelle anprisning, herunder udsagn, udtalelse eller motto, er udtryk for en stærkt overdrevet og forherligende subjektiv holdning, fx "Danmarks dejligste deller" eller "Byens bedste bol-ler", som ikke kan antages at have noget verificerbart informationsindhold, vil den som udgangspunkt ikke være vildledende.

Afgørelse: Vildledende markedsføring

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. et produkt "smagen af [NN]"

²³¹ Fødevarerforordningen, artikel 16.

²³² Mærkningsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra a.

²³³ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1.

sagt:

"... anprisningen "Smagen af [NN]" er en grov vildledning af forbrugerne, når de smagsgivende ingredienser ikke har deres oprindelse på [NN], og der ikke er nogen baggrund for eller indhold i anprisningen.

... hvis en virksomhed ønsker at fremstille "[NN] produkter", må produkterne være fremstillet på [NN], eller fremstillet efter en oprindelig [NN] opskrift/fremstillingsmetode. Hvis en virksomhed ønsker at fremstille produkter med betegnelsen "Smagen af [NN]", skal de smagsgivende ingredienser stamme fra [NN], men produkter skal ikke nødvendigvis fremstilles på [NN] eller efter en oprindelig opskrift".

Der gøres opmærksom på, at der kommer fælles EU-regler for mærkning med oprindelse på den primære ingrediens. Se afsnit 6.3.

Vildledningsreglerne gælder for virksomhedens samlede markedsføring, herunder for reklamer, oplysninger på internettet og præsentationsmåden generelt²³⁵.

Afgørelse: vildledningsbestemmelsernes anvendelsesområde

Fødevarerministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. markedsføringen af et produkt på virksomhedens hjemmeside sagt:

"I har gjort gældende, at I ikke kan blive givet en indskærpelse for tekst, som aldrig har været på pakningen. I mener således, at angivelser på hjemmesiden ikke kan medtages.

Vi kan hertil oplyse, at mærkningsbekendtgørelsens § 76²³⁶ omfatter al jeres markedsføring, herunder både angivelser på emballage og hjemmeside. Vi er således ikke enige i jeres synspunkt".

17.2 Vildledende markedsføring i tidligere handelsled

Reklamer for fødevarer samt mærkning og præsentation af fødevarer må ikke, jf. § 14 i fødevarereloven, vildlede eller være *egnet* til at vildlede²³⁷. Dette omfatter

- form, fremtræden eller indpakning,
- de anvendte indpakningsmaterialer,
- den måde hvorpå varerne er arrangeret, og
- de omgivelser, hvori varerne udstilles, samt
- de informationer, der uanset medium gives om varerne.

²³⁵ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 4.

²³⁶ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 4.

²³⁷ Lov nr. 46 af 11. januar 2017 om fødevarer, § 14.

Efter bestemmelsen er det afgørende, om markedsføringen er egnet til at vildlede forbrugeren. Der er ikke krav om, at der i den konkrete situation faktisk er sket en vildledning, idet det er de samlede omstændigheder i forbindelse med salget af fødevarer, der er afgørende.

Forbuddet mod vildledende markedsføring gælder således i **alle** handelsled. Det betyder, at det er forbudt at afgive forkerte oplysninger til en anden erhvervsdrivende, med risiko for at modtageren i god tro videregiver disse oplysninger og dermed ender med at vildlede forbrugeren.

Bestemmelsen gælder både for færdigpakkede fødevarer og for ikke-færdigpakkede fødevarer.

Fødevarelovens § 14 omhandler ikke sygdomsanprisninger som beskrevet i mærkningsforordningens artikel 7, stk. 3, men såfremt forbrugeren har adgang til markedsføringsmaterialet, der udveksles mellem de to virksomheder, og hvis markedsføringsmaterialet fx er skrevet i et forbrugervenligt sprog, finder artikel 7, stk. 3, anvendelse på dette forhold.

17.3 Ernærings- og sundhedsanprisninger

Ernærings- og sundhedsanprisninger er reguleret i anprisningsforordningen²³⁸ For yderligere information henvises til vejledning nr. 9371 af 26. april 2016 om anprisningsforordningen.

17.4 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen

Det er forbudt at markedsføre en fødevarer, som havende særlige egenskaber, når egenskaben er generisk (alment gældende) for den type fødevarer²³⁹. Fx må man ikke anprise almindelige ubehandlede kartofler som: "Benders Fantastiske Kartofler – 0 % fedt", idet ingen ubehandlede kartofler indeholder fedt.

Afgørelse: Anprisning vedr. juice i strid med § 75²⁴⁰

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. en anprisning på en juice sagt:

"Med den anvendte anprisning giver NN udtryk for, at det er særligt for friskpresset juice, at der ikke er tilsat farve- og konserveringsstoffer, selvom dette også er tilfældet for anden juice. Dette er forbudt (mærkningsbekendtgørelsens § 75²⁴¹). "Friskpresset" må derfor ikke indgå i anprisningen"

Man må fx heller ikke anprise et produkt med, at det er under regelmæssig kontrol, da fødevarevirksomheder efter fødevarelovgivningen har pligt til at føre kontrol med, at deres varer er i orden, og at reglerne overholdes.

Afgørelse: I strid med § 75²⁴² at angive at fremstillingen af et produkt er under regelmæssig kontrol

²³⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer. Læs mere herom i "Vejledning om anprisningsforordningen".

²³⁹ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

²⁴⁰ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

²⁴¹ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

²⁴² Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

Byret og landsret har stadfæstet Fødevareministeriets Klagecenters afgørelse i en sag om indskærpelse af, at en fødevarer ikke må angive, at dens produktion er under kontrol. Fødevareministeriets Klagecenter har i sagen sagt:

"Formuleringen "Dr. AA(Exam. Levnedsmiddelkandidat), Fremstillingen er under regelmæssig kontrol" giver indtryk af, at det er et kvalitetsstempel for netop dette produkt, at det kontrolleres. Mærkningen er således i strid med forbuddet mod at give indtryk af, at en fødevarer har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har tilsvarende egenskaber."

Afgørelse: I strid med § 75²⁴³ at angive at fremstillingen af et produkt er under regelmæssig kontrol

Byret og landsret har stadfæstet Fødevareministeriets Klagecenters afgørelse i en sag om indskærpelse af, at en fødevarer ikke må angive, at dens produktion er under kontrol.

Fødevareministeriets Klagecenter har afgivet følgende udtalelse herom:

"Fødevarestyrelsen finder mærkningen af produktet XX fra XX i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 75. Det forhold, at "regelmæssigt testet" står sammen med ordene "kvalitetskontrol" ... betyder, at den regelmæssige test vil blive opfattet som en kvalitetstest, som ikke er lovpligtig. Derfor er denne mærkning i strid med § 75."

17.5 Imitatprodukter

Fødevareinformation må ikke være af en sådan art, at den vildleder, ved at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevarer, eller at fødevaren indeholder en bestemt ingrediens eller bestanddel, som er naturligt forekommende eller normalt anvendes i den pågældende fødevarer, når der i virkeligheden er anvendt en erstatning for fødevaren eller ingrediensen²⁴⁴. Det vil fx være vildledende, hvis der er anvendt en erstatningsingrediens, fx salattern i stedet for fetaost i "græsk salat", uden at dette fremgår af mærkningen.

Hvis en sådan erstatningsingrediens er anvendt skal mærkningen(udover i ingredienslisten) indeholde en tydelig angivelse af ingrediensen eller bestanddelen i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen i en skriftstørrelse, som er mindst 75 % af højden på varebetegnelsens²⁴⁵ skriftstørrelse. Læs nærmere herom i afsnit 7.6.4 samt afsnit 3.1.3.

17.6 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber

Det er forbudt at markedsføre en fødevarer som om den besidder egenskaber vedrørende forebyggelse, behandling eller helbredelse af en menneskelig sygdom eller give indtryk af sådanne egenskaber²⁴⁶. Sygdomssymptomer kan indfortolkes under begrebet "forebyggelse". Den tidligere § 76 i mærkningsbekendtgørelsen²⁴⁷ om forbud mod anvendelse af angivelser, der er egnet til at vække

²⁴³ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

²⁴⁴ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra d.

²⁴⁵ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, nr. 4

²⁴⁶ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 3.

²⁴⁷ Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer.

eller udnytte angstfølelser hos forbrugerne, har Kommissionen fortolket til at være omfattet af artikel 7, stk. 3.

Afgørelse: Angivelser om sygdomsforebyggende egenskaber

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. angivelser om, at et produkt er sygdomsforebyggende, sagt:

"De fire omhandlede anprisninger indikerer, at formålet med indtagelse af produktet er at lindre en begyndende ondt i halsen samt fjerne et halsonde. Produktet markedsføres således med at have gavnlige virkninger på sygdom og/eller sygdomssymptomer. Denne markedsføring er i strid med forbuddet mod ved mærkning, reklame m.v. at anvende angivelser om, at en fødevare kan forebygge, lindre eller have gavnlige virkninger på sygdomme eller sygdomssymptomer (mærkningsbekendtgørelsens § 76, nr. 1²⁴⁸)".

17.7 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende

Ved vurderingen af anprisningerne "natur", "naturlig" og lignende vil det bl.a. være relevant at se på, hvilken type fødevare, der er tale om, samt hvilken fremstillingsmetode der er anvendt.

Hvis fx en enkelt ingrediens eller hele fødevareren anpriseres som "naturlig", skal ingrediensen eller fødevareren som hovedregel opfylde kriteriet om, at denne fremstår, som den eksisterer i naturen ved ingen eller kun minimal behandling.

Anprisninger som "uden kunstige farver", "naturlige farvestoffer" og lignende er hidtil ikke vurderet som vildledende, hvis de farvestoffer, som er anvendt i fødevareren, er fremstillet ved en simpel fysisk proces ud fra et stof af vegetabilsk eller animalsk oprindelse. Der vil dog altid skulle foretages en konkret vurdering i hver enkelt sag.

Eksempel: Naturligt sødet læskedrikkoncentrat – vildledende

Vildledende at anvende anprisningen "naturligt sødet" om et læskedrikkoncentrat, der var tilsat sukker (saccharose). Fødevaredirektoratet fandt, at anprisningen "naturligt sødet" er egnet til at give indtryk af, at fødevareren kun indeholder det sukker, som er naturligt forekommende i det forarbejdede produkt.

Eksempel: Ikke tilsat konserveringsmiddel – ikke vildledende

Det betragtes ikke som vildledende at anvende anprisningen "uden konserveringsmidler" på sojadrink, der ikke indeholder konserveringsmiddel, hvis der findes lignende produkter på markedet, som indeholder konserveringsmiddel.

Se også afsnit 17.8 om brugen af ordet "naturlig" for aromaer.

²⁴⁸ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 3.

17.7.1 Særligt angående E960 - steviolglycosider

Mærkning med betegnelsen ”Stevia”, et billede eller et logo af blade/planten Stevia vil som udgangspunkt være vildledende, hvis ikke der er en forklaring i nærheden, hvoraf det klart fremgår, at steviolglycosider/E960 er et ekstrakt/intenst sødestof udvundet fra steviaplanten. Hvis forklaringen kan forvirre forbrugerne, således at de kan komme i den tro, at produktet indeholder dele af planten, kan det være vildledende, da der altid er tale om et ekstrakt (sødestoffet: steviolglycosider).

Udtryk som ’Sødet med steviaekstrakt’ eller lignende vil som udgangspunkt være vildledende, da det sødende stof er tilsætningsstoffet steviolglycosider. Såfremt udtryk i form af ’Fremstillet med steviolglycosid af steviaekstrakt’ anvendes, vil det som udgangspunkt ikke blive anset for at være vildledende. ’Naturligt sødemiddel’ vil som udgangspunkt blive anset som vildledende, da steviolglycosider ikke findes i naturlig form. Derimod vil ”sødemiddel af naturlig oprindelse” som udgangspunkt godt kunne anvendes.

17.8 Illustrationer/navne og aroma

Illustrationer af fx frugt eller frugtnavne på emballagen kan være vildledende, hvis forbrugeren forventer at finde frugt i produktet, men fødevareren udelukkende indeholder aroma. Som udgangspunkt kan frugtillustrationer og navne anvendes, hvis et produkt indeholder bestanddele af den pågældende frugt (frugtsaft/frugtkød), simpelt ekstrakt eller naturligt aroma af frugten. Der skal være overensstemmelse mellem frugtillustration og indholdet af frugt i produktet, men også produkter der alene indeholder naturlig aroma vil som udgangspunkt kunne markedsføres med frugtillustrationer/navne. Med aromaforordningen²⁴⁹ er der fastsat regler for brug af anprisningen ”naturlig” om en aroma. Bl.a. fremgår følgende: ”Udtrykket »naturlig« må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer”²⁵⁰.

Frugtillustrationer og frugtnavne bruges ofte til at kommunikere en smag, hvilket kan skabe en forventning hos forbrugeren om, at smagen stammer fra et indhold af rigtig frugt (i en eller anden form). Her kan det være afgørende, om frugten på emballagen fremstår naturligt som i virkeligheden (billede), eller om det er en tegning (evt. udformet som en frugtmand). Som udgangspunkt vil det ikke ændre det vildledende indtryk, at forbrugeren kan læse i ingredienslisten, at der alene er tale om ikke-naturlige aromaer. Dette skyldes, at ingredienslisten ofte fremstår mindre fremtrædende og ikke er placeret på et tilsvarende i øjenfaldende sted. På den anden side kan det vildledende indtryk som udgangspunkt ændres, hvis det gøres åbenlyst over for forbrugeren, at produktet ikke hovedsageligt baserer sig på frugt/frugtsaft, ekstrakter eller naturligt aroma, men ikke-naturligt aroma. Det kan gøres ved i tilknytning til billedet og på et ligeså i øjenfaldende sted at gøre opmærksom på, at der er tale om ikke-naturligt aroma. Det kan som udgangspunkt også gøres ved fx at sætte "smag" efter et frugtnavn, eksempelvis "dansk vand med citrusmag". Mærkning med ordet "smag" vil som udgangspunkt også kunne fjerne det vildledende indtryk, selvom der alene er tale om et indhold af ikke-naturligt aroma.

²⁴⁹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

²⁵⁰ Aromaforordningens (se forrige note) art. 16, stk. 2.

Det vil dog altid være en konkret vurdering af den samlede markedsføring, der afgør, om forbrugeren kan blive vildledt, da det afhænger af, hvorvidt der er tilstrækkelig sammenhæng mellem billeder, ord, forventninger til produktet samt indhold af produktet.

Når man vurderer om markedsføring med frugtillustrationer/navne og brug af ikke-naturlig aroma, kan være vildledende, vil det blandt andet have betydning, hvor stor andel af ikke-naturligt aroma, der er anvendt. Her vil udgangspunktet være, at en *rimelig* del af smagen skal komme fra den naturlige ingrediens, herunder naturlige aromaer. Når man skal vurdere, om en rimelig del af smagen i produktet kommer fra den naturlige ingrediens, er udgangspunktet, at produktet stadig skal smage af den pågældende frugt, selvom man fjerner den ikke-naturlige aroma.

Praksis i dag har udviklet sig i retning af, at produkter med minimal ernæringsværdi, fx slik, som ikke giver indtryk af at være mere, end de er, kan indeholde ikke-naturligt aroma og stadig anvende frugtillustrationer/navne i et vist omfang. Ved markedsføring af produkter, som forventes at udgøre en minimal eller ingen næringsværdi, fx tyggegummi, vil der som udgangspunkt kunne anvendes frugtillustrationer/navne til trods for et indhold af kun ikke-naturligt aroma. Det vil dog altid være en konkret vurdering af produktets samlede markedsføring.

Eksempel: Vejledende retningslinjer for dansk vand med frugtsmag

Når man vurderer markedsføringen af dansk vand med smag, som mærkes fx "dansk vand med citrus" eller "dansk vand citrus" og evt. suppleres med billeder af en citrusfrugt, så skal produktet som udgangspunkt have et naturligt indhold af den pågældende frugt, evt. naturligt aroma. Er der ikke tale om et naturligt indhold af frugt men ikke-naturligt aroma, skal der gøres opmærksom på det i mærkningen af produktet. Dette kan fx ske ved at mærke med "x-smag" eller lignende, således at forbrugeren ikke er i tvivl om produktets indhold.

Ovenstående vedrørende illustrationer af fx frugt vil også være en retningslinje, når der er tale om andet end frugt, fx hvis der er et billede af en okse på et kødprodukt, hvor der ikke er oksekød i produktet.

Eksempel: Vejledende retningslinjer for vanilje

Hvis et produkt markedsføres med betegnelsen vanilje, fx "vaniljeflødeis", skal produktet indeholde ægte vanilje evt. sammen med ikke-naturligt aroma (vanillin). En *rimelig* del af vaniljesmagen skal stamme fra den ægte vanilje - enten ved at tilsætte ren vanilje fra vaniljebønnen/korn eller ved udtræk heraf eller i form af en naturlig vaniljearoma. Når man vurderer om en rimelig del af smagen kommer fra ægte vanilje, skal man se på, om produktet stadig smager af vanilje, selvom man fjerner den kunstige aromasmag.

For mærkning med flag, se afsnit 6.3.

En nyere afgørelse fra EU-Domstolen om mærkning af fødevarer tydeliggør om og hvornår, korrekte oplysninger i ingredienslisten kan rette op på vildledende angivelser (fx illustrationer) på den resterende del af mærkningen.

EU-dom, sag C-195/14: Billeder/illustrationer skal være i overensstemmelse med ingredienslisten, præmis 37-43.

Den 4. juni 2015 afsagde EU-domstolen dom i Teekanne-sagen, [sag C-195/14](#). Dommen går videre end tidligere EU-domme²⁵¹, og understreger at afgørelser i forhold til vildledning skal bero på en helhedsvurdering, se præmis 37-43. EU-Domstolen udtalte, at det skal betragtes som vildledende, hvis mærkningen (illustration) af en fødevarer giver forbrugerne det indtryk, at en bestemt ingrediens er til stede i fødevareren, selvom det faktisk fremgår af ingredienslisten, at ingrediensen ikke er i produktet.

- 37 I denne henseende fremgår det af Domstolens praksis, at det er anerkendt, at de forbrugere, hvis valg af produkt navnlig afgøres af sammensætningen af det produkt, de har til hensigt at købe, først læser ingredienslisten, som skal være angivet på produktet, jf. artikel 3, stk. 1, nr. 2), i direktiv 2000/13 (jf. i denne retning domme Kommissionen mod Tyskland, C-51/94, præmis 34, og Darbo, C-465/98, præmis 22).
- 38 Imidlertid gør den omstændighed, at ingredienslisten står på det i hovedsagen omhandlede produkts indpakning, det ikke i sig selv muligt at udelukke, at mærkningen af dette produkt og dennes nærmere udformning kan være af en sådan art, at den vildleder køberen, som omhandlet i artikel 2, stk. 1, litra a), nr. i), i direktiv 2000/13.
- 39 Mærkningen, som defineret i dette direktivs artikel 1, stk. 3, litra a), består nemlig af angivelser, oplysninger, fabriks- eller varemærker, billeder eller symboler, som vedrører levnedsmidlet, og som er anført på dette levnedsmiddels emballage. Blandt disse forskellige elementer kan visse i praksis være usande, fejlagtige, tvetydige, selvmodsigende eller uforståelige.
- 40 Hvis dette er tilfældet, kan ingredienslisten i visse situationer, selv om den er eksakt og udtømmende, være uegnet til på tilstrækkelig måde at korrigere forbrugerens fejlagtige eller tvetydige indtryk med hensyn til et levnedsmiddels beskaffenhed, der følger af andre elementer, som indgår i mærkningen af dette levnedsmiddel.
- 41 I den situation, hvor mærkningen af et levnedsmiddel og dennes nærmere udformning, taget som helhed, giver det indtryk, at dette levnedsmiddel indeholder en ingrediens, som i virkeligheden ikke forefindes deri, kan en sådan mærkning således vildlede køberen vedrørende det nævnte levnedsmiddels beskaffenhed.
- 42 I det foreliggende tilfælde tilkommer det den forelæggende ret at foretage en undersøgelse af alle de forskellige elementer, som mærkningen af frugtteen består af, med henblik på at afgøre, om en almindeligt oplyst, rimeligt opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger kan vildledes med hensyn til, om der i teen forefindes bestanddele af hindbær og vaniljeblomster eller aromaer udvundet af disse ingredienser.
- 43 Inden for rammerne af denne undersøgelse skal den nationale ret navnlig tage hensyn til de anvendte ord og billeder og placeringen, størrelsen og farven af, skrifttypen og sproget i samt syntaksen og tegnsætningen for de forskellige elementer, der står på indpakningen af frugtteen.

²⁵¹ Sag C-51/94, præmis 34 og sag C-465/98, præmis 22.

17.9 Hjemmelavet, hjemmebagt, egen fremstilling og lignende

Ved vurderingen af om anprisningen "hjemmelavet", "hjemmebagt", "egen fremstilling" eller lignende kan anvendes uden at vildlede, kan det blandt andet indgå i afvejningen, hvilken fremstillingsmetode, der er anvendt, herunder om der er anvendt egne opskrifter, og/eller om fødevareren fremstilles fra grunden, herunder om der anvendes råvarer eller halvfabrikata. Det forhold, at fødevareren sælges et andet sted end der, hvor den er fremstillet, kan ikke i sig selv begrunde, at anprisningen er vildledende.

Afgørelse: Hjemmelavet chokolade – ikke vildledende

Landsretten sagde i sagen, at det ikke var vildledende at anvende anprisningen "hjemmelavet" om chokoladeprodukter, der blev solgt i flere egne samt ikke egne detailbutikker. Produktionen foregik centralt på én fabrik. Domstolen udtalte, at anvendelse af anprisningen "hjemmelavet" ikke kunne begrænses til de tilfælde, hvor produktet er fremstillet i den detailforretning, hvorfra det sælges. Domstolen lagde desuden vægt på produkternes originalitet, fremstillingsprocessen fra råvare til færdigvare og fremstillingsmetoden, der i væsentligt omfang skete i hånden og i øvrigt var uændret gennem 50-60 år, ligesom markedsføring og salg var foregået på samme måde i alle årene.

Eksempel: Hjemmelavede forårsruller – vildledende

Vildledende at anprise forårsruller som "hjemmelavede", da forårsrullerne blev modtaget færdiglavede fra en fabrik, og restauranten alene skulle opvarme dem inden servering.

Eksempel: Hjemmelavet burger

Det betragtes som vildledende at anprise en burger / en ret som hjemmelavet, hvis de væsentligste dele af retten består af halvfabrikata. En burger opfattes ikke som hjemmelavet, når bøffen er en færdigformet frosset bøf, brødet er indkøbt færdiglavede og burgeren samles med færdiglavede dressinger.

Er enkelte ingredienser hjemmelavede, kan disse anpriseres som hjemmelavede, fx "Burger med hjemmelavet dressing".

17.10 Frisk, ny og lignende

Anprisingerne "frisk", "friskpresset", "friskbagt", "frisksmurt", "ny" eller lignende er som udgangspunkt ikke forenelig med en længere holdbarhedsperiode.

Vurderingen af anprisningen afhænger af, hvilken fødevarer der er tale om. Således må det sædvanligvis kræves, at fx brød, der anpriseres som "frisk", sælges inden for et døgn fra fremstillingen, hvorimod frugt vil kunne anpriseres som frisk i flere dage efter plukningen. Afgørende for om en fødevarer kan kaldes "frisk", er som udgangspunkt, at fødevareren på salgstidspunktet har bevaret sit friskhedspræg.

Når det skal vurderes, om fødevareren har bevaret sit friskhedspræg, kan der bl.a. ses på fødevareren smag, lugt og udseende. Endvidere kan det indgå i vurderingen, hvorvidt der har været anvendt konserveringsmidler. Som udgangspunkt vil anvendelse af konserveringsmidler ikke bevirke nogen

forlængelse af det tidsrum, inden for hvilket det er muligt at anprise den pågældende fødevare som frisk. Det betyder, at en fødevare, hvis holdbarhed er kunstigt forlænget, som udgangspunkt kun kan anprises som "frisk" i det tidsrum, hvor en tilsvarende fødevare uden kunstig forlænget holdbarhed, ville have bevaret sit friskhedspræg.

Ovenstående betragtninger gør sig ligeledes gældende i de tilfælde, hvor det ikke er selve fødevareren, der anprises som "frisk", men tilberedningen, produktionen eller lignende.

Hvis fisk fx betegnes som "friskfangede", vil forbrugeren umiddelbart forvente, at fisken lige er kommet op af havet og er bragt ind til butikken uden unødigt forsinkelse. Hvis der går flere dage fra fisken er fanget, og til den er i butikken, vil den ikke længere være friskfanget. Pakning af fisk i beskyttende atmosfære vil som udgangspunkt ikke være at forbinde med, at den er "friskfanget".

For så vidt angår æg, er det i henhold til handelsnormerne for æg fastsat, at æg i kvalitetsklasse A kan betegnes "friske", og at denne betegnelse ikke skal ændres i den periode, hvor ægget må markedsføres til forbrugeren, dvs. 21 dage efter lægningen.

Eksempel: Friskmalet kaffe – vildledende

Vildledende at anvende anprisningen "friskmalet" om en kaffe, der havde en holdbarhed på op til 1 år, idet køberen ville forvente, at kaffen var malet kort tid før det endelige salg i detailledet.

Eksempel: Friskbagt brød – ikke vildledende

Det er ikke vildledende at anvende anprisningen "friskbagt" om et brød, der udelukkende bliver solgt den dag, hvor brødet er bagt.

Dog vil det som udgangspunkt være vildledende, såfremt et forbagt brød (bake-off) anprises som "friskbagt", medmindre at der samtidig skiltes med, at der er tale om et forbagt brød/bake-off. Derimod må brød, som er bagt på dej, der har været frosset, gerne anprises med "friskbagt".

Eksempel: Frisk og friskhøvlet parmesan

Det betragtes som vildledende, at anprise parmesan som "frisk" eller "friskhøvlet", hvis det ikke er høvlet samme dag.

Afgørelse: Nypresset/friskpresset appelsinjuice - vildledende:

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. en appelsinjuice med en holdbarhed på 6 måneder sagt:

"Sekretariatet finder, at den gennemsnitlige forbruger vil forstå anprisningen nypresset og friskpresset som en tilkendegivelse af, at juicen er presset for nylig og dermed også har en kort holdbarhed. Vi finder derfor, at anprisningerne på NN's æble- og appelsinjuice i X serien er vildledende".

Der kan være forskel på, hvad forbrugeren forventer på en café, og hvad samme forbruger forventer ved indkøb i et supermarked.

Afgørelse: Friskpresset appelsinjuice på café - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedr. appelsinjuice hældt op fra plastikflaske på en café sagt:

"Jeres anprisning af juice som "friskpresset" er vildledende, når juicen ikke er fremstillet kort tid inden servering dvs. samme dag eller indenfor de seneste 24 timer."

Klagecentret har lagt vægt på, at kunderne ikke kunne se, at den blev hældt op fra flaske, og at en række serveringsvirksomheder, b.l.a. juicebarer sælger juice, som er fremstillet af frisk frugt og grøntsager i virksomheden umiddelbart før servering og ofte, så forbrugeren kan se, hvordan drikken fremstilles. Der er lagt særlig vægt på den udvikling, der er sket indenfor friskpresset juice og de såkaldte juice-barer. Forventningen hos en forbruger må derfor være, at friskpresset juice er presset kort tid inden servering.

17.10.1 Særligt angående "frisk pasta"

Frisk pasta-anprisningen har været anvendt i Danmark siden slutningen 80'erne. Sidenhen er det blevet normen, at anprise visse typer pasta som "frisk", selvom det fx er pakket i beskyttet atmosfære, og dermed har en forlænget holdbarhed. Kriterierne for at kunne anprise en pasta som "frisk" er, at det har en kort kogetid (typisk 3-4 min) og en kortere holdbarhed end "tør" pasta.

17.11 Luksus og lignende

En anprisning som "luksus" kan ofte være vanskelig at fastslå som værende vildledende. Afgørende vil være, om anprisningen i det konkrete tilfælde kan verificeres, dvs. om der kan opstilles et sammenligningsgrundlag. Der er flere forhold, som kan tages i betragtning, herunder om fødevareren adskiller sig positivt fra andre tilsvarende fødevarer på markedet med hensyn til art, mængde af bestemte ingredienser eller med hensyn til fremstillingsmetoden. Der kan ikke opstilles præcise kriterier for, hvad der skal til, for at en fødevarer kan betegnes som en luksusfødevarer. Hvis den anpriste fødevarer kvalitetsmæssigt er identisk med eller ringere end tilsvarende fødevarer, der ikke anpriseres med luksus, eller der alene er tale om uvæsentlige forskelle, peger det imidlertid i retning af, at anprisningen kan være vildledende.

Ligeledes vil den pris, som varen sælges til, kunne indgå i den samlede vurdering. Hvis en fødevarer, anprist som en luksusfødevarer, sælges meget dyrt, men er kvalitetsmæssigt identisk med eller ringere end tilsvarende fødevarer, der ikke anpriseres med "luksus", eller er der alene tale om uvæsentlige forskelle, kan det med henvisning til prisen yderligere tale for, at der foreligger vildledning, idet køber må forventes at have ekstra høje forventninger til fødevareren kvalitet. Det omvendte er tilfældet for en fødevarer, som sælges meget billigt, idet køber, uagtet at fødevareren er anprist som en luksusfødevarer, her antageligvis ikke vil have så høje forventninger til fødevareren kvalitet henset til den meget lave pris. Den lave pris vil derfor være en omstændighed, som kan tale imod, at der foreligger vildledning. Om der i konkrete tilfælde er tale om vildledning vil dog stadig afhænge af, om den samlede mærkning og markedsføring af fødevareren skønnes vildledende.

En fødevarer kan sædvanligvis ikke anpriseres som en luksusfødevarer, blot fordi den opfylder en varestandard. Er der derimod i et produkt med betegnelsen "marmelade ekstra" fx anvendt frugt i meget større mængder, end den minimumsmængde som kræves efter standarden, vil en sådan fødevarer efter omstændighederne kunne anpriseres som en luksusfødevarer.

Eksempel: Luksus salater – vildledende

Vildledende at anvende betegnelsen "luksus" på en række salater, herunder skinkesalat, rejesalat, tunsalat m.v., da virksomheden ikke kunne dokumentere, hvori det luksuriøse bestod.

17.12 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende

Anprisninger som "ægte", "rigtig", "traditionel", "original", "ren" og lignende må kunne tages til indtægt efter deres ordlyd. Anpriseres en fødevarer således som "ren rå marcipan", må man forvente, at der er tale om en fødevarer, som udelukkende er fremstillet af mandler (samt andre ingredienser som fx sukker), men uden fx abrikoskerner og tilsætningsstoffer.

Er der ikke en varestandard for fødevareren, vil der i visse tilfælde være mulighed for at producere fødevareren med varierende ingredienser. For sådanne fødevarer kan varebetegnelsen kombineres med anprisninger som "ægte", "traditionel" eller tilsvarende, hvis det kan sandsynliggøres, at fødevareren er fremstillet efter en traditionel opskrift.

Anvendes anprisningen "ægte" i forbindelse med en generisk (arts-)betegnelse, må det normalt betragtes som vildledende. Dette skyldes, at anprisningen antyder, at der også findes en fødevarer, som ikke er ægte. Som eksempel kan nævnes, at betegnelsen "ægte peberrod" er vildledende, idet al peberrod som udgangspunkt må betegnes som værende ægte, da det ellers ikke må kaldes peberrod.

Anprisningerne "ægte", "rigtig", "traditionel" m.v. kan være kombineret med en anden anprisning. Eksempler herpå er "ægte håndværk" eller "rigtig friskbagt". I den forbindelse skal anprisningerne "ægte" og "rigtig" vurderes i sammenhæng med den anden anprisning. Som udgangspunkt vil udtryk som "ægte", "rigtig", "traditionel" m.v. forstærke indtrykket af den anprisning, som udtrykket knytter sig til, hvilket kan være et kriterium, der kan inddrages i vurderingen af, om anprisningen er egnet til at vildlede.

Eksempel: Ægte håndværk – vildledende

Vildledende at anpriseres bixsemad med som "ægte håndværk", da produktet hovedsageligt var fremstillet ved brug af maskiner, ligesom anvendelsen af halvfabrikata udgjorde en stor del af produktets hovedingredienser.

Afgørelse: RIGTIG Juice – ikke vildledende

Dommen vedrører produktet "RIGTIG Juice". Landsretten fandt, at betegnelsen "RIGTIG juice" fremstår som et identifikationsmærke og kendetegn for Rynkebys juiceprodukter (30 års indarbejdelse), og ikke er et meningsbærende varemærke, hvorfor betegnelsen ikke er vildledende.

17.13 Gammeldags

Anprisningen "gammeldags" bør som udgangspunkt alene anvendes, hvis det kan dokumenteres, at der er anvendt en fremstillingsmåde, der er helt eller delvist forladt i moderne produktion eller en gammeldags opskrift.

Ved vurderingen af, om en opskrift er gammeldags bør man se på opskriftens alder, ændringer i opskriften, og forbrugernes forventninger på grund af anprisningen. Fx vurderet i forhold til forventninger om færre tilsætningsstoffer i en "gammeldags opskrift".

Det fremgår af mælkeproduktbekendtgørelsen²⁵², at betegnelsen "gammeldags kærnemælk" må anvendes om kærnemælk af syrnet mælk eller syrnet fløde, der hidrører fra den traditionelle kærningsproces ved fremstilling af smør.

Eksempel: Gammeldags bolcher – vildledende

Vildledende at bolcher betegnes som "gammeldags". Bolcherne adskilte sig ikke fra virksomhedens andre typer af bolcher m.h.t. sammensætning og produktionsmetode, og bolcherne var hverken fremstillet efter gammeldags opskrift eller en tilvirkningsmåde, som er helt eller delvist forladt i moderne produktion.

Afgørelse: Anprisningen "gammeldags" – ikke vildledende

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse af 6. november 2015 vedrørende brug af anprisningen "gammeldags", sagt:

"Det er på tilstrækkelig vis dokumenteret, at der er tale om en gammel opskrift. Opskriften er fra 1967, og det fremgår på side 6 i lærebog om iskremproduktion for mejeriteknikere fra 1967, at definitionen af en almindelig dansk iskremblanding er, at flødeis er et frosset produkt, fremstillet af fløde tilsat sukker, stabilisator, emulgator og forskellige smagsstoffer (vanille, nougat, frugt og essens). For en almindelig dansk iskremblanding kan følgende sammensætning angives: 12 % fedt, 12 % sukker, 1 % hjælpestoffer (stabilisator og emulgator) og 64 % vand. Vi finder derfor, at virksomhedens aktuelle opskrift er inden for rammerne af den nævnte opskrift fra lærebogen".

Klagecentret har desuden lagt vægt på, at ordet "gammeldags" primært relaterer sig til, hvorvidt der er tale om is, som stammer eller hører hjemme i gamle dage, dvs. ordet primært relaterer sig til det tidsmæssige aspekt eller en anden fremstillingsmåde anvendt for lang tid siden. En forbruger vil dermed ikke forvente, at der i ordet "gammeldags" umiddelbart kan indlægges, at der ikke må anvendes tilsætningsstoffer i isen, og at den kun er skabt af naturlige ingredienser.

Om der er tale om vildledning skal således vurderes ud fra opskriftens alder, ændringer i opskriften, samt forbrugernes forventninger på grund af anprisningen, fx vurderet i forhold til forventninger om færre tilsætningsstoffer i en "gammel opskrift".

²⁵² Bekendtgørelse nr. 1360 af 24. november 2016 om mælkeprodukter m.v.

17.14 Mærkning med "100 % " eller lignende

Undertiden ses mærkning med fx "100 % kød" på bl.a. fjerkrækød. Mærkning med 100 % på fødevarer forudsætter for det første, at der virkelig er tale om 100 % af den pågældende vare. Det vil fx være vildledende at mærke med "100 % kød" på kød, som er sprøjtet med vand (såkaldt "watermistning"). Anden forudsætning er, at det er noget særligt for dette produkt i forhold til andre produkter på markedet. Fx 100 % kyllingekød i forhold til kyllingekød, der er tilsat luge. Omvendt vil det være vildledende at mærke med "100 % mælk" på konsummælk, idet al konsummælk skal være 100 % mælk.

17.15 Delikatesseprodukter

Udgangspunktet for delikatesseprodukter er, at det er et produkt, som vurderes at være bedre end gennemsnittet for det pågældende produkt på markedet, og at dette forhold ikke synes at være afhængigt af fremstillingsmetode. Der er mange faktorer, der spiller ind ved vurderingen af, om et produkt kan betegnes som delikatesse. Det er således ikke et område med et klart facit, men vil afhænge af en konkret vurdering af det enkelte produkts kvalitetsparametre og markedsføring.

Af parametre, der kan bevirke, at et produkt kan betragtes som delikatesse, kan nævnes:

- En høj procentdel af den primære ingrediens, fx ekstra mange rejer i en rejesalat, dvs. over gennemsnittet for indhold af rejer i rejesalat på markedet.
- Kvalitetsråvarer, fx særlige rejer, der adskiller sig i kvalitet fra de mest almindeligt anvendte på markedet.
- Råvarer med færre eller ingen tilsætningsstoffer, fx en hjemmelavet mayonnaise.
- En særlig god opskrift, fx friske asparges i rejesalaten.

Selvom et produkt vurderes at falde ind under betegnelsen "delikatesse", kan produktets samlede markedsføring alligevel være egnet til at vildlede, fx hvis der anvendes anprisninger på emballagen, som produktet ikke lever op til.

17.16 Supplerende datoer

Det er frivilligt at mærke med supplerende datoer på pakningen, som fx tappedato eller pakkedato. En sådan angivelse må dog ikke være egnet til at vildlede forbrugeren²⁵³.

17.15.1 Produktionsdato

Ved produktionsdato forstås den dato, hvor fødevareren har antaget de specifikke karakteristika, der definerer den type fødevarer. Det er med andre ord den dato, hvor fx en ost har opnået den fasthed, smag osv., der betegner fx en Havarti, Gouda osv.

17.15.2 Pakkedato

Pakkedatoen forstås som det tidspunkt, hvor fødevareren er blevet indsluttet i færdigpakningen. Det vil sige, at det er det tidspunkt, hvorefter emballagen skal brydes eller åbnes for at kunne komme i kontakt med produktet. Er posen fx åben i den ene ende, er fødevareren ikke at betragte som pakket.

²⁵³ Mærkningsforordningens art. 36, stk. 2, litra a, jf. art. 7, stk. 1, litra a.

Der er ikke krav til pakkedatoens præcisering, så længe den ikke fremstår vildledende. Tidspunktet kan således angives i fx dato, uge eller måned.

17.17 Særligt om anprisninger i restauranter

Anprisninger i menukort, oplysninger på hjemmesider mv. skal være korrekte. Fremhæves det eksempelvis, at der til en ret bruges unghane, så kan man ikke servere kylling.

Afgørelse: Oprindelse – vildledende:

Sekretariatet for Fødevarer- og veterinærklager, har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt: *"Sekretariatet finder, at den samlede markedsføring af Colorado Steak giver forbrugerne indtryk af, at kødet er fra USA. Da kødet var dansk ved tilsynet, er markedsføringen vildledende.*

Markedsføringen af fødevarer må ikke vildlede forbrugerne (fødevarerforordningens¹ artikel 16). Det beror på en samlet vurdering af markedsføringen, om en almindelig oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt. Sekretariatet er enig med dig i, at dele af markedsføringen i menukortet knytter sig til, at Colorado Steak tilberedes og serveres på amerikansk vis. Vi finder dog, at det samlede indtryk er, at Colorado Steak er af amerikansk kød"

Afgørelse: "Parmaskinke" og "Søtungefilet" - vildledende:

Fødevarerministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt:

"Angivelsen på menukortet af "søtungefilet", i tilfælde hvor der reelt serveres pangasius, er vildledning af forbrugerne. Det samme gælder for angivelse af "parmaskinke", hvor der egentlig serveres skinke af anden oprindelse."

For så vidt angår forbrugerens forventning på baggrund af prisen sagde klagecenteret:

"Det kan i relation til søtungefilet ikke forventes, at en forbruger er klar over, at man på grund af prisen ikke får søtungefilet men pangasius. Navnet "Sogliola Veneziana" henviser stadig til, at der er tale om søtunge. Uanset at det italienske navn skulle have indikeret, at der var tale om pangasius, ville det i dette tilfælde have været uden betydning for vores vurdering, idet der blev anprist med søtungefilet men rent faktisk serveret pangasius."

Såfremt der på et menukort står at en bøf eller burgerbøf fx vejer 200 g, skal der tages udgangspunkt i bøffens vægt forinden den er stegt.

Afgørelse: "Skinke" - vildledende:

Fødevarerministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt:

"Jeres angivelse i toppen af jeres menukort af, at "skinke er kalkun topping", mens ordet "skinke" går igen i hele menukortet, er ikke tilstrækkelig, idet der er risiko for vildledning af forbrugerne.

18. Allergener

Mærkningsforordningen, art. 9, 16, 21, 36, 44 og bilag II, VII

Mærkningsbekendtgørelsen, §§ 13-15

Kommissionens meddelelse af 13. juli 2017 (Allergenvejledning)

18.1 Indledning

Det er vigtigt for forbrugere, der har allergi eller intolerance over for bestemte fødevarer, at vide, om en fødevarer indeholder nogle af disse allergener. Der er derfor fastsat skærpede mærkningskrav for fødevarer indeholdende allergene ingredienser. De skærpede krav skal sikre, at de allergene ingredienser altid fremgår af mærkningen.

Ved allergener/allergene ingredienser forstås i dette kapitel stoffer eller produkter, der fremgår af forordningens bilag II²⁵⁴, og produkter afledt heraf. Forordningens bilag II er indsat som bilag 11 til denne vejledning. I Kommissionens meddelelse af 13. juli 2017 om oplysning om stoffer eller produkter, der forårsager allergi eller intolerancer (Kommissionens allergenvejledning), er der i afsnit 2 nærmere bemærkninger til, hvad nogle af allergenerne i bilag II til forordningen, herunder ”mælk”, dækker over.

Indhold af svovldioxid og sulfid på max 10 mg/kg og ingredienser, der er undtaget i bilaget, er ikke omfattet af allergenmærkningsreglerne, og for disse gælder alene de generelle mærkningsregler, der er beskrevet nærmere i kap. 5. Kravene til mærkning af allergener er forskellige alt efter, hvilken situation, der er tale om. Nedenfor gennemgås i afsnit 18.2 først reglerne om mærkning af færdigpakkede fødevarer og efterfølgende i afsnit 18.3 reglerne om ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på køberens anmodning og direkte salg. Afsnit 18.4 omhandler spormærkning, afsnit 18.5 anprisninger og afsnit 18.6 allergenmærkning af vin.

18.2 Allergene ingredienser i færdigpakkede fødevarer

18.2.1 Hvad skal mærkes?

Alle færdigpakkede fødevarer skal mærkes med de allergene ingredienser, der er anvendt ved fremstillingen eller tilberedningen, og som stadig findes i fødevareren, evt. i ændret form²⁵⁵. Det gælder uanset mængde, og uanset hvordan eller hvor mange forarbejdningsprocesser den allergene ingrediens har gennemgået.

Mærkningspligten gælder, uanset om det allergene produkt er en bestanddel af en sammensat ingrediens, eller om det allergene produkt tilsættes som en selvstændig ingrediens.

Hvis en råvare ikke fremgår af bilag II, uanset at råvaren har et naturligt indhold af allergene stoffer, er det de generelle mærkningsregler, der gælder. Det betyder, at hvis den uforarbejdede råvare benyttes i andre fødevarer, skal der ikke mærkes med råvarens naturlige indhold af det allergene stof. Fx skal der ikke oplyses om, at et løg indeholder sulfid, men er løget behandlet med sulfid, skal det oplyses, hvis det tilsatte indhold er over 10 mg/kg. Umiddelbart vil det kun være svovldioxid

²⁵⁴ Mærkningsforordningen: Vær opmærksom på uoverensstemmelse mellem den danske udgave og den engelske udgave af bilag II. På dansk står "queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*)", mens der i den engelske udgave står "macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*)".

²⁵⁵ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra c.

eller sulfid, der kan være naturligt tilstede, idet de øvrige stoffer i bilag II, ikke vil være en bestanddel af en fødevarer uden menneskelig indblanding.

Tekniske hjælpestoffer, opløsningsstoffer eller bærestoffer m.v., der som udgangspunkt kan udelades fra ingredienslisten²⁵⁶, skal alligevel angives, hvis de er allergene. Det gælder selv om de ikke har nogen funktion eller næringsværdi i det færdige produkt, forudsat at de stadig er til stede, men uanset om de er til stede i en ændret form. Stofferne skal alene angives med E-nummer eller navn.

I tilfælde, hvor mikroorganismer har vokset på substrater med et allergent indhold, er spørgsmålet, om mikroorganismene kan siges at "hidrøre" fra substratet. Som udgangspunkt kan mikroorganismene ikke siges at hidrøre fra substratet, men hvis der sker en overførsel af det allergene substrat, skal der mærkes. Hvis der kun er en risiko for overførsel af allergene stoffer, er det op til producentens risikovurdering at afgøre, om der er behov for mærkning, jf. afsnit 18.4. Reglerne om mærkning af allergene ingredienser gælder kun tilsatte ingredienser og ikke for kontaminering eller anden utilsigtet forekomst af allergene stoffer.

18.2.2 Hvordan skal mærkningen udformes?

De allergene ingredienser skal angives ved en klar henvisning til betegnelsen på det stof/produkt, der er opført i bilag II²⁵⁷. Med undtagelse af vin, jf. nedenfor i afsnit 18.6.2, er det ikke tilladt at angive allergene ingredienser ved boksmærkning²⁵⁸. Boksmærkning er en mærkning, hvor allergenerne fra ingredienslisten gentages samlet et andet sted på emballagen ved hjælp af tekst, billeder, piktogrammer eller lignende. Den allergene ingrediens skal angives så præcist, som det er muligt. Hvis der fx er anvendt et glutenholdigt kornprodukt, er det det specifikke kornprodukt, der er nævnt i bilag II, punkt 1, der skal angives. Det er ikke nødvendigt at angive ordet "gluten"²⁵⁹.

Eksempel: Angivelse af glutenholdigt kornprodukt i brød

Hvis der fx er anvendt hvede- og rugmel i et brød, skal de konkrete meltyper angives i ingredienslisten:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, vand, rapsolie, gær, salt, sukker.

Da "spelt", "khorasanhvede" og "durum" er typer af hvede, skal produkter med indhold af - en af disse hvedetyper mærkes med "hvede"^{260,261}. Ordet "hvede" kan kombineres med "durum", "spelt" eller "khorasan" på frivillig basis.

²⁵⁶ Mærkningsforordningen, artikel 20.

²⁵⁷ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

²⁵⁸ Kommissionens allergenvejledning, punkt 27.

²⁵⁹ Kommissionens allergenvejledning, punkt 10.

²⁶⁰ Kommissionens forordning (EU) Nr. 78/2014 af 22. november 2013 om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarereinformation til forbrugerne for så vidt angår visse kornprodukter, som forårsager allergier eller intolerans, og fødevarer tilsat plantesteroler, plantesterolestere, plantestanolol eller plantestanololestere.

²⁶¹ Kommissionens allergenvejledning, punkt 9.

Eksempel: Hvordan spelt kan angives i en ingrediensliste

”Hvede” eller ”hvede (spelt)”, ”spelthvede” eller ”speltmel (hvede)”.

Eksempel: Angivelse af durum i en ingrediensliste

Hvis der er anvendt durumhvede i en brødblanding kan ingredienslisten fx se således ud:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, **durummel (hvede)**, **havreflager**, **sesamfrø**, salt, sukker.

Der findes allergene ingredienser, som den almindelige veloplyste forbruger må forventes at være bekendt med, selvom de ikke er opført med deres specifikke betegnelse i bilag II. Fx ved den almindelige veloplyste forbruger, at en laks er en fisk. I bilag II er der alene anført "fisk og produkter på basis af fisk". Det er dog tilstrækkeligt at anføre "laks" i ingredienslisten og ikke nødvendigt at anføre "fisk" i parentes efter ordet "laks". Ordet "laks" skal dog fremhæves i ingredienslisten, jf. afsnit 18.2.2.1. Andre almindelig kendte fisk er fx sild, makrel, rødspætte, tun og torsk. Er det imidlertid en ny eller ikke almindelig kendt fisk, tilføjes "fisk" i parentes efter fiskens navn. I tvivlstilfælde bør ordet fisk tilføjes.

Hvis der er tale om en ingrediens, der er afledt af et stof/produkt i forordningens bilag II, skal ingrediensen fremgå af mærkningen med en henvisning til det stof/produkt i forordningens bilag II, som ingrediensen er afledt af (kilden). Det gælder uanset, hvordan kilden er blevet forarbejdet, og hvor mange processer ingrediensen har været igennem²⁶².

Eksempel: Angivelse af lecithiner (tilsætningsstof på basis af fx æg)

Lecitiner, der fx kan være på basis af æg, kan angives som: Lecithiner (**æg**).

Eksempel: Mærkning af fødevarer, der indeholder stivelse

Hvis der anvendes kategoribetegnelsen "stivelse", og denne er på basis af en glutenholdig kornart, skal den specifikke vegetabiliske oprindelse opgives. Eksempelvis, hvis stivelsen er fremstillet af hvede, skal der i ingredienslisten angives fx "stivelse af **hvede**", "**hvedestivelse**" eller "stivelse (**hvede**)".

Der skal henvises til stoffet/produktet opført i bilag II ved alle de ingredienser, der har et indhold af stoffet/produktet. Hvis en fødevarer består af flere ingredienser, der stammer fra et stof/produkt, der er opført i forordningens bilag II, kan der laves en fælles henvisning til produktet/stoffet. Det skal dog fremgå klart, at ingredienserne stammer fra samme stof/produkt i forordningens bilag II. Ingredienserne skal angives ved deres specifikke navn eller art, men stoffet/produktet, som ingrediensen er afledt af, kan fx angives ved en fælles fodnote.

²⁶² Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

Eksempel: Mærkning af fødevarer med ingredienser, der er afledt af allergener

Navnet på tilsætningsstof (1)
 Navnet på bærestof (1)
 Navnet på teknisk hjælpestof (1)
 (1) Fra **hvede**

Eksempel: Mærkning af fødevarer med allergene ingredienser

Vallepulver (*)
 laktose (*)
 casein (*)
 (*) **Mælk**

Som det fremgår af afsnit 8.9.3, kan der for en fødevarer, der består af sammensatte ingredienser, foretages en samlet deklARATION af alle anvendte tilsætningsstoffer. Formålet er at give forbrugeren et samlet overblik. For allergene ingredienser, der forefindes i tilsvarende små mængder, kan samme princip anvendes. Deklarationen skal ske sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«.

Kategoribetegnelserne i forordningens bilag VII, del B, kan kun benyttes, hvis de efterfølges af den/de allergene ingrediens(ers) specifikke navn(e). De allergene ingredienser skal således angives ud for kategoribetegnelsen i en samlet parentes.

Eksempel: Mærkning med kategoribetegnelsen "rasp" i ingrediensliste

Ingredienser: Svineskank, rasp (**hvede, æg og soja**), salt

Forordningen giver mulighed for, at to ingredienser, der svarer til hinanden eller som kan erstatte hinanden, og som udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan angives med "indeholder ... og/eller ...", forudsat at en af dem indgår i varen²⁶³. Denne substitutionsmulighed gælder ikke for allergene ingredienser, idet en allergen ingrediens skal angives med sin specifikke betegnelse og med kilde, hvis der er tale om en ingrediens afledt af en allergen ingrediens²⁶⁴.

18.2.2.1 Visuel fremhævnning

For at gøre det lettere for forbrugeren at se, om en fødevarer indeholder allergene ingredienser, skal de fremhæves i ingredienslisten²⁶⁵. Navnet på den allergene ingrediens skal være fremhævet visuelt på en måde, der klart adskiller den fra de øvrige ingredienser på listen, fx ved hjælp af skrifttype, typografi eller baggrundsfarve. Nedenfor er eksempler på, hvordan fremhævnning af allergene ingredienser kan ske, men det vil altid bero på en konkret vurdering, hvor elementer, som fx skriftstørrelse, typografi, baggrundsfarve mv. spiller ind, om en visuel fremhævnning er tilstrækkelig klar.

Eksempel: Visuel fremhævnning af allergene ingredienser i ingredienslisten

²⁶³ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 7.

²⁶⁴ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

²⁶⁵ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra b.

I en ingrediensliste for pasta kan allergene ingredienser fx fremhæves på følgende måder:

Ingredienser: Durum**hvedemel**, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Ingredienser: ***Durumhvedemel***, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Ingredienser: *Durumhvedemel*, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Ingredienser: Durumhvedemel, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Ingredienser: DURUMHVEDEMEL, vand, pasteuriserede ÆG, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Hvis ingrediensbetegnelsen delvis indeholder navnet på et stof eller produkt, som forårsager allergier eller intolerans, i et enkelt ord. Det tyske ord "Milchpulver" for "mælkepulver"), er det da nødvendigt at fremhæve hele ingrediensbetegnelsen eller kun den del, der henviser til det stof eller produkt, som forårsager allergier eller intolerans (Milchpulver eller Milchpulver)?

Ved angivelse i ingredienslisten skal fødevarerivsomsledere fremhæve navnet på stoffet eller produktet, som fremgår af listen i bilag II til FIC-forordningen. Den del af ingrediensbetegnelsen, der svarer til stoffet eller produktet, som fremgår af listen i bilag II, skal fremhæves (f.eks. "Mælkepulver"). Ud fra en pragmatisk tilgang vil det imidlertid også blive anset som værende i overensstemmelse med lovkravene at fremhæve hele den pågældende ingrediensbetegnelse (f.eks. "Mælkepulver")."

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Hvis alle ingredienserne i en fødevarer er stoffer eller produkter, som forårsager allergier eller intolerans, og som er opført i bilag II til FIC-forordningen, hvorledes fremhæves deres forekomst?

"Hvis alle ingredienserne i en fødevarer er stoffer eller produkter, som forårsager allergier eller intolerans, skal alle stofferne og produkterne angives i ingredienslisten og fremhæves. Der er en vis fleksibilitet med hensyn til midlet til at gøre dette, f.eks. ved hjælp af skrifttype, typografi eller baggrundsfarve. Hvis alle ingredienserne er opført i bilag II, skal de fremhæves i forhold til andre obligatoriske oplysninger som f.eks. ordet "ingredienser" ved angivelse af ingredienslisten.

Fremhævelsen i ingredienslisten af stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, sikrer, at forbrugere fortsat læser ingredienslisten. Således kan forbrugere, der lider af fødevarerallergi eller intolerans (navnlig forårsaget af stoffer, der ikke er anført i FIC-forordningen, som f.eks. ærter), træffe informerede valg, der er sikre for dem."

Hvis et glutenfrit produkt indeholder glutenfri hvedestivelse, skal "hvede" fremhæves i ingredienslisten²⁶⁶. Glutenfri produkter kan have et indhold af gluten på op til 20 mg gluten/kg, hvorfor det kan være vigtig information for en hvedeallergiker.

Når der er tale om de særlige salgssituationer, der er beskrevet i kapitel 13 (læs nærmere herom nedenfor i afsnit 18.3), og man frivilligt vælger at mærke med - eller at udlevere - en ingrediensliste, skal eventuelle allergene ingredienser fremhæves i ingredienslisten²⁶⁷.

18.2.3 Hvor skal de allergene ingredienser angives

Allergene ingredienser skal som hovedregel angives i ingredienslisten. Efter mærkningsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen er visse færdigpakkede fødevarer dog undtaget fra kravet om mærkning med en ingrediensliste, og i disse tilfælde kan de allergene ingredienser angives særskilt efter ordet "indeholder"²⁶⁸. I visse tilfælde kan det dog være tilstrækkeligt, at en allergen ingrediens fremgår af et produkts varebetegnelse.

Når der er tale om de særlige salgssituationer, der er beskrevet i kapitel 13, kan oplysninger om allergene ingredienser også gives mundtligt²⁶⁹. Læs nærmere om information om allergene ingredienser ved de særlige salgssituationer i afsnit 18.3

18.2.3.1 Fødevarer med ingrediensliste

Hvis en fødevarer, der er mærket med ingrediensliste, indeholder allergene ingredienser, skal samtlige allergene ingredienser være angivet i ingredienslisten med den betegnelse, de er opført med i bilag II til forordningen²⁷⁰, jf. dog afsnit 18.2.2.

18.2.3.2 Fødevarer uden ingrediensliste

I de tilfælde, hvor en færdigpakket fødevarer indeholder en eller flere allergene ingredienser, og der ikke efter reglerne stilles krav om en ingrediensliste, jf. afsnit 8.8, er udgangspunktet, at de allergene ingredienser skal angives særskilt efter ordet "indeholder". Der er ikke krav om, at de allergene ingredienser fremhæves, som det er tilfældet for allergene ingredienser i en ingrediensliste.

Eksempel: Mærkning med allergener, hvor der ikke er krav om ingrediensliste

Et lille stykke chokolade, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm².

Indeholder: Hasselnødder og mælk.

Eksempel: Mærkning med allergener, hvor der ikke er krav om ingrediensliste

²⁶⁶ Kommissionens allergenvejledning, punkt 12.

²⁶⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

²⁶⁸ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

²⁶⁹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13.

²⁷⁰ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

Mærkning af en Amaretto (mandellikør²⁷¹), der indeholder allergenet mandler.

Indeholder: Mandler.

Hvis en varebetegnelse klart henviser til et stof eller produkt, der er anført i bilag II, er særskilt angivelse af allergenet efter ordet ”indeholder” dog ikke et krav²⁷². Der er ikke krav om, at allergenet fremhæves visuelt i varebetegnelsen.

Eksempel: Allergener angivet i varebetegnelsen - sojaristede jordnødder (uden ingrediensliste)

Hvis varebetegnelsen "sojaristede jordnødder" anvendes for jordnødder i en lille pose, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm², er det ikke nødvendigt at angive allergenerne "soja" og "jordnødder" særskilt²⁷³.

Men hvis produktet også indeholder andre stoffer eller produkter, der er anført i bilag II, udover det, der fremgår af varebetegnelsen, er det hensigtsmæssigt at angive samtlige allergener i produktet efter ordet ”indeholder” for at undgå misforståelser omkring, hvilke allergener ingredienser produktet indeholder. Ligeledes bør samtlige allergener ingredienser angives efter ordet ”indeholder”, hvis en varebetegnelse kan give anledning til tvivl om indholdet af allergener ingredienser.

18.2.3.3 Mejeriprodukter

Efter artikel 19, stk. 1, litra d, i mærkningsforordningen kan ingredienslisten udelades for produkter med varebetegnelserne ost, smør, fermenteret mælk (fx creme fraiche, ymer og yoghurt), og fløde, hvis produkterne opfylder visse betingelser i bestemmelsen. Det vurderes, at varebetegnelserne henviser så klart til, at produkterne er på basis af mælk, at ordet "mælk" ikke behøver at være angivet særskilt. Det er derfor ikke nødvendigt at angive, at ost, smør, fermenteret mælk eller fløde indeholder allergenet mælk, da det klart fremgår af varebetegnelsen. Det understreges, at det kun gælder mejeriprodukter, der opfylder betingelserne i bestemmelsen. Hvis fx en ost er produceret med lysozym fra æg, er betingelserne ikke opfyldt, og der skal derfor mærkes med ingrediensliste, hvor både mælk og lysozym fra æg som kilde angives.

Det understreges endvidere, at hvis en producent frivilligt vælger at forsyne fx en ost, der opfylder betingelserne i bestemmelsen, med en ingrediensliste, så skal ingredienslisten opfylde de almindelige krav til ingredienslister, hvilket bl.a. betyder, at de allergener ingredienser, herunder mælk, skal fremhæves i ingredienslisten, jf. afsnit 18.2.2.1²⁷⁴. Se endvidere afsnit 18.2.2.1., der omhandler visuel fremhævning af allergener. Hvis der er tale om de produkter, der er omhandlet i § 13, stk. 1, i mærkningsbekendtgørelsen, så er der dog ikke krav til skriftstørrelse eller krav om faldende orden²⁷⁵. Læs mere herom i afsnit 18.3.

²⁷¹ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 2.

²⁷² Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1, sidste pkt.

²⁷³ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 2.

²⁷⁴ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra b.

²⁷⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

Hvis mejeriprodukter benyttes i sammensatte produkter, kan ordet "mælk" stadig udelades. Det forudsætter dog, at varebetegnelsen tydeligt angives, fx "ost", og ikke alene handelsnavnet på bestemte produkter, medmindre der er tale om et produktnavn, hvor forbrugerne er klar over, at der er tale om en ost. Som almindelig kendte oste betragtes fx brie, mozzarella, danbo og parmesan.

Eksempel: Angivelse af mejeriprodukter i sammensatte produkter

"Pizza med mozzarella" er et sammensat produkt. Det er ikke nødvendigt at angive ordet "mælk" i ingredienslisten, da betegnelsen "mozzarella" klart henviser til, at produktet indeholder mælk.

Ingredienslisten kan fx se således ud:

Ingredienser: **Hvedemel**, tomater, **mozzarella**, vand, solsikkeolie, gær, salt, oregano.

18.3 Information om allergene ingredienser i ikke-færdigpakkede fødevarer og i fødevarer, der udbydes ved en særlig salgssituation

18.3.1 Mærkningsbekendtgørelsens kapitel 6 - hvilke bestemmelser regulerer hvad?

§§ 13 og 14 regulerer oplysning om allergene ingredienser i følgende salgssituationer:

- Ikke færdigpakkede fødevarer.
- Fødevarer pakket på køberens anmodning.
- Fødevarer pakket til direkte salg inden for samme salgsdag.
- Fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning i længere tid end en salgsdag²⁷⁶.

§ 15 regulerer alene mærkning af fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning i længere tid end en salgsdag.

For oversigt over mærkning, herunder mærkning med allergene ingredienser, i de forskellige salgssituationer se bilag 8 til nærværende vejledning. Særlige salgssituationer er beskrevet i kapitel 13 i nærværende vejledning.

18.3.2 Hvordan skal virksomheder oplyse om allergene ingredienser?

Angivelse af allergene ingredienser er også obligatorisk for fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger og til storkøkkener uden at være færdigpakkede, eller for fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen eller er færdigpakkede med henblik på direkte salg²⁷⁷. Direkte salg omfatter både den situation, hvor der pakkes til salg inden for samme salgsdag (afsnit 13.2), og den situation, hvor varer fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og markedsføres i en periode, der er længere end én salgsdag (afsnit 13.3).

²⁷⁶ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

²⁷⁷ Mærkningsforordningen, artikel 44, stk. 1, litra a, og mærkningsbekendtgørelsen, § 13.

På ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren og i begge direkte salg-situationer er der dog ikke krav om, at de allergene ingredienser angives skriftligt på eller ved fødevaren²⁷⁸. Som det fremgår af § 13 i mærkningsbekendtgørelsen, kan oplysning om de allergene ingredienser ske ved skriftlig information eller ved andre relevante metoder²⁷⁹. Andre relevante metoder kan fx være mundtlig information.

Hvis en virksomhed vælger, at information om allergene ingredienser ikke skal gives på eller ved fødevaren, skal der som udgangspunkt placeres et skilt - eller flere skilte afhængig af virksomhedens indretning - hvoraf det fremgår, at oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til virksomhedens personale. Personalet skal på forlangende kunne oplyse om de allergene ingredienser, der er anvendt i fødevaren. Oplysningerne kan gives mundtligt eller skriftligt.

Eksempel: Tekst på skilt om, at oplysninger om indhold af allergener kan fås ved henvendelse til personalet på en restaurant

"Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale".

Virksomheden kan fx udarbejde en ingrediensliste, hvor de allergene ingredienser er fremhævet, og udlevere den til kunder, der spørger til indholdet af allergene ingredienser. En sådan ingrediensliste er undtaget fra kravet om, at ingredienserne skal være angivet i faldende orden og kravet til skriftstørrelse²⁸⁰. Tilsvarende er gældende, hvis virksomheden frivilligt vælger at mærke fødevaren med en ingrediensliste.

Udlevering af eller mærkning med en ingrediensliste er dog ikke et krav. Virksomheden kan selv vælge, hvordan den ønsker at oplyse om indhold af allergene ingredienser. Som anført ovenfor kan virksomheder også vælge at oplyse om indhold af allergene ingredienser mundtligt, når kunder kommer og spørger til indholdet af en vare.

Endelig kan en virksomhed også vælge at indlede alle ekspeditioner med at spørge til eventuelle særlige behov på grund af allergi eller intolerance, og så vil der ikke være krav om anbringelse af skilt(e) i virksomheden²⁸¹.

Ved kontrol skal de oplysninger om allergene ingredienser, som virksomheden giver, kunne verificeres, dvs. virksomheden skal kunne vise, hvad deres produkter er sammensat af²⁸².

Det er vigtigt at være opmærksom på, at sammensatte ingredienser som fx remoulade, bouilloner, ketchup og blandingskrydderier, herunder karry, kan have et indhold af allergener. Det skal derfor enten oplyses mundtligt eller fremgå af en ingrediensliste/oversigt, der fx udleveres til kunden, hvilke allergener, der er i de eventuelle sammensatte ingredienser.

²⁷⁸ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 2.

²⁷⁹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 2.

²⁸⁰ Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

²⁸¹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 5.

²⁸² Det fremgår af Kommissionens Q&A, den sidste i nærværende afsnit, at mundtlige oplysninger skal være verificerbare.

Det behøver ikke være personalet, der oplyser om de allergene ingredienser. På et skilt ved varen/i afdelingen/på restauranten vil der også kunne informeres om, at oplysning om allergene ingredienser kan fås elektronisk ved fx at anvende en tablet eller pc, der eventuelt er placeret et andet sted i virksomheden.

Der er altså flere måder, hvorpå virksomheder kan give forbrugere oplysning om indhold af allergene ingredienser. Det væsentlige er, at forbrugeren kan få oplysningen på stedet, og at den er let tilgængelig og korrekt. Det er fx ikke tilstrækkeligt, at en virksomhed har oplysning om allergene ingredienser på virksomhedens hjemmeside, medmindre virksomheden har en pc eller tablet stående, hvorfra kunder har adgang til hjemmesiden/oplysningerne.

EU fortolkning:

Kan medlemsstaterne vedtage nationale bestemmelser, der giver mulighed for udelukkende at oplyse om stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, og som anvendes til fremstilling eller tilberedning af en ikke-færdigpakket fødevarer, på forbrugers anmodning?

"Angivelse af oplysninger om allergener "på anmodning" kan ikke betragtes som en "måde til at angive oplysninger på". Ud fra en pragmatisk tilgang kan det imidlertid fastsættes i nationale foranstaltninger, at nærmere oplysninger om allergener eller intolerans i forbindelse med fremstilling eller tilberedning af en ikke-færdigpakket fødevarer kan gives på forbrugers anmodning, hvis fødevareraktivitetslederen anfører, at disse oplysninger gives på anmodning, på et iøjnefaldende sted, således at angivelsen er let synlig, letlæselig og, hvis det er relevant, ikke kan slettes. Forbrugeren informeres således om, at den pågældende ikke-færdigpakket fødevarer kan forårsage allergier eller intolerans, og at disse oplysninger er let tilgængelige."

EU fortolkning:

Spørgsmål: Kan fødevareraktivitetsledere nøjes med udelukkende at oplyse om stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, og som anvendes til fremstilling eller tilberedning af en ikke-færdigpakket fødevarer, på forbrugers anmodning?

"Nej. Det er obligatorisk at angive oplysninger om allergener/intolerans, hvis stofferne i bilag II anvendes til fremstilling af en ikke-færdigpakket fødevarer. Disse oplysninger skal være let tilgængelige, således at forbrugeren informeres om, at den ikke færdigpakket fødevarer kan forårsage allergier eller intolerans. Det er således ikke muligt udelukkende at oplyse om allergener eller intolerans alene på forbrugers anmodning."

EU fortolkning:

Spørgsmål: Kan fødevareraktivitetsledere angive oplysninger om stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, og som anvendes til fremstilling eller tilberedning af en ikke-færdigpakket fødevarer, på anden vis end via en etiket, herunder moderne teknologiske redskaber eller mundtlig kommunikation?

"Medlemsstaterne kan vedtage nationale foranstaltninger for, hvordan oplysningerne om allergener skal gøres tilgængelige. Det er i princippet muligt at tillade alle kommunikationsredskaber til angivelse af fødevarerinformation, herunder om allergener/intolerans, således at forbrugeren kan træffe informerede valg, f.eks. en etiket eller andet ledsagende materiale eller på anden vis, herunder mo-

derne teknologiske redskaber eller mundtlig kommunikation (dvs. verificerbare mundtlige oplysninger). Hvis der ikke findes nationale bestemmelser, finder bestemmelserne i FIC-forordningen om færdigpakkede fødevarer anvendelse på ikke-færdigpakkede fødevarer, for så vidt angår mærkningen af stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans. Disse oplysninger skal derfor være let synlige, letlæselige og, hvis det er relevant, ikke kunne slettes. Oplysninger om allergener eller intolerans skal således angives skriftligt, hvis medlemsstaterne ikke har vedtaget specifikke nationale bestemmelser."

18.3.3 Eksempler på hvordan forskellige typer af virksomheder kan oplyse om allergener

Hvordan angivelsen af allergene ingredienser skal ske, kan være afhængig af, hvilken type virksomhed, der er tale om.

I et supermarkedet/butik kan de allergene ingredienser fx være angivet på et skilt ved siden af varen. Er der tale om "bland selv slik" eller lignende, kan der fx sættes et mærkat, hvor de allergene ingredienser er angivet, på den boks, som kunden tager slikket fra.

Der kan også placeres et skilt ved varen, hvoraf det fremgår, at information om allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet. Hvis der er tale om et supermarked, der fx har slagter-, bager- og delikatesseafdeling, skal der som udgangspunkt placeres et skilt i hver afdeling. Det er ikke tilstrækkeligt, at der placeres et enkelt skilt et synligt sted i supermarkedet. Hvis supermarkedet vælger at placere et skilt i hver afdeling, er der ikke krav om, at virksomheden tillige hænger et skilt et andet synligt sted i butikken.

På en restaurant eller grillbar kan oplysningen om allergene ingredienser fx gives i menukortet. Hvis restauranten/grillbaren vælger, at personalet skal give information om allergene ingredienser, kan det fx fremgå af menukortet eller et synligt skilt i restauranten/butikslokalet, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. En synlig placering kan fx være ved siden af smileyrapporten.

Virksomheder, der leverer "mad ud af huset", fx et pizzeria eller en sandwichbar, skal også oplyse om allergener. Hvis fx et pizzeria har en hjemmeside, hvorfra kunderne kan bestille pizzaer m.v., skal det fremgå af hjemmesiden, at kunderne kan få oplysning om allergene ingredienser fx ved at ringe til pizzeriaets personale på et angivet telefonnummer. Allergenerne kan selvfølgelig også være angivet ud for hver ret på hjemmesiden. Hvis pizzeriaet husstandsomdeler menukort gælder tilsvarende som udgangspunkt. Er der på den husstandsomdelte reklame henvist til en hjemmeside, hvor maden skal bestilles, og der på hjemmesiden er oplysning om allergene ingredienser eller oplysning om, at virksomheden kan kontaktes for oplysning herom, er det dog ikke nødvendigt at angive oplysningen i reklamen. Hvis det kun er muligt at bestille mad via telefon kan virksomheden også vælge at spørge hver enkel kunde, der ringer og bestiller mad, om eventuelle behov pga. allergier/intolerancer, og her er det altså heller ikke nødvendigt at angive oplysningen i den husstandsomdelte reklame.

18.3.4 Undtagelse til kravet om angivelse af allergener i de særlige salgssituationer

For en virksomhed, der på forhånd har kendskab til en forbrugers specielle kostbehov, som fx mad uden gluten, og der er i stand til individuelt at udlevere fødevaren til forbrugeren i overensstemmel-

se med kostbehovet, er der ikke krav om, at der oplyses om allergene ingredienser, hverken skriftligt eller mundtligt²⁸³.

Hvis fx et køkken, der producerer mad til beboere på en døgninstitution, kender til beboernes allergier eller intolerancer, er det ikke nødvendigt, at køkkenet angiver/oplyser om allergene ingredienser. Det er dog en forudsætning, at køkkenet har styr på leveringen, så maden kommer til rette vedkommende.

18.4 Mærkning med "kan indeholde spor af"

18.4.1 Generelt

Reglerne om mærkning med allergene ingredienser har til formål at hjælpe de forbrugere, der har allergi eller intolerance over for visse fødevarer, og det er derfor kun tilsatte allergene ingredienser, der skal mærkes med. Hvis fødevarerne ukritisk mærkes med "kan indeholde spor af" et givent allergen, begrænses disse forbrugeres fødevareudvalg unødigt.

Mærkning med "kan indeholde spor af" er en frivillig mærkning, og det vil som udgangspunkt være vildledende at mærke med en mulig kontaminering eller anden form for utilsigtet overførsel til fødevareren. Det er producentens ansvar at planlægge produktionen således, at kontaminering eller anden form for utilsigtet overførsel undgås, sådan at produktet kun indeholder de tilsatte ingredienser.

Hvis der er risiko for utilsigtet overførsel til fødevareren, uanset at der er gennemført alle rimelige foranstaltninger for at undgå kontaminering, kan producenten dog vælge at mærke med "kan indeholde spor af". Det skal fremgå af producentens egenkontrolprogram, hvordan der arbejdes på at undgå kontaminering eller anden utilsigtet overførsel til fødevareren.

Hvis der anvendes spormærkning, skal angivelsen af spor være så præcis som muligt. Hvis der er spor af hasselnødder eller risiko for spor af hasselnødder, er det ikke præcist nok at anføre "kan indeholde spor af nødder", da det skal fremgå, at produktet "kan indeholde spor af hasselnødder".

Er der imidlertid en konkret risiko for, at der kan ske kontaminering med alle nødder angivet i punkt 8 i bilag II til 1169/2011, dvs. alle nødder på nær jordnødder, så er det vores vurdering, at det er ok at skrive "kan indeholde spor af nødder". Tilsvarende gælder også for glutenholdige kornprodukter, dvs. "kan indeholde spor af glutenholdige kornprodukter", hvis der er konkret risiko for, at der kan ske kontaminering med alle de glutenholdige kornprodukter nævnt i bilag II, punkt 1.

Ved frivillig spormærkning er der ikke krav om, at allergenet fremhæves.

18.4.2 Internationale tiltag og spormærkning

Fra 2010 til 2012 deltog Danmark sammen med Norge, Sverige og Finland i et allergenprojekt i form af en nordisk kontrolkampagne om allergenmærkning og mærkning med "kan indeholde spor af". Rapporten, der blev udarbejdet i forbindelse med projektet, kan downloades gratis på følgende link: <http://www.norden.org/da/publikationer/publikationer/2012-528>.

Projektet mandede bl.a. ud i følgende "Vilkår for producenter"*:

"Det er producentens ansvar at gennemføre produktionen, således at risikoen for forurening

²⁸³ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 5.

med allergener reduceres. Producenten skal også tage hensyn til allergener i sin risikoanalyse, hvor det er relevant. Mærkning med "kan indeholde" bør anvendes som den absolut sidste udvej, når risikoen for forurening med hvert allergen ved en specifik produktionslinje er:

Ukontrollerbart, dvs. muligheden for at styre hele processen anses for umulig

- fx ved at produktionen til dels finder sted i procesudstyr, der ikke er tilgængelig for rengøring, eller ikke kan rengøres med vand

Anden sporadisk forekomst, dvs. identificeret ved fx

- analyse for allergen, der er homogent fordelt i produktet eller i form af stykker/flager og som synligt forekommer i procesudstyr efter rengøring".

*Uddrag af bilag 2 til rapporten – frit oversat fra svensk

Der var under det nordiske allergenprojekt enighed om, at den korrekte formulering ved spormærkning er "kan indeholde spor af".

Det følger af mærkningsforordningen, at EU Kommissionen skal vedtage gennemførelsesretsakter for spormærkning²⁸⁴. Arbejdet blev påbegyndt i 2015, men stoppet igen i 2016 på grund af ressourcemangel hos Kommissionen. Under arbejdet blev det dog klart, at den formulering, der i EU umiddelbart kan blive enighed om ved spormærkning, er "kan indeholde (navn på allergenet)". Det er uvist, hvornår arbejdet med retsakterne genoptages.

I EU findes der i dag ikke nogen godkendt metode til risikovurdering af, hvornår der skal mærkes med "kan indeholde spor af".

I Australien er der udviklet et system, der kaldes "Vital", men det er ikke godkendt i EU. Det kan dog oplyses, at Danmarks Tekniske Universitet (herefter DTU) anvender de referencedoser, som er angivet i Vital, når DTU foretager risikovurderinger, jf. afsnit 18.4.4.1.

18.4.3 Producenters risikovurdering af rå-/færdigvarer

Fødevarerproducenter skal samarbejde med deres rå- og færdigvareleverandører for at mindske risikoen for tilstedeværelse af kontaminanter i varerne. Producenterne skal fx spørge ind til håndtering, rengøring m.m. Hvis rå- eller færdigvareleverandørerne vurderer, at der er risiko for mulig tilstedeværelse af kontaminanter i varerne, selvom de har foretaget alle rimelige tiltag for at undgå kontaminering, skal producenterne *ikke* uden videre overføre mærkningen vedrørende kontaminanterne til egne færdigvarer. Kun i de tilfælde, hvor producenterne vurderer, at det er relevant, må mærkningen vedrørende kontaminanterne overføres.

18.4.4 Risikovurdering i forhold til mærkning med "kan indeholde spor af"

Fødevarestyrelsen får indimellem henvendelser fra virksomheder, der har opdaget, at deres produkter indeholder spor af allergener, der ikke er tilsat som ingredienser. Der er ikke vedtaget nogen grænseværdier for indhold af utilsigtede allergener, som det fx er tilfældet for pesticider. Det er derfor nødvendigt med en individuel vurdering af, om det utilsigtede indhold af allergener udgør en sundhedsmæssig risiko.

²⁸⁴ Mærkningsforordningen, artikel 36, stk. 3, litra a.

Når Fødevarestyrelsen modtager en henvendelse fra en virksomhed, der ønsker at få afklaret, om en "forurening" med et allergen i en fødevarer er i en sådan koncentration, at det er nødvendigt at tilbagekalde varen, søger Fødevarestyrelsen vejledning hos DTU.

18.4.4.1 Hvordan DTU laver en risikovurdering

DTU laver en risikovurdering ud fra følgende informationer:

- Hvor meget spises?: Når risikoen ved indtag af en allergifremkaldende fødevarer skal vurderes, er det det akutte indtag, der anvendes, det vil sige, den mængde man må forvente at spise på én gang, fx i et måltid. Man skal derfor vide, hvor meget af fødevareren, der typisk spises på én gang. De nationale danske kostdata er grupperet og bearbejdet, så de kan bruges i en allergi-risikovurdering (se bilag 13). Her bruges det gennemsnitlige indtag og 75 % percentilen af indtaget, dvs. den maksimale mængde, der spises af 75 % af dem, der faktisk spiser fødevareren (Biro et al 2017).
- Oplysninger, om hvor meget der spises af fødevareren, sammenholdes med niveauet af forurening med den uønskede allergifremkaldende fødevarer, for at få den samlede mængde (dosis) man forventes at kunne indtage.
- Den forventede dosis sammenholdes med oplysninger fra den videnskabelige litteratur om, hvor stor en dosis af den samme fødevarer, der har givet reaktioner, når mennesker med denne allergi har spist fødevareren under kontrollerede omstændigheder. Dette kaldes også provokationsstudier. Det kan enten være informationer fra enkelte studier eller bedre fra en sammenstilling af så mange studier som muligt. Her har det været muligt at udregne den dosis, der vil kunne give symptomer hos 1-5 % af de allergiske forbrugere (se Taylor et al. 2014).
- Den dosis, der er i den forurenede fødevarer, sammenholdes med den dosis, der giver reaktion hos 1-5 % af mennesker med denne fødevarerallergi, og risikoen beskrives. Det er på denne baggrund, der tages stilling til, om den forurenede fødevarer eventuelt skal ommærkes eller trækkes tilbage fra markedet.

Forslag til litteratur om risikovurdering i relation til fødevarerallergi fremgår af bilag 12.

18.5 Anprisninger af, at et produkt ikke indeholder allergene ingredienser

Det er forbudt at vildlede, fx ved at give indtryk af, at en fødevarer har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber²⁸⁵. Læs mere om vildledning i kapitel 17.

Man kan oplyse, at et produkt ikke indeholder en allergen ingrediens, hvis produktet derved adskiller sig fra lignende produkter. Ellers kan man oplyse, at sådanne varer generelt ikke indeholder den allergene ingrediens. Fx må man ikke anprise økologiske svesker med: "Disse svesker er ikke tilsat sulfid", men man må godt oplyse om, at økologiske svesker generelt ikke tilsættes sulfid. Det gælder uanset, om der er tale om anprisninger i form af slogans, eller der er tale om oplysningsskemaer.

Hvis oplysningen kun udveksles mellem erhvervsdrivende, og der er tale om saglige oplysninger, fx et bestillingsskema, hvor det blot afkrydses, om produktet indeholder allergene ingredienser eller ej,

²⁸⁵ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1.

og skemaet gælder for alle relevante produkter hos den erhvervsdrivende, er der ikke som udgangspunkt tale om en ulovlig anprisning.

18.6 Vin

18.6.1 Hvad skal mærkes?

Vin skal mærkes med indhold af allergenerne sulfid, enzymet lysozym, der udvindes fra æg, casein (mælkeprotein) og albumin (ægprotein). Lysozym anvendes til at kontrollere væksten af mælkesyrebakterier, mens albumin og casein kan anvendes til klaring af vin.

Sulfid, der ikke er tilsat som ingrediens, men som opstår i forbindelse med vinens gæring, skal ikke mærkes.

Hvis lysozym, casein eller albumin har været anvendt under produktionen, skal vinen kun mærkes, hvis der er rester af et eller flere af stofferne i vinen, og hvis vinen er produceret på druer høstet i 2012 eller senere og tappet efter den 30. juni 2012²⁸⁶.

Mærkningskravet gælder således ikke for vin, der allerede var på markedet den 30. juni 2012 eller hvor de pågældende produkter har været anvendt, men hvor der ikke er et restindhold.

18.6.2 Hvordan skal allergenerne mærkes?²⁸⁷

Indhold af sulfitter skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder sulfid", "Indeholder sulfitter" eller "Indeholder svovldioxid".

Indhold af lysozym skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder æg", "Indeholder ægprodukt" eller "Indeholder æglysozym"

Indhold af albumin skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder æg", "Indeholder ægprodukt", "Indeholder ægprotein" eller "Indeholder ægalbumin"

Indhold af casein skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder mælk", "Indeholder mælkeprodukt", "Indeholder mælkeprotein" eller "Indeholder mælkecasein"

Mærkningen kan suppleres af de piktogrammer, som er angivet i bilag X, del B, til Kommissionens forordning (EF) Nr. 607/2009 af 14. juli 2009.

18.6.3 Mærkningsprog

Mærkning af vin reguleres i de særlige forordninger for vin²⁸⁸, men det er de almindelige mærkningsregler²⁸⁹, der gælder for mærkningsprog. Således skal mærkningen herhjemme være på dansk

²⁸⁶ Kommissionens fortolkning af 21 juni 2012.

²⁸⁷ Kommissionens forordning (EU) Nr. 607/2009, bilag X, del A, jf. artikel 51, stk. 1.

²⁸⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2011 og (EF) nr. 1234/2007 og Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter.

²⁸⁹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 3.

eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavemåde adskiller sig fra dansk. Læs nærmere om mærkningsprog i afsnit 3.1.4.

For ordet »indeholder« kan det svenske »inneholder« accepteres, mens fx italiensk (contiene), tysk (enthält), fransk (contient) ikke kan accepteres.

For sulfid kan følgende udenlandske angivelser fx accepteres: sulfitos (spansk), sulfite (tysk), sulphites (engelsk), sulfites (fransk), sulfitos (portugisisk), sulfiter (svensk), mens de forskellige italienske ord for sulfid må afvises. »Svovldioxid« på andre sprog end dansk må umiddelbart afvises.

18.6.4 Hvordan kan det dokumenteres, at vine, hvor allergenerne har været anvendt, ikke har et restindhold?

Kommissionen har i tilknytning til vedtagelsen af Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 579/2012 af 29. juni 2012 afgivet en erklæring, hvoraf det fremgår, at vine ikke skal mærkes, "hvis tilstedeværelsen af allergener ikke påvises i det endelige produkt, i henhold til de analysemetoder, der er omhandlet i artikel 120g i forordning (EF) nr. 1234/2007²⁹⁰, dvs. metoder, der er anbefalet og offentliggjort af Den Internationale Vinorganisation (OIV)."

De metoder, der i øjeblikket er anbefalet af OIV er "oiv-oeno 427-2010: Criteria for the methods of quantification of residues of fining agent proteins in wine" og "oiv-comex 502-2012: Revision of the limit of detection and limit of quantification related to potentially allergenic residues of fining agent proteins in wine" og kan findes på OIV's hjemmeside på følgende link: <http://www.oiv.int/>.

Fødevarestyrelsen administrerer reglerne med udgangspunkt i ovennævnte erklæring fra Kommissionen.

²⁹⁰ Nu artikel 80, stk. 5, og artikel 91, litra c, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2011 og (EF) nr. 1234/2007.

Bilag 1: Handelsnormer og varestandarder

Fjerkrækød

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del V vedrører handelsnormer for fjerkrækød).

Kommissionens forordning (EF) Nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning om fjerkrækød.

Æg

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del VI vedrørende handelsnormer for æg).

Kommissionens forordning (EF) nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning for så vidt angår handelsnormer for æg, med senere ændringer.

Olivenolie

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VI, del VIII vedrører handelsnormer for olivenolie)

Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og i den forbindelse anvendte metoder, med senere ændringer.

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 29/2012 om handelsnormer for olivenolie, med senere ændringer.

Visse smørbare fedtstoffer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del VII vedrører handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer).

Kommissionens forordning (EF) nr. 445/2007 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer og til Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87 om beskyttelse af benævnelserne for mælk og mejeriprodukter i forbindelse med afsætning.

Mælk og mejeriprodukter

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del III vedrører handelsnormer for mælk og mejeriprodukter).

Kommissionens beslutning (98/144/EF) af 3. februar 1998 om ændring af beslutning 88/566/EØF om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i artikel 3, stk. 1, andet afsnit i Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87 som følge af Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del IV vedrører handelsnormer for mælk til konsum).

Frisk frugt og grønt

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag I, del IX, vedrører handelsnormer for frisk frugt og grønt, og artikel 76, stk. 1, vedrører oprindelsesmærkning).

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager - med senere ændringer (bilag I, del A vedrører den generelle handelsnorm, bilag I, del B vedrører de specifikke handelsnormer, og kapitel II og bilag IV vedrører kontrol af de specifikke handelsnormer).

Tun og bonit konserver

Rådets forordning (EØF) nr. 1536/92 af 9. juni 1992 om fælles handelsnormer for tun og bonit konserver.

Varestandarder

Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.

Bekendtgørelse nr. 336 af 13. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekaovarer.

Vejledning nr. 9107 af 11. april 2008 om kakao-, chokolade og vekaovarer – beregning af mindsteindhold, anvendelse af sødestoffer og supplerende mærkning.

Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

Bekendtgørelse nr. 442 af 21. maj 2012 om handelsnormer for fjerkrækød.

Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v.
Vejledning af 19. februar 2016 om frugtsaft (findes på www.fvst.dk)

Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning.

Bekendtgørelse nr. 38 af 12. januar 2016 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Vejledning nr. 9105 af 10. april 2008 om mærkning af naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Bekendtgørelse nr. 1136 af 29. august 2016 om handelsnormer for æg.

Bekendtgørelse nr. 1360 af 24. november 2016 om mælkeprodukter m.v.

Vin og spiritus

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (artikel 117-121 vedrører mærkningsregler for vin).

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89, med senere ændringer.

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 251/2014 af 26. februar 2014 om definition, beskrivelse, præsentation, mærkning og beskyttelse af geografiske betegnelser for aromatiserede vinprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91.

Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter (artikel 49-70 vedrørende mærkning og præsentation af vin, og bilag X, del A, vedrørende mærkning af vin med allergene stoffer).

Bilag 2: Kategoribetegnelsen "Kød"

Generelt

Der findes en harmoniseret definition og kategoribetegnelse for kød, der anvendes som ingrediens i fødevarer, jf. bilag VII, del B, pkt. 17 til mærkningsforordningen. Betegnelsen berører ikke selve produktionen af kødprodukter, men udelukkende ingrediensmærkningen.

Betegnelsen vedrører kun kød som anvendes som ingrediens og således ikke fersk eller frosset kød, der sælges uden anden håndtering end opskæring og nedkøling og heller ikke de særlige krav, der gælder for hakket kød og tilberedt kød for så vidt angår angivelse af fedt- og kollagenindhold.

Det er frivilligt at anvende en kategoribetegnelse i forbindelse med udarbejdelse af ingredienslisten, forudsat at den specifikke betegnelse for den pågældende ingrediens anvendes i stedet for (fx skinke, bov eller svinemørbrad i stedet for ordet "svinekød"). I praksis vil en del kødprodukter som fx pølser, dog ofte blive deklareret ved anvendelse af kategoribetegnelsen, da kødet typisk stammer fra flere forskellige udskæringer, og det derfor ikke vil være praktisk at angive den specifikke betegnelse for ingrediensen med evt. tilhørende mængdeangivelse.

Definitionen

Ifølge definitionen kan der til kategoribetegnelsen "... kød"²⁹¹ kun medregnes skeletmuskulatur inklusiv fedt m.m. i naturlig sammenhæng hermed samt mellemgulv og tyggemusklene fra hovedet. Indmad, som fx hjerte og lever, samt hale, tunge, muskler fra hovedet bortset fra tyggemusklene og maskinsepareret kød kan ikke medregnes som kød, men skal deklareres ved deres specifikke betegnelser (hjerte, lever, nyrer, tunge, maskinsepareret kød osv.).

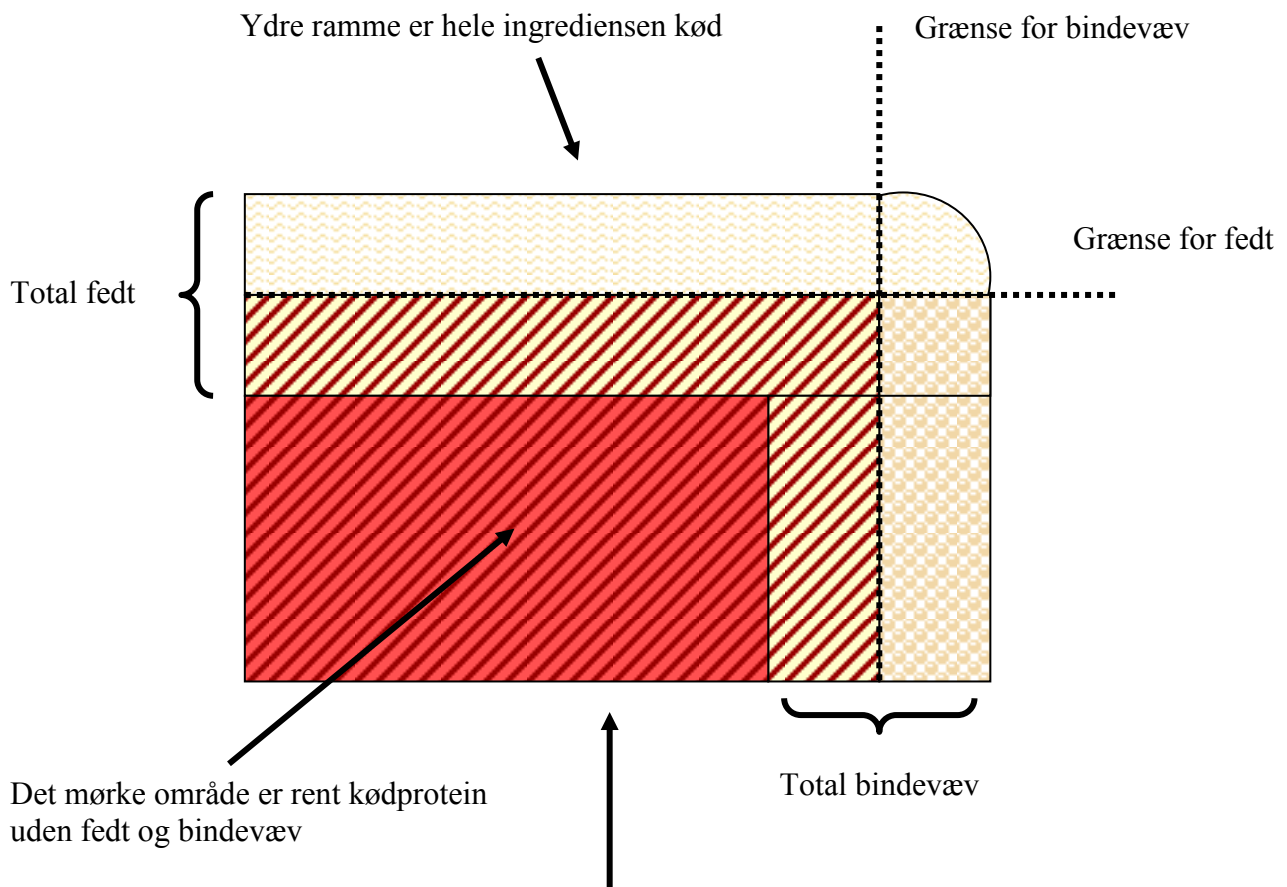
Definitionen indeholder tillige varierende maksimumgrænser for indholdet af fedt og bindevæv, der kan medregnes som kød i ingredienslisten. Det er således ved anvendelse af kategoribetegnelsen nødvendigt at beregne både indholdet af fedt og bindevæv i ingrediensen kød. Er mængden af fedt og/eller bindevæv større end de tilladte mængder, skal den overskydende mængde fedt eller bindevæv ikke medregnes i mængden af kød og skal deklareres specifikt.

For et produkt indeholdende kød af forskellige dyrearter (fx svinekød og kyllingekød) skal der som udgangspunkt ske en beregning af fedt- og bindevævsindholdet for hver dyreart for sig. Et evt. overskydende indhold af fedt og bindevæv skal på lige fod med kødet angives ved deres specifikke betegnelser med eller uden mængdeangivelse (fx svinekød x %, kyllingekød y %, svinefedt, kyllingefedt osv.). Undtagelsen er dog produkter, hvor hovedparten af ingrediensen kød hidrører fra gruppen "pattedyr (undtagen kanin og svin)". Her kan beregningen af indholdet af fedt og bindevæv ske udelukkende på baggrund af grænseværdierne for denne gruppe.

Man må gerne blande udskæringer med et fedtindhold over det tilladte (fx kæbemuskler) med muskler med et lavere fedtindhold og deklarerer det hele som kød, såfremt den samlede fedtprocent, for den mængde, der deklarerer som kød, holder sig under grænseværdien (fx under 30 % for svinekød). Hvis fedtprocenten ligger over grænseværdien, skal det overskydende fedt deklarerer specifikt som fx "svinefedt", "svinespæk" eller lignende.

I det følgende er to metoder til beregning af indholdet af fedt og bindevæv samt angivelse af mængder i forbindelse hermed (QUID-mærkning) angivet.

²⁹¹ Mærkningsforordningen, bilag VII, del B, pkt. 17.

Figur 1

Det skraverede område repræsenterer ingrediensen kød, når det mærkes som kategori i ingredienslisten. Dvs. rent kød inklusiv den tilladte mængde fedt og bindevæv angivet i bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen.

Fedt og bindevævsandele angivet ovenfor og til højre for de stiplede linjer angiver overskydende fedt og bindevæv, der ikke må medregnes til kødandelen og som skal deklareres specifikt i ingredienslisten.

Metode 1

Ved denne metode sker beregningerne på baggrund af tabelværdier for indhold af fedt, collagen og kødprotein i den anvendte kødingrediens. Beregning skal ske for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

a = ingrediensen kød i kg ifølge recepten

b = total mængde ingredienser i kødproduktet i kg ifølge recepten

c = fedt i ingrediensen kød i kg (beregnes ud fra fedtprocenten i kødet)

d = gældende tabelværdi for collagen % for den angivne kødingrediens i recepten

e = gældende tabelværdi for kødprotein % for den angivne kødingrediens i recepten

f = grænseværdien for indhold af fedt (bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen)

g = grænseværdien for indhold af bindevæv (bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen)

1. Beregning af mængden af fedtfrit kød i kg (A)

$$A = a - c$$

2. Beregning af bindevævsindholdet i % (B)

$$B = (d / e) * 100$$

Er "B" lig med eller mindre end grænsen for indhold af bindevæv for den anvendte kødtype (g), er der ikke noget overskydende bindevæv. Gå til punkt 5 – mængden af fedtfrit kød med tilladt mængde bindevæv "D" skal erstattes af "A" i dette tilfælde.

3. Beregning af fedt- og bindevævsfrit kød i kg (C)

$$C = A - (B/100 * A)$$

4. Beregning af mængden af kød inklusive tilladt mængde bindevæv i kg (D)

$$D = C * (100 / (100-g))$$

4a. Beregning af % overskydende bindevæv til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (E)

$$E = ((A - D) / b) * 100$$

5. Bestemmelse af om der er overskydende fedt (F)

$$F \% = c / (a - (A - D)) * 100$$

Er "F %" større end grænsen for indhold af fedt "f", er der overskydende fedt - gå til punkt 5a. Er "F %" mindre end eller lig med "f", er der ikke overskydende fedt – gå til punkt 6.

5a. Beregning af kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G1)

$$G1 = D * (100 / (100-f))$$

5b. Beregning af % overskydende fedt til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (H)

$$H = ((c - (G - D)) / b) * 100$$

6. Hvis der i punkt 5 ikke blev fundet overskydende fedt benyttes denne beregningsmetode til at finde kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G2)

$$G2 = D + c$$

7. Beregning af QUID deklareret af kød

$$\% \text{ Kød} = ((G1 \text{ eller } G2) / b) * 100$$

Metode 2

Denne metode bygger på beregning på baggrund af analytiske værdier for indhold af hydroxyprolin, nitrogen og fedt i hver enkelt kødingrediens eller kødingredienser fra én dyreart. Beregning skal ske for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse. Denne metode kan derfor kun anvendes, hvis ovennævnte data er tilgængelige.

Bemærk at værdierne for protein, collagen og fedt i formlerne nedenfor er angivet i procent af den totale mængde kød.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

a = protein = nitrogen * 6,25

b = collagen = hydroxyprolin * 8

c = ingrediensen kød i kg ifølge recepten

d = grænseværdien for indhold af bindevæv i % (bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen)

e = grænseværdien for indhold af fedt i % (bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen)

f = protein i kød (%) = (a i kg / c) * 100

g = collagen i kød (%) = (b i kg / c) * 100

h = fedt i kød i %

i = total vægt af kødproduktet

1. Beregning af tilladt mængde collagen i % (A)

$$A = (d * (f - g)) / (100 - d)$$

2. Beregning af overskydende mængde collagen i % (B)

$$B = g - A$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0, er der ikke overskydende collagen eller bindevæv. Gå til punkt 4.

3. Omregning af overskydende collagen til overskydende bindevæv (C)

$$C = B * (37 / 8)$$

Omregningsfaktoren (37 / 8) er den faktor, der normalt anvendes. Hvis den specifikke type af bindevæv kendes, og alt collagen stammer herfra, kan en mere specifik omregningsfaktor anvendes i stedet for.

4. Beregning af tilladt mængde fedt i % (D1 eller D2)

Hvis "B" er større end 0.

$$D1 = (e * (100 - C - h)) / (100 - e)$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0.

$$D2 = (e * (100 - h)) / (100 - e)$$

5. Beregning af overskydende fedt i % (E)

$$E = h - D1 \text{ eller } E = h - D2$$

Hvis "E" er mindre end eller lig med 0, er der intet overskydende fedt.

6. Beregning af % kød der kan deklarerer som sådant (F)

$$F = 100 - E - C$$

NB - værdier for "E" og/eller "C", der er mindre end 0, må ikke indsættes i denne formel. Værdien udgår blot af formlen, da en negativ værdi er udtryk for, at der ikke er en overskydende mængde.

7. Beregning af QUID deklarering af kød (G), evt. overskydende fedt (H) og evt. overskydende bindevæv (I)

$$G = F * (c / i)$$

$$H = E * (c / i)$$

$$I = C * (c / i)$$

Beregning af "H" og "I" på denne måde er nødvendig, da de foregående beregninger er foretaget på basis af mængden af kød alene og ikke på basis af produktets samlede mængde ingredienser.

Bilag 3: Definitioner vedrørende kød og kødvarer

Kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer²⁹², bilag I, pkt. 1.1, jf. pkt. 1.2-1.8: Spiselige dele af kvæg, svin, får, geder, heste, fjerkræ, lagomorfer og vildt, inkl. blod.

I forbindelse med mærkning med kød som ingrediens i en anden fødevare med kategoribetegnelsen "... kød" anvendes definitionen i mærkningsforordningen, bilag VII, del B, punkt 17. Se mere herom i bilag 2.

Fersk kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10: Kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning, ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Hakket kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.13: Udbenet kød som har undergået hakning, og som indeholder mindre end 1 % salt.

Maskinsepareret kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14: Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur.

Uforarbejdede produkter

Hygiejneforordningen²⁹³, artikel 2, stk. 1, litra n): Fødevarer der ikke er blevet forarbejdet. Definitionen omfatter produkter, der fx er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

Forarbejdning

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m): Enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Indfrysning er ikke en forarbejdning. Hvis marineringen, røgningen m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare.

Tilberedt kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.15: Fersk kød, herunder kød der er reduceret til småstykker, som er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer,

²⁹² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

²⁹³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne.

eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød.

Kødprodukter

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt.7.1: Forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber.

Kollagen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt.7.8: Et proteinbaseret produkt fra dyrs knogler, huder, skind og sener, der er fremstillet i overensstemmelse med de relevante krav i denne forordning.

Gelatine

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt.7.7: Naturligt, opløseligt protein, også geldannende, som er fremkommet ved delvis hydrolyse af kollagen fremstillet af knogler, huder, skind og sener af dyr.

Tamhovdyr

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.2: Tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison), -svin, -får og -geder og tamdyr af hestefamilien.

Opdrættet vildt

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.6: opdrættede strudsefugle og opdrættede landpattedyr bortset fra dem, der er omhandlet i punkt 1.2.

Bilag 4: Definitioner vedrørende fiskevarer

Fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer²⁹⁴, bilag I, pkt. 3.1: Alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer), hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.

Fiskevarer omfatter ferske, tilberedte samt forarbejdede fiskevarer, som nævnt herunder.

Ferske fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.5: Uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end køling.

Tilberedte fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.6: Uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, fx rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.

Forarbejdede fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.4: Forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af fiskevarer eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter

Se definition på "forarbejdning" i bilag 3, pkt. 1.

Uforarbejdede fiskevarer

Uforarbejdede fiskevarer er fiskevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, som fx er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet²⁹⁵.

Maskinsepareret fiskeprodukt

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.4: Fiskekød, der er udvundet mekanisk ved at fjerne kødet fra fiskeprodukter, således at kødet mister eller ændrer sin struktur.

²⁹⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

²⁹⁵ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne, artikel 2, stk. 1, litra n.

Bilag 5: Mærkning af frugt og grøntsager

Handelsnormer

Handelsnormerne er tekniske standarder (regler), der har til formål at sikre et gennemslagsligt marked. Reglerne omfatter bl.a. krav til mærkningen af produkterne, herunder mærkning med oprindelsesland.

Handelsnormerne omfatter en generel handelsnorm, der dækker de fleste frugter og grøntsager, samt særlige handelsnormer for ti arter.

Handelsnormerne omfatter kun uforarbejdede produkter. Produkter, som fx udskårne meloner, salat i enkeltblade, frosne produkter mv., er derfor ikke omfattet af handelsnormerne.

Mærkningskrav til alt frugt og grønt

For alt færdigpakket frugt og grønt - både det der er omfattet af handelsnormerne og det der ikke er - skal nettovægten anføres²⁹⁶. Dog er der for produkter, der sælges efter antal, ikke pligt til at anføre nettovægt, hvis antallet af stykker klart kan ses og let kan tælles gennem indpakningen, eller hvis antallet er anført på etiketten²⁹⁷.

Mærkningskrav - generel handelsnorm²⁹⁸

Alle arter af frugt og grøntsager, der er omfattet af den generelle handelsnorm, skal mærkes med oprindelsesland, dvs. det land hvor produkterne er dyrket.

Endvidere skal produkterne mærkes med navn på pakkevirksomhed eller afsender, evt. i form af en kode.

Mærkningskrav - særlige handelsnormer²⁹⁹

Der er ti arter af frugt og grøntsager, der er omfattet af særlige handelsnormer og tilhørende mærkningskrav. Det gælder æbler, citrusfrugter, kiwifrugter, hovedsalat (kruset endivie og bredbladet endivie), ferskner/nectariner, pærer, jordbær, sød peber, spisedruer og tomater.

Disse ti arter, skal - udover mærkning med oprindelse og navn på pakkevirksomhed eller afsender - mærkes med bl.a.:

- Oplysning om art

²⁹⁶ Mærkningsforordningen, art. 9, stk. 1, litra e, og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager, artikel 6, stk. 2.

²⁹⁷ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 1, litra c, og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager, artikel 6, stk. 2.

²⁹⁸ Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del A, nr. 4.

²⁹⁹ Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del B.

- Klasse
- Størrelsessortering (kun nogle produkter)
- Sort eller handelstype (kun nogle produkter)
- Overfladebehandling (citrusfrugter)³⁰⁰

Ingen handelsnormer

For frugter og grøntsager, der ikke er omfattet af handelsnormerne, gælder alene de generelle mærkningsregler i mærkningsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen, herunder undtagelsen vedrørende nettovægt, jf. ovenfor under afsnittet "mærkningskrav til alt frugt og grønt".

For så vidt angår holdbarhedsmærkning, fremgår det af bilag X, punkt 1, litra d, til mærkningsforordningen, at frisk frugt og friske grøntsager, herunder kartofler, der ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde, er undtaget fra kravet om mærkning med dato for sidste holdbarhed. Undtagelsen omfatter dog ikke spirende frø og lignende produkter.

Bestemmelser for mærkning af frugt og grøntsager er uddybet på fødevarestyrelsens hjemmeside under:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Handelsnormer-og-varestandarder.aspx>

³⁰⁰ Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del B, del 2, afsnit VI, D.

Bilag 6: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning

Oksekød

Der er krav om angivelse af oprindelse på kød fra kvæg.

Regelhenvi sning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1760/2000 af 17. juli 2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 820/97.

Kommissionens forordning (EF) Nr. 1825/2000 af 25. august 2000 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1760/2000 for så vidt angår mærkning af oksekød og oksekødsprodukter (med senere ændringer).

Bekendtgørelse nr. 1281 af 5. december 2014 om sporbarheds- og oprindelsesmærkning m.v. af oksekød.

Fersk kød fra svin, får, ged og fjerkræ

Det er et krav, at fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ skal mærkes med oprindelse angivet på landniveau (medlemsstat/tredjeland) for opvækst- og slagtested.

Regelhenvi sning:

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ.

Hønsæg

Det er obligatorisk i henhold til handelsnormerne for æg, at mærke selve ægget med:

- kode for produktionsmetode,
- iso-landekode, samt
- producentnummer (nummeret i CHR-registret).

Kodens tre dele skal forklares i forståelig tekst til forbrugeren enten ved at skrive det på æggebakken eller ved at lægge en seddel i bakken.

Regelhenvi sning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del VI vedrørende handelsnormer for æg).

Kommissionens forordning (EF) nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning for så vidt angår handelsnormer for æg (med senere ændringer).

Honning

Det er obligatorisk at mærke med det eller de oprindelseslande, hvor honningen er høstet. Hvis honningen har oprindelse i mere end et land kan følgende dog i stedet angives:

- Blandinger af honning fra EU.
- Blandinger af honning fra lande uden for EU.
- Blandinger af honning fra lande i og uden for EU.

Regelhenvi sning:

Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning, § 9.

Vin

Vin produceret i EU:

Alle typer af vin skal være forsynet med tappevirksomhedens navn, adresse og land. Herudover skal

- "Bordvin" mærkes med i hvilken medlemsstat, evt. medlemsstater, druerne er forarbejdet til vin.
- "Bordvin med geografisk oprindelsesbetegnelse" mærkes med navnet på den geografiske enhed (et område mindre end medlemsstaten).
- "Kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder" mærkes med navnet på det bestemte dyrkningsområde.

Vin produceret i tredjelande:

- Vinene skal være mærket med oprindelsesland.

Mousserende vin

- "Mousserende vin" produceret i EU skal mærkes med medlemsstat for producent eller en forhandler i EU.
- "Mousserende vin" produceret i et tredjeland skal mærkes med kommune og medlemsstat for importør og producent.

Regelhenvi sning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, artikel 119, stk. 1, litra d.

Frugt og grøntsager omfattet af handelsnormerne

Frugt og grøntsager, der er omfattet af handelsnormer, skal mærkes med oprindelsesland. Disse frugter og grøntsager fremgår af bilag I, del IX i forordning (EF) nr. 1308/2013.

Oprindelseslandet skal fremgå af mærkningen, og hvis frugt og grønt sælges i løs vægt, skal oprindelseslandet fremgå af et skilt.

Regelhenvi sning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, artikel 76, stk. 1.

Fisk

Fiskerivarer og akvakulturprodukter (varer fra dambrug) skal mærkes med, hvor de er fanget eller opdrættet, når de sælges til den endelige forbruger.

Regelhenviisning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1379/2013 af 11. december 2013 om den fælles markedsordning for fiskevarer og akvakulturprodukter, om ændring af Rådets forordning (EF) nr. 1184/2006 og (EF) nr. 1224/2009 og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 104/2000.

Ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie

Af olivenolier er det kun ekstra jomfruolivenolie og jomfruolivenolie, der må og skal mærkes med oprindelse.

Regelhenviisning:

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 29/2012 af 13. januar 2012 om handelsnormer for olivenolie, artikel 4, stk. 1.

Bilag 7: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning

Med udgangspunkt i kapitel 12 om korrekt holdbarhedsmærkning er nedenfor en liste med en række eksempler på, hvilken holdbarhedsmærkning, der afhængigt af forskellige kriterier, bør anvendes på en række produkttyper. Teksten i skemaet skal ses som vejledende i forhold til de betragtninger, som producenten skal gøre sig ved valg af holdbarhedsmærkning. Det er til enhver tid den ansvarlige fødevarerproducent, der ud fra et konkret produkts holdbarhedskriterier skal vurdere, hvilken holdbarhedsmærkning der bør vælges.

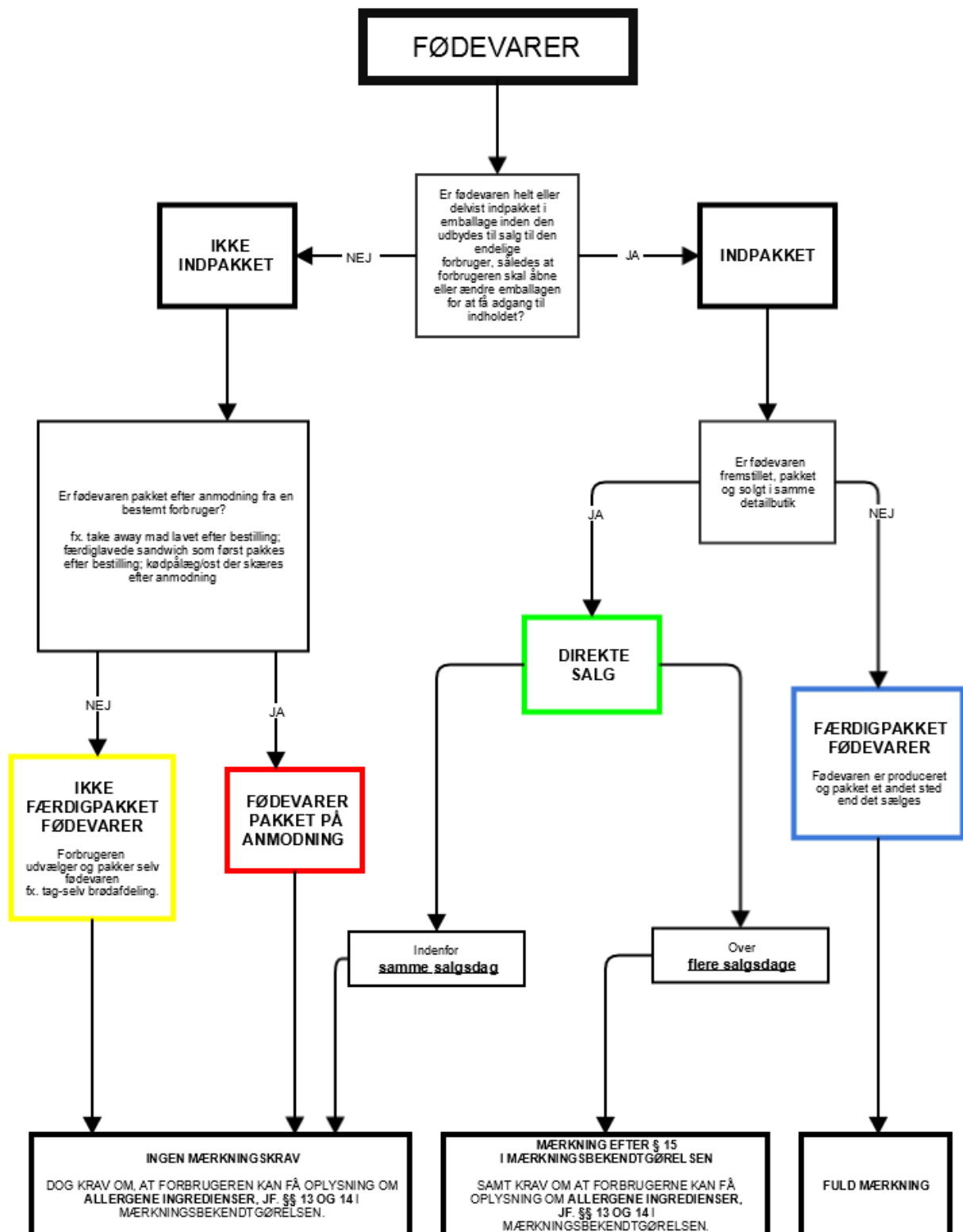
Produkttyper	"Sidste anvendelsesdato"	"Bedst før"
Syrnede konsummælksprodukter (fx kærnemælk, kefir, yoghurt, skyr)		Hvis produktet har opnået et lavt (pH (<4,5) bør det mærkes med "bedst før"
Skiveskåret pålæg	Skiveskåret pålæg er et kølekrævende spiseklart produkt, så hvis ikke produktet er stabiliseret* eller på anden måde sikret fri for Listeria, så bør det mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Hvis produktet er stabiliseret ³⁰¹ fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følgeflora (fermenteret) bør det mærkes med "bedst før"
Koldrøget fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af Listeria, og kan derfor mærkes med "bedst før"
Gravad fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af Listeria, og kan derfor mærkes med "bedst før"
Spiseklare færdigretter <ul style="list-style-type: none"> - Tærte - (kan opvarmes af kulinariske grunde) 	Et kølekrævende spiseklart produkt, som bør mærkes med "sidste anvendelsesdato". (Hvis opvarmningen kun foretages af kulinariske grunde, kan man ikke regne med drab af de sundhedsskadelige bakterier. Dertil kommer, at konsum af disse produkter som udgangspunkt ikke forudsætter en opvarmning).	Hvis produktet er varmebehandlet i emballagen, eller pakket så rekontamination undgås kan produkterne mærkes med "bedst før"
Spiseklare færdigretter	Et kølekrævende spiseklart produkt, der bør mærkes med	

³⁰¹ Med stabilisering menes, at produktets sammensætning sikrer, at der ikke sker vækst af Listeria i produktet.

- Sandwich - salat	"sidste anvendelsesdato"	
Mayonnaise salater	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Hvis produktet er stabiliseret fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følge flora (fermenteret) bør det mærkes med "bedst før"
Snittet grønt og frugt	Bør som udgangspunkt mærkes med "sidste anvendelsesdato".	Hvis produktets egenskaber ikke understøtter vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, fx lavt pH., bør det mærkes med "bedst før"
Hakket kød og fisk	Bør som udgangspunkt mærkes med "sidste anvendelsesdato", da produktet er let fordærveligt. MAP-pakkede produkter kan høre til under denne kategori, hvis holdbarheden ikke forlænges væsentligt.	Hvis produktet behandles eller pakkes så holdbarheden forlænges væsentligt og produktet ikke længere er letfordærveligt, fx ved vakuumpakning, bør mærkningen være "bedst før"
Fersk kød og fisk	Hvis der er tale om let fordærvelige varer, mærkes der med "sidste anvendelsesdato". Obs! Fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormer for fjerkrækød skal altid mærkes med "sidste anvendelsesdato" ³⁰² .	Andre produkter mærkes med "bedst før". Fx vakuumpakket kød.

³⁰² Kommissionens forordning (EF) nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød, artikel 5, stk. 3.

Bilag 8: Beslutningstræ for mærkning af fødevarer



Bilag 9: Eksempler på almindeligt kendte forkortelser

Begreb	Forkortelse*	Eksempler (altid kun i en logisk sammenhæng)
animalsk	anim.	anim. fedtstof anim. protein
vegetabilsk	veg.	veg. fedtstof veg. protein
koncentreret	konc.	konc. tomatpure konc. citronsaft
koncentrat	konc.	tomatkonc. citronkonc.
med	m.	fisk m.skind ost m.kommen
uden	u.	fisk u.skind ost u.kommen
flået / flåede	fl.	fl.tomater
henkogt / henkogte	henk.	henk. ferskner
marineret / marinerede	mar.	mar. sild
paneret / panerede	pan.	pan. fisk
røget / røgede	røg.	røg.bacon / røg.sild
syltet / syltede	sylt.	sylt. agurker
tørret / tørrede	tør.	tør. frugt soltør. tomater
assorteret / assorterede	ass.	ass. kiks
blandede	bl.	bl. svampe
blanding	bld.	grønsagsbld.

uspecificeret	uspec.	uspec. farver (fx peberfrugter)
hydrolyseret	hydr.	hydr.veg.protein
hærdet	hærd.	hærd.veg.olie
delvis hærdet	delv.hærd.	delv.hærd.veg.olie
modificeret	mod.	mod. stivelse
pasteuriseret	past.	past. æggeblomme
vitamin	vit.	vit. A
salt tilsat jod	salt m. jod	salt m. jod
farvestof	farve	farve (E 160)
konserveringsmiddel	konservering	konservering (E 251)
melbehandlingsmiddel	melbehandling	melbehandling (E 300)
surhedsregulerende middel	surhedsregulator	surhedsregulator (E 330)

* Disse forkortelser er vurderet til at være almindeligt kendte og kan normalt bruges. Det er altid op til en konkret vurdering af den sammenhæng, som forkortelserne bruges i, om de er forståelige for forbrugeren og ikke giver anledning til vildledning.

Bilag 10: Søgning efter yderligere informationer om mærkning

Miljø- og Fødevareministeriets hjemmeside

www.mfvm.dk

Fødevarestyrelsens hjemmeside

www.fvst.dk

Om mærkning:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Maerkning_og_markedsforing_af_foedevarer/Sider/orside.aspx

Retsinformation

<https://www.retsinformation.dk>

Vælg Ministerieindgang; Fødevareministeriet. Herefter kan der søges efter fødevarerloven med tilhørende bekendtgørelser, vejledninger m.m.

EU-lovgivning og lovforberedende arbejde m.m.

<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>

Hjemmesider på fødevarermyndigheder i

Norge: www.mattilsynet.no

Sverige: www.slv.se

England: www.foodstandards.gov.uk

USA: <http://www.fda.gov/>

Fairspeak-gruppen

<http://fairspeak.org/>

FairSpeak-gruppen fra CBS forsker i hvordan komprimeret produktinformation (ord, tekst, billeder) afkodes af forbrugeren under tidspres.

I marts 2015 udgav Fairspeak-gruppen bogen "Fair snak på fødevareremballager", som opstiller 84 principper om fair kommunikation via. fødevareremballager.

Bilag 11: Listen over allergener

Mærkningsforordningens bilag II - stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans

STOFFER ELLER PRODUKTER, DER FORÅRSAGER ALLERGIER ELLER INTOLERANS

1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede (som f.eks. spelt og khorasan-hvede), rug, byg, havre eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf, undtagen:
 - a) glucosesirup på basis af hvede, herunder dextrose ⁽¹⁾
 - b) maltodextriner på basis af hvede ⁽¹⁾
 - c) glucosesirup på basis af byg
 - d) kornprodukter, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
2. Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr.
3. Æg og produkter på basis af æg.
4. Fisk og produkter på basis af fisk, undtagen:
 - a) fiskegelatine anvendt som bærestof for vitamin- eller carotenoidpræparater
 - b) fiskegelatine eller ægte husblas, der anvendes som klaringsmiddel i øl og vin.
5. Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
6. Soja og produkter på basis af soja, undtagen:
 - a) fuldstændig raffineret sojaolie og -fedt ⁽¹⁾
 - b) naturlige blandede tocopheroler (E 306), naturligt D-alpha-tocopherol, naturligt D-alpha-tocopherylacetat, naturligt D-alpha-tocopherylsuccinat hidrørende fra soja
 - c) plantesteroler og plantesterolestere fremstillet af vegetabiliske olier hidrørende fra soja
 - d) plantestanolestere fremstillet af vegetabiliske steroler hidrørende fra soja.
7. Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose), undtagen:
 - a) valle, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol
 - b) lactitol.
8. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnødder (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertolletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf, undtagen nødder, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
9. Selleri og produkter på basis af selleri.
10. Sennep og produkter på basis af sennep.

11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.
12. Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.
13. Lupin og produkter på basis af lupin.
14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

⁽¹⁾ Det gælder også produkter på basis heraf, hvis forarbejdningen af dem ikke kan tænkes at have øget den af autoriteten skønnede allergenicitet af det produkt, de hidrører fra.

Bilag 12: Litteraturliste vedrørende allergener

I artiklen Birot et al kan man finde en liste over fødevarergrupper og indtag der kan bruges i allergi-risikovurdering. Birot S, Madsen CB, Kruizinga AG, Christensen T, Crépet A, Brockhoff, PB (2017) A procedure for grouping food consumption data for use in food allergen risk assessment, *Journal of Food Composition and Analysis* 59, 111–123.

I artiklen "Madsen et al. 2009" og i bogen "Risk Management for Food Allergy" kan der læses mere om, hvordan man laver risikovurdering i relation til fødevarerallergi.

Madsen CB, Hattersley S, Buck J, Gendel SM, Houben GF, Hourihane J O'B, Mackie A, Mills ENC, Nørhede P, Taylor SL, Crevel RWR. Approaches to Risk Assessment in Food Allergy: Report from a Workshop "Developing a framework for assessing the risk from allergenic foods". *Food and Chemical Toxicology*, 2009, 47, 480-89.

Madsen CB, Crevel, RWR, Mills, ENC, Taylor SL. Editors. Risk management for food allergy, *Elsevier*, 2014, ISBN 978-0-12-381988-8.

Taylor SL, Baumert JL, Kruizinga AG, Remington BC, Crevel RWR, Brooke-Taylor S, Allen KJ The Allergen Bureau of Australia & New Zealand, Houben, G (2014) Establishment of Reference Doses for residues of allergenic foods: Report of the VITAL Expert Panel. *Food and Chemical Toxicology* 63: 9–17

Bilag 13: Kostdata

Appendix A. Food intake summary statistics per food group in Denmark (ing)

Final food group	Mean	SD	P50	P55	P60	P65	P70	P75	P80	P85	P90	P95	P975	P99	P100
Peanuts, nuts and dried fruits	34.1	29.4	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	40.0	40.0	60.0	60.0	90.0	120.0	150.0	330.0
Potato and other starch based chips (including salty sticks)	42.1	38.6	30.0	30.0	30.0	45.0	45.0	50.0	60.0	75.0	90.0	150.0	150.0	181.2	255.0
Fried/warm snacks	162.8	103.1	150.0	150.0	180.0	180.0	180.0	180.0	225.0	270.0	270.0	360.0	448.1	450.0	720.0
Meal replacements and meat imitates	40.1	18.7	32.0	32.0	32.0	38.4	51.2	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0
Pancakes and waffles	151.5	104.6	100.0	150.0	150.0	150.0	150.0	200.0	200.0	250.0	300.0	335.0	400.0	500.0	800.0
Soups	395.9	169.8	375.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	750.0	750.0	750.0	1000.0
Small sweets	41.1	39.4	25.0	25.0	25.0	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	100.0	100.0	120.0	200.0	420.0
Sugar	21.4	12.9	16.0	16.0	22.0	23.0	23.0	24.0	32.0	32.0	33.0	46.0	56.8	68.0	120.0
Peanut butter	30.0	27.0	23.0	23.0	24.0	30.0	32.0	32.0	39.0	45.0	60.0	75.0	97.5	111.0	120.0
Chocolate and chocolate products	43.5	34.2	25.0	32.6	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	100.0	100.0	120.0	180.0	400.0
Sweet confectionary (jam, marmalade)	19.8	13.1	16.0	16.0	16.0	24.0	24.0	24.0	24.0	32.0	32.0	40.0	56.0	80.0	80.0
Cereal bars	27.2	24.2	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	32.4	45.0	50.0	50.4	92.6	250.0
Chewing gum	10.6	7.8	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	15.0	15.0	20.0	25.0	30.0	37.9	60.0
Mashed potato powder	151.3	87.9	139.0	139.0	139.0	139.0	139.0	212.0	222.0	222.0	222.0	340.0	436.2	444.0	680.0
Potato product (excl. powder)	221.3	120.9	225.0	225.0	225.0	250.0	300.0	300.0	300.0	375.0	375.0	434.0	464.0	530.0	1025.0
Vegetable oils and animal fat	21.0	16.7	16.0	16.0	20.0	24.0	24.0	30.0	32.0	32.0	45.0	49.0	64.0	80.0	150.0
Vegetable oils and animal fat	16.0	13.6	12.0	15.0	16.0	16.0	16.0	20.0	24.0	28.0	32.0	40.0	49.2	64.0	176.0
Sauces used as condiments and dessert sauces	26.1	22.4	15.0	21.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	45.0	45.0	60.0	75.0	116.1	450.0
Sauces, savory, chutneys and pickles	68.6	49.3	60.0	60.0	60.0	75.0	75.0	90.0	90.0	105.0	120.0	150.0	180.0	300.0	600.0
Cheese	37.8	26.6	32.0	32.0	32.0	40.0	46.0	46.0	48.0	64.0	69.0	90.6	96.0	134.4	300.0
Fish products – mean consumption 30g ^a	30.8	25.4	23.0	23.0	23.0	30.0	32.0	40.0	40.0	46.0	60.0	80.0	102.5	127.5	160.0
Fish products – mean consumption 115g ^b	122.9	110.6	100.0	101.0	101.0	110.0	126.0	150.0	162.0	200.1	202.0	303.0	324.0	458.5	1134.0
Meat products – mean consumption 65g ^c	38.3	38.8	32.0	32.0	32.0	32.0	40.0	46.0	46.0	64.0	70.0	98.1	140.0	210.0	560.0
Meat products – mean consumption 105g ^d	111.9	70.7	101.0	101.0	101.0	110.0	110.0	126.0	150.0	162.0	202.0	243.0	301.1	330.0	880.0
Crackers, crisp bread, rusk and toast	24.0	15.2	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	36.0	36.0	48.0	60.0	72.0	180.0
Bread, bread rolls and bread doughs	92.6	47.5	80.0	86.0	90.0	98.0	120.0	120.0	120.0	130.0	160.0	180.0	199.5	240.0	510.0
Herbs and spices mixes, bouillon cubes, yeast extract	18.1	32.4	10.0	10.0	10.0	15.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	35.5	65.5	200.0	400.0
Alcoholic drinks, alcohol ≤15%	272.8	149.9	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	420.0	420.0	420.0	560.0	633.5	700.0	1120.0
Alcoholic drinks, alcohol above 15%	61.8	50.6	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	90.0	90.0	100.0	150.0	180.0	240.0	699.0
Beer	672.8	624.4	330.0	495.0	660.0	660.0	660.0	660.0	990.0	990.0	1320.0	1980.0	2640.0	3300.0	5940.0
Drinks without alcohol (excl. syrup)	479.6	291.8	400.0	400.0	500.0	540.0	600.0	600.0	600.0	800.0	800.0	1000.0	1200.0	1600.0	5000.0
Cookies (biscuits)	37.6	25.5	30.0	36.0	36.0	36.0	47.5	48.0	48.0	60.0	72.0	96.0	120.0	120.0	192.0
Macarons	14.9	13.1	7.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	21.0	22.4	28.0	44.8	56.0	57.1	70.0
Cakes (including pastry)	137.2	69.5	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	200.0	200.0	250.0	250.0	300.0	375.0	875.0
Breakfast products eaten unprocessed (e.g. müsli, oat and maize flakes)	44.4	28.1	46.0	46.0	46.0	46.0	47.0	64.0	64.0	64.0	92.0	92.0	117.0	117.0	234.0
Breakfast products, porridge	168.0	163.2	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	202.0	202.0	225.0	257.0	300.0	356.0	502.9	2850.0
Maize grain	56.2	45.7	38.0	38.0	38.0	60.0	64.0	64.0	64.0	114.1	115.0	119.6	215.0	215.0	345.0
Pasta, rice, couscous and other grains	159.7	102.0	125.0	139.0	139.0	148.0	208.0	208.0	222.0	222.0	278.0	363.0	416.0	444.0	726.0
Legumes ^e	109.5	70.4	82.0	106.0	106.0	106.0	106.0	130.8	139.0	139.0	215.0	230.4	282.7	363.9	444.0
Fruit and vegetables, processed	133.0	86.1	115.0	115.0	135.0	135.0	159.0	185.0	200.0	215.0	238.0	238.0	370.0	476.0	714.0
Eggs	42.1	28.7	40.0	40.0	46.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	80.0	110.0	110.0	110.0	165.0
Egg based dishes (Omelette plain, fried eggs)	68.2	38.0	50.0	50.0	50.0	79.1	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	150.0	200.0	300.0
Omelette with bacon	149.3	69.0	100.0	110.5	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	245.0	300.0	400.0	600.0
Sandwich and pizza	366.8	263.4	290.0	300.0	350.0	400.0	450.0	450.0	600.0	600.0	900.0	900.0	900.0	900.0	2000.0
Composite dishes ^f	204.9	122.1	165.0	165.0	208.0	237.0	237.0	237.0	248.0	330.0	358.0	450.0	474.0	716.0	1080.0
Cream and coffee milk	18.8	25.9	14.0	14.0	14.0	14.0	20.3	21.0	21.0	28.0	28.0	28.0	32.6	110.7	199.5
Ice cream	77.7	45.9	50.0	50.0	75.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	150.0	200.0	200.0	600.0
Milk and milk products for drinking and consumed with a spoon	260.3	180.2	200.0	200.0	200.0	200.0	250.0	400.0	400.0	400.0	400.0	600.0	600.0	800.0	3000.0

^asuch as: prepared fish salad, fish fingers breaded, canned seafood.

^bsuch as: fish balls.

^csuch as: bacon, cooked sausages, pat.

^dsuch as: meat loaf, meat balls, meat burger.

^esuch as: dry seeds.

^fsuch as: lasagne, goulash, fish gratin.

Socker

Tillåtna näringspåståenden om socker är

- Låg sockerhalt
- Sockerfri
- Utan tillsatt socker
- Minskat innehåll av socker

Med socker menar man mängden sockerarter, det vill säga den totala mängden av alla sockerarter i livsmedlet.

Tabellen anger mängdkraven och övriga villkor för att få göra påståendena.

Näringspåståenden om lågt innehåll av socker	Villkor för användning	Övrig kommentar
Låg sockerhalt	$\leq 5 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 2,5 \text{ g}/100 \text{ ml}$	Avser summan av alla sockerarter
Sockerfri	$\leq 0,5 \text{ g}/100 \text{ g}$ $\leq 0,5 \text{ g}/100 \text{ ml}$	Avser summan av alla sockerarter
Utan tillsatt socker		<p>Inga mono- eller disackarider eller annat livsmedel tillsatt på grund av sina sötande egenskaper</p> <p>Om naturligt förekommande socker finns i livsmedlet, bör informationen ”Innehåller naturligt förekommande socker” anges</p>

Påståendet Minskat innehåll av socker tas upp under avsnittet Jämförande näringspåståenden.

Villkor för påståendet Sockerfri utvecklas under avsnittet Fritt från energi, fett, socker, salt.

> Jämförande näringspåståenden

> Fritt från energi, fett, socker, salt

Låg sockerhalt

För att ett livsmedel ska få ha näringspåståendet Låg sockerhalt ska summan av alla naturliga och tillsatta sockerarter räknas ut och uppfylla mängdvillkoren.

Exempel på näringspåstående om låg sockerhalt

En fruktyoghurt är märkt med näringspåståendet Låg sockerhalt. Påståendet får göras om summan av laktos i yoghurten, sockerarter från frukt och bär, och tillsatta sockerarter, inte överskrider villkoren för näringspåståendet.

Utan tillsatt socker

Påståendet Utan tillsatt socker (sockerarter) får användas om inga sockerarter (mono- eller disackarider) har tillsatts till livsmedlet. Om andra söta ingredienser har använts i livsmedlet, till exempel honung eller fruktjuice, får påståendet göras om syftet med ingrediensen är något annat än att ge sötande effekt, till exempel smak, färg eller konsistens.

Om naturligt förekommande socker finns i livsmedlet, bör informationen ”Innehåller naturligt förekommande socker” anges.

Sötningemedel är inte sockerarter

Sötningemedel innehåller inga sockerarter och räknas därför inte som ”livsmedel som används för sina sötande egenskaper” enligt definitionen av påståendet Utan tillsatt socker. Sötningemedel kan alltså ingå i livsmedel som märks med näringspåståendet Utan tillsatt socker. Innehåll av sötningemedel i livsmedel ska anges enligt förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel gällande påståendet Utan tillsatt socker

Påståendet accepteras

- Om sockerarter har använts under tillverkningen av ett livsmedel men har förbrukats under framställning av det färdiga livsmedlet, har slutproduktens innehåll av sockerarter inte påverkats. Näringspåståendet utan tillsatt socker får då göras, eftersom påståendets syfte är att konsumenten ska bli medveten om innehållet i livsmedlet, inte processen. Exempel på det kan vara bakat bröd, där allt tillsatt socker förvinner som jästnäring.

Påståendet kan vara vilseledande

- Om frukt och bär enligt tillverkaren har använts som ingrediens i ett livsmedel för att förutom fruktsmak ge en viss konsistens, munkänsla eller ökat innehåll av fiber, måste en bedömning göras av om syftet med tillsättningen i själva verket är att ge söt smak åt livsmedlet. Om så är fallet får näringspåståendet inte göras.
- En produkt består av äppeljuice och druvjuice. Produkten har beteckningen ”äppel- och

druvjuice”. Påståendet Utan tillsatt socker får inte göras om produkten eftersom man enligt LIVSFS 2003:18 inte får tillsätta socker till fruktjuicer. Näringspåståendet är vilseledande eftersom alla fruktjuicer är utan tillsatt socker.

- Exempel på ingredienser som nästan uteslutande består av sockerarter är honung och maltextrakt. Om de används i en produkt och sockerarterna finns kvar i det färdiga livsmedlet kan det vara vilseledande att ange Utan tillsatt socker i produktmärkingen.

Påståendet bör kompletteras med ”innehåller naturligt förekommande socker”

- Torkad frukt och torkade bär innehåller naturligt förekommande sockerarter (cirka 40 -70 g/100 g). Näringspåståendet Utan tillsatta sockerarter får göras om sådana livsmedel, men bör åtföljas av informationen ”innehåller naturligt förekommande sockerarter”.

Osötad kan betyda olika saker

Begreppet ”osötad” kan ha samma innebörd som näringspåståendet Utan tillsatt socker, men det kan också ha andra innebörder. Ett syfte kan vara att beskriva smaken på en produkt och i så fall är begreppet inte ett näringspåstående. Om syftet däremot är att påstå att inga sockerarter har tillsatts, är begreppet ”osötad” likvärdigt med näringspåståendet Utan tillsatt socker och ska uppfylla villkoren för det näringspåståendet. Bedömning av innebörden i uttrycket får göras från fall till fall.

SVERIGE

(19) SE



Översättning av europeisk patentskrift (T 3)

(87) Europeiskt publ nr 0731646 2001:10

(86) Europeiskt ansökningsnr 94927898.0

(51) Internationell klass ⁷

PATENTVERKET

A23L 1/105 C12P 19/14 C12P 19/22

(86) Ingivningsdag för ansökan
om europeiskt patent
1994-09-14

(45) Meddelandedatum för
det europeiska patentet
2001-03-07

(60) Stamansökans nummer

(24) Löpdag

(30) Prioritetsuppgifter
1993-09-15 SE 9302996

- -

(54) Benämning
Homogen och stabil cerealiesuspension

(73) Patenthavare
Cereal Base Ceba AB ,22363 Lund SE

(72) Uppfinnare

L . Lindahl , 22471 Lund SE
I . Ahldén , 22224 Lund SE
R . Öste , 22473 Lund SE
I . Sjöholm , 22653 Lund SE

(84) Designerade stater

AT BE CH DE DK ES FR GB GR IE IT LI LU MC NL PT SE

CEREAL BASE CEBA AB
EPC 94927898.0
EP-SE-2001914/Ingrid Wiklund/MEM

1

HOMOGEN OCH STABIL CEREALIESUSPENSION

Föreliggande uppfinning avser en homogen och stabil cerealiesuspension med smak och arom av naturlig havre samt ett förfarande för framställning därav.

5 Havre skiljer sig från övriga cerealier i många avseenden. Den har högre protein- och fetthalter och lägre kolhydrathalt än jämförbara cerealier.

På senare år har intresset för havre som livsmedel ökat stort. Främsta orsaken härtill är att havrefibrer visat sig ha hälsosamma egenskaper genom att det sänker
10 nivån på halten serumkolesterol. En annan orsak är att protein hos havre är av hög kvalitet sett ur näringssynpunkt och att havre innehåller större mängder fleromättade fetter. Havre är dessutom en bra källa till essentiella aminosyror och mineraler.

15 En stor fördel med havre är att hela sädeskornet, efter borttagande av det yttre skalet, kan användas för framställning av olika produkter. De ämnen som ur näringssynpunkt är mest intressanta hos havre finns förhållandevis jämnt fördelade i hela sädeskornet. I korn
20 från andra sädesslag är däremot näringsämnen ofta koncentrerade till vissa delar av kornet.

De vanligaste livsmedlen som tillverkas av havre är gryn för beredning av gröt samt mjöl som tillsats till vällingprodukter och barnmat. Havre i olika former
25 används även som tillsats till bröd och kakor, godsaker, bakmixer, hälsoprodukter etc. Dess funktionella egenskaper kommer till användning i sådana produkter som såser, soppor och köttfärs.

Det är känt genom US patentskriften 4 996 063 (G F
30 Inglett) att framställa vattenlösliga dietfiberkompositioner genom behandling av malda havreprodukter med α -amylaser. α -amylaset används därvid för förtunning av havrestärkelsen, varför vilka α -amylaser som helst kan

användas. De genom denna metod framställda pulverformiga dietfiberkompositionerna är färglösa och saknar naturliga aromämnen och används som tillsats till livsmedel. De kända produkterna saknar inte endast oönskade aromämnen utan även de angenäma smak- och aromämnen i naturlig havre. Produkterna används som fettersättningsmedel.

Ändamålet med föreliggande uppfinning är att åstadkomma en mjölkliknande produkt baserad på havre.

Den mjölkliknande produkten skall kunna drickas som sådan och suspensionen måste därför förbli stabil och homogen under lång tid och ha tilltalande smak och arom. Den bör vidare inte innehålla några främmande tillsatser, såsom stabiliseringsmedel, konstgjorda smak- och aromämnen etc.

Ändamålet med uppfinningen uppnås genom åstadkommande av en homogen och stabil cerealiesuspension med smak och arom av naturlig havre, vilken cerealiesuspension innehåller intakta β -glukaner från utgångsmaterialet och har framställts genom

- A) torr- eller våtmalning av havregryn eller av på annat sätt värme- och vattenbehandlad havre till mjöl,
- B) suspendering i vatten av havremjölet, då detta framställts genom torrmalning,
- C) eventuell centrifugering eller dekantering av suspensionen för avlägsnande av grövre fiberpartiklar,
- D) behandling av suspensionen med β -amylas, som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt, till en viskositet av 3-0,1 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹ och
- E) behandling av suspensionen med α -amylas, som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt, för åstadkommande av en viskositet av < 0,5 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹,
- F) företrädesvis homogenisering av den enzymbehandlade suspensionen samt

G) UHT-behandling (UHT = Ultra High Temperature) av suspensionen för erhållande av en steril produkt under samtidig inaktivering av tillsatta enzymer.

Uppfinningen omfattar även ett förfarande för framställning av en homogen och stabil cerealiesuspension innehållande intakta β -glukaner från utgångsmaterialet och med smak och arom av naturlig havre, vilket omfattar förfaringsstegen A) -G) ovan.

Cerealiesuspensionen enligt uppfinningen kan användas som alternativ till mjölk. Förutom att ha havrens ovan nämnda näringsmässigt fördelaktiga egenskaper bör produkten dessutom vara lämplig för laktosintoleranta personer.

Produkten kan användas som bas eller tillsats till glass, välling, yoghurt, milkshake, som hälsodryck eller mellanmål etc.

Produkten är homogen och stabil utan tillsats av främmande stabiliseringsmedel på grund av att den innehåller intakta β -glukaner från utgångsprodukten.

Cerealiesuspensionen enligt uppfinningen framställs lämpligen utgående från kommersiellt producerade, förgelatiniserade havregryn med havrens ursprungliga smak och arom. Havregrynen males genom total utmalning av hela havregrynet till havremjöl. Malningen utföres antingen som torr- eller våtmalning. Vid torrmalning suspenderas mjölet i vatten, företrädesvis vid en temperatur av 50-53°C. Även vid våtmalning används företrädesvis vatten med en temperatur av 50-53°C. Särskilt goda resultat erhålles om vattnet är avjoniserat.

Uppslamningen eller suspensionen har lämpligen ett viktförhållande mjöl:vatten av inom området 1:5-1:8, vilket motsvarar en torrsubstanshalt av 10-15%. Suspensionen omröres tills mjölet är löst och önskad extraktion har uppnåtts. pH-värdet vid uppslamningen bör vara minst 5.

För borttagande av grövre fiberpartiklar kan suspensionen därefter centrifugeras eller dekanteras med ett G-tal av 350-450 och under en tid av ca 10-15 min.

5 β -amylas och α -amylas tillsättes. β -amylaset skall vara ett β -amylas, som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt, och är företrädesvis 1,4- α -D-glukanmaltohydrolas. α -amylaset skall vara ett α -amylas som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt.

10 Mängden enzym, temperaturen på uppslamningen, omröringstid och pH-värde optimeras efter gelatinisering av stärkelse och för erhållande av en produkt med lämplig viskositet efter upphettning. Valet av lämpliga parametrar påverkas av flera faktorer, såsom utgångsprodukt
15 och använda enzymer liksom av önskad viskositet på slutprodukten.

Behandlingen med β -amylaset genomföres så att suspensionen får en viskositet av 3-0,1 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹ och med α -amylaset till en
20 viskositet av < 0,5 Pas i samma skjuvhastighetsintervall.

Produkten homogeniseras därefter, lämpligen vid en temperatur av 72-75°C och under ett tryck av 200-250 bar.

Slutligen underkastas produkten en UHT-behandling (Food Engineering and Dairy Technology, H.G. Kessler,
25 Verlag A. Kessler, 1981, kapitel 6, sid 139-207) för sterilisering av produkten under samtidig inaktivering av tillsatta enzymer. Den färdiga produkten förpackas lämpligen aseptiskt.

30 Produktens maximalt möjliga torrsbstanshalt ligger inom området 10-15%. Viskositeten vid rumstemperatur är mindre än 0,5 Pas. β -glukanvärdena (räknat på torrsbstanshalt) bestämdes med användning av "Biocon kit", Biocon Pty. Ltd, Australien, enligt följande:

Ej enzymbehandlad cerealieprodukt: 6,5% map TS
35 Cerealieprodukt + β -amylas: 5,8% -"-

Uppfinningen kommer att beskrivas närmare med hjälp av nedanstående utföringsexempel.

Exempel 1 (utan centrifugering)

I direkt samband med förfarandet mals havregryn, ångpreparerade och pressade, till mjöl (100% utmalning). Det är en fördel om mjölet är finmalet och kan passera en 5 kvarnsikt med masköppningen 0,8-1 mm. Ett kg mjöl blandas under omröring med 6 liter vatten. Vattnets temperatur bör hålla 50-53°C.

Till den bildade slurrin sätts β -amylas under konstant omröring i ett första enzymbehandlingssteg. In- 10 kuberingstemperaturen vid enzymsteg 1 är 53-55°C. Första enzymbehandlingssteget fortgår tills slurryns viskositet sjunkit till området 3-0,1 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹.

Ett α -amylas som specifikt genererar maltosenheter 15 sätts därefter till slurrin i ett andra enzymbehandlingssteg. Inkuberingstemperaturen vid enzymsteg 2 är 55-57°C. Inkuberingen med α -amylas fortgår tills slurrin erhåller en viskositet av < 0,5 Pas i samma skjuvhastighetsintervall som ovan.

20 Slurrin homogeniseras vid trycket 200 bar (homogeniseringen bör ske inom intervallet 160-250 bar) och vid en temperatur av 72-75°C. Direkt efter homogeniseringen behandlas slurrin vid en temperatur av 137-138°C under 3-4 s genom indirekt ånga för att erhålla en steril produkt 25 (avdödning av bakterier och sporbildare) innan den packas aseptiskt. Samtidigt fås även en total inaktivering av tillsatta enzymer.

Den framställda så kallade havrebasens sammansättning

% TS	13,4
% protein map TS	2,2
% fett map TS	0,8
% fiber, totalt map TS	0,8
varav % fiber lösliga	0,34
% fiber olösliga	0,45
% stärkelse map TS (inkl *sockerarter)	7,9

*sockerarter, mg/g TS:

Fruktos	-
Glukos	2,2
Sackaros	11,8
Maltos	316,0
Raffinos	3,0
Maltotrios	7,8

Exempel 2 (med centrifugering)

- 5 Exempel 1 upprepades men med ett separeringssteg för borttagande av grövre fiberpartiklar. Separeringen åstadkoms genom en centrifugering vid 400 G före första enzyminkuberingen.

PATENTKRAV

1. Homogen och stabil cerealiesuspension med smak och arom av naturlig havre, vilken innehåller intakta β -glukaner från utgångsmaterialet, har en viskositet av under 0,5 Pas vid rumstemperatur och kan erhållas genom
- 5 A) torr- eller våtmalning av havregryn eller av på annat sätt värme- och vattenbehandlad havre till mjöl,
 - B) suspendering i vatten av havremjölet, då detta fram-
 - 10 ställts genom torrmalning,
 - C) eventuell centrifugering eller dekantering av suspensionen för avlägsnande av grövre fiberpartiklar,
 - D) behandling av suspensionen med β -amylas, som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och
 - 15 proteinaseffekt, till en viskositet av 3-0,1 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹,
 - E) behandling av suspensionen med α -amylas, som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt, för åstadkommande av en viskositet av
 - 20 < 0,5 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹,
 - F) företrädesvis homogenisering av den enzymbehandlade suspensionen samt
 - G) UHT-behandling (UHT = Ultra High Temperature) av suspensionen för erhållande av en steril produkt under
 - 25 samtidig inaktivering av tillsatta enzymer.
2. Förfarande för framställning av en homogen och stabil cerealiesuspension, vilken innehåller intakta β -glukaner från utgångsmaterialet, har smak och arom av naturlig havre och har en viskositet av under 0,5 Pas vid
- 30 rumstemperatur, omfattande
 - A) torr- eller våtmalning av havregryn eller av på annat sätt värme- och vattenbehandlad havre till mjöl.
 - B) suspendering i vatten av havremjölet, då detta fram-
 - 35 ställts genom torrmalning,
 - C) eventuell centrifugering eller dekantering av suspensionen för avlägsnande av grövre fiberpartiklar,
 - D) behandling av suspensionen med β -amylas, som specifikt

- genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt, till en viskositet av 3-0,1 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹,
- 5 E) behandling av suspensionen med α -amylas, som specifikt genererar maltosenheter och som saknar glukanas- och proteinaseffekt, för åstadkommande av en viskositet av < 0,5 Pas i skjuvhastighetsintervallet 10-100 s⁻¹,
- F) företrädesvis homogenisering av den enzymbehandlade suspensionen samt
- 10 G) UHT-behandling (UHT = Ultra High Temperature) av suspensionen för erhållande av en steril produkt under samtidig inaktivering av tillsatta enzymer.
3. Förfarande enligt krav 2, k ä n n e t e c k n a t av att vattnet vid våtmalningen i steg A) och suspenderingen i steg B) är avjoniserat vatten.
- 15 4. Förfarande enligt krav 2 eller 3, k ä n n e t e c k n a t av att havremjölet suspenderas till en torrrsubstanshalt av 10-15% i steg B).
5. Förfarande enligt ett eller flera av kraven 2-4, k ä n n e t e c k n a t av att vattnet vid våtmalningen i steg A) och suspenderingen i steg B) har en temperatur av 50-53°C.
- 20 6. Förfarande enligt ett eller flera av kraven 2-5, k ä n n e t e c k n a t av att β -amylaset i steg D) är 1,4- α -D-glukanmaltohydrolas.
- 25 7. Förfarande enligt ett eller flera av kraven 2-6, k ä n n e t e c k n a t av att den homogena, stabila cerealieprodukten förpackas aseptiskt.

På Livsmedelsverkets webbplats använder vi [kakor \(cookies\)](#) för besöksstatistik och för din användarupplevelse.

Acceptera kakor

Sök näringsinnehåll

[Livsmedelsverket.se](#)

[Om livsmedelsdatabasen](#)

[Hjälp](#) | [In English](#)

Sök

Min lista 0

Livsmedel

Näringsämnen

Sök näringsinnehåll är en nationell livsmedelsdatabas som upprätthålls av Livsmedelsverket

[Mer information eller hjälp](#)

[Ladda ner livsmedelsdatabasen](#)



Filtrera sökresultatet

Allt (35)

Bröd (3)

Bullar, kakor, tårter (2)

Dryck (3)

Flingor, frukostflingor, müsli, gröt, välling (15)

Glass (1)

Mejeri (9)

Mjöl (2)

Pasta, ris, gryn (2)

Pålägg (2)

Rätter (1)

Livsmedel - 35 träffar på havre

Alla

[Havrebaserat bredbart pålägg](#)

[Havredryck](#)

[Havredryck berikad](#)

[Havredryck choklad berikad](#)

[Havredryck m. apelsin mango](#)

[Havregryn fullkorn](#)

[Havregrynsgröt fullkorn](#)

[Havregrynsgröt fullkorn fiberhavregryn](#)

[Havregrynsgröt kokt m. mjölk](#)

- | | | |
|--------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> | Havregurt naturell berikad | |
| <input type="checkbox"/> | Havregurt smaksatt bågare berikad | |
| <input type="checkbox"/> | Havrekli | |
| <input type="checkbox"/> | Havremjöl fullkorn | |
| <input type="checkbox"/> | Havremust pulver berikad | |
| <input type="checkbox"/> | Havrevälling hemlagad | |
| <input type="checkbox"/> | Bar m. fiber havre vete naturell | |
| <input type="checkbox"/> | Barngröt fr. 6 mån havre berikad typ God natt | |
| <input type="checkbox"/> | Barngröt fr. 6 mån havre m. banan hallon berikad typ Nestlé | |
| <input type="checkbox"/> | Barngröt fr. 8 mån havre m. banan mango berikad typ Nestlé | |
| <input type="checkbox"/> | Chokladboll hemlagad | |
| <input type="checkbox"/> | Fiberhavregryn fullkorn havre m. vetekli | |
| <input type="checkbox"/> | Fraiche m. havre veg. fett 15% | |
| <input type="checkbox"/> | Frukostflingor havre fullkorn berikad typ Havrefras | |
| <input type="checkbox"/> | Frukostflingor müsli vete havre råg korn fullkorn m. frukt n... | |
| <input type="checkbox"/> | Glass havreglass m. vanilj mjölkfri fett 10% | |
| <input type="checkbox"/> | Grynblandning havre råg vete korn kokt m. salt | |
| <input type="checkbox"/> | Hårt bröd fullkorn havre vete råg m. mjölk fibrer 8% | |
| <input type="checkbox"/> | Hårt bröd fullkorn vete havre kli m. socker örtekryddor fibrer... | |
| <input type="checkbox"/> | Hårt bröd tunnbröd fullkorn vete råg korn havre | |
| <input type="checkbox"/> | Kex havrekex fullkorn | |
| <input type="checkbox"/> | Kruskagröt fullkorn m. havregryn vetekli russin | |

Mathavre kokt m. salt

Matlagningsbas m. havre fett 13%

Mjölblandning vete råg korn havre vitberik.

Vaniljsås m. havre fett 11%

Ladda ner

Du kan ladda ner hela livsmedelsdatabasen till en Excelfil. Näringsinnehåll per 100 g livsmedel.

Ladda ner livsmedelsdatabasen

Använd gärna uppgifterna

Använd gärna uppgifter ur livsmedelsdatabasen men ange alltid källan: Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas version 2020-01-16. När uppgifterna används, får data inte förändras.



Tel: 018-17 55 00
Postadress: Livsmedelsverket
Box 622, 751 26 Uppsala

På Livsmedelsverkets webbplats använder vi [kakor \(cookies\)](#) för besöksstatistik och för din användarupplevelse. [Acceptera kakor](#)

Sök näringsinnehåll

[Livsmedelsverket.se](#) | [Om livsmedelsdatabasen](#)

| [Hjälp](#) | [In English](#)

Sök

Min lista **1**

Näringsinnehåll

Välj näringsämneslista

Alla näringsämnen

Välj vikt/port.

Vikt 100 g

Spara lista

Spara som

Alla värden och vikter anges för ätlig del

[Tillbaka till sökresultatet](#)

Havregryn fullkorn

Näringsämne (enhet)

Vikt standard (g)	100
Energi (kcal)	375
Energi (kJ)	1 569
Kolhydrater (g)	64,10
Fett (g)	6,98
Protein (g)	9,50
Fibrer (g)	7,50
Vatten (g)	10,20
Alkohol (g)	0,00

Aska (g)	1,70
Kolhydrater	
Monosackarider (g)	0,00
Disackarider (g)	1,05
Sackaros (g)	1,05
Socketarter (g)	1,0
Stärkelse (g)	61,70
Fettsyror	
Summa mättade fettsyror (g)	1,13
Fettsyra 4:0-10:0 (g)	0,00
Laurinsyra C12:0 (g)	0,00
Myristinsyra C14:0 (g)	0,01
Palmitinsyra C16:0 (g)	1,00
Stearinsyra C18:0 (g)	0,09
Arakidinsyra C20:0 (g)	0,01
Summa enkelomättade fettsyror (g)	2,56
Palmitoljesyra C16:1 (g)	0,01
Oljesyra C18:1 (g)	2,44
Summa fleromättade fettsyror (g)	2,85
Linolsyra C18:2 (g)	2,74
Linolensyra C18:3 (g)	0,11
Arakidonsyra C20:4 (g)	0,00
EPA (C20:5) (g)	0,00

DPA (C22:5) (g)	0,00
DHA (C22:6) (g)	0,00
Vattenlösliga vitaminer	
Tiamin (mg)	0,290
Riboflavin (mg)	0,070
Vitamin C (mg)	0,0
Niacin (mg)	0,80
Niacinekvivalenter (NE)	2,40
Vitamin B6 (mg)	0,110
Vitamin B12 (µg)	0,000
Folat (µg)	30,2
Fettlösliga vitaminer	
Retinol (µg)	0,0
Vitamin A (RE)	0,0
β-Karoten (µg)	0
Vitamin D (µg)	0,000
Vitamin E (mg)	0,81
Vitamin K (µg)	2,2
Mineraler	
Fosfor (mg)	360,0
Jod (µg)	6,8
Järn (mg)	3,430
Kalcium (mg)	43,0

Kalium (mg)	340,0
Koppar (mg)	0,350
Magnesium (mg)	110,0
Natrium (mg)	1,4
Salt (g)	0,00
Selen (µg)	0,00
Zink (mg)	2,600
Kolesterol	
Kolesterol (mg)	0,00
Övrigt	
Fullkorn totalt (g)	100
Avfall (skal etc.) (%)	0,0

Ladda ner

Du kan ladda ner hela livsmedelsdatabasen till en Excel-fil. Näringsinnehåll per 100 g livsmedel.

Ladda ner livsmedelsdatabasen

Använd gärna uppgifterna

Använd gärna uppgifter ur livsmedelsdatabasen men ange alltid källan: Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas version 2020-01-16. När uppgifterna används, får data inte förändras.



Livsmedelsverket

Tel: 018-17 55 00
Postadress: Livsmedelsverket
Box 622, 751 26 Uppsala