



# Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare





## Innehåll

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 INTRODUKTION</b> .....  | <b>6</b>  |
| <b>2 AGSTIFTNING OCH ANVISNINGAR</b> .....   | <b>7</b>  |
| <b>3 DEFINITIONER</b> .....  | <b>15</b> |
| <b>4 MÄRKNINGSBESTÄMMELSER</b> .....   | <b>18</b> |
| 4.1 Allmänt .....  | 18        |
| 4.2 Läsbarhet, tydlighet och synlighet .....   | 19        |
| 4.3 Korrekt information om livsmedlet, vilseledande information är förbjuden .....             | 24        |
| 4.4 Språkbestämmelser .....  | 26        |
| 4.5 Ansvar för att livsmedlen förses med märkningar .....                                      | 29        |
| <b>5 MÄRKNINGSBESTÄMMELSERNAS TILLÄMPNINGSSOMRÅDE</b> .....                                    | <b>31</b> |
| 5.1 Märkning som begrepp .....   | 31        |
| 5.2 Livsmedel som begrepp .....  | 33        |
| 5.3 Färdigförpackat och oförpackat livsmedel som begrepp .....                                 | 37        |
| 5.4 Var ska märkningarna placeras? .....   | 40        |
| 5.5 Saluhållande och annan överlåtelse .....   | 41        |
| 5.6 Konsument, storhushåll och industrin .....   | 43        |
| 5.7 Livsmedel avsedda att överlåtas i Finland och att utföras från Finland .....               | 45        |
| <b>6 ALLMÄNNA MÄRKNINGAR PÅ FÖRPACKADE LIVSMEDEL</b> .....                                     | <b>45</b> |
| 6.1 Livsmedlets beteckning .....   | 48        |
| 6.1.1 Officiell beteckning .....   | 49        |
| 6.1.2 Sedvanlig beteckning .....   | 53        |
| 6.1.3 Beskrivande beteckning .....   | 54        |
| 6.1.4 Hur formen eller bearbetningen framgår av livsmedlets beteckning .....                   | 64        |
| 6.1.5 Livsmedlets beteckning – mängden av en ingrediens .....                                  | 66        |
| 6.2 Ingrediensförteckning - ingredienser .....   | 67        |
| 6.2.1 Ingredienser .....   | 68        |
| 6.2.2 Livsmedel, för vilka ingredienserna inte behöver anges .....                             | 69        |
| 6.2.3 Livsmedel som inte betraktas som ingredienser .....                                      | 70        |
| 6.2.4 Ämnen och produkterna som orsakar allergier och intolerans och märkningarna om dem ..... | 71        |
| 6.2.5 En koncentrerad eller torkad ingrediens .....  | 80        |
| 6.2.6 Konstruerat nanomaterial som ingrediens .....  | 81        |
| 6.2.7 Vissa ingrediensers kategorinamn .....   | 82        |
| 6.2.8 Tillsatser, aromer och enzymer (medel som förbättrar livsmedel) .....                    | 84        |
| 6.2.9 Ingrediensernas ordningsföljd .....  | 89        |



|   |     |
|---|-----|
| 6.2.10 Sammansatt ingrediens .....  | 91  |
| 6.3 Näringsmässig beräkning .....   | 94  |
| 6.4 Ingrediensernas mängd.....  | 97  |
| 6.4.1 Hur ingrediensers mängd anges .....   | 97  |
| 6.4.2. Undantag till skyldigheten att ange ingrediensens mängd .....                  | 100 |
| 6.5 Märkningen kraftigt saltat eller innehåller mycket salt.....                      | 103 |
| 6.5.1 Hur saltet ska anges .....  | 103 |
| 6.5.2 Angivande av ett livsmedel som kraftigt saltat.....                             | 105 |
| 6.5.3 Angivande av att ett livsmedel innehåller mindre salt .....                     | 108 |
| 6.5.4 Angivande av mängden salt i oförpackade livsmedel.....                          | 109 |
| 6.6 Nettokvantiteten.....   | 110 |
| 6.6.1 Hur nettokvantiteten anges .....  | 110 |
| 6.6.2 Undantag.....   | 115 |
| 6.6.3 Fyllnadsgraden .....  | 116 |
| 6.7 Datummärkningarna .....   | 117 |
| 6.7.1 Minsta hållbarhetstiden.....  | 119 |
| 6.7.2 Sista förbrukningstidpunkten eller sista förbrukningsdagen.....                 | 123 |
| 6.7.3 Nedfrysningsdatumet .....   | 125 |
| 6.7.4 Lättnader som gäller datummärkningarna .....                                    | 126 |
| 6.7.5 Övriga datummärkningar .....  | 127 |
| 6.8 Företagarens namn och adress.....   | 128 |
| 6.9 Kontroll- eller identifieringsmärkning och ursprungsmärkning.....                 | 130 |
| 6.9.1 Kontrollmärkningen .....  | 130 |
| 6.9.2 Identifieringsmärkningen.....   | 131 |
| 6.9.3 Ursprungskoden på ägg .....   | 133 |
| 6.10 Ursprungslandet eller härkomstplatsen .....                                      | 135 |
| 6.10.1 Definitioner på ursprungsland och härkomstplats .....                          | 135 |
| 6.10.2 Angivande av ursprungslandet eller härkomstplatsen .....                       | 138 |
| 6.10.3 Huvudingrediensens ursprungslands- eller härkomstplatsmärkning.....            | 140 |
| 6.10.4 Ursprungslandet för mjölk och en ingrediens i ett livsmedel (kött, mjölk)..... | 141 |
| 6.10.5 Ursprungslandet för färskt kött som används på serveringsställen .....         | 145 |
| 6.10.6 Andra särskilda bestämmelser.....  | 148 |
| 6.10.7 Ett livsmedel som härstammar från en israelisk bosättning .....                | 150 |
| 6.10.8 Frivilliga ursprungsmärkningar .....   | 151 |
| 6.11 Livsmedelspartiets identifieringskod .....                                       | 153 |
| 6.12 Förvaringsanvisning .....  | 154 |
| 6.13 Bruksanvisning .....   | 156 |
| 6.13.1 Varningsfraser som bruksanvisning.....   | 157 |



|   |            |
|---|------------|
| 6.13.2 Särskilda bestämmelser .....   | 159        |
| 6.14 Alkoholhalten .....  | 164        |
| 6.15 Hur man anger att ett sötningsmedel använts .....                      | 169        |
| 6.16 Hur man anger att förpackningsgaser använts .....                      | 171        |
| 6.17 Näringsdeklaration (näringsvärdesmärkning) .....                       | 171        |
| 6.17.1 Tidtabell .....  | 172        |
| 6.17.2 Näringsvärdets innehåll .....  | 173        |
| 6.17.3 Hur näringsvärdesinformationen ges .....                             | 174        |
| 6.17.4 Hur energivärdet anges .....   | 176        |
| 6.17.5 Hur mängden natrium och koksalt anges .....                          | 177        |
| 6.17.6 Vitaminer och mineralämnen .....                                     | 178        |
| 6.17.7 Näringsämnesavrundningar och tillåtna avvikelser .....               | 180        |
| 6.17.8 Övriga näringsämnen än de som ska anges i näringsdeklarationen ..... | 181        |
| 6.17.9 Exempel på en näringsvärdesmärkning på ett livsmedel .....           | 183        |
| 6.17.10 Hur mängden av ett näringsämne säkerställs .....                    | 184        |
| 6.17.11 Den frivilliga näringsvärdesmärkningen – GDA och RI .....           | 185        |
| 6.17.12 Livsmedel som är befriade från näringsdeklaration .....             | 188        |
| 6.17.13 Särskilda bestämmelser .....  | 191        |
| <b>7 INFORMATION SOM SKA GES OM OFÖRPACKADE LIVSMEDEL.....</b>              | <b>193</b> |
| 7.1 Vilken information ska ges om oförpackade livsmedel .....               | 194        |
| 7.2 Hur ska informationen ges om oförpackade livsmedel .....                | 199        |
| 7.3 Frivilliga näringsvärdesmärkningar .....                                | 202        |
| 7.4 Hur ett livsmedelsparti märks .....                                     | 203        |
| <b>8 INFORMATION SOM SKA GES VID DISTANSFÖRSÄLJNING.....</b>                | <b>203</b> |
| 8.1 Grundläggande principer vid distansförsäljning .....                    | 204        |
| 8.2 Information som ska ges innan livsmedlet köps .....                     | 204        |
| 8.3 Livsmedelsinformation som ska ges vid leveranstidpunkten .....          | 205        |
| 8.4 På vilket språk ska den obligatoriska informationen ges? .....          | 206        |
| <b>9 ÖVRIGA MÄRKNINGAR .....</b>  | <b>207</b> |
| 9.1 Märkningar på frysta och upptinade livsmedel .....                      | 207        |
| 9.1.1 Djupfrys och fryst livsmedel .....                                    | 207        |
| 9.1.2 Ett fryst eller djupfrys livsmedel saluhålls upptinat .....           | 209        |
| 9.1.3 Glass .....   | 210        |
| 9.2 Märkningar på genetiskt modifierade livsmedel .....                     | 211        |
| 9.2.1 Definitioner .....  | 211        |
| 9.2.2 Tillämpningsområde .....  | 212        |
| 9.2.3 Hur man anger att en genetiskt modifierad ingrediens använts .....    | 213        |
| 9.2.4 Marknadsföringspåståendet ”Gmo-fritt” .....                           | 214        |



|  |            |
|--|------------|
| 9.3 Nya livsmedel och insekter .....   | 216        |
| 9.4 Märkningar om behandling med joniserande strålning .....                   | 216        |
| 9.5 Streckkod och QR-kod .....   | 217        |
| <b>10 LÄTTNADER SOM GÄLLER MÄRKNINGARNA PÅ FÖRPACKNINGAR.....</b>              | <b>218</b> |
| 10.1 Utelämnande av viss obligatorisk information .....                        | 218        |
| 10.2 Produkter som förpackats för direkt försäljning.....                      | 221        |
| 10.3 Genomskinlig förpackning .....  | 221        |
| <b>11 SÄRSKILDA BESTÄMMELSER .....</b>   | <b>222</b> |
| 11.1 Färska frukter, bär och grönsaker .....                                   | 222        |
| 11.2 Saftdrycker, saft och juice .....   | 225        |
| 11.3 Kosttillskott .....   | 227        |
| 11.4 Märkningar på andra livsmedel som särskild lagstiftning förutsätter ..... | 228        |
| <b>12 FRIVILLIGA MÄRKNINGAR OCH MARKNADSFÖRING .....</b>                       | <b>228</b> |
| 12.1 Närings- och hälsopåståenden.....   | 229        |
| 12.2 Påståendena laktosfri och glutenfri .....                                 | 231        |
| 12.3 Olika andra påståenden på förpackningar och vid marknadsföring.....       | 232        |
| 12.3.1 Natur-, naturlig, naturprodukt, naturell .....                          | 233        |
| 12.3.2 Äkta, riktig och motsvarande uttryck .....                              | 234        |
| 12.3.3 Ren .....   | 235        |
| 12.3.4 Färsk, fresh.....   | 236        |
| 12.3.5 Traditionell, ursprunglig.....  | 237        |
| 12.3.6 Bästa kvalitet, premium och motsvarande uttryck .....                   | 237        |
| 12.3.7 Märkningen "free from" .....  | 238        |
| 12.4 Negativa uttryck.....   | 238        |
| 12.5 Bilder och symboler på livsmedelsförpackningar .....                      | 239        |
| 12.6 Veganskt livsmedel .....  | 240        |
| 12.7 Hänvisning till ekologisk produktion .....                                | 241        |



## 1 INTRODUKTION

Den allt mer utvecklade och globaliserade livsmedelsindustrin och livsmedelshandeln har lett till att livsmedlen huvudsakligen saluhålls till konsumenterna som färdigt förpackade. Det är ändå möjligt endast, om livsmedelsförpackningarna är försedda med information om vad förpackningen innehåller. Utan märkningar på förpackningarna kunde den moderna distributionen av livsmedel inte alls fungera. Utgående från märkningarna bildar konsumenten sig en uppfattning om livsmedlet och gör sina val bland olika produkter. Märkningarna ger konsumenten information om bland annat livsmedlets mängd, hur livsmedlet tillverkats och vilken sammansättning det har, även information om sådana ingredienser, som konsumenten i fråga bör undvika. Märkningarna på förpackningen skyddar konsumenten såväl hälsomässigt som rent ekonomiskt.

Märkningarna är viktiga och därför är det enligt lag obligatoriskt att förse livsmedelsförpackningarna med sådana. Tillhandahållandet av information gäller också oförpackade livsmedel.

Livsmedelsföretagaren som svarar för ett livsmedel är skyldig att se till att märkningarna görs på så sätt, att informationen som getts om livsmedlet är sanningsenlig och tillräcklig och inte vilseleder konsumenten.

Lagstiftningen om informationen som ska tillhandahållas om ett livsmedel och tillsynen över den garanterar för sin del att livsmedelsföretagarna blir jämlikt behandlade och ställs i ett likvärdigt konkurrensläge.

### **Handboken om livsmedelsinformation**

Handboken om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (nedan **Handboken om livsmedelsinformation**) är avsedd för såväl tillsynsmyndigheter som livsmedelsföretagare.

Handboken om livsmedelsinformation ger information om den allmänna obligatoriska informationen som ska tillhandahållas om förpackade och oförpackade livsmedel och om bestämmelserna om märkningarna som innehåller denna information. I handboken har särskilt beaktats bestämmelserna i den allmänna lagstiftningen om märkningar på förpackningarna dvs. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 (nedan livsmedelsinformationsförordningen) och jord- och skogsbruksministeriets förordning JSMf 834/2014. I handboken går man också igenom de allmänna märkningsbestämmelserna i vissa särskilda



författningar som bland annat hänför sig till att ett livsmedel är kraftigt saltat (JSMf 1010/2014) och att ursprungslandet ska anges (såsom Kommissionens genomförandeförordning EU 2018/775 och JSMf 218/2017). I handboken hänvisas till anvisningar som färdigställdes under Livsmedelssäkerhetsverket Eviras tid och som med tiden uppdateras på Livsmedelsverkets anvisningsunderlag.

I handboken om livsmedelsinformation ingår nödvändiga hänvisningar till märkningsbestämmelserna, men man har försökt undvika att upprepa bestämmelserna. Användning av handboken förutsätter därför den egentliga författningstexten som stödmaterial.

## 2 AGSTIFTNING OCH ANVISNINGAR

Med **obligatorisk livsmedelsinformation** avses den information som måste ges till slutkonsumenter och storhushåll. Den kan indelas i information som den allmänna lagstiftningen förutsätter och information som särskild lagstiftning förutsätter. En företagare kan ge frivillig information, men också för den informationens del ska god informationspraxis iakttas.

De allmänna märkningarna ska finnas på alla livsmedelsförpackningar, om inte annat sägs i övrig lagstiftning. Med allmänna märkningsförfattningar avses märkningsbestämmelserna i livsmedelslagen (23/2006), Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 (allmänna livsmedelsförordningen) jämte Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014.

Utöver den allmänna informationen ska om ett livsmedel vid behov tillhandahållas också annan information som regleras av särskild lagstiftning. De särskilda författningarna gäller vissa livsmedel eller livsmedelskategorier. Märkningarna som särskild lagstiftning förutsätter ska göras i varje fall, om det i den särskilda lagstiftningen inte separat ingår undantag till detta.

I särskild lagstiftning som gäller alla livsmedel ingår märkningsbestämmelser som är allmänna, horisontala till sin karaktär. Sådana författningar är bland annat följande: förordningen om djupfrysta livsmedel, lagstiftningen om medel som förbättrar livsmedel (tillsatser, aromer och enzymer), förordningen om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel, förordningen om berikning av ett livsmedel, den nationella förordningen om märkningen kraftigt saltat, de allmänna bestämmelserna



om angivande av ett livsmedels ursprungsland, författningarna om angivande av att ett livsmedel är genetiskt modifierat, författningarna om branschen för ekologiska livsmedel och författningarna om bestrålning av livsmedel.

Särskild lagstiftning, bestämmelser som endast gäller en viss livsmedelskategori, har utarbetats för vissa livsmedelskategorier. De har beskrivits i tabell 1.

**Tabell 1.** Särskilda bestämmelser som gäller en viss livsmedelskategori och anvisningar som hänför sig till dem.

| Livsmedel   | Särskild lagstiftning och anvisningar som gäller livsmedel   |
|---|--|
| <b>Livsmedel med skyddad beteckning</b><br>(skyddad ursprungsbeteckning, skyddad geografisk beteckning och garanterad traditionell specialitet) | Europaparlamentets och rådets förordning (EU) <a href="#">nr 1151/2012</a><br><br>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a> .  |
| <b>Mjölk och mjölkprodukter</b><br>(definitioner och benämningar)   | Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">1308/2013</a> om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 992/72, (EEG) nr 234/79, (EEG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (nedan Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter)<br><br>Jord- och skogsbruksministeriets förordning ( <a href="#">699/2013</a> ) om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (ändrad med JSM:s förordning <a href="#">83/2017</a> )<br><br>Handels- och industriministeriets förordning <a href="#">458/2013</a> om vissa former av konserverad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk (ändrad med HIM:s förordning <a href="#">1107/2007</a> )<br><br>Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">264/2012</a> om krav i fråga om vissa livsmedel (ost, smältost och ostprodukt)<br><br>Eviras anvisning <a href="#">16040</a> . Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk<br><br>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a> . |





| Livsmedel                            | Särskild lagstiftning och anvisningar som gäller livsmedel   |
|--------------------------------------|--|
| <b>Fjäderfäkött</b>                  | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">1308/2013</a> om en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter</p> <p>Kommissionens förordning (EG) nr <a href="#">543/2008</a> om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för fjäderfäkött</p> <p>Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr <a href="#">1337/2013</a> om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får eller get och fjäderfä.</p> |
| <b>Svinkött, fårkött och getkött</b> | <p>Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr <a href="#">1337/2013</a></p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>  |
| <b>Nötkött</b>                       | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr <a href="#">1760/2000</a></p> <p>Kommissionens förordning (EG) nr <a href="#">1825/2000</a></p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>  |
| <b>Kalvkött, lammkött</b>            | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">1308/2013</a> om en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a> (på finska).</p>  |
| <b>Korv</b>                          | <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">264/2012</a> om krav i fråga om vissa livsmedel</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>   |
| <b>Hönsägg</b>                       | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">1308/2013</a> om en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter</p> <p>Kommissionens förordning (EG) nr <a href="#">589/2008</a> om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (förordningen om handelsnormer för ägg)</p>  |



| Livsmedel  | Särskild lagstiftning och anvisningar som gäller livsmedel  |
|--|---|
|  | <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">264/2012</a> om krav i fråga om vissa livsmedel (oklassificerade hönsägg)</p> <p>Eviras anvisning <a href="#">16034</a>. Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>  |
| <b>Fiskeri- och vattenbruksprodukter</b>         | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">1379/2013</a> om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, om ändring av rådets förordningar (EG) nr 1184/2006 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 104/2000</p> <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">1158/2018</a> om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p><a href="#">Council Regulation (EEC) No 2136/89 of 21 June 1989 laying down common marketing standards for preserved sardines;</a></p> <p><a href="#">Council Regulation (EEC) No 1536/92 of 9 June 1992 laying down common marketing standards for preserved tuna and bonito;</a></p> <p><a href="#">Council Regulation (EC) No 2406/96 of 26 November 1996 laying down common marketing standards for certain fishery products</a></p> <p>Eviras anvisning <a href="#">16023</a>. Tillsynen över fiskeriprodukter</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a> (på finska).</p> |
| <b>Bredbara ätliga fetter</b>                    | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">1308/2013</a> om en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter.</p>  |
| <b>Olivolja (beskrivningar och definitioner)</b> | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">1308/2013</a> om en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter</p>   |



| Livsmedel  | Särskild lagstiftning och anvisningar som gäller livsmedel   |
|--|--|
|  | <p>Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr <a href="#">29/2012</a></p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>  |
| Saft och grönsaksjuice                                     | Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">264/2012</a> om krav i fråga om vissa livsmedel.   |
| Fruktjuice och vissa liknande produkter                    | <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">662/2013</a> om fruktjuice och vissa liknande produkter</p> <p>Eviras anvisning <a href="#">17072</a>. Sammansättningen hos och märkningarna på frukt- och grönsaksjuice och vissa liknande produkter - anvisning till tillsynsmyndigheter och företagare</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p> |
| Sylt av frukt, gelé, marmelad och vissa liknande produkter | <p>Handels- och industriministeriets förordning <a href="#">474/2003</a> om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter</p> <p>Eviras anvisning <a href="#">17021</a>. Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>                 |
| Honung   | <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">392/2015</a> om honung</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>  |
| Socker   | <p>Handels- och industriministeriets förordning <a href="#">446/2003</a> om socker</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>. (på finska).</p>  |
| Kakao- och chokladprodukter                                | <p>Handels- och industriministeriets förordning <a href="#">451/2013</a> om kakao- och chokladprodukter</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>  |
| Kaffe- och cikoriaextrakt                                  | <p>Handels- och industriministeriets förordning <a href="#">675/2000</a> om kaffe- och cikoriaextrakt</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>. (på finska).</p>   |



| Livsmedel  | Särskild lagstiftning och anvisningar som gäller livsmedel  |
|--|---|
| <b>Förpackat vatten</b>  | <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">166/2010</a> om förpackat vatten</p> <p>Livsmedelsverkets anvisning <a href="#">17057</a>. Tillsynen över förpackat vatten</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>   |
| <b>Livsmedel avsedda för särskilda grupper</b> (modersmjölksersättningar och tillskottsningar, spannmålsbaserad färdigmat och barnmat, livsmedel för speciella medicinska ändamål dvs. kliniska näringspreparat och kompletta kostersättningar för viktkontroll) | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr <a href="#">609/2013</a> om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>   |
| <b>Kosttillskott</b>   | <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning om <a href="#">78/2010</a> kosttillskott</p> <p>Eviras anvisning <a href="#">17012</a>. Handbok om kosttillskott för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare</p> <p>Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p>  |
| <b>Nya livsmedel</b>   | <p>Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr <a href="#">2015/2283</a> om nya livsmedel</p> <p>Kommissionens genomförandeförordning (EU) <a href="#">2017/2470</a> om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel</p> <p>Mer information om nya livsmedel finner du på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a>.</p> |
| <b>Hela grönsaker</b>  | <p>Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr <a href="#">543/2011</a> om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker</p> <p>Eviras anvisning <a href="#">17061</a> (på finska). Krav på saluhållandet av färsk frukt och färska grönsaker</p>   |



| Livsmedel | Särskild lagstiftning och anvisningar som gäller livsmedel    |
|-----------|---|
|           | Mer om detta på <a href="#">Livsmedelsverkets webbplats</a> . |

Lagstiftningen om livsmedel och informationen som ska ges om livsmedel finner du på följande webbplatser:

- [EU-lagstiftning](#): (Efter att ha sökt med numret och året tar man den senaste gällande konsoliderade versionen, om en sådan finns. Med en konsoliderad version avses en författning som uppdaterats med de senaste ändringarna i lagstiftningen.
- [Nationell lagstiftning](#).

Livsmedelsverket har gett separata, detaljerade anvisningar om hur märkningsbestämmelserna ska tillämpas som till sitt sakinnehåll huvudsakligen gäller, även om det kan ingå hänvisningar till föråldrad lagstiftning i dem. En del av anvisningarna härstammar från Livsmedelssäkerhetsverket Eviras tid. Innehållet i anvisningarna har inlemmats i Handboken om livsmedelsinformation. Anvisningar som gäller informationen som ska tillhandahållas om livsmedel finner du på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

### **Anvisningarna om bedömningen inom Oiva**

Anvisningarna om bedömningen inom Oiva dvs. anvisningarna om bedömningen inom systemet för offentliggörande av informationen om kontrollerna inom livsmedelstillsynen är avsedda för de kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna. Anvisningarna tjänar som hjälp till tillsynsmyndigheten då denna fastställer vitsorden inom Oiva. Företagen kan ta anvisningarna till hjälp till exempel då de utvärderar sin egen verksamhet. Informationen som ska tillhandahållas om ett livsmedel har behandlats i [Oiva-bedömningsanvisningarna](#) 13.1 – 13.6, som är de samma för anmälda och godkända livsmedelslokaler.

### **Material som kommit till som ett resultat av rådgivningsprojektet som gällde små och medelstora företag**

Som ett resultat av rådgivningsprojektet som gällde små och medelstora företag (SM-företag) har uppkommit en hel del inlärningsmaterial allt från bildandet av ett företag till märkningarna på förpackningarna. Webbskolningsmaterialet som gäller märkningarna på förpackningarna och recepten och som bygger på Handboken om livsmedelsinformation och andra material inom rådgivningsprojektet som gällde små och medelstora företag finner [du här](#).



En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol. I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Lagstiftningen har åtskilts som ett eget kapitel eller med hänvisning till den författning som citerats i texten. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelsverkets synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

### Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006), 2 - 4 och 6 - 7 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (livsmedelsinformationsförordningen)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (nedan allmänna livsmedelsförordningen)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer och om ändring av direktiv 2001/18/EG
- Rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter och om upphävande av förordning (EEG) nr 2092/91 (gäller fram till 31.12.2020)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 834/2007 (gäller, ska tillämpas senast från och med 1.1.2021)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/775 om angivande av ursprungslandet eller härkomstplatsen för den primära ingrediensen i ett livsmedel (gäller, ska tillämpas senast från och med 1.4.2021)
- Förordningen om djupfrysta livsmedel (818/2012)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014); ändringar JSMF



1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 218/2017 om ursprungsmärkning av vissa livsmedel (gäller fram till 21.5.2019, men för förordningens giltighetstid ansöks om förlängning fram till 31.3.2020).

### 3 DEFINITIONER

I kapitel I artikel 2 i livsmedelsinformationsförordningen ingår definitioner som hänför sig till märkningarna och som ska tillämpas och av vilka allmänna är:

2. artikeln, 1 a) förordning (EG) nr 178/2002, artikel 3, stycke:

18) ”**slutkonsument**” den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet.

2. artikeln, 1 b) förordning (EG) nr 852/2004, artikel 2, stycke 1:

n) ”**obearbetade produkter**” livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och som omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats upp.

m) ”**bearbetning**” åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.

o) ”**bearbetade produkter**” livsmedel som framställts av obearbetade produkter. Dessa produkter får innehålla ingredienser som behövs vid tillverkningen för att de ska få särskilda egenskaper.

2. artikeln, 1 g) jämförande och vilseledande reklam (Europaparlamentets och rådets direktiv 2006/114/EG artikel 2, stycke a, b, c):

a) ”**reklam**” varje form av framställning i samband med närings- eller affärsverksamhet, hantverk eller yrkesutövning för att främja tillhandahållandet av varor eller tjänster, däribland fast egendom, rättigheter och skyldigheter.

b) ”**vilseledande reklam**” all reklam som på något sätt, däribland genom sin presentation, vilseleder eller sannolikt kommer att vilseleda de personer den riktar sig till eller dem som nås av den, och som genom sin vilseledande karaktär sannolikt kommer att påverka deras ekonomiska beteende, eller som av dessa skäl skadar eller sannolikt kommer att skada en konkurrent.



c) ”**jämförande reklam**” all reklam som uttryckligen eller indirekt pekar ut en konkurrent eller varor eller tjänster som tillhandahålls av en konkurrent.

2. artikeln, 2 a) ”**livsmedelsinformation**” information om ett livsmedel som görs tillgänglig för slutkonsumenterna genom en etikett, annat åtföljande material eller andra metoder, inklusive moderna tekniska verktyg eller muntlig kommunikation.

2. artikeln, 2 d) ”**storhushåll**” varje anläggning (inklusive ett fordon eller ett fast eller mobilt försäljningsstånd), såsom restauranger, personalrestauranger, skolor, sjukhus och cateringföretag, vilken i sin affärsverksamhet tillagar livsmedel färdiga att konsumeras av slutkonsumenterna.

2. artikeln, 2 e) ”**färdigförpackat livsmedel**” en enskild vara som i oförändrat skick är avsedd att tillhandahållas slutkonsumenterna och storhushåll och som består av ett livsmedel och den förpackning i vilken det placerades innan det erbjöds till försäljning, oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men i varje fall så att förpackningen omsluter livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska inte anses vara ”färdigförpackade livsmedel”.

2. artikeln 2 f) ”**ingrediens**” varje ämne eller produkt, inklusive aromer, livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer, 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 anses inte vara ingredienser.

2. artikeln, 2 i) ”**etikett**” varje påskrift, märke, illustration eller annan beskrivning som återges i skrift, tryck, stencil, prägling, relief eller stämpel på en förpackning eller behållare som innehåller livsmedel eller som fästs på dessa.

2. artikeln, 2 j) ”**märkning**” ord, uppgift, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som gäller ett livsmedel och anbringas på förpackning, dokument, meddelande, etikett, ring eller krage som medföljer eller avser sådant livsmedel.

2. artikeln, 2 k) ”**synfält**” samtliga ytor på en förpackning som kan läsas ur en och samma synvinkel.

2. artikeln, 2 l) ”**huvudsakligt synfält**” det synfält på en förpackning som konsumenten mest sannolikt genast ser vid köptillfället och som gör det möjligt för konsumenten att direkt identifiera en produkts art eller natur och, i förekommande





fall, varumärkesnamn. Om en förpackning har flera identiska huvudsakliga synfält ska det huvudsakliga synfältet anses vara det som livsmedelsföretagaren väljer.

2. artikeln, 2 q) ”**primär ingrediens**” en eller flera ingredienser i ett livsmedel som utgör mer än 50 % av livsmedlet eller som konsumenten vanligtvis förknippar med livsmedlets beteckning och för vilken eller vilka det i de flesta fall krävs en mängdangivelse.

### **I 3 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) avses med**

- 1) ”**livsmedlets överlåtelseplats**” den anmälda livsmedelslokal som avses i 13 § 1 mom. i livsmedelslagen (23/2006).
- 2) ”**livsmedel som inte är färdigförpackat**” ett livsmedel som i oförändrat skick tillhandahålls slutkonsumenten och som konsumenten själv förpackar, som förpackas på konsumentens begäran på livsmedlets överlåtelseplats, som har färdigförpackats på livsmedlets överlåtelseplats för direkt försäljning eller som serveras på livsmedlets överlåtelseplats där det är avsett att förtäras av slutkonsumenten.
- 3) ”**direkt försäljning**” försäljning av livsmedel där livsmedlet har färdigförpackats på livsmedlets överlåtelseplats för att påskynda och underlätta försäljningen (JSMf 1042/2016).
- 4) ”**livsmedelsparti**” ett antal försäljningsenheter av ett livsmedel som har tillverkats, beretts eller förpackats under praktiskt taget samma förhållanden.

**Utöver** det har utarbetats preciseringar i definitionerna utgående från olika lagstiftning. Europeiska kommissionens generaldirektorat för hälso- och konsumentfrågor har till exempel antagit riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordningarna (EG) nr 852/2004 och nr 853/2994.

Europeiska kommissionens riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning [\(EG\) nr 852/2004](#) om livsmedelshygien.

Europeiska kommissionens riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning [\(EG\) nr 853/2004](#) om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

[Mer om detta.](#)

### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2



- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 3 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012, artikel 3
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, artikel 2.

## 4 MÄRKNINGSBESTÄMMELSER

### 4.1 Allmänt

Med märkningsbestämmelser avses bestämmelser i livsmedelslagen (23/2006) eller bestämmelser som meddelats med stöd av den jämte Europeiska unionens bestämmelser som hör till tillämpningsområdet för 3 § livsmedelslagen och andra EU-bestämmelser som gäller märkningarna på förpackningarna till livsmedlen eller annan information som ges om livsmedlen i samband med försäljningen.

Märkningsbestämmelserna bygger huvudsakligen på författningar som EU meddelat och som implementerats som en del av den finska lagstiftningen (direktiv) eller som gäller som sådana (lagar, förordningar). Den viktigaste av dessa författningar är Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (livsmedelsinformationsförordningen). De allmänna kraven som gäller informationen som ska ges om livsmedel framgår av livsmedelslagen (23/2006) och allmänna livsmedelsförordningen (EG) nr 178/2002.

Märkningsbestämmelserna tillämpas på alla livsmedel avsedda för slutkonsumenten, inbegripet livsmedel som storhushåll levererar och livsmedel avsedda att levereras till storhushåll.

Kraven på obligatorisk märkning i livsmedelsinformationsförordningen är med undantag för näringsdeklarationen i princip de samma som i den tidigare lagstiftningen om märkningar på förpackningarna, handels- och industriministeriets förordning (1084/2004). I livsmedelsinformationsförordningen ingår preciseringar till den tidigare informationen i märkningarna på förpackningar av vilka de väsentligaste är:

- minimistorleken på texten fastställs
- uppgifterna som kompletterar livsmedlets beteckning preciseras
- allergenerna och ämnena som orsakar intolerans framhävs



- skyldigheten att ange ursprungslandet och härkomstplatsen breddas
- distansförsäljningen regleras
- näringsdeklarationen obligatorisk på så gott som alla produkter
- i näringsdeklarationen anges saltet i stället för natriumet och mängden salt anges utgående från totalmängden natrium i livsmedlet.

Livsmedlen som inte är förpackade omfattas också av livsmedelsinformationsförordningen och den allmänna informationen som ska ges regleras mer detaljerat på nationell nivå av jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2004 (ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019).

De allmänna märkningskraven som framgår av artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen behandlas i punkt 6 "Allmänna märkningar på förpackade livsmedel" i Handboken om livsmedelsinformation. Utöver dem förekommer också andra allmänna märkningar som behandlas i punkterna 7, 9 och 12 i handboken.

I särskild lagstiftning om livsmedel ingår flera produktspecifika märkningsbestämmelser (till exempel om bredbara matfetter, bär- och fruktprodukter. Kosttillskott och livsmedel avsedda för särskilda grupper, referens Tabell 1 "Särskilda bestämmelser som gäller en viss livsmedelskategori och anvisningar som hänför sig till dem"). Märkningarna som särskild lagstiftning förutsätter läggs vanligen till utöver eller i stället för de allmänna märkningarna allt enligt vad som lagstiftningen säger.

#### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014); ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021

## 4.2 Läsbarhet, tydlighet och synlighet

### **Allmänt**

Den obligatoriska livsmedelsinformationen ska märkas ut på ett synligt ställe och den ska vara:



- lätt att läsa
- lätt att få syn på
- tydlig
- gjord med tillräckligt stor teckengrad
- begriplig
- outplånlig.

För att dessa principer ska omsättas i praktiken förutsätts ännu att märkningarna inte döljs, skymms eller avbryts av annan text eller andra illustrationer.

Målet ska vara att en person med normal synförmåga utan möda kan läsa märkningarna utan hjälpmedel på samma sätt som tidningar eller böcker.

Dessa allmänna principer gäller information som tillhandahålls om såväl förpackade som oförpackade livsmedel.

### **Läsbarheten**

Märkningarnas läsbarhet bestäms bland annat av bokstävernas storlek, avståndet mellan bokstäverna, avståndet mellan raderna, linjens tjocklek, textens färg, teckensnittet, relationen mellan bokstävernas bredd och höjd, materialets yta och kontrasten mellan texten och bakgrunden.

Att märkningarna är lätta att läsa förutsätter att de tillräckligt tydligt urskiljs mot bakgrunden. Faktorer som hänför sig till dekorationer på förpackningen, förpackningens utseende eller förpackningstekniken får ändå inte minska märkningarnas läsbarhet, tydlighet eller synlighet. En dragspelsliknande eller vikbar etikett kan till exempel inte anses som en lämplig modell för de obligatoriska märkningarna, eftersom märkningarna då inte är läsbara utan möda. Etiketter som ska vikas ut och ihop tål också sällan hårt bruk.

Problem med kontrasten uppstår, då textens färgnyans ligger för nära bakgrundens. Om till exempel ingredienserna på förpackningen till en vetelängd angetts med gul text på brun bakgrund, blir det omöjligt eller mycket svårt att läsa texten. Ibland är omslaget dessutom så skrynkligt att texten hamnar i vecken på omslaget så att man inte heller av den orsaken kan läsa märkningarna.

### **Synligheten**

Att märkningarna är lätta att få syn på förutsätter att de är tillräckligt stora i relation till förpackningens storlek och att de finns på ett ställe som är lätt att få syn på.



Förpackningens form påverkar det, vilken plats som kan anses synlig. Förpackningens botten är till exempel en plats där märkningar vanligen inte bör placeras, men på platta produkter, såsom chokladkakor och chokladkartonger, är botten ändå en synligare plats för märkningarna än förpackningens sidor. Om en märkning ändå görs på förpackningens botten, vilket är brukligt bland annat i fråga om konservers datummärkningar, ska det i märkningarna på förpackningen tydligt anges var man kan se dateringen. Exempel ”bäst före utgången av 2020. Se förpackningens botten”.

Synlighetskraven får inte åsidosättas för att man vill reservera förpackningens synligaste platser för bilder eller annan reklamtext som attraherar konsumenterna. Därför godkänns inte att man till exempel på pastillaskar placerar märkningarna på en smal sida av asken, om kraven på tydlighet och synlighet därmed inte uppfylls.

Datummärkningen kan också placeras på förpackningens tillslutare, om märkningen är tillräckligt tydlig och uppfyller kraven på synlighet och läsbarhet.

Av de obligatoriska märkningarna ska livsmedlets beteckning, nettokvantiteten och den verkliga alkoholhalten i volymprocent i drycker (då alkoholhalten överstiger 1,2 volymprocent) finnas i samma synfält. Med samma synfält avses samtliga ytor på en förpackning som kan läsas ur en och samma synvinkel.

### **Märkningarnas storlek**

Förutom läsbarheten påverkar textens storlek också märkningarnas synlighet. Den obligatoriska informationen som räknats upp i artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen ska placeras på förpackningen eller etiketten på ett sätt som säkerställer läsbarheten med en sådan teckengrad, där x-höjden är minst 1,2 mm. På små förpackningar eller behållare, där den största ytan är mindre än 80 cm<sup>2</sup>, ska x-höjden vara minst 0,9 mm. Storleken på stora bokstäver och siffror ska motsvara bokstaven ”A” som är den första bokstaven i ordet ”Appendix” och vars x-höjd är minst 1,2 mm. Om den obligatoriska informationen ges med kapital, följs teckengraden A (x är då 1,2 mm).

Märkningarna på förpackningen ska ändå också ställas i relation till förpackningen storlek så, att de är väl synliga.

**Figur 1.** x-höjden har definierats i bilaga IV till livsmedelsinformationsförordningen.



Förklaringar

|   |                |
|---|----------------|
| 1 | Uppstapellinje |
| 2 | Versallinje    |
| 3 | Median         |
| 4 | Baslinje       |
| 5 | Nedstapellinje |
| 6 | x-höjd         |
| 7 | Teckenstorlek  |

**Hur en förpacknings största yta fastställs:**

När det gäller rektangulära eller lådformiga förpackningar är det enkelt att bestämma den "största ytan": ytan av en hel sida av förpackningen (höjden x bredden). För cylindriska former (såsom burkar) eller flaskformiga förpackningar (såsom flaskor) som ofta har oregelbunden form är det svårare att bestämma den största ytan. Ett pragmatiskt sätt att klargöra begreppet "största ytan" för cylindriska eller flaskformiga förpackningar, ofta med oregelbunden form, skulle till exempel kunna vara ytan med undantag av över- och undersida, lister högst upp och längs ned på burkar samt skuldror och halsar på flaskor och burkar. [Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, punkt 2.3.1).

**Förpackningens största yta räknas ut på följande sätt för olika former av förpackningar:**

Kvadrat = sidan<sup>2</sup> dvs.  $x^2$

Rektangel = höjden x bredden dvs.  $a \times b$

En triangels yta = basen x höjden / 2

Ett klots yta  $A = 4\pi r^2$

För en flaska räknas inte skuldrorna, halsen eller botten, utan manteln:



$$\text{Mantelns yta} = 2\pi r \times h$$

$$\pi(\text{pi}) = 3,14; r = \text{radien (dvs. hälften av diametern)}, h = \text{höjden}$$

För **nettokvantitetens teckengrad** ingår ännu särskilda bestämmelser i handels- och industriministeriets beslut om färdigförpackningar (179/2000). Säkerhets- och kemikalieverket (TUKES) utövar tillsyn över att beslutet följs. På färdigförpackningar, märkta med liten e-märkning, anges innehålllets nominella mängd (nominella vikten eller nominella volymen) i kilogram, gram, liter, centiliter eller milliliter och märks ut med siffror som ska ha minst följande storlek:

- 6 mm höga, om nominella mängden större än 1000 g eller 100 cl
- 4 mm höga, om mängden är 1,000 g eller 100 cl eller mindre, men mer än 200 g eller 20 cl
- 3 mm höga, om mängden är 200 g eller 20 cl eller mindre, men mer än 50 g eller 5 cl
- 2 mm höga, om mängden är högst 50 g eller 5 cl.

Den minsta teckengraden som fastställts för förpackningar behöver inte tillämpas på informationen som ges om oförpackade livsmedel eller livsmedelsinformation som tillhandahålls frivilligt, såsom näringspåståenden och hälsopåståenden.

Märkningar som förekommer på flera språk på förpackningarna och annan frivilligt tillhandahållen information får inte försämra märkningarnas tydlighet. Om märkningarna inte är läsbara, ska de frivilliga märkningarna reduceras allt enligt behov så, att rum frigörs för finsk- och svenskspråkiga märkningar. Ett annat alternativ är att sköta de finsk- och svenskspråkiga märkningarna med ett separat klistermärke.

### **Begripligheten och förkortningar av ord**

Utöver kraven på sebarhet och synlighet ska märkningarna också vara sådana att de kan begripas.

Märkningarnas begriplighet försvagas bland annat av att orden förkortas, med vilket man försöker minska utrymmet som märkningarna kräver. Ett exempel på en sådan förkortning av de obligatoriska märkningarna på begriplighetens bekostnad är att sista förbrukningsdagen stympas till formen å.m.d eller åmd eller "bäst före" till formen b.f. Begripligheten som hänför sig till datummärkningarna har också behandlats i punkt 6.7.1.



Konsumenten kan inte antas begripa förkortningarna GL (eller G), M och L i menyn på en restaurang utan att de förklaras. Om sådana förkortningar används, ska det förklaras vad man menar med dem, till exempel så att det nedtill på menyn står G = glutenfri, M = mjölkfri och L = laktosfri.

### **Outplånligheten**

Märkningarna ska motstå påfrestningarna från skavning och fukt i normala användnings- och förvaringsförhållanden. Att göra märkningarna på ett outplånligt sätt, till exempel på små eller konstigt formade sötsaker (förpackningar), kan vara tekniskt svårt. I det stadium då förpackningarna planeras är det skäl att beakta hur etiketten och märkningarna fästs och görs outplånliga så, att senare omförpackning undviks.

### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2, i - m) jämte artikel 7, 12 och 13 och bilaga IV
- Handels- och industriministeriets beslut om färdigförpackningar (179/2000).

### **Anvisningar**

- Kommissionens tillkännagivande (2018/C 196/01). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, punkt 2.3.

## **4.3 Korrekt information om livsmedlet, vilseledande information är förbjuden**

Enligt allmänna livsmedelsförordningen (EG) nr 178/2002 är livsmedelslagstiftningens syfte att skydda konsumenternas intressen och göra det möjligt för konsumenterna att fatta välgrundade beslut om de livsmedel de konsumerar. Syftet med lagstiftningen är att förebygga bedrägliga eller vilseledande förfaranden, förvanskningar av livsmedel och andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna (artikel 8).

Enligt allmänna livsmedelsförordningen får konsumenterna inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, de förpackningar som används, det sätt på vilket de





arrangeras, den miljö i vilken de exponeras och den information om dem som finns tillgänglig oavsett medium (artikel 16).

Enligt livsmedelslagen (23/2006) ska informationen som ges om livsmedlet vara sanningsenlig och tillräcklig och om livsmedlet får inte ges vilseledande information. Man får inte uppge att ett livsmedel har egenskaper som hänför sig till förebyggande, behandling eller botande av människors sjukdomar och man får inte heller hänvisa till sådana uppgifter, om inte annat föreskrivs på annat håll i lagstiftningen. Bestämmelsen gäller information som ges på en livsmedelsförpackning, i en broschyr, i reklam eller i andra marknadsföringssammanhang, såsom information som ges över internet (1 och 9 §).

Enligt artikel 7 i livsmedelsinformationsförordningen ska livsmedelsinformationen vara korrekt. Märkningarna får inte vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets egenskaper, sammansättning, karaktär, igenkännlighet, mängd, hållbarhet, ursprung, tillverknings- och beredningsmetod eller någon annan motsvarande faktor.

Också information som i sig är sanningsenlig kan vara vilseledande. Om till exempel en väsentlig faktor lämnas onämnd eller en produkt påstås vara tillsatsfri, fastän tillsatser inte annars heller får tillsättas i produkten/produktkategorin i fråga. Som vilseledande kan också anses till exempel det, att man framhäver en sådan faktor som hänför sig till sammansättningen, som livsmedelsbestämmelserna förutsätter av alla liknande livsmedel och framhävandet av faktorn ger en bild av att produkten i fråga på något sätt avviker från andra motsvarande produkter. Också genom utseendet eller beskrivningen eller genom presentationer i bild kan man ge fel bild av ett livsmedel eller en ingrediens i ett livsmedel till exempel då en ingrediens som normalt naturligt förekommer i livsmedlet har bytts ut mot en annan ingrediens.

En märkning på förpackningen som är osann är också vilseledande. Sådan information kan till exempel vara att nettokvantiteten anges vara 200 g, då den i verkligheten är 150 g.

Frivillig information, som inte föreskrivits som obligatorisk, är till exempel olika positiva eller negativa påståenden och uttryck jämte bilder. Inte heller sådana märkningar får vara osanna, vilseledande eller på något annat sätt strida mot bestämmelserna. Frivilliga märkningar och marknadsföring har behandlats i kapitel 12.

### **Författningar**

- Livsmedelslagen (23/2006) 1, 7, 9, 55 - 57 och 60 §, 5 mom.



- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 7
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 8 och 16.

#### 4.4 Språkbestämmelser

Livsmedelsinformationsförordningen säger att de medlemsstater där ett livsmedel saluförs får föreskriva att uppgifterna inom deras territorium ska anges på ett eller flera av unionens officiella språk (art. 15).

Enligt språklagen (423/2003) är Finlands nationalspråk finska och svenska. Kommunerna utgör grundenheten för den språkliga indelningen. Kommunerna är antingen enspråkiga eller tvåspråkiga. Genom förordning från statsrådet bestäms vart tionde år utgående från den officiella statistiken vilka kommuner som är tvåspråkiga och vilket majoritetsspråket är och vilka kommuner som är enspråkigt finska eller svenska.

Statsrådet ska bestämma att en kommun är tvåspråkig, om kommunen har både finskspråkiga och svenskspråkiga invånare och minoriteten utgör minst åtta procent av invånarna eller minst 3 000 invånare. Statsrådet ska bestämma att en tvåspråkig kommun ska bli enspråkig, om minoriteten består av färre än 3 000 invånare och minoritetens andel har sjunkit under sex procent. Om fullmäktige i en kommun begär det, kan det genom en förordning från statsrådet föreskrivas att kommunen är tvåspråkig även om den annars skulle vara enspråkig (Språklagen 423/2003, 5 §).  
[Statsrådets förordning \(13.12.2012/53 år 2013\) om kommunernas språkliga status åren 2013 - 2022.](#)

#### Förpackade livsmedel

”Den obligatoriska märkningen av förpackningar till färdigförpackade livsmedel som säljs eller överläts på annat sätt i tvåspråkiga kommuner vara på åtminstone finska och svenska. Den obligatoriska märkningen av förpackningar till färdigförpackade livsmedel som säljs eller överläts på annat sätt i enspråkiga kommuner ska vara åtminstone på det språk som används i kommunen.” (Jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014, 4 §).

Texterna på finska eller svenska kan placeras på olika platser på förpackningen, men de ska motsvara varandra till innehållet. Vi rekommenderar att såväl livsmedlets finska som svenska beteckning allt enligt möjlighet placeras intill handelsnamnet.



Små skillnader i märkningarna är tillåtna, tillsatserna kan till exempel i den finska texten anges med E-numren och i den svenska texten med tillsatsernas namn.

Den obligatoriska informationen som ges om ett livsmedel får också frivilligt ges på något annat språk än finska och svenska. Om den obligatoriska informationen ges på flera språk, får detta inte försämra de finsk- och svenskspråkiga märkningarnas läsbarhet eller synlighet.

De frivilliga märkningarna på förpackningen kan göras på ett eller flera språk; skillnader i märkningarnas innehåll kan förekomma.

Som undantag till språkbestämmelserna kan vissa märkningar också göras endast på ett främmande språk. Livsmedelsverket anser att sådana märkningar bland annat är:

- Livsmedlets beteckning. Om beteckningen på det främmande språket är etablerad och i allmänt bruk i Finland eller förstås också på det främmande språket (mer information i punkt 6.1.2).
- Ursprungslandet eller härkomstplatsen för införda livsmedel angivna på ett internationellt känt språk eller med en internationellt känd bokstavsförkortning (mer information i punkt 6.10.1).
- Nettokvantiteten (mer information i punkt 6.6).
- Företagarens namn och adress (mer information i punkt 6.8).

### **Oförpackade livsmedel**

På vilket språk informationen om oförpackade livsmedel ska ges regleras inte på nationell nivå. Livsmedelsverket rekommenderar att informationen om oförpackade livsmedel i tvåspråkiga kommuner ges på såväl finska som svenska och i enspråkiga kommuner på den ifrågavarande kommunens språk.

### **Exempel**

#### **Exempel. På vilket språk ska den frivilliga informationen om förpackade livsmedel, såsom glutenfri eller laktosfri, ges?**

Frivillig information, såsom glutenfri eller laktosfri, kan ges på vilket som helst språk, eftersom inga språkkrav på dem föreskrivits. Om man antar att konsumenten begriper till exempel ett engelskspråkigt uttryck såsom "gluten free" eller "lactose free", ska eventuella villkor som gäller uttrycket eller påståendet uppfyllas och eventuell tilläggsinformation som påståendet i fråga förutsätter obligatoriskt ges på förpackningen. Livsmedelsverket ger det rådet att man då påståendet laktosfri används i samma synfält som näringsdeklarationen, till exempel under näringsdeklarationen, anger mängden laktos i gram / 100 g eller 100 ml av



produkten. Mängden gluten behöver inte anges, eftersom villkoren för en användning av påståendet ”glutenfri” (eller ”låg glutenhalt”) separat regleras i EU:s gemensamma lagstiftning. Den obligatoriska tilläggsinformationen som ett frivilligt påstående förutsätter ska anges på förpackningen på finska och svenska, om livsmedlen saluhålls i Finland.

**Exempel. Kan den obligatoriska informationen ges på andra nordiska språk än svenska, om stavningsättet inte just avviker?**

Den obligatoriska informationen på förpackade livsmedel ska ges på finska och svenska, då livsmedlen saluhålls i Finland. Tidigare föreskrevs hos oss att norska eller danska märkningar kan användas i stället för svenska, men den lättningen har strukits.

**Exempel. På vilket språk ska märkningarna på förpackningarna till livsmedel ges, då livsmedlen tillverkas i Finland och saluhålls på såväl inrikes- som utrikesflyg?**

Märkningarna som finsk lagstiftning förutsätter på förpackningarna ska göras på sådana livsmedel, som är avsedda att överlåtas inom Finlands område. Om produkter således produceras förpackade för flyg inom Finland, ska de vara försedda med såväl finsk- som svenskspråkiga märkningar.

Om förpackade produkter överlåts till konsumenter utanför Finlands gränser, såsom i flygplan, ska produkterna och informationen som ges om dem uppfylla kraven i EU:s lagstiftning, om inte en myndighet eller lagstiftning i destinationslandet annat kräver (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 dvs. allmänna livsmedelsförordningen, stycke 24 i introduktionsdelen).

De finska språkkraven utsträcker sig inte till sådana livsmedel, som överlåts utanför Finlands gränser. Artikel 15 i livsmedelsinformationsförordningen säger att den obligatoriska livsmedelsinformationen ska ges på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i de medlemsstater där ett livsmedel saluförs. Livsmedelsverket tolkar saken så, att det räcker att den obligatoriska informationen ges på engelska på sådana livsmedelsförpackningar, som utförs från Finland och som överlåts på utrikesrutten. Det är också tillåtet att ge livsmedelsinformationen på flera språk.

**Exempel. På vilket språk ska den obligatoriska informationen ges om sådana livsmedel, som saluhålls förpackade enbart på flygplatser, till exempel enbart på flygplatsens internationella sida?**

Volymerna hos företagen som säljer livsmedel kan vara mycket stora och merparten av produkterna anländer till landet direkt från utländska leverantörer eller från företagets europeiska centrallager.



Varje enskilt EU-land får inom sitt område besluta om informationen om livsmedel ska ges på ett eller flera officiella språk i EU. Informationen ska ges på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i de medlemsstater där livsmedlet saluhålls. I Finland har jord- och skogsbruksministeriet föreskrivit att den obligatoriska informationen om livsmedel som saluhålls förpackade ska ges på finska och svenska då de saluhålls i en tvåspråkig kommun, i en enspråkig kommun räcker det att informationen ges på den ifrågavarande kommunens språk.

**Exempel. På vilket språk ska informationen om förpackad och oförpackade livsmedel ges, då livsmedlen säljs i Finland på distans, såsom på webben?**

Den obligatoriska informationen om förpackade livsmedel ska ges på finska och svenska, om oförpackade livsmedel på finska och/eller svenska. Livsmedelsverket rekommenderar att informationen om oförpackade livsmedel ges på såväl finska som svenska. Den obligatoriska informationen kan ges till exempel så, att man tar en bild av de finsk- och svenskspråkiga märkningarna på förpackningen, om märkningarna är tydliga och lätta att läsa.

**Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 14 och 15
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 4 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Språklagen (423/2003), 5 §
- Statsrådets förordning om kommunernas språkliga status åren 2013 – 2022 13.12.2012/53 år 2013).

#### 4.5 Ansvaret för att livsmedlen förses med märkningar

Ansvaret för att livsmedlen förses med märkningar ligger hos den företagare, under vilkens namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls eller om denna företagare inte ligger inom unionen, den företagare som idkar införsel till unionsmarknaden. Ansvaret för informationen som ska ges vid distansförsäljning ligger hos den livsmedelsföretagare som idkar distansförsäljning. Vid försäljning via en webbutik är det till exempel den företagare som har registrerat webbutikens domännamn som svarar för att informationen tillhandahålls.



Övriga livsmedelsföretagare, som inte påverkar livsmedelsinformationen, svarar för att de inte saluhåller, serverar, överlåter eller utför sådana livsmedel, som de vet eller utgående från den information de erhållit antar strida mot livsmedelslagstiftningen.

Fastän varje livsmedelsföretagare är skyldig att se till att ett livsmedel följer bestämmelserna, ligger märkningsansvaret i första hand på den livsmedelsföretagare som först släpper eller levererar produkten ut på marknaden. Den som förser ett livsmedel med märkningar svarar för att alla obligatoriska märkningar gjorts på förpackningen till livsmedlet beaktande kraven i unionsförfattningarna och de nationella författningarna och att märkningarna gjorts på rätt sätt, att de är tydliga och lätta att få syn på.

Livsmedelsföretagare som levererar sådana livsmedel till andra livsmedelsföretagare, som inte är avsedda för slutkonsumenten eller storhushåll, ska för sin del säkerställa att dessa andra livsmedelsföretagare har tillräcklig information för att kunna fullgöra sina skyldigheter.

För märkningarna på produkter som förpackats i handeln och saluhålls i lösvikt och för att dessa märkningar är korrekta svarar handeln och på ett serveringsställe på motsvarande sätt serveringsstället.

Tillsynsmyndigheten kan ingripa i inkorrekta eller bristfälliga märkningar i vilket som helst stadium av produktionen, bearbetningen eller distributionen av ett livsmedel.

**Exempel. En detaljhandelsbutik säljer livsmedel som företaget X infört och förpackningarna till livsmedlen saknar såväl finsk- som svenskspråkiga märkningar. På vems ansvar ligger det att förse förpackningarna med märkningar på finska och svenska?**

Importören svarar för att förpackningarna förses med finsk- och svenskspråkiga märkningar. Det hör inte i sig till detaljhandelsbutiken att förse förpackningarna med märkningar. Detaljhandelsbutiken svarar ändå som allmänna livsmedelsförordningen 178/2002 säger för att ett livsmedel uppfyller relevanta krav i livsmedelslagstiftningen då livsmedlet saluhålls. Av den orsaken kan tillsynsmyndigheten med stöd av 55 § livsmedelslagen förelägga att livsmedlen ska förses med relevanta finsk- och svenskspråkiga märkningar då en detaljhandelsbutik säljer eller överlåter livsmedel.



## Livsmedelsföretagarens egenkontroll

En livsmedelsföretagare ska ha tillräcklig och riktig information om livsmedlet han producerar, bearbetar och distribuerar. Företagaren ska känna till livsmedlets karaktär, sammansättning, mängd, hållbarhet, ursprung, tillverknings- och produktionsmetod, informationen som ska tillhandahållas om livsmedlet och lagstiftningen som ska tillämpas för att kunna tillhandahålla korrekt information på det sätt som författningarna förutsätter.

I planen för egenkontroll ska beskrivas hur företagaren säkerställer bland annat att

- produkterna till sin sammansättning överensstämmer med märkningarna på förpackningen
- nettokvantiteten är riktig
- ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans anges och att korskontamination förhindras
- minsta hållbarhetstiden/sista användningstidpunkten är riktig; tidpunkten ska fastställas utgående från de förvaringstemperaturer som lagstiftningen förutsätter.

### Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 6 - 9, 16 - 21, 24, 53, 55 - 57 § och 60 § 5 mom., 65 - 68 § och 79 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 17, 18, 19 och 21
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 8
- Konsumentskyddslagen (38/1978).

## 5 MÄRKNINGSBESTÄMMELSERNAS TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

### 5.1 Märkning som begrepp

Med en "märkning" avses varje ord, uppgift, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som gäller ett livsmedel och anbringas på förpackning, dokument, meddelande, etikett, ring eller krage som medföljer eller avser livsmedlet.

Märkningar ska göras på sådana livsmedel, som är avsedda att överlåtas färdigförpackade till en konsument eller ett storhushåll. Märkningskyldigheten



gäller också färdigförpackade livsmedel avsedda att distribueras gratis till konsumenterna.

Märkningsbestämmelserna gäller också sådan information, som ges i en broschyr eller på något annat sätt i marknadsföringssammanhang. De tillämpas också på oförpackade livsmedel allt enligt vad som separat föreskrivits om sådana.

Märkningsbestämmelserna i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas på cateringtjänster som affärsidkare står till tjänst med i sådana fall, då avfärden sker från en medlemsstat i EU eller ett EES-land (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 1, stycke 3). Mer om fördraget på webbadressen:

[https://europa.eu/european-union/law/treaties\\_sv](https://europa.eu/european-union/law/treaties_sv).

Livsmedelsinformationsförordningen reglerar distansförsäljningen. Elektronisk handel, såsom livsmedelshandel på webben, är också försäljning av livsmedel. Karaktäristiskt för sådan handel är att köparen inte kan bekanta sig med produkten på samma sätt som i en butik. Därför tillämpas märkningsbestämmelserna i elektronisk handel på samma sätt som då man ger information i andra marknadsföringssammanhang.

I särskild lagstiftning ingår också vissa undantag från tillämpningsområdet för de allmänna märkningsbestämmelserna. Förpackningarna till livsmedelstillsatser ska till exempel förse med märkningar som föreskrivits för tillsatser oberoende av om mottagaren är industrin, handeln eller en konsument.

På marknadsföringen av livsmedel tillämpas som 67 § livsmedelslagen säger också konsumentskyddslagen (38/1978) och lagen om otillbörligt förfarande i näringsverksamhet (1061/1978).

Livsmedelslagen tillämpas inte (och sålunda inte heller märkningsbestämmelserna, 4 §) på:

- primärproduktion avsedd för eget bruk i ett privathushåll
- tillverkning, hantering eller lagring av livsmedel avsedda för eget bruk i ett privathushåll; och
- alkoholdrycker eller alkoholpreparat till den del de regleras av övrig lagstiftning.





### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2, a - d, j) och artikel 14
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014); ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Livsmedelslagen (23/2006) 2 - 4, 6 och 67 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 3, stycke 18
- Konsumentskyddslagen (38/1978)
- Lagen om otillbörligt förfarande i näringsverksamhet (1061/1978)
- Statsrådets förordning om otillbörligt förfarande från konsumentsynpunkt vid marknadsföring och i kundrelationer (601/2008).

Nedan preciseras punkt för punkt hur de allmänna märkningsbestämmelserna ska tillämpas.

## 5.2 Livsmedel som begrepp

Med ett livsmedel avses varje ämne eller produkt, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedd att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor (allmänna livsmedelsförordningen, artikel 2). Bearbetat och obearbetat livsmedel har definierats i punkt 3. Definitioner i denna handbok.

Ett livsmedel omfattar alla ingredienser, som avsiktligt tillförts livsmedlet under framställningen och behandlingen av livsmedlet. Ett livsmedel inbegriper sådant vatten, som tagits från och med den punkt där värdena som avses artikel 6 i det s.k. dricksvattendirektivet (98/83/EG) ska iakttas och sådana naturliga mineralvatten som avses i direktiv (2009/54/EG). Mer om förpackat vatten på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Dricksvattendirektivet (98/83/EG) fastställer punkten där värdena ska iakttas i ett livsmedelsproducerande företag den punkt, där som den punkt inom företaget där vattnet används och för vatten som tappas på flaskor eller i behållare som är avsedda för försäljning, vid den punkt där vattnet tappas på flaska eller i behållare. Användning av vattnet kan till exempel vara att vattnet används som en råvara i ett



livsmedel eller att en livsmedelsföretagare behandlar hushållsvatten som ett vattenverk levererat genom att reglera vattnets pH-värde.

**I definitionen på livsmedel ingår inte** foder, levande djur (utom om de är avsedda att släppas ut på marknaden som livsmedel), växter före skörd, läkemedel, kosmetika, tobak och tobaksprodukter, narkotika och psykotropa ämnen (ämnen som påverkar den mentala funktionen) eller rests substanser och främmande ämnen.

**Kosttillskott** är också livsmedel, fastän de till sitt utseende och till det sätt, på vilket de används, kan påminna om läkemedel. Med kosttillskott avses färdigförpackade preparat i avdelade doser i form av kompresser, kapslar, pastiller, tabletter, piller, pulver, koncentrat, extrakt, vätska eller i annan liknande form som saluhålls som livsmedel. Kosttillskott intas i små uppmätta mängder så att den mängd energi som fås inte har någon betydelse med tanke på kosten. Kosttillskott är koncentrerade källor till näringsämnen eller andra ämnen, som har en näringsmässig eller fysiologisk verkan och är avsedda att komplettera kosten. Med kosttillskott avses inte ett sådant preparat, som med stöd av läkemedelslagen (395/1987) klassificeras som läkemedel (Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott 78/2010, 2 § 1).

### **Livsmedel som innehåller alkohol**

Alkohol drycker och alkoholpreparat ingår i begreppet livsmedel i allmänna livsmedelsförordningen. På alkohol drycker och alkoholpreparat tillämpas livsmedelsbestämmelserna till de delar som dessa inte regleras separat i annan lagstiftning. Enligt allmänna tolkningsprinciper förbigår alkohollagstiftningen i egenskap av särskild lagstiftning livsmedelslagstiftningen i sådana fall, då något separat reglerats av särskild lagstiftning.

- I punkt 6.14 berättas hur ett livsmedels alkoholhalt ska anges.
- Med ett alkoholhaltigt ämne avses ett sådant ämne eller en sådan produkt, som innehåller mer än 1,2 volymprocent etylalkohol (alkohollagen 1102/2017, 3 §).
- Med en alkoholdryck avses ett alkoholhaltigt ämne som är avsett att drickas och som innehåller mer än 1,2 volymprocent och högst 80 volymprocent etylalkohol. Alkoholdrycker är bland annat öl, cider, vin, likör, vodka och konjak. Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården, Valvira, utövar tillsyn över alkoholdrycker som innehåller mer än 2,8 volymprocent etylalkohol och märkningarna på dem med stöd av alkohol- och livsmedelslagstiftningen. Mer om detta på [Valviras webbplats](#) (på finska).



- Ett alkoholpreparat är ett ämne som innehåller mer än 1,2 volymprocent etylalkohol som inte är en alkoholdryck eller sprit och som kan vara denaturerat. (lindrigt denaturerade alkoholpreparat kan vara till exempel lösningsmedel, kosmetika och teknokemiska produkter som tillverkats genom att lindrigt denaturerat etanol använts). Som preparatets alkoholhalt i volymprocent betraktas dess alkoholhalt i viktprocent. Alkoholpreparat kan vara till exempel av alkoholdrycker och icke denaturerad sprit tillverkade alkoholhaltiga sötsaker, såsom likörkonfekt, glass, bär- och fruktkonserver och kosttillskott. De förses med sådana märkningar som livsmedelslagen förutsätter.
- I märkningarna på förpackningen till alkoholpreparat ska utöver livsmedelslagstiftningen också beaktas beteckningarna för alkoholdrycker i EU-lagstiftningen. Om beteckningar som i EU-lagstiftningen fastställts för destillerade drycker, såsom Whisky-isglasspinne, används i beteckningen för en produkt, måste man använda den beteckning som föreskrivs för destillerade drycker i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 och all alkohol måste härstamma från whisky.
- På ett alkoholpreparat som är ett fast ämne eller innehåller ett fast ämne och som är avsett att förtäras som sådant eller som kan göras drickbart genom att beståndsdelar avskiljs från det eller genom att vätska tillsätts i det tillämpas bestämmelserna om detaljhandel med, servering av och marknadsföring av alkoholdrycker. Glass kan till exempel göras flytande genom smältning och är då i praktiken en dryck. Genom att tillsätta vatten i alkoholpulver får man en alkoholdryck.
- En livsmedelsföretagare som saluhåller alkoholpreparat som innehåller mer än 2,8 viktprocent alkohol på ett detaljhandelsställe ska i sin egenkontroll utöver livsmedelslagstiftningen också beakta skyldigheterna som nämnts i alkohollagen, hur försäljningen av och tillsynen över dessa produkter sköts, till exempel till barn (alkohollagen 1102/2017, 55 §). Alkoholpreparat är produkter underställda alkoholskatt. Den som tillverkar, inför och saluhåller alkoholpreparat får inte främja eller förevisa att ämnet används i berusningssyfte. Grosshandel med alkoholpreparat förutsätter inte något tillstånd från Valvira och om dem lämnas inte heller någon anmälan till Valvira.
- Ingredienser avsedda för framställning av alkoholdrycker (såsom färdiga satser för brygning av hembryggt vin och öl) och arompreparat avsedda att blandas i alkoholdrycker är livsmedel och märkningarna på dem ska följa märkningsbestämmelserna i livsmedelslagen. Mixers (såsom dryck på turkisk peppar) avsedda för alkoholdrycker innehåller inte alkohol och de förses med sådana märkningar som livsmedelslagen förutsätter.



**Läkemedel, traditionella växtbaserade naturmedel och homeopatiska preparat** är preparat som regleras av läkemedelslagen (395/1987). De är inte livsmedel och livsmedelslagstiftningen tillämpas inte på dem. I handboken om kosttillskott har förklarats var gränsen går mellan läkemedel och livsmedel (kosttillskott).

**Tobak och tuggtobak** är inte livsmedel och på dem tillämpas således inte några livsmedelsförfattningar.

Snus som inte innehåller tobak är ur tobakslagens synvinkel ett tobakssurrogat och är till sitt användningsändamål således ett njutningsmedel som motsvarar tobak utan att innehålla tobak. Reklam och indirekt reklam för tobakssurrogat och annan säljfrämjande verksamhet som gäller tobakssurrogat är förbjuden. För snus som inte innehåller tobak får således inte på något sätt göras reklam till exempel i tidningar eller inne på försäljningsstället. Sådana pappförpackningar med snusdosor, som till exempel försetts med en bild av produkten eller produktens varunamn, kan betraktas som säljfrämjande verksamhet som strider mot tobakslagen. Ur tobakslagens synvinkel föreligger inget hinder för att man på förpackningen berättar att produkten är tobaksfri och/eller nikotinfri.

Över livsmedel som påminner om tobak och som saluhålls i dosor (portionspåsar) som liknar snus utövas tillsyn också med stöd av livsmedelslagen. Livsmedelsverket har tagit den linjen att produkterna i fråga intagna via munnen är livsmedel. Däremot omfattas produkter som andas in, såsom örtcigaretter och örtprodukter som intas via en vattenpipa, inte av livsmedelstillsynen, även om de inte innehåller tobak.

### Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 4 och 6 §
- Alkohollagen (1102/2017) 3 §
- Förordningen om alkoholpreparat och denaturering (1345/1994) 15 och 16 §
- Läkemedelslagen (395/1987) 3, 5 a, b § (ändrad genom bland annat 853/2005, 1046/1993, 330/2013)
- Beslut av Säkerhets- och utvecklingscentret för läkemedelsområdet om läkemedelsförteckning (1095/2009)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010)
- Tobakslagen (693/1976)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av



geografiska beteckningar för spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning 1576/89/EEG.

#### Anvisningar

- Eviras anvisning 17012. Handbok om kosttillskott för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Livsmedelsverkets anvisning 17057. Tillsynen över förpackat vatten.

### 5.3 Färdigförpackat och oförpackat livsmedel som begrepp

#### Färdigförpackat livsmedel

Med ett ”**färdigförpackat livsmedel**” avses en enskild vara som i oförändrat skick är avsedd att tillhandahållas slutkonsumenter och storhushåll och som består av ett livsmedel och den förpackning i vilken det placerades innan det erbjöds till försäljning, oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men i varje fall så att förpackningen omsluter livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras; livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumenten begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning anses inte vara färdigförpackade livsmedel (livsmedelsinformationsförordningen art. 2, 2 e).

Ett färdigförpackat livsmedel är ett sådant livsmedel, som redan **innan försäljningen inneslutits i en förpackning** helt eller delvis så, att innehållet i förpackningen inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller bryts och som i oförändrat skick är avsett att överlåtas till en konsument eller ett storhushåll. Det färdigförpackade livsmedlet är då en försäljningsenhet.

Att ta fram ett livsmedel ur förpackningen förutsätter alltid att förpackningen öppnas eller söndras på något sätt, såsom att skyddsfilmerna kring livsmedlet avlägsnas. Sådana livsmedel, som är obetydliga till storleken, såsom sötsaker som slagits in i papper för att hanteringen och saluhållandet av dem ska underlättas, bör däremot inte betraktas som färdigförpackade, om de saluhålls enligt vikten på samma sätt som motsvarande oinlagda sötsaker som saluhålls i lösvikt. Om sötsaker saluhålls en och en (såsom slickepinnar och tuggummin), betraktas de som färdigförpackade.

Livsmedel som industrin förpackat och levererat till butikerna till slutkonsumenten förutsätter oftast en helt sluten förpackning.



## Oförpackat livsmedel

Med ett oförpackat livsmedel avses ett livsmedel som i oförändrat skick tillhandahålls slutkonsumenten och som

- konsumenten själv förpackar ELLER
- förpackas på konsumentens begäran på det ställe där livsmedlet överläts (betjäning över disk) ELLER
- är färdigt förpackat på det ställe där livsmedlet överläts för omedelbar försäljning (= försäljning av ett livsmedel då produkten förpackats färdigt på det ställe där livsmedlet överläts för att påskynda och underlätta försäljningen)
- som serveras på det ställe där livsmedlet överläts där det är avsett att förtäras av slutkonsumenten.

(JSMf 834/2014, 3 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder ikraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021).

## Exempel

Exempel på sådana fall då ett livsmedel **INTE betraktas som färdigförpackat** utan oförpackat:

- livsmedlet har **förpackats för slutkonsumenten** på det ställe där livsmedlet överläts (butik, storhushåll) **för omedelbar försäljning**.  
Exempel på detta är
  - produkter som förpackas i förväg i samband med betjäning över disk
  - en konsument förpackar produkten i förväg färdigt i en påse eller något annat emballage och påskyndar så överlåtelsen av produkter till kunden i samband med betjäning över disk
  - på linjerna i ett kafé har livsmedel förpackats i förväg för att underlätta och påskynda hanteringen (såsom färdiga smörgåsar och frallor, take-away sallad) och de är antingen avsedda att förtäras på ort och ställe eller att tas med. (Obs, livsmedel som industrin förpackat och som är avsedda att säljas till konsumenter förutsätts förses med märkningar på förpackningen.
  - frallor fylls i förväg i en kiosk, förpackas till exempel i plastfilm och saluförs av en försäljare
- konsumenten förpackar själv (självbetjäning/försäljning).
- livsmedlet innesluts först vid inköpstidpunkten i en förpackning (betjäning över disk)
- produkten förpackas i livsmedelsindustrin för köparen separat på beställning i förväg (köttbeställning, tårtbeställning)



- produkten förpackas i ett storhushåll för köparen på separat beställning (pizzabeställning, lunchmåltid)
- ostar som saluhålls i en butik och där förpackats en och en i en genomskinlig förpackning, såsom en plastfilm, och som säljs i form av antingen betjänings- eller självbetjäningssäljning, betraktas undantagsvis alltid som oförpackade. Ostarna har förpackats i förväg för att hanteringen ska underlättas.
- särskild lagstiftning om grönsaker: att en hel grönsak, såsom en gurka eller paprika, förpackats i en genomskinlig förpackning, "filmförpackning", är inte en förpackning utan en skyddsförpackning. Om flera än en gurka förpackas i film, är det en förpackning. Färdigt knippade grönsaker i en öppen omslagsförpackning betraktas också som en oförpackad produkt.

**Exempel. Osluten eller öppen förpackning**

I butiker förpackas för kunderna bland annat bröd i öppna påsar, varvid produkterna så att säga är oförpackade. Av samma orsak kan alla obligatoriska märkningar inte heller krävas på öppna potatispåsar eller små askar med bär.

**Exempel. När betraktas ett livsmedel som ett livsmedel som förpackats för omedelbar försäljning dvs. som oförpackat?**

Då man bedömer om ett livsmedel förpackats för omedelbar försäljning, måste man beakta stället där livsmedlet förpackats och sättet på vilket det förpackats jämte saluhållningstiden. Utgångspunkten är att livsmedel förpackas för omedelbar försäljning för att försäljningen ska påskyndas och underlättas på detaljhandelsstället eller serveringsstället (dvs. på det ställe där livsmedlet överläts).

I en butik kan man för omedelbar försäljning förpacka karameller i påsar eller salladsdressingar i små flaskor eller sallader i slutna askar i en snabbmatsrestaurang. Om produkternas saluhållningstid är kort och de förpackats på stället där de överläts för att försäljningen ska underlättas och påskyndas, kan de betraktas som förpackade för omedelbar försäljning.

Om livsmedel till exempel i ett bageri förpackas i förslutbara papperspåsar eller bakelseaskar och de levereras enkom till ett detaljhandelsställe eller serveringsställe som ligger alldeles intill eller nära företagaren, kan produkterna undantagsvis betraktas som förpackade för omedelbar försäljning. Om man har för avsikt att sälja livsmedel under en lång tid och de är förpackade till exempel i en vakuumpförpackning eller en på något annat sätt sluten förpackning för att säkerställa att produkten håller sig länge i butiken, måste livsmedlen betraktas som färdigförpackade. Om en bageriföretagare till exempel levererar förpackade produkter till något annat verksamhetsställe än det egna företaget, betraktas produkterna som förpackade.



### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2, stycke 2 e)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna 834/2014, 3 §, 5 – 8 §; ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021.

## 5.4 Var ska märkningarna placeras?

Den obligatoriska livsmedelsinformationen om färdigförpackade livsmedel ska finnas direkt på förpackningen (eller på en etikett fäst på denna), om produkten överläts till en konsument eller ett storhushåll.

Om en förpackning innehåller en inre förpackning (innerförpackning) eller flera innerförpackningar (gruppförpackning), ska märkningar inte placeras på dem, om de inte är tydligt synliga och läsbara utan att den yttersta förpackningen öppnas (genomskinlig förpackning).

Som undantag till detta ska också innerförpackningar förses med märkningar:

- om innerförpackningarna som en ytterförpackning innehåller säljs eller överläts vidare till konsumenter (är försäljningsenheter).
- om livsmedlet är avsett att förvaras och användas i innerförpackningen dvs. bruksförpackningen. Då rekommenderar Livsmedelsverket att förpackningen förses med sådana allmänna märkningar, som är nödvändiga för att ekonomiskt och hälsomässigt skydda användaren, såsom "livsmedlets beteckning", datummärkningen "minsta hållbarhetstiden (= bäst före) / sista förbrukningstidpunkten", ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans (bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen), förvarings- och bruksanvisningar och partinumret vid behov.

Enligt artikel 8 i livsmedelsinformationsförordningen kan märkningsinformationen när färdigförpackade livsmedel är avsedda för slutkonsumenter

- a) men saluförs i ett handelsled före försäljningen till slutkonsumenten, men ändå inte till storhushåll (såsom grossförpackningar som levererats till handeln och öppnas där) **eller**





- b) livsmedlen är avsedda för leverans till storhushåll för beredning, bearbetning eller uppdelning,

också ges i dokument. Då åtföljer dokumenten som innehåller alla märkningar livsmedlen i fråga eller så skickas de före eller samtidigt med leveransen. I fallet i fråga ska den förpackning, i vilken livsmedlen läggs till försäljning, ändå vara försedd med följande märkningar:

- livsmedlets beteckning
- minsta hållbarhetstiden/sista förbrukningstidpunkten
- särskilda villkor för förvaring och/eller användning
- livsmedelsföretagarens namn eller firmanamn och adress.

Den allmänna livsmedelsinformationen som ska ges om **oförpackade livsmedel** ska ges slutkonsumenten skriftligen på det ställe där livsmedlet överläts i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt intill det oförpackade livsmedlet. Informationen kan under vissa förutsättningar också ges muntligen. Mer om detta i punkt 7. Information som ska ges om oförpackade livsmedel.

#### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 12 och 44
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 8 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021.

## 5.5 Saluhållande och annan överlåtelse

Livsmedelsinformationsförordningen gäller livsmedel som är avsedda för överlåtelse (för att säljas eller överlätas på något annat sätt) färdigförpackade och oförpackade. Märkningsbestämmelserna i livsmedelslagen gäller således utöver livsmedel avsedda för saluhållande också livsmedel avsedda för annan överlåtelse. Med annan överlåtelse avses överlåtelse av livsmedel utan ersättning som bistånd, gåva, provexemplar, testexemplar eller annat motsvarande ändamål (såsom färdigförpackade livsmedel som företag under privata tillställningar överlåter till sina anställda eller andra intressentgrupper och livsmedel som ges på köpet).



Livsmedel som säljs färdigförpackade ur en varuautomat (vendorautomat) omfattas också av märkningskyldigheten. Saken har behandlats mer detaljerat i punkt 8. Information som ska ges vid distansförsäljning.

Livsmedelsverket har utarbetat anvisningen ”Livsmedel som överlåts till mathjälp” för aktörer som ger och förmedlar mathjälp och för de kommunala livsmedelstillsynsmyndigheter som utövar tillsyn över verksamheten. I anvisningen ingår tolkningar som bygger på en riskbaserad tillämpning av lagstiftningen som tillämpas som ett exceptionellt tillvägagångssätt endast i välgörenhetsverksamhet.

Livsmedelsförpackningarna ska förse med märkningar oberoende av om det rör sig om en person som saluhåller dem på ett torg eller ett storföretag med verksamhet i hela landet. Livsmedel som tillverkats som elevarbete i en yrkesskola eller någon annan motsvarande läroanstalt för att säljas där förpackas ofta för omedelbar försäljning och betraktas då som oförpackade. Om produkterna betraktas som förpackade, så ska förpackningen förse med de allmänna märkningarna. I bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen har räknats upp vilka livsmedel som befriats från näringsvärdesmärkning.

I försäljning- och distributionskanaler för närproducerad mat, såsom REKO (Rejäl konsumtion – Reilua kuluttamista) förpackas livsmedel för köparen allt enligt den beställning som köparen gör, varefter livsmedlen levereras till kunden. Livsmedlen betraktas då som oförpackade. Om livsmedel säljs på distans, ska då också ges den information som i allmänhet förutsätts ges vid distansförsäljning.

I ett beställningsrökeri hanteras endast kött som privatpersoner levererat. Rökeriet tillverkar produkterna enligt kundens önskemål. De beställda bearbetade produkterna, såsom köttkonserverna, går tillbaka till privatpersonerna för deras eget bruk. De bearbetade produkterna som beställningsrökeriet tillverkat får inte säljas vidare. Livsmedelslagstiftningen kräver inte några märkningar på förpackningarna i fråga. Livsmedelsverket rekommenderar att det då vore bra att förse förpackningarna med åtminstone produktens beteckning, tillverkningsdatumet och rökeriets namn och adress. (Beställningsrökerierna är anmälda livsmedelslokaler. En del av rökerierna kan vara verksamma en del av tiden, till exempel 9 månader som anläggning och den resterande tiden som beställningsrökeri. Om det rör sig om en anläggningsverksamhetsperiod, kan privatpersoner då inte leverera icke besiktat kött till anläggningen).

Livsmedelsinformationsförordningen tillämpas på livsmedelsföretagare i alla stadier av livsmedelskedjan i sådana fall, då deras verksamhet hänför sig till



tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Märkningskyldigheten gäller inte sådana livsmedelslokaler, av vilka det inte krävs någon sådan anmälan, som avses i 13 § livsmedelslagen (23/2006) (13 §, 6 mom.). På till exempel förpackade livsmedel som framställts i privathushåll eller gårdsbruk och som tillfälligt saluhålls under basarer eller andra motsvarande evenemang krävs sålunda inte de obligatoriska märkningar som artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen förutsätter. Livsmedelsverket instruerar att åtminstone livsmedlets beteckning och ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans (bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen), nettokvantiteten och tillverkningsdatumet då borde anges på förpackningen för att man ska kunna säkerställa att konsumenten ges tillräckligt med information. Ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans ska anges om oförpackade.

Märkningskravet gäller inte heller senaps-, ketchup-, marmelad- och sötningsmedelsförpackningar och andra motsvarande förpackningar som överläts i storhushåll och som är avsedda att underlätta hanteringen av livsmedlet i fråga i samband med serveringen (mat eller kaffe). Eftersom de serveras som en del av måltiden, betraktas de inte som försäljningsenheter. Därför räcker det att livsmedelsinformationen i sådana fall anges på gruppförpackningarna.

### Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 2 § och 6 §, 14 mom.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 1, 9 och 44
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna 834/2014, 6 - 8 §; ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021.

### Anvisningar

- Eviras anvisning 16035. Livsmedel som överläts till mathjälp.

## 5.6 Konsument, storhushåll och industrin

Ett livsmedel ska förses med märkningar i sådana fall, då livsmedlet är avsett för överlåtelse till **en konsument eller ett storhushåll**.

**I livsmedelslagen avses med "konsument"** slutkonsumenten så som denna definierats i allmänna livsmedelsförordningen. Enligt artikel 3 stycke 18 i allmänna



livsmedelsförordningen avses med en slutkonsument den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del av ett livsmedelsföretags affärsverksamhet eller verksamhet. Till sitt innehåll motsvarar definitionen den definition på konsument eller person jämställd med konsument i den lagstiftning som tidigare gällde.

I livsmedelsinformationsförordningen avses med ”storhushåll” varje anläggning (inklusive fordon eller ett fast eller mobilt försäljningsstånd), såsom restauranger, personalrestauranger, skolor, sjukhus och cateringföretag, vilka i sin affärsverksamhet tillagar livsmedel färdiga att konsumeras av slutkonsumenterna.

Märkningar som de allmänna märkningsbestämmelserna förutsätter behöver sålunda inte göras till exempel på sådana förpackningar, i vilka varor levereras till handeln för försäljning i lösvikt eller förpackningar, i vilka livsmedel levereras till industrin. Handeln och industrin ska ändå ges riktig och tillräcklig information om de livsmedel, halvfabrikat och råvaror de använder så, att de kan förse förpackningarna till eller broschyrerna över de produkter de saluhåller eller framställer med korrekta märkningar.

Utöver de allmänna författningarna ingår det i särskild lagstiftning märkningsbestämmelser som också gäller livsmedel avsedda att överlåtas till handeln och industrin. Förpackningar som innehåller aromer, enzymer och tillsatser förses till exempel med sådana märkningar, som avses i bestämmelserna i fråga oberoende av om aromen, enzymen eller tillsatsen säljs till en konsument, ett storhushåll eller industrin.

### **Författningar**

- Livsmedelslagen (23/2006) 6 §, 10 mom.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 3, stycke 18
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 1 och 2 (stycke 2 d)
- Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelstillsatser 1333/2008 (med ändringar), kapitel IV
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, med ändringar, kapitel IV.



## 5.7 Livsmedel avsedda att överlåtas i Finland och att utföras från Finland

Märkningarna som finsk lagstiftning förutsätter på förpackningarna ska göras på sådana livsmedel, som är avsedda att överlåtas inom Finlands område. Märkningsskyldigheten utsträcker sig således inte till sådana livsmedel, som överlåts till konsumenter utanför Finlands gränser, såsom på fartyg eller i flygplan.

Enligt allmänna livsmedelsförordningen ska livsmedel som utförs och informationen som ges om dem uppfylla kraven i EU-lagstiftningen, om inte en myndighet eller lagstiftningen i destinationslandet annat förutsätter. Om språkbestämmelserna har berättats i punkt 4.4.

### Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006), 2 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 11 och 12.

## 6 ALLMÄNNA MÄRKNINGAR PÅ FÖRPACKADE LIVSMEDEL

Livsmedelsverket har i och med rådgivningsprojektet som gällde små och medelstora företag publicerat ett webbskolningspaket för självstudier med tillhörande vägledning om informationen som ska tillhandahålls om ett livsmedel. Webbskolningen och en lästlöst handbok som utarbetats utgående från den finner du på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Förpackade livsmedel har definierats i punkt 5.3. Färdigförpackat och oförpackat livsmedel som begrepp i denna handbok.

Förpackningen till livsmedlet ska föras med följande allmänna information (Livsmedelsinformationsförordningen, artikel 9):

- livsmedlets beteckning
- ingrediensförteckning
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans och som räknats upp i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen framhävda i ingrediensförteckningen
- mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser (vid behov)
- nettokvantiteten
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningsdagen (undantagen beaktade)



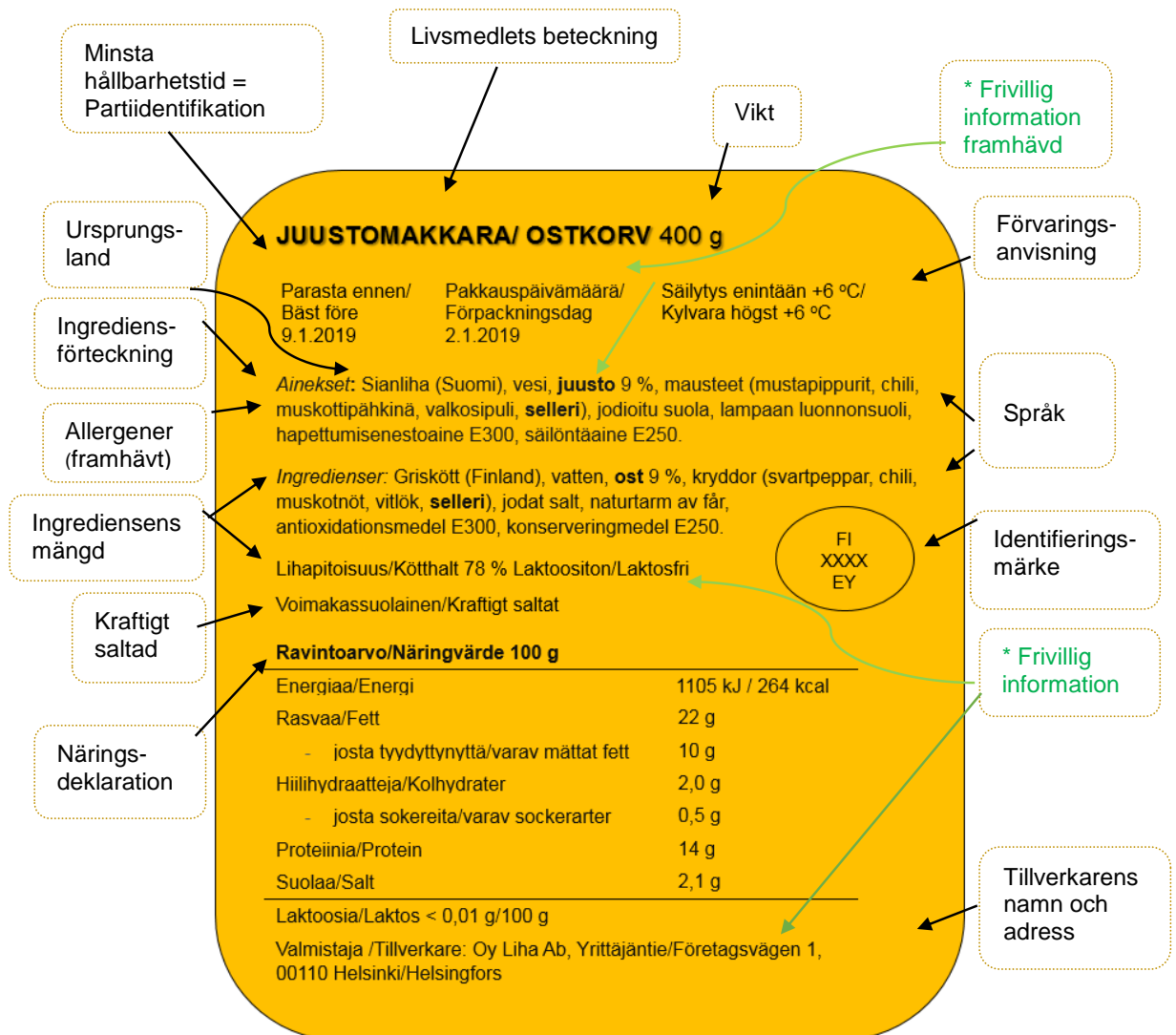
- den ansvariga livsmedelsföretagarens namn, firmanamn eller hjälpfirmanamn och adress
- ursprungslandet eller härkomstplatsen (på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen säger eller på det sätt som annan lagstiftning säger)
- förvaringsanvisning (vid behov)
- bruksanvisning (vid behov, bland annat varningsmärkning)
- dryckers faktiska alkoholhalt i volymprocent, om alkoholhalten överstiger 1,2 volymprocent
- näringsvärdet (näringsdeklaration) (undantagen beaktade) och
- livsmedelspartiets kod, om inte en datummärkning med en dags och månads noggrannhet ersätter den (JSMf 834/2014, 5 §).

Utöver märkningarna ovan ska förpackningarna vid behov förses med följande märkningar (Livsmedelsinformationsförordningen, bilaga III):

- märkning om infrysningsdatumet (gäller följande: djupfryst kött, djupfrysta köttberedningar och djupfrysta obearbetade fiskeriprodukter)
- märkning om att livsmedlet förpackats i en skyddande atmosfär
- märkning om att sötningsmedel använts
- märkning om koffein
- märkning om att glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra eller lakritsrot använts
- märkning om tillsatta fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar.

Utöver det krävs eventuella märkningar som särskild lagstiftning kräver, såsom

- märkningen kraftigt saltat (JSMf 1010/2014)
- identifikationsmärket (livsmedel av animaliskt ursprung framställda i en anläggning, EPRf 853/2004, art. 5 och bilaga II)
- ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel, ursprungslandet för mjölk som använts som ingrediens i ett livsmedel och ursprungslandet för mjölk som använts som ingrediens i mjölkprodukter och vissa motsvarande produkter (livsmedel som tillverkats och förpackats i Finland, JSMf 218/2017).

**Exempel på märkningar på förpackningarna:**


The diagram shows a yellow label for 'JUUSTOMAKKARA/ OSTKORV 400 g'. Callouts point to various parts of the label:

- Minsta hållbarhetstid = Partiidentifikation**: Points to the best before date '9.1.2019'.
- Livsmedlets beteckning**: Points to the product name 'JUUSTOMAKKARA/ OSTKORV 400 g'.
- Vikt**: Points to the weight '400 g'.
- \* Frivillig information framhävd**: Points to 'Säilytys enintään +6 °C/ Kylvara högst +6 °C'.
- Förvaringsanvisning**: Points to the storage instructions.
- Ursprungsland**: Points to 'Parasta ennen/ Bäst före 9.1.2019'.
- Ingrediensförteckning**: Points to the ingredients list.
- Allergener (framhävt)**: Points to 'Allergener: Sianliha (Suomi), vesi, juusto 9 %, mausteet (mustapippurit, chili, muskottipähkinä, valkospuli, selleri), jodioitu suola, lampaan luonnonsuoli, hapettumisenestoaine E300, säilöntäaine E250.'.
- Språk**: Points to the Finnish text.
- Identifieringsmärke**: Points to the 'FI XXXX EY' code.
- \* Frivillig information**: Points to 'Lihapitoisuus/Köttthalt 78 % Laktoositon/Laktosfri'.
- Kraftigt saltad**: Points to 'Voimakassuolainen/Kraftigt saltat'.
- Näringsdeklaration**: Points to the nutrition table.
- Tillverkarens namn och adress**: Points to the manufacturer information at the bottom.

**Label Text:**

**JUUSTOMAKKARA/ OSTKORV 400 g**

Parasta ennen/ Bäst före 9.1.2019    Pakkauspäivämäärä/ Förpackningsdag 2.1.2019    Säilytys enintään +6 °C/ Kylvara högst +6 °C

**Ainekset:** Sianliha (Suomi), vesi, **juusto** 9 %, mausteet (mustapippurit, chili, muskottipähkinä, valkospuli, **selleri**), jodioitu suola, lampaan luonnonsuoli, hapettumisenestoaine E300, säilöntäaine E250.

**Ingredienser:** Griskött (Finland), vatten, **ost** 9 %, kryddor (svartpeppar, chili, muskotnöt, vitlök, **selleri**), jodat salt, naturtarm av får, antioxidationsmedel E300, konserveringsmedel E250.

Lihapitoisuus/Köttthalt 78 % Laktoositon/Laktosfri

Voimakassuolainen/Kraftigt saltat

**Ravintoarvo/Näringvärde 100 g**

|                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| Energiaa/Energi                       | 1105 kJ / 264 kcal |
| Rasvaa/Fett                           | 22 g               |
| - josta tyydyttyntä/varav mättat fett | 10 g               |
| Hiilihydraatteja/Kolhydrater          | 2,0 g              |
| - josta sokereita/varav sockerarter   | 0,5 g              |
| Proteiinia/Protein                    | 14 g               |
| Suolaa/Salt                           | 2,1 g              |

Laktoosia/Laktos < 0,01 g/100 g

Valmistaja /Tillverkare: Oy Liha Ab, Yrittäjätie/Företagsvägen 1, 00110 Helsinki/Helsingfors

\*Frivillig information I exemplet som gäller märkningarna på ostkorv är uttrycken laktosfri och förpackningsdag frivilliga märkningar. Ordet ost behöver inte igen framhåvas i ingrediensförteckningen, eftersom det framhävs i livsmedlets beteckning. Det är inte obligatoriskt att översätta adressuppgifterna till svenska.

**Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 10, bilaga III.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna 834/2014, 4 och 5 §; ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021



- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ursprungsmärkning av vissa livsmedel (218/2017), gäller fram till 21.5.2019, men för förordningens giltighetstid ansöks om förlängning fram till 31.3.2020.

## 6.1 Livsmedlets beteckning

Finska: \*elintarvikkeen nimi (livsmedlets beteckning)  
\*elintarvikkeen nimi (livsmedlets namn)

Engelska: \*the name of the food (livsmedlets beteckning)  
\*the name of the foodstuff (livsmedlets beteckning)

Med tanke på konsumenten är livsmedlets beteckning en av de viktigaste märkningarna på livsmedelsförpackningarna. Beteckningen anger kort och exakt vilket livsmedel det rör sig om.

### Som beteckning på ett livsmedel ska användas

- den beteckning som förbehållits livsmedlet i Europeiska gemenskapens lagstiftning; eller om sådan saknas den beteckning som förbehållits livsmedlet i finsk lagstiftning (se punkt 6.1.1), **eller** om sådan saknas
- den beteckning som blivit **vedertagen i Finland** (punkt 6.1.2) **eller**
- en beteckning som **beskriver livsmedlet och vid behov hur livsmedlet används** så, att beteckningen tillräckligt noggrant specificerar livsmedlet i fråga och skiljer det från andra livsmedel som det annars kunde förväxlas med (punkt 6.1.3).

På sådana produkter, för vilka det inte finns någon EU-lagstiftning eller finsk lagstiftning om varunamnen, kan man från fall till fall tillämpa internationella standarder, såsom [standarderna i Codex Alimentarius](#). I EU-lagstiftningen ingår till exempel inte just några bestämmelser om ostars varunamn.

Som beteckning på ett livsmedel får också användas ett namn, under vilket livsmedlet lagligt framställs och saluhålls i en annan medlemsstat i Europeiska unionen. Beteckningen ska vid behov kompletteras med tilläggsmärkingar intill beteckningen i avsikt att säkerställa att konsumenten får rätt uppfattning om livsmedlet och kan skilja det från andra liknande livsmedel. Användning av en





beteckning som lagligt används i en annan medlemsstat i Europeiska unionen är förbjudet endast i sådana fall, då livsmedlet till sin sammansättning och sitt framställningssätt avviker så mycket från ett livsmedel som i Finland är känt under samma beteckning att konsumenten inte ens med hjälp av tilläggsmärkningar får rätt uppfattning om livsmedlet.

Livsmedlets beteckning ska finnas i samma synfält som nettokvantiteten och dryckers alkoholhalt (om > 1,2 volymprocent).

### **Varumärke eller handelsnamn**

Livsmedlets beteckning bör inte förväxlas med dess **handelsnamn eller varumärke**. Handelsnamnen och varumärkena är frivilliga märkningar som inte ersätter livsmedlets beteckning. Ett registrerat varumärke kompletteras ofta med symbolen ®. Med hjälp av handelsnamn och varumärken försöker tillverkaren till livsmedlet skilja sina produkter från andra motsvarande produkter. Exempel på varumärken är Tropic och Jenkki. Exempel på handelsnamn är Pulmu, Reissumies och Ölkorv. Om registrering av ett varumärke ansöks hos [Patent- och registerstyrelsen](#).

Livsmedelsverket rekommenderar att livsmedlets beteckning märks ut med tillräckligt stora bokstäver i jämförelse med handelsnamnet. Man ska också försöka placera beteckningen i närheten av handelsnamnet särskilt i sådana fall, då handelsnamnet ensamt kan ge en vilseledande bild av produkten.

### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2 n, o, p) 9, 13 stycke 5) och 17.

#### **6.1.1 Officiell beteckning**

Som beteckning på ett livsmedel ska användas dess föreskrivna dvs. officiella beteckning. Med den officiella beteckningen avses den beteckning, som föreskrivits i de unionsbestämmelser som ska tillämpas på livsmedlet eller, om sådana unionsbestämmelser inte finns, den beteckning, som förbehålls livsmedlet i lagstiftningen i den medlemsstat, där livsmedlet saluhålls till slutkonsumenten eller storhushåll.

Sådana beteckningar är till exempel de beteckningar på bredbara matfetter och mjölk och mjölkprodukter, såsom ost, smör och yoghurt jämte beteckningen på



lamm (ett högst ett år gammalt får), som nämnts i [Europaparlamentets och rådets förordning \(EU\) nr 1308/2013](#).

Om en beteckning som föreskrivits i EU- eller EG-lagstiftning saknas, ska som beteckning på livsmedlet användas den beteckning som föreskrivits i finsk lagstiftning. Med stöd av livsmedelslagen har meddelats författningar, i vilka det ingår bestämmelser om beteckningar som ska användas på livsmedel.

Med jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel upphävdes en del av de nationella produktspecifika författningarna, såsom handels- och industriministeriets förordning om kött och köttvaror (138/1996), handels- och industriministeriets beslut om sammansättningen hos och påskrifter för korv (139/1996), handels- och industriministeriets beslut om glass (4/1999), handels- och industriministeriets förordning om saft och vissa liknande produkter (943/2004) och handels- och industriministeriets förordning om ost (856/2007). Begreppet korv av klass A föll således bort.

### **Beteckningar på livsmedel som är skyddade via EU:s system för skydd av beteckningar**

Med skyddade beteckningar avses på EU-nivå skyddade ursprungsbeteckningar (SUB) och skyddade geografiska beteckningar (SGB) och garanterade traditionella specialiteter (GTS). Livsmedelsverket tar emot nya ansökningar om skyddad beteckning på produkter.

Syftet med systemet för skydd av beteckningar som omfattar hela EU är att skydda livsmedlen mot missbruk av etablerade beteckningar. Det finns tre olika skyddssystem:

- Skyddet skyddad ursprungsbeteckning (SUB) kan beviljas en sådan produkt, som såväl produceras som bearbetas inom ett avgränsat geografiskt område (exempel på finska produkter är Lapin puikula och Lapin Poron liha, exempel på produkter från andra länder är Parmaskinka, Fetaost, Roquefortost).
- En produkt som beviljats skyddet skyddad geografisk beteckning (SGB) hänför sig också traditionellt till ett avgränsat geografiskt område som gett produkten dess egenskaper, men för dess del måste åtminstone produktionen eller bearbetningen eller beredningen ske inom ett visst geografiskt område (exempel på finska produkter är Kainuun rönttönen, exempel på produkter från andra länder är Navarra sparris, Aachener pepparkakor).



- Med skyddet garanterad traditionell specialitet (GTS) skyddas produktens beteckning och tillverkningsmetod (exempel på finska produkter är Kalakukko, Sahti, Karjalanpiirakka, exempel på produkter från andra länder är Jamón Serrano (lufttorkad skinka) och Falukorv).

Registrerade beteckningar är skyddade. Att jämföra med en produkt med skyddad beteckning genom att använda uttryck som "type, "metod" eller "imitation" eller andra liknande uttryck är förbjudet i samband med andra livsmedel (EPRf 1151/2012, artikel 13 b).

Ett livsmedel får inte heller en sådan beteckning att den låter förstå att hela produkten är beteckningsskyddad, fastän endast ett livsmedel som ingår som ingrediens i livsmedlet har skyddad beteckning. Beteckningen "Roquefortpizza (SUB)" kan till exempel ge konsumenten den uppfattningen att själva pizzen är har SUB-beteckningsskydd och därför är det inte godtagbart att använda en sådan beteckning. Beteckningarna "Pizza som innehåller osten Roquefort som beviljats SUB-beteckningsskydd" eller "Roquefortpizza" är däremot godtagbara. Mer om detta i [Kommissionens tillkännagivande \(2010/C 341/03\)](#). Mer information om livsmedels beteckningsskydd finner du på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

### **Beteckningar och andra märkningar på arompreparat avsedda att blandas i alkoholdrycker**

Europaparlamentets och rådets förordning (110/2008/EG) reglerar reglerna för definitionen på, beskrivningen av, presentationen av, märkningen av och skyddet av geografiska beteckningar på spritdrycker. Enligt förordningen reserveras beteckningarna som nämnts i kapitel II och III och i bilaga II och III för där fastställda destillerade alkoholdrycker och förbjuds användning av dessa beteckningar på sådana alkoholdrycker, som inte uppfyller dessa krav. Beteckningar som reserverats för sådana destillerade alkoholdrycker, som avses i förordningen, är bland annat rom, whisky eller whiskey, brandy eller weinbrand, cognac, vodka och gin.

Sådana alkoholdrycker, som åstadkoms genom att man blandar arompreparat i icke smaksatt alkohol, uppfyller inte ovan nämnda krav. Påståenden som framförs i beteckningarna på, handelsnamnen på, varunamnen på, bruksanvisningarna till, märkningarna på och reklam för **aromberedningar avsedda att blandas i alkoholdrycker**, enligt vilka man kan åstadkomma sådana alkoholdrycker som nämnts ovan genom att blanda dem i icke smaksatta alkoholdrycker, vilseleder därför konsumenten i fråga om aromberedningarnas egenskaper. Sådana hänvisningar till de alkoholdrycker som nämnts i förordningen, enligt vilka man med



aromberedningar kan åstadkomma en alkoholdryck av till exempel "liknande", "typ" eller "stil" måste likaså anses vilseledande (artikel 9).

Det ovan nämnda utgör inget hinder för att anknyta den alkoholdryck som arompreparatet efterliknar, till aromberedningens beteckning (exempel aromberedning med romsmak).

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 78, bilaga I, delar VII, XVI och XIX; bilaga VII, delar III - IV och VI - VIII, tillägget till del VI, artiklar 80 - 121 och 230 - 232
- Kommissionens förordning (1019/2002) om saluföringsnormer för olivolja, artiklarna 3 - 6
- Kommissionens förordning (EG) nr (445/2007) om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 2991/94 om regler för bredbara fetter och rådets förordning (EEG) nr 1898/87 om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk- och mjölkprodukter, artiklarna 1 och 3
- Livsmedelslagen 23/2006 (ändring 881/2014), 54 d och e §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel
- Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 vad gäller fastställandet av unionssymboler för skyddade ursprungsbeteckningar, skyddade geografiska beteckningar och garanterade traditionella specialiteter och vad gäller vissa regler om ursprung, vissa procedurregler och vissa kompletterande övergångsbestämmelser
- Kommissionens genomförandeförordning om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 123/97/EG om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 1107/96 beträffande registrering av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar enligt förfarandet i artikel 17 i förordning (EEG) nr 2081/92 (Lapin Puikula)
- EU:s officiella tidning 2008/C22 och kommissionens förordning (EG) nr 1116/2008 (Kainuun rönttönen)



- EU:s officiella tidning 2001/C235 och kommissionens förordning (EG) nr 1285/2002 (kalakukko)
- EU:s officiella tidning 2002/C102 och kommissionens förordning (EG) nr 317/2003 (karjalanpiirakka)
- EU:s officiella tidning 2008/C19 och kommissionens förordning (EG) nr 366/2009 (Lapin Poron liha)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1158/2018 om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning 1576/89/EEG
- Förordningen om alkoholdrycker och sprit (1344/1994), 4 § (upphävd så att endast 2 – 4 §§ gäller)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 251/2014 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, aromatiserade vinprodukter och om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1601/91
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung (392/2015)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel (ändring 308/2013).

### Anvisningar

- [Livsmedelsverkets anvisning 17049](#). Anvisning om tillsynen över skyddade beteckningar på livsmedel.

### 6.1.2 Sedvanlig beteckning

Om ett livsmedel inte har någon föreskriven beteckning, ska som beteckning på livsmedlet användas en i Finland allmänt etablerad, sedvanlig beteckning eller en beskrivande beteckning.

Med en sedvanlig beteckning avses en sådan beteckning, som konsumenterna i den medlemsstat, där livsmedlet saluhålls, uppfattar som beteckning på livsmedlet i fråga utan att beteckningen måste förklaras.

I tillsynen uppstår problem med bedömningen av det, när en beteckning ska anses etablerad. Det gäller utöver beteckningar av främmande ursprung också sådana inhemska benämningar, som används rätt allmänt, men som inte som sådana kan betraktas som etablerade beteckningar.



### **Användning av en beteckning av främmande ursprung**

Vid bedömning av om en beteckning av främmande ursprung kan användas ska bland annat beaktas hur väl konsumenterna känner till beteckningen, hur länge beteckningen har varit i användning och om det finns någon tydlig finsk/svenskspråkig motsvarighet till den. Med det som grund kan man anse, att till exempel lasagne, spagetti, mysli, pizza och curry är helt etablerade, sedvanliga beteckningar. Coladryck är också redan en bekantare beteckning för konsumenterna än det långa och konstgjorda begreppet växtextraktdryck. Sådana produkter som ravioli, tortellini, taco och paté är också redan bekanta för konsumenterna. Däremot är beteckningar av främmande ursprung, såsom "cassoulet" (bön- och lammgryta), "quiche lorraine" (ost- och skinkpaj), "sashimi" (råa japanska fiskbitar) och "surimi" ("konstgjorda skaldjur"; det japanska ordet surimi betyder finmalen massa, som kan vara gjord av fisk, skaldjur eller rentav höna) inte etablerade beteckningar av främmande ursprung.

### **Användning av en inhemsk beteckning**

För en inhemsk betecknings del ska utöver den omfattning, i vilken beteckningen används, och den tid som beteckningen använts också utredas om det finns någon etablerad eller mer träffande beskrivande beteckning. Etablerade inhemska beteckningar på livsmedel är till exempel rågbröd, franskt bröd, kaffeost, vetelängd, mjöd, memma, leverlåda, lörtsy (lokal variant av köttpirog), rågform (rågbröd bakat i form) och kryddgurka. Etablerade beteckningar på korv, såsom hållbar korv, uppskärningskorv och matkorv får fortsättningsvis användas förutsatt att beteckningarna inte vilseleder konsumenten.

#### **6.1.3 Beskrivande beteckning**

Om ett livsmedel inte har någon föreskriven eller etablerad beteckning, ska beteckningen bildas så, att den så exakt som möjligt beskriver livsmedlet i fråga.

Den beskrivande beteckningen på ett livsmedel beskriver vid behov hur livsmedlet används så, att beteckningen tillräckligt tydligt med tanke på konsumenten specificerar livsmedlet i fråga och skiljer det från andra produkter som det kunde förväxlas med.

#### **Uttryck som beskriver sammansättningen**

Livsmedlets beteckning bildas vanligen med hjälp av uttryck som beskriver dess sammansättning. Beteckningen förknippas då för det mesta med livsmedlets största



ingredienser, såsom i beteckningarna kryddsalt, syltmunk, havre-, äppel- och nötmysli. I sådana fall då smaken spelar en roll med tanke på produktens beskaffenhet och konsumentens val, ska av beteckningen också framgå vilken ingrediens som står för smaken (såsom dryck med jordgubbssmak, sardiner i tomatsås/olja och blåbärshavrekex). Blåbärshavrekexet innehåller då till exempel så mycket blåbär att smaken kommer från blåbäret. Om produktens smak huvudsakligen kommer från blåbärsarom, blir livsmedlets beteckning havrekex med blåbärssmak.

Ett livsmedel bör inte automatiskt benämnas med en beteckning som den färdiga maten har i en lärobok i matlagning, såsom grytstek, bärkräm och desserttårta. Enligt vissa matlagningsrecept kan till exempel "färsbärkräm" också lagas av djupfrysta bär.

**Exempel. Rågbröd**

Beteckningen "rågbröd" används endast på sådant bröd, där andelen råg räknad av mängden spannmålsråvaror är minst 50 %. Som spannmålsråvaror betraktas råg, vete, havre, korn, majs, bovete, hirs och korn, kross, gryn, olika mjöl (allt enligt kvarnprocessen) av dessa och malt.

Rågens procentandel av de använda spannmålsråvarorna anges på framsidan till förpackningen i samma synfält som varunamnet. För enhetlighetens skull rekommenderas uttrycket "råg x % av spannmålsråvarorna". Mängden råg ska också anges i ingrediensförteckningen på det sätt som lagstiftningen förutsätter, dvs. i viktprocent av de använda beståndsdelarnas sammanlagda mängd i det slutliga livsmedlet.

**Exempel. Havrebröd versus havreblandbröd**

Ett havrebröd är annorlunda till bakningsegenskaperna än till exempel ett rågbröd. Då bröd bakas enbart av havre jäser brödet inte och brödets struktur blir inte heller den samma som hos traditionella bröd, utan det blir lätt en "tillplattad" version. Det är således allmänt känt att vete används vid sidan om havre då havrebröd tillverkas. På senare år har det kommit ut på marknaden sådana bröd, i vilka hela 100 % av den använda spannmålsråvaran är havre. Livsmedelsverket instruerar att beteckningen havrebröd används om ett bröd, i vilket havrens andel är minst 50 % uträknad av mängden spannmålsråvaror. Annars ges brödet en beteckning som noggrannare beskriver brödet, till exempel vetehavrebröd eller havreblandbröd.

Lagstiftningen förutsätter att mängden havre anges i viktprocent av det färdiga havrebrödet. Livsmedelsverket rekommenderar att mängden havre också anges i viktprocent av spannmålsråvaran i havrebrödet. För enhetlighetens skull



rekommenderas uttrycket "havre x % av spannmålsråvarorna". Som spannmålsråvaror betraktas råg, vete, havre, korn, majs, bovete, hirs och kärnor, kross, gryn, flingor och olika mjöl (allt enligt kvarnprocessen) av dessa jämte malt.

**Exempel. Användning av ordet "fullkorn" i beteckningen på ett bröd eller framhävande av ordet i märkningarna på förpackningen**

Med ordet "fullkorn" förstås en kvarnprodukt som innehåller alla beståndsdelar i kornet i deras naturliga relation. En fullkornsprodukt kan till sin beskaffenhet vara ett helt korn (helkorn), kross, gryn, flinga eller mjöl.

Ordet "fullkorn" används i beteckningen på ett bröd eller framhävs annars i märkningarna på förpackningen endast i fråga om sådant bröd, i vilket minst 50 % av mängden spannmålsråvaror är fullkorn till sin sammansättning. Som spannmålsråvaror betraktas råg, vete, havre, korn, majs, bovete, hirs och kärnor, kross, gryn, flingor och olika grova mjöl av dessa jämte malt.

Fullkorningrediensernas andel anges med orden "fullkorn x % av spannmålsråvarorna". (Mängden fullkorn ska också anges i ingrediensförteckningen på det sätt som lagstiftningen förutsätter, till exempel i ingrediensförteckningen som procent av alla använda beståndsdelars sammanlagda mängd i det slutliga livsmedlet.)

I detta sammanhang kan konstateras att man med beteckningen "fullkornsbröd" avser ett sådant bröd, i vilket man kan se hela korn. Kornen används ofta främst som dekoration och andelen hela korn kan av praktiska skäl inte vara särskilt hög. Förlederna "full" och "hel" används i många sammanhang som synonymer, även om det rör sig om två olika saker. Därför är användning av beteckningen "helkornsbröd" inte att rekommendera, eftersom den kan förväxlas med "fullkornsbröd", fastän den inte ger samma näringsmässiga gynnsamma verkan. I stället för beteckningen "helkornsbröd" kan man använda beteckningen "fröbröd".

**Exempel. Havrepasta**

Som beteckning på pasta tillverkad av vete- och havremjöl rekommenderas "vete- och havrepasta". I detta fall kan inte heller beteckningen "havrepasta" anses vilselädande, eftersom det är allmänt känt, att vetemjöl alltid används vid framställning av pasta.

**Exempel. Kex med vaniljfillning och kex med bärfyllning**

Beteckningen "kex med vaniljfillning" kan användas om ett fyllt kex, om det innehåller vanilj och naturlig vaniljarom. Om det fyllda kexets smak till exempel åstadkommit med konstgjorda aromer (vanillin, etylvanillin) ska som beteckning på det fyllda kexet användas ett uttryck såsom "Fyllt kex med vaniljsmak".





Om smaken hos ett kex med bär- eller fruktfyllning enbart kommer från aromer, ska uttrycket ”med XXsmak” användas i beteckningen på kexet eller något annat motsvarande uttryck, av vilket det framgår att det fyllda kexets smak åstadkommit endast med hjälp av aromer och inte med hjälp av riktiga bär eller frukter. Uttrycket ”med XXsmak” behöver inte användas i beteckningen på ett livsmedel, om produkten i fråga innehåller tillräckligt med bär eller frukt så att detta påverkar livsmedlets förnimbara egenskaper.

I sådana produkter, i vilka man vanligen inte kan använda frukten eller bäret i fråga, räcker det ändå att man använder naturlig arom (till exempel sötsaker).

**Exempel. Sötsaksblandning**

I sådana fall, då smaken utgör en viktig egenskap hos en produkt och därmed påverkar konsumentens val, ska av beteckningen på produkten också framgå vilken ingrediens som ger produkten dess smak. I samband med beteckningen på sötsaksblandningar som innehåller salmiak-, frukt- och lakritssötsaker ska till exempel finnas en märkning om att produkten innehåller sötsakerna i fråga.

**Exempel. Cider eller ciderdryck**

Beteckningen cider kan användas på drycker som har framställts genom jäsning av färska eller torkade äpplen eller päron eller av juice eller juicekoncentrat som har producerats av dessa.

Beteckningen ciderdryck kan användas på sådana drycker, som till sin sammansättning annars uppfyller definitionen på cider, men som inte har framställts genom jäsning. Smaken hos en ciderdryck kan också åstadkommas med aromer, varför man som beteckning på en dryck med smak av jordgubbar kan använda exempelvis uttrycket ciderdryck med jordgubbssmak.

**Exempel. Svampsallad och skogssvampssallad**

På sallader tillverkade av skogssvamp får användas den etablerade beteckningen ”svampsallad” eller beteckningen ”skogssvampssallad” som beskriver sammansättningen. På sallad tillverkad av skogssvamp och champinjoner kan däremot inte användas beteckningen ”skogssvampssallad”, eftersom en sådan beteckning vilseleder konsumenten i fråga om livsmedlets sammansättning. På det sistnämnda livsmedlet får användas den etablerade beteckningen ”svampsallad” eller en beteckning som beskriver sammansättningen såsom ”skogssvamp- och champinjonsallad”.

**Exempel. Nötfärs och nötfärs av stek** (Eviras anvisning 17062)

Om beteckningen köttfärs av stek finns inga särskilda föreskrifter och därför tillämpas de allmänna bestämmelserna om hur ett livsmedels beteckning ska bildas på sådan köttfärs. Köttfärs av stek betraktas i Finland som en etablerad beteckning på en sådan produkt, som malts av styckat kött som motsvarar beteckningen dvs. sådana partier av slaktkroppen som (på finska) kallas stek (paisti). Som nötfärs av stek kan således säljas sådan köttfärs, som malts enkom av sådana partier av slaktkroppen som (på finska) kallas stek (paisti) och de är innanlår, ytterlår, hörnstek eller rostbiff. Under beteckningen köttfärs av gris- eller svinstek kan också säljas sådan köttfärs, som framställts av motsvarande partier av slaktkroppar av gris eller svin som köttfärs av nöstek. Om man inte vill understryka från vilket parti av slaktkroppen köttfärsen härstammar, kan köttfärsen också saluhållas som köttfärs, såsom köttfärs av nöt eller nötfärs.

**Exempel. Kött versus köttberedning**

Om en produkt som innehåller nötkött och svinkött till exempel innehåller andra ingredienser än enbart rått kött, såsom salt, vatten och stabiliseringsmedel, ska någon annan beteckning användas på produkten än beteckningen nöt- och svinkött, såsom "köttberedning av nöt- och svinkött" eller någon annan motsvarande beteckning. Produkten får inte kallas "osmaksatt" köttprodukt (såsom kött för karelsk stek) utan av beteckningen eller i samband med beteckningen ska tydligt framgå att det rör sig om en beredd produkt.

**Exempel. Skinka och skinkprodukt eller skinkpålägg**

Beteckningen "skinka" kan användas endast på en sådan helköttprodukt, i vilken det utöver skinka använts endast salt, vatten, kryddor och glukos/stärkelsesirap som smakavrundare jämte tillåtna tillsatser. Om produkten utöver det innehåller köttprotein, andra proteinberedningar eller andra bindemedel (fiberprodukter och modifierad stärkelse) ska beteckningen "skinkprodukt" eller "skinkpålägg" användas. (Rekommenderade beteckningar på vissa tillredda köttprodukter [Eviras anvisning 17011](#)).

**Exempel. Strimlad skinka versus strimlad pizzaskinka**

Strimlad skinka består som beteckningen säger enkom av strimlad skinka. Om skinka använts som en ingrediens vid tillverkning av en annan köttprodukt, bör produkten inte kallas strimlad skinka. Om ett livsmedel till exempel innehåller svinkött, vatten, skinka, svål, potatisstärkelse, stabiliseringsmedel E 450, potatisfiber, kryddor och konserveringsmedel E 230, bör produkten inte kallas strimlad skinka eller enbart strimlad pizzaskinka. Strimlad skinka består enbart av strimlad skinka. Strimlad pizzaskinka kan vara handelsnamnet på ett livsmedel, men det är inte en tillräckligt



beskrivande livsmedelsbeteckning som specificerar produkten. Det rör sig om strimlad skinkkorv eller någon annan sådan livsmedelsbeteckning.

#### **Exempel. Oxbiff**

I Finland finns inga uppfödare av oxkött, som uttryckligen föder upp köttboskap. Beteckningen oxbiff hänsyftar till en biff som tillverkats av kött från en kastrerad tjur, inte om kött från nötkreatur som förädlats fram för mjölkproduktion. Beteckningen oxbiff kan användas om en biff som tillverkats av oxkött.

#### **Exempel. Linkross versus krossat linfrö**

Beteckningen "linkross" eller "linfrökross" används endast på sådana produkter, som bildats i samband med kallpressning av linolja och som har en kornstorlek på 0 - 5 mm. Dessa produkter har en genomsnittlig fetthalt på 10 – 20 %. Lingranulat är en motsvarande produkt som de ovan nämnda krossen, men har en kornstorlek på 3 - 5 mm.

Beteckningen "krossat linfrö", "malet linfrö" eller "valsat linfrö" kan användas på sådana produkter, i vilka linfrönas struktur förändrats genom krossning, malning eller valsning utan att produktens näringsvärde förändrats. Dessa produkter har en genomsnittlig fetthalt på 20 – 45 %.

#### **Exempel. Livsmedlets beteckning, då aromer och/eller andra ingredienser tillsatts i honung**

Om en ingrediens tillsätts i honung, används någon annan beteckning än honung (Tabell 2).

**Tabell 2.** Exempel på hur en produkt som innehåller honung och någon annan ingrediens ska benämnas

| <b>I honungen har tillsatts</b>           | <b>Livsmedlets beteckning</b>   |
|---|---|
| Jordgubbsarom                             | Till exempel "Honungsprodukt med jordgubbssmak"                                 |
| Jordgubbar eller jordgubbsjuicekoncentrat | Till exempel "Honung- och jordgubbspålägg" eller "Honung- och jordgubbsprodukt" |
| Fiber                                     | Till exempel "Honungs- och fiberprodukt"  |
| Senap                                     | Honungssenap  |



### **Exempel. Blåbärssoppa**

”Blåbärssoppa” är en soppa som innehåller enbart blåbär. Om soppan utöver blåbär innehåller också något annat bär, såsom hallon, är blåbärssoppa en vilseledande beteckning och då ska i stället användas en beteckning som beskriver sammansättningen såsom ”Blåbärs- och hallonsoppa” eller ”Bärsoppa på blåbär och hallon”.

På en soppa som innehåller blåbär och andra bär eller frukter kan däremot användas beteckningar som beskriver sammansättningen: ”Frukt- och bärsoppa”, ”Frukt -och bärsoppa på äpplen, blåbär, fläderbär och röda vinbär” eller ”Frukt- och bärsoppa på äpplen och blåbär” eller ”Äppel-, blåbärs-, fläderbärs- och rödvinbärssoppa”.

### **Exempel. Citronpeppar.**

Om en kryddblandning innehåller rikliga mängder salt, såsom 40 % av produktens vikt, rör det sig om ett kryddsalt och det ska framgå av beteckningen på livsmedlet. Beteckningen ”Citronpeppar” på sådant kryddsalt vilseleder konsumenten i fråga om livsmedlets sammansättning, eftersom konsumenten utgående från den benämningen inte förväntar sig att rikliga mängder salt använts i produkten. Som beteckning på ett sådant livsmedel ska användas en beteckning som beskriver sammansättningen eller användningsändamålet såsom ”Citronpepparsalt”, varvid de ingredienser som främst använts i produkten framgår av beteckningen.

### **Exempel. Chokladglass versus kakaoglass**

Vid benämning av glass följs numera internationell tolkning och praxis i branschen och de allmänna kraven på märkningar på förpackningarna. Livsmedelsverket anser sålunda att om glass saluhålls som chokladglass så ska glassen också innehålla choklad. Kakao- och chokladprodukter regleras numera separat (HIMf 451/2004).

### **Exempel. Energidryck**

Energidryck är en etablerad beteckning. Med en energidryck avses en koffeinhaltig läskedryck, som också berikats med andra ämnen, såsom taurin och glukuronolakton, guarana och vitaminer av gruppen B. Beteckningen till trots innehåller energidrycker inte desto mer energi än andra läskedrycker utan ”energin” hänvisar till de eventuella uppiggande föreningar som dryckerna innehåller. Användning av beteckningen energidryck på andra drycker än koffeinhaltiga läskedrycker kan betraktas som vilseledande.

### **Exempel. ”Grekisk yoghurt” eller ”Turkisk yoghurt” som tillverkats i Finland**

”Grekisk yoghurt” (eller ”Turkisk yoghurt”) betraktas som en mjölkprodukt, yoghurt, som till sin sammansättning och smak påminner om den yoghurt som allmänt



tillverkas och äts i landet i fråga. Vid tillverkning av yoghurten har använts en mikrobodling, ett syrningsmedel, som ger yoghurten i landet i fråga dess typiska karaktär.

### **Beteckningar på produkter som efterliknar mjölkprodukter**

[Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 78, bilaga I, del XVI och bilaga VII, del III]

Med mjölkprodukter avses enkom produkter som framställts uteslutande av mjölk (såsom grädde, smör, ost och yoghurt) och i vilka ingen beståndsdel i mjölken helt eller delvis ersatts med till exempel vegetabiliskt fett. I märkningar på och i reklam för eller i presentation av andra än dessa mjölkprodukter får inte användas påståenden, uttryck eller antydningar om att det rör sig om en mjölkprodukt. Uttryck som "yoghurtliknande", "av osttyp", "ostliknande" etc. är således inte tillåtna. Undantag till detta är vissa med kommissionens beslut [2010/791/EU](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2010/791/eu) för enskilda medlemsländer tillåtna produktnamn, vilkas exakta karaktär man känner till på grund av att de traditionellt använts. Sådana svenskspråkiga produkter är kakaosmör, jordnötssmör, smörgåskex, smörsopp och smörgåstårter. Det är också skäl att lägga märke till det tillåtna svenskspråkiga undantaget "kokosmjölk", vars finskspråkiga motsvarighet "kookosmaito" således också kan användas.

Beteckningarna som nämnts i bilaga VII del III till förordning (EU) nr 1308/2013 får inte användas på produkter av rent vegetabiliskt ursprung ens så, att man till beteckningen fogar en formulering som anger att ursprunget är vegetabiliskt, såsom "sojamjölk" eller "havreyoghurt" eller så att man hänvisar till likheten med mjölkprodukter, såsom "sojadryck – mjölklik" eller "syrad havredryck – som yoghurt" och annat dylikt. Formuleringar såsom "Sojadryck som används på samma sätt som mjölk" eller "Havrebaserad vegetarisk beredning - alternativ till yoghurt" eller någon annan motsvarande formulering får däremot användas.

Användning av ordet grädde i samband med beteckningar på sådana produkter, som inte innehåller grädde utan endast gräddarom är inte möjligt; exempel "mäkta gräddig", "grädd- och pepparmarinerad".

Enligt artikel 3 stycke 1) i Kommissionens förordning (EG) nr 445/2007 får beteckningen "smör" också användas för sådana sammansatta produkter, i vilka smör utgör en väsentlig beståndsdel i den mening som avses i artikel 2 stycke 3 i förordning (EEG) nr 1898/97, om slutprodukten innehåller minst 75 % mjölkfett och



har tillverkats helt och hållet av smör enligt definitionen av smör i del A stycke 1 i bilagan till förordning (EG) nr 2991/94 och de övriga ingredienser som anges i denna beskrivning. Enligt artikel 3 stycke 2) i Kommissionens förordning (455/2007) får beteckningen "smör" användas för sammansatta produkter som innehåller mindre än 75 % men minst 62 % mjölkfett, om de övriga krav som anges i punkt 1 är uppfyllda och om produktens beteckning innehåller formuleringen "beredning av smör".

Beteckningarna på produkter som efterliknar mjölkprodukter ska bildas av ingredienserna som använts vid tillverkning av dem och av användningsändamålet (exempel bredbart pålägg) eller av formen (exempel riven, skivad).

**Exempel. Beredning som påminner om mjölk**

En beredning som påminner om mjölk och som tillverkats av soja, vatten och salt: **sojadryck**.

**Exempel. Beredning som påminner om mognadslagrad ost**

En beredning som påminner om mognadslagrad ost, i vilken en del av fettets ersätts med vegetabilisk olja; ingredienser mjölk, rybsolja, syrningsmedel, salt, surhetsreglerande medel (E 509): **Skivbar mjölk- och rybsoljebredning**.

**Exempel. Beredning som påminner om smältost**

En beredning som påminner om smältost, i vilken vegetabiliskt fett använts, ingredienser mjölkprotein, fullhärdat vegetabiliskt fett (rybs), ost, vatten, smältsalter (E 452, E 339), konserveringsmedel (E 200): **Bredbar mjölk- och växtoljebredning**.

**Beteckningar på produkter som efterliknar köttprodukter**

Livsmedelsverket anser att formuleringar såsom grönsaks eller vegansk (vege) kan fogas till beteckningen på sådana produkter, vilkas beteckning beskriver livsmedlets form, såsom grönsakskorv eller grönsaksbullar eller grönsaksbiffar. Det svenska ordet biff betraktas allmänt som ett brett begrepp som främst beskriver livsmedlets form och tillagningssätt. Leverbiffar, grönsaksbiffar och fiskbiffar är till exempel etablerade beteckningar på livsmedel i Finland. Om en del av köttet eller allt kött i en korv (eller annan köttberedning) ersätts med grönsaker, ska grönsakerna synas i livsmedlets beteckning eller intill den. En produkt som saluhålls enkom med beteckningen korv betraktas som en köttprodukt.

Formuleringar som strider mot livsmedelslagstiftningen är däremot hänvisningar till ett djur eller ett slaktkroppsparti, såsom "grönsaksfilé", "grönsaksskinka" eller "veganska filébiffar", "innerfilébiff av nöt, vege" och "vegetarisk stek". Vegetarisk



salami är inte heller en godtagbar beteckning på ett livsmedel, eftersom salami är en beteckning för hållbar korv som har en säregen tillverkningsprocess som inte kan upprepas i fråga om grönsaksbaserade produkter. Formuleringen vegetariskt bacon eller vegetarisk kebab är också vilseledande. Bacon är sidfläsk från svin. Med kebab avses kött som grillats på spett.

**Exempel. Vegan- eller grönsaksbiff**

Beteckningen veganbiff kan användas på en produkt som inte innehåller något av animaliskt ursprung utom eventuella rester. En grönsaksbiff kan innehålla något av animaliskt ursprung, såsom ägg och ost.

**Exempel. Knackkorv versus vegetarisk knackkorv**

En produkt som saluhålls enkom med beteckningen knackkorv betraktas som en produkt av animaliskt ursprung, en köttprodukt. Knackkorven hör till samma kategori som andra korvar. Om den som tillverkar knackkorven helt eller delvis ersätter köttet som traditionellt används i knackkorvar med till exempel grönsaker, ska i produktens beteckning eller intill den finnas ett tydligt omnämnande om ingrediensen i fråga, såsom sojaknackkorv eller morotsknackkorv eller vegetarisk knackkorv.

**Uttryck som beskriver användningsändamålet**

Uttryck som beskriver användningsändamålet undviks, om de inte spelar någon väsentlig roll. Vid behov kan till beteckningen också fogas ett uttryck som beskriver användningsändamålet, om detta gör det lättare att identifiera livsmedlet (t.ex. sportdryck med apelsinsmak).

**Exakt beteckning**

Beteckningen ska specificera livsmedlet tillräckligt exakt så, att det skiljer sig från sådana livsmedel, som man annars kunde förväxla det med. En konserv som innehåller nöt- och svinkött ska till exempel i stället för den allmänna beteckningen "köttprodukt" ges den mer exakta beteckningen "nöt- och svinköttskonserv".

**Exempel. Beteckningen "vilt"**

Konsumenter uppfattar ofta beteckningen vilt som frilevande vilddjur i naturen dvs. jaktdjur. Eftersom det också är möjligt att föda upp många vilddjur i hägn, ska det av märkningarna på förpackningen framgå om man vid framställning av produkten använt kött från ett frilevande djur (exempel "kött av kronhjort") eller ett uppfött djur (exempel "kött av uppfödd kronhjort"). I stället för den allmänna beteckningen "viltskav" på kött av älg och kronhjort ska användas den mer exakta benämningen "viltskav av älg (xx %) och uppfödd kronhjort", av vilket kött råvarorna och



produktionssättet framgår dvs. om det rör sig om kött från ett viltlevande eller ett uppfött djur.

#### **Exempel. "Vildsvinskött"**

Försäljning och marknadsföring av vildsvinskött under benämningen "vildsvinskött" förutsätter att det rör sig om kött av ett sådant vildsvin, som är avkomling till sådana vildsvin, som inte korsats med tamsvin som används för vanlig köttproduktion. Livsmedelsverket har fått veta att det från Sydamerika, USA, Australien och Nya Zeeland införs till vårt land sådant svinkött, som vilseledande kallas "vildsvinskött". Det rör sig ändå inte nödvändigtvis om europeiskt vildsvin (*Sus scrofa scrofa*), utan om en förvildad stam av tamsvin (*Sus scrofa domestica*) som emigranter i tiderna tagit med sig och som levt fria i naturen. Som beteckning på kött av ett förvildat tamsvin ska användas uttrycket svinkött som för tankarna till tamsvin. För att skilja köttet från kött av vanligt tamsvin kan i samband med beteckningen ändå anges att det rör sig om en förvildad eller frilevande stam. På kött från uppfödda vildsvin ska i samband med försäljning och marknadsföring användas beteckningen kött från uppfött vildsvin ([Eviras anvisning 17063](#)) (på finska).

#### **6.1.4 Hur formen eller bearbetningen framgår av livsmedlets beteckning**

I ett livsmedels beteckning ska inkluderas eller så ska till beteckningen kopplas exakt information om livsmedlets egenskaper, såsom dess fysikaliska form eller utförda särskilda bearbetningar (såsom malet, infrysning på nytt, frystorkat, djupfrysning, konserverat, rökt), om informationen måste anses viktig med tanke på köparen eller om ett utelämnande av informationen kunde vilseleda köparen (såsom makaron / bandmakaron, kryddpeppar / malen kryddpeppar eller apelsinsaft / apelsinsaftkoncentrat).

Andra bestämmelser om angivandet av form, bearbetning eller rentav icke bearbetning ska också beaktas i livsmedlets beteckning eller i samband med denna. Av märkningarna på frysvara ska till exempel framgå att livsmedlet är nedfrysning. Att vattnet bearbetats ska anges på förpackningen till förpackat vatten, om vattnet bearbetats så, att dess fysikaliska, kemiska eller mikrobiologiska egenskaper ändrats. Förpackningen till kolsyre-fritt mineralvatten ska förses med märkningen "utan kolsyra". Mer om förpackning av förpackat vatten och märkningarna på sådant vatten i [Livsmedelsverkets anvisning 17057](#).

**Exempel på information som kompletterar livsmedlets beteckning** och som regleras av artikel 17 i och bilaga VI till livsmedelsinformationsförordningen är:





- "tillsatt vatten", om mängden tillsatt vatten i den färdiga produkten överstiger 5 viktprocent då det rör sig om köttprodukter och köttberedningar som har formen av en styckningsdel, stek, skiva, portion eller slaktkropp. Samma regler tillämpas på fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter som har formen av en styckningsdel, stek, skiva, portion, filé eller hel fiskeriprodukt. På livsmedel av typen korv och andra köttprodukter som används som charkvara, blodpalt, köttfärslimpa, kött-/fiskpatéer, kött-/fiskbullar förutsätts inte någon sådan märkning, eftersom konsumenten antar att vatten används vid tillverkning av dem.
- förekomst av proteiner och proteinernas ursprung ska anges i livsmedlets beteckning, om köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter innehåller tillsatta proteiner som sådana, hydrolyserade proteiner inbegripna, som härstammar från olika djurarter.

Denna bestämmelse är särskilt avsedd att lösa religiösa frågor. Bestämmelsen gäller till exempel gelatin. Gelatin är ett centralt protein i djurens bindvävnad och ben. Till exempel ingredienserna i produkten fiskgelé: "gelatin från svin" (som ska synas också i fiskgeléns beteckning).

- tydligt omnämnande om den ingrediens som konsumenten förväntar sig ska ingå eftersom den normalt används eller ingår naturligt, men som helt eller delvis ersatts med någon annan ingrediens: a) intill produkten beteckning och b) med en teckenstorlek där x-höjden är minst 75 % av beteckningens teckenstorlek och inte mindre än den minsta teckenstorlek som krävs (= 1,2 mm). Till exempel "Grönsakskorv", i vilken köttet helt eller delvis ersatts med grönsaker.
- "sammanfogade bitar av kött" och "sammanfogade bitar av fisk" på köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter som kan ge intryck av att vara en hel kött- eller fiskbit, men som i själva verket består av olika delar som satts samman med hjälp av andra ingredienser, såsom livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymmer, eller på något annat sätt.

### **Exempel. Hamburgare**

En hamburgare, i vilken huvudråvaran i biffen är fisk, kyckling eller grönsaker, ska kallas "fiskhamburgare", "kycklinghamburgare" eller "vegetarisk hamburgare". Att kalla en produkt som till exempel innehåller enbart kyckling ingredienser "hamburgare" är vilseledande.

Beteckningen "baconhamburgare" kan användas endast på sådana kluvna bullar, mellan vilka det utöver bacon ligger en biff tillverkad av köttfärs. Beteckningen



”baconhamburgare” vilseleder konsumenten, om produkten endast innehåller bacon (saltat eller rökt sidfläsk), men inte alls någon köttfärsbiff.

#### **Exempel. Bärpulver**

Med ”bärpulver” avses en produkt som tillverkats genom malning av torkade bär. Om pulvret tillverkas av bärpressningsrester, bärfrön och bärskal, ska produkten kallas frö- och skalpulver av bär (eller om resten består av enbart skal, skalpulver av bär).

#### **Exempel. En högstryckspastöriserad (HPP) produkt**

I livsmedlets beteckning ska inkluderas eller till beteckningen ska tillfogas information om högtrycksbehandling, s.k. högtryckspastörisering (HPP). HPP är en förkortning av orden ”High pressure processing”. Om enbart förkortningen HPP används i samband med livsmedlets beteckning, är det nödvändigt att förklara vad som menas med förkortningen på förpackningen.

Högtrycksbehandling betraktas som sådan bearbetning som kan användas för att minska mängden bakterier i färdigt förpackade livsmedel. Då avsikten är att minska mängden bakterier i livsmedlet, utförs HPP för det mesta i 400 – 600 Mega Pascals (MPa) tryck, även om produktens temperatur i tryckkammaren på grund av trycket kan stiga med 3 – 6 °C för varje tryckhöjning på 100 MPa allt enligt produktens sammansättning. Om HPP-behandling av ett livsmedel förutsätter ett godkännande av anläggningen, ska den ifrågavarande anläggningens identifikationsmärke anges i märkningarna på förpackningen till livsmedlet. (I det ifrågavarande fallet kan undantagsvis tillåtas en s.k. dubbel identifikationsmärkning, om det tydligt framgår vad märkningen betyder).

#### **Anvisningar**

- [Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#) Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, punkt 2.4.1
- Eviras anvisning 17011. Rekommenderade benämningar på vissa tillredda köttprodukter.

### **6.1.5 Livsmedlets beteckning – mängden av en ingrediens**

Om en ingrediens eller ingredienskategori i ett livsmedel nämns i livsmedlets beteckning eller om konsumenten vanligen förknippar en ingrediens med livsmedlets beteckning, är det obligatoriskt att ange ingrediensens mängd (beaktande



undantagen). Ingrediensens mängd anges för hela livsmedlet, inte för den sammansatta ingrediensen det innehåller.

På jordgubbsgräddglass ska till exempel mängden jordgubbar som jordgubbsprodukten som använts i glassen innehåller anges för hela glassen. På Janssons frestelse ska mängden fisk anges. På köttfärspizza ska mängden köttfärs anges.

### **Livsmedelsverkets anvisningar**

På Livsmedelsverkets webbplats har sammanförts anvisningar om hur ett livsmedel benämns:

- Eviras anvisning 17055. Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna
- Eviras anvisning 17052. Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden
- Eviras anvisning 17027. Hur mängden av en beståndsdel anges
- Livsmedelsverkets anvisning 17049. Anvisning om tillsynen över skyddade beteckningar på livsmedel
- Eviras anvisning 17062. Beteckningen ”köttfärs” och ”köttfärs av stek” på livsmedel
- Eviras anvisning 17011. Rekommenderade benämningar på vissa tillredda köttprodukter
- Eviras anvisning 17063. Anvisning om saluhållande och marknadsföring av vildsvinskött
- Livsmedelsverkets anvisning 17057. Tillsynen över förpackat vatten

### **Övriga anvisningar**

- [Kaupan ja teollisuuden suositus joulukinkkujen kaupallisista nimistä ja eräistä pakkausmerkinnöistä 10.10.2005](#) (på finska), (Handelns och industrins rekommendation om handelsbeteckningar för julskinkor och om vissa märkningar på förpackningarna 10.10.2005), Livsmedelsindustrin r.f., Dagligvaruhandeln r.f.

## **6.2 Ingrediensförteckning - ingredienser**

- Finska:
- \*ainekset / ainesosat / aineosat (ingredienser)
  - \*ainesosaluettelo (förteckning över beståndsdelar)
  - \*valmistus- ja lisäaineet (tillverknings- och tillsatsämnen)
  - \*ainesosat (beståndsdelar)



\*ainesosaluettelo (ingrediensförteckning)

Engelska: \*ingredients (ingredienser)

\*the list of ingredients (ingrediensförteckning).

Som rubrik för ingrediensförteckningen används orden ”ingredienser”, ”beståndsdelar” eller ”tillverknings- och tillsatsämnen”. Det är också möjligt att använda en längre mening eller ingress där någon av de nämnda rubrikerna ingår (”Vid bakning har använts följande ingredienser...”).

Ingrediensförteckningen anger vilka ingredienser som använts vid framställning av livsmedlet. Tillverknings- och tillsatsämnena åtskiljs inte i skilda kategorier utan alla ingredienser anges som en helhet i fallande viktordning enligt tillverkningstidpunkten, såsom nedan sägs. Tillsatt vatten och flyktiga ingredienser anges i ordningsföljd enligt deras viktandelar i den färdiga produkten.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2 f, t) 16 (stycke 4), artikel 18 - 22 och bilaga II och VI – VII.

## 6.2.1 Ingredienser

Med en ”ingrediens” avses varje ämne eller produkt, inklusive aromer, livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer, 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 (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 2, stycke 2 f).

Enligt denna definition är de ämnen som ska anges i **ingrediensförteckningen**:

- tillverkningsämnena
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans framhävda
- medlen som förbättrar livsmedel (tillsatser, aromer och enzymer)
- näringsmässiga berikningar (såsom tillsatta vitaminer och mineralämnen)
- ingredienserna som innehåller nanomaterial.

Tillverkningsämnena anges med livsmedlets beteckning enligt principerna som framgår av punkt 6.1. Om skalet på en korv är ätligt utgör det en ingrediens i livsmedlet som ska anges i ingrediensförteckningen, till exempel men namnet ”naturtarm” eller med ett noggrannare namn såsom ”lammtarm”. Om korvskalet



inte är ätligt, ska detta anges till exempel med omnämmandet ”korvskalet är inte ätligt”. Ingredienserna i en konsttarm anges inte, eftersom den inte är något livsmedel eller ingrediens i livsmedel utan förpackningsmaterial.

Angivandet av medel som förbättrar livsmedel behandlas i punkt 6.2.8 och näringsmässig berikning av livsmedel i punkt 6.3. Om angivandet av nanomaterial har berättat i punkt 6.2.6.

Om livsmedlen för vilka ingredienserna inte behöver anges eller när ingredienserna i livsmedel lämnas icke angivna berättas nedan. Lättnaden gäller inte ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans. De ska alltid anges (punkt 6.2.4).

## 6.2.2 Livsmedel, för vilka ingredienserna inte behöver anges

**Följande livsmedel behöver inte förses med någon ingrediensförteckning:**

- färska bär, färsk frukt, färska grönsaker och färsk svamp, som inte skalats, styckats eller behandlats på något annat motsvarande sätt
- livsmedel som består av enbart en ingrediens (såsom rått kött; kaffe och te, mjöl, socker och salt), om beteckningen på livsmedlet är den samma som namnet på ingrediensen eller beteckningen tydligt anger vilken ingrediens det rör sig om. Det samma gäller ättika som framställts genom jäsning och i vilken det inte tillsatts några andra beståndsdelar
- grädd- och syrad mjölkprodukt, i vilken det inte tillsatts några andra mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar än de som är nödvändiga med tanke på tillverkningen
- smör som innehåller enbart mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar
- mognadslagrad ost (smältost och färskost (icke mognadslagrad) undantagen) som innehåller enbart mjölkprodukter, enzymer, mikrobodlingar och salt
- färskost som innehåller enbart mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar
- kolsyrat vatten, om det av beteckningen framgår att kolsyra tillsatts i vattnet
- drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, om inte annat sägs på annat håll i lagstiftningen.



### 6.2.3 Livsmedel som inte betraktas som ingredienser

Följande livsmedel betraktas inte som ingredienser, och behöver därför inte anges i ingrediensförteckningen (undantag från detta är ändå ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans):

- en del av en ingrediens som under tillverkningsprocessen temporärt tagits bort, men senare åter tillsatts i ursprunglig mängd, såsom arom som tagits tillvara vid koncentreringsprocessen av juice.
- tillsatser och enzymer som hamnat i livsmedlet med en ingrediens (den s.k. carry over -principen; (EG) nr 1333/2008 artikel 18, 1 a) och b)) förutsatt att de inte har någon teknologisk inverkan i det slutliga livsmedlet. Exempel:
  - klumpförebyggande medel och antioxidationsmedel i potatisflingor som använts i potatislimpa
  - emulgeringsmedel, antioxidationsmedel, surhetsreglerande medel och konserveringsmedel som använts vid bakning.

Inverkan kan bedömas till exempel utgående från mängden som används.

Behandlingsmedlen i mjölet som använts vid tillverkning av ett bröd anses till exempel ha en inverkan på det färdiga brödets beskaffenhet. De ska således anges i märkningarna på förpackningen till produkten. Om märkningarna om mjölbehandlingsmedlen, askorbinsyran, [finns en anvisning från kommissionens](#).

Se även vad som i punkt 6.2.10 sägs om uppspjälkning av en sammansatt ingrediens.

- En tillsats och ett enzym som använts som processhjälpmedel
  - Med processhjälpmedel avses ämnen som inte konsumeras som egentliga livsmedel, men som avsiktligt används i ett visst teknologiskt syfte vid bearbetning eller processning av råvaror, livsmedel eller ingredienser i livsmedel och som själva eller i form av derivater av sig själva oavsiktligt kan förekomma i slutprodukten i form av en tekniskt oundviklig rest, som inte utgör någon hälsorisk och som inte har någon teknologisk inverkan på slutprodukten. (Processhjälpmedel har definierats i Europaparlamentets och rådets förordning [1333/2008](#), art. 2 b.) Sådana ingredienser är till exempel enzymet pektinas som används vid framställning av juice och som bryter ned pektinet och bättre separerar juicen från mäskan.



- Bärare och ämnen, som inte är livsmedelstillsatser, men som används på samma sätt och i samma syfte som bärare i mängder som är absolut nödvändiga.
  - Det förutsätter att mängden ämne inte är betydande och inte heller i övrigt har någon teknologisk inverkan.
  - Bärarna regleras av Europaparlamentets och rådets förordning [1333/2008](#) (bilaga I och III). Enligt bilaga I, punkt 5 i förordningen är "Bärare" ämnen som används för upplösning, spädning eller dispergering eller som på annat fysikaliskt sätt förändrar en livsmedelstillsats, en arom, ett livsmedelsenzym, ett näringsämne och/eller ett annat ämne som för näringsmässiga eller fysiologiska ändamål tillförs ett livsmedel utan att ändra dess funktion (och utan att själv ha någon teknisk verkan) för att underlätta dess hantering, tillsättning och användning. Sådana är till exempel ett ämne som använts som upplösare eller bärare av en tillsats eller arom i avsikt att underlätta användningen. Även sedvanliga tillverkningsämnen, såsom socker, mjöl, alkohol och maltodextrin kan tjäna som bärare.
- Ämnen som kvarstår i den färdiga produkten, om än i förändrad form, och som inte är livsmedelstillsatser, men som används på samma sätt och i samma syfte som processhjälpmedel. Sådana ingredienser är till exempel det socker som tillsätts i bröd i en mängd under 2 % för att aktivera jästen eller det fett som används för smörjning av formar vid bakning eller det fisklim (klarningsmedel framställt av fiskars simblåsa) som används vid klarning av drycker, såsom öl.
- Vatten
  - om vattnet i tillverkningsprocessen använts enkom för att återställa en koncentrerad eller torkad ingrediens; eller
  - om det rör sig om ett flytande medium som inte normalt konsumeras.

#### 6.2.4 Ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans och märkningarna om dem

Ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans (tidigare kallade beståndsdelarna som orsakar överkänslighet) och som ska anges i märkningarna på förpackningen, räknas upp i **bilaga II** till [livsmedelsinformationsförordningen](#). Listan i fråga uppdateras av kommissionen allt enligt behov.

Ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans och som nämns i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen är följande:



- **spannmål som innehåller gluten** dvs. vete (såsom spelt och hårt vete (khorasan)), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag:
  - vetebaserad glukossirap, dextros inberäknad, och produkter tillverkade av dessa, om behandlingen som krävs för tillverkning av dem inte ökar den allergiframkallande inverkan som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet bedömt för den ursprungliga produkten
  - vetebaserade maltodextriner och produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet har fastställt för den produkt de härrör från
  - kornbaserad glukossirap
  - spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, jordbruksalkohol inberäknad.
- **kräfdjur och produkter framställda därav**
- **ägg och produkter därav (ägg från allt fjäderfä)**
- **fisk och produkter därav**  
med följande undantag
  - fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat
  - fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.
- **jordnötter och produkter därav**
- **sojaböner och produkter därav**  
med följande undantag
  - fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett och produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet har fastställt för den produkt de härrör från
  - naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojaböner
  - fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönlolja
  - fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönlolja.
- **mjölk och produkter därav (laktosen inbegripen; med mjölk hänvisas här till mjölk erhållen från husdjurs mjölkkörtlar)**  
med följande undantag





- vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol
- laktitol.
- **nötter**: mandel (*Amygdalus communis L.*), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), macadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) och produkter därav med följande undantag
  - nötter som används för framställning av alkoholdestillat, jordbruksalkohol inberäknad.
- **selleri och produkter därav**
- **senap och produkter därav**
- **sesamfrön och produkter därav**
- **svaveldioxid och sulfit** i koncentrationer som totalt överstiger 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO<sub>2</sub>, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.
- **lupiner och produkter därav**
- **blötdjur och produkter därav.**

Till följd av det som sagts ovan behöver till exempel stärkelsesötningsmedels (såsom vetebaserad glukossiraps) vete- eller kornursprung inte anges i märkningarna på förpackningen till livsmedel.

Kokosnöten är en frukt från kokospalmen. Botaniskt är den en slags stenfrukt som inte klassificeras som någon egentlig nöt.

### **Ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans och märkningarna om dem**

Ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans anges i ingrediensförteckningen så, att namnet på ett ämne som räknats upp i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen tydligt nämns och framhävs med till exempel teckensnittet, typsnittet eller bakgrundsfärgen. Extra märkningar, såsom "innehåller vete, ägg" bör inte användas (undantagen nedan).

Livsmedlen som tillverkats av ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans ska således anges, tillsatsers, aromers och enzymer tillsatsämnen och bärare, lösningsmedel, carry over -tillsatser (tillsatser som kommit med en



sammansatt ingrediens och som inte har någon inverkan som tillsats i slutprodukten) och tillsatser som använts som processhjälpmedel och ämnen som använts på samma sätt som processhjälpmedel inbegripna.

Som ingredienser i allmänhet ska också ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans anges med en livsmedelsbeteckning som exakt specificerar ingrediensen; tillåtna gruppnamn undantagna. Om till exempel en mjölmix utgör en ingrediens i ett livsmedel, kan den anges i ingrediensförteckningen med gruppnamnet "mjöl" kompletterad med sädeslagen som använts i fallande viktordning. De ämnen i mjölmixen som orsakar allergi ska anges framhävt, exempel ...mjöl (ris, **vete**, **korn** och **råg**). Det räcker inte att enbart gruppnamnet anges.

Gruppnamnet vetemjöl innebär till exempel endast obehandlat vetemjöl och därför skall veteproteinet, veteglutenet, veteproteinhydrolysaten och glutenhydrolysaten anges med sina egna namn.

I ingrediensförteckningen ska framhävas namnet på det ämne eller den produkt som motsvarar namnen som räknats upp i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen (såsom **mjölkpulver**, **havregryn**). I praktiken kan ändå också anses att ett framhävande av hela ingrediensen i fråga (såsom **mjölkpulver**, **havregryn**) uppfyller de juridiska kraven. Då ingrediensens namn består av separata namn, ska endast namnet på ämnet/produkten som orsakar allergier eller intolerans framhävas.

Om benämningarna "spelt", "khorosan" eller "durum" används, ska sädeslaget dvs. "vete" tydligt nämnas. Ordet "vete" kan frivilligt kompletteras med ordet "spelt", "khorosan" eller "durum".

**Exempel:** spelt**vetemjöl** eller **vetemjöl** (spelt) eller **vetemjöl**.

Då det rör sig om ett sädeslag som nämnts i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen, såsom havre eller en produkt som innehåller havre och på vilken märkningen "glutenfri" eller "mycket låg glutenhalt" kan användas, ska sädeslaget i fråga nämnas framhävt i ingrediensförteckningen. Sålunda gäller restmärkningen "kan innehålla spår av..." också glutenfri spannmål. Varningsmärkningen ska ändå användas på goda grunder.

**Obs.** Om gluten tillsätts som en ingrediens, ska dess ursprung tydligt anges.  
exempel:

...gluten (**vete**) eller **vetegluten**.

...dextrin (**vete**) eller dextrin (**vetegluten**) eller dextrin (innehåller **vetegluten**).



Märkningen om sädesslaget kan frivilligt kompletteras med ordet gluten.

**Exempel: vetemjöl (gluten) eller vetemjöl (innehåller gluten)**

Om en sammansatt ingrediens använts som ingrediens i en produkt, såsom sockrat mjölkkoncentrat (mjölk och socker), räcker det att mjölken framhävs i mjölkkoncentratets ingrediensförteckning, till exempel mjölkkoncentrat (**mjölk** och socker).

Då flera olika slag av nötter använts vid tillverkning av ett livsmedel, ska var och en av dem anges med sitt eget namn i ingrediensförteckningen, till exempel "...nötter: (**mandel, hasselnöt och valnöt**)" eller "...**mandel, hasselnöt och valnöt**".

**Undantag: ursprunget för en ingrediens behöver inte anges, om det**

- nämnts i livsmedlets beteckning (till exempel: mandelaromen i en "kaka med mandelsmak" kan anges enbart som arom)
- allmänt förknippas med ett visst ursprung.
  - Mjölksprodukter som ost, grädde, smör och yoghurt hänvisar till exempel tydligt till att ursprunget är mjölk. Vassle och kasein är däremot inte lika tydligt en mjölkprodukt för konsumenten och därför ska deras ursprung anges i samband med mjölken, såsom vassle (**mjölk**) och kasein (**mjölk**).
  - **Vetemjöl** och **lax** hänvisar till exempel tydligt till deras ursprung (vete och fisk) och därför förutsätts inte att deras ursprung separat framhävs.

Om ett livsmedel innehåller flera ingredienser som härstammar från ett och samma ämne eller en och samma produkt som orsakar allergier eller intolerans, ska antingen ämnet eller produkten i fråga upprepas för varje ifrågavarande ingrediens del (också till exempel för ett hjälpmedels del) eller väljas något annat sätt att framföra saken på.

- Om en produkt till exempel innehåller såväl sojaprotein som sojalecitin, ska sojan nämnas såväl i sojaproteinet som i sojalecitet (kan inte anges enbart med E-numret utöver tillsatsens gruppnamn). Då räcker det ändå att samma allergiframkallande ingrediens framhävs endast en gång i ingrediensförteckningen, till exempel **sojaprotein**, emulgeringsmedel (sojalecitin).



**Om alla ingredienser i ett livsmedel är ämnen som orsakar allergier eller intolerans,** ska de alla anges i ingrediensförteckningen och framhävas i förhållande till de övriga märkningarna. Sådan annan information är till exempel ordet "ingredienser" i början av ingrediensförteckningen.

**I sådana fall, då det inte finns någon ingrediensförteckning,** är det ändå obligatoriskt att visa att ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans förekommer i livsmedlet. Det gör man med ordet "innehåller", som åtföljs av namnet på ämnet eller produkten som orsakar allergier eller intolerans såsom "innehåller hasselnötter". Någon sådan märkning behöver inte göras, om ingrediensen nämnts i produktens beteckning.

- Exempel, om till exempel en livsmedelsförpacknings eller livsmedelsbehållares största yta är mindre än 10 cm<sup>2</sup>, kan ingrediensförteckningen lämnas bort på etiketten eller förpackningen (informationen om ingredienserna ska tillhandahållas på något annat sätt). Om en produkt till exempel innehåller allergiframkallande ämnen, ska den förses med märkningen "innehåller" åtföljd av namnet på ämnet eller produkten som orsakar allergi.
- Exempel. En dryck som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol och som innehåller ämnen som upptagits i förteckningen över ingredienser som orsakar allergier och intolerans eller härstammar från sådana ämnen ska till exempel förses med märkningen "innehåller" och i omedelbar närhet av den ska nämnas ingrediensens namn, av vilket ingrediensens vegetabiliska eller animaliska ursprung framgår.

**På angivandet av ingredienser som orsakar allergier och intolerans eller ingredienser som härstammar från sådana tillämpas inga av de lättnader som nämnts i artikel 18 – 20 och bilaga VII till livsmedelsinformationsförordningen.**

Sålunda

- ska också sådana ämnen, som inte betraktas som ingredienser och därför inte hade behövt anges i ingrediensförteckningen, anges, om de innehåller ett ämne eller en produkt som orsakar allergier och intolerans eller härstammar från sådana ämnen. Detta gäller tillsatser och aromers bärare, lösningsmedel, ämnen som använts som processhjälpmedel och s.k. carry over -tillsatser som kommit med ingredienser.
- ska ingredienser som anges med gruppnamnet kompletteras med namnet på den ingrediens som orsakar allergier och intolerans, av vilket



ingrediensens vegetabiliska eller animaliska ursprung framgår (till exempel **vetestärkelse**)

- ska, även om sammansatta beståndsdelar i vissa fall inte behöver utredas, av ingredienserna i dem trots det alltid anges ingredienserna som orsakar allergier och intolerans och ingredienserna som härstammar från sådana så, att namnet på ingrediensen som orsakar allergi och intolerans tydligt nämns, till exempel emulgeringsmedel, sojalecitin (inte E 322) som använts i choklad.

**Tillsatser som orsakar allergier och intolerans ska anges med sitt namn, inte med E-numret, exempel**

- **sojalecitin** (inte E 322)
- svaveldioxid och sulfit i halter över 10 mg/kg eller 10 mg/l (inte E 220 – E 228); mängden räknas av ett ätferdigt livsmedel eller ett livsmedel som enligt receptet återförts i sin ursprungliga form (kommissionens direktiv)
- lysozym (**från ägg**) (inte E 1105).

**Ingredienserna som orsakar allergier och intolerans ska märkas ut också på följande förpackade livsmedel:**

- små förpackningar, där största ytan är mindre än 10 cm<sup>2</sup>
- etikettlösa, outplånligt märkta returflaskor av glas
- förpackningarna till livsmedel som framställts i privathushåll eller gårdsbruk och som saluhålls tillfälligt under basarer eller andra motsvarande evenemang (eller så ska informationen tillhandahållas på något annat sätt).

**Varningsmärkningar om en allergen som hamnat i ett livsmedel till följd av kontamination (exempel "kan innehålla spår av xxx")**

I vissa fall kan i ett livsmedel till följd av kontamination också hamna sådana ingredienser, som inte ingår i livsmedlets recept. Företaget ska i planeringen av sin produktion minimera den kontaminationsrisk som material som inte hör hemma i produkten och särskilt allergiframkallande material, såsom nötter, orsakar. Rester betraktas inte som ingredienser.

I sådana fall

- a) då det inte är möjligt att tvätta hela produktionslinjen med vatten och



b) då rester av allergiframkallande material, trots annan omsorgsfull rengöring, påvisats analytiskt eller sensoriskt eller sporadiskt påträffats antingen i egenkontrollen eller också i den tillsyn som myndigheterna utövar, kan företagaren överväga att ange resterna med en separat märkning, såsom ”kan innehålla spår av xxx”. Vi rekommenderar att varningen inriktas så noggrant som möjligt just på allergenen, såsom nötter med sina egna namn.

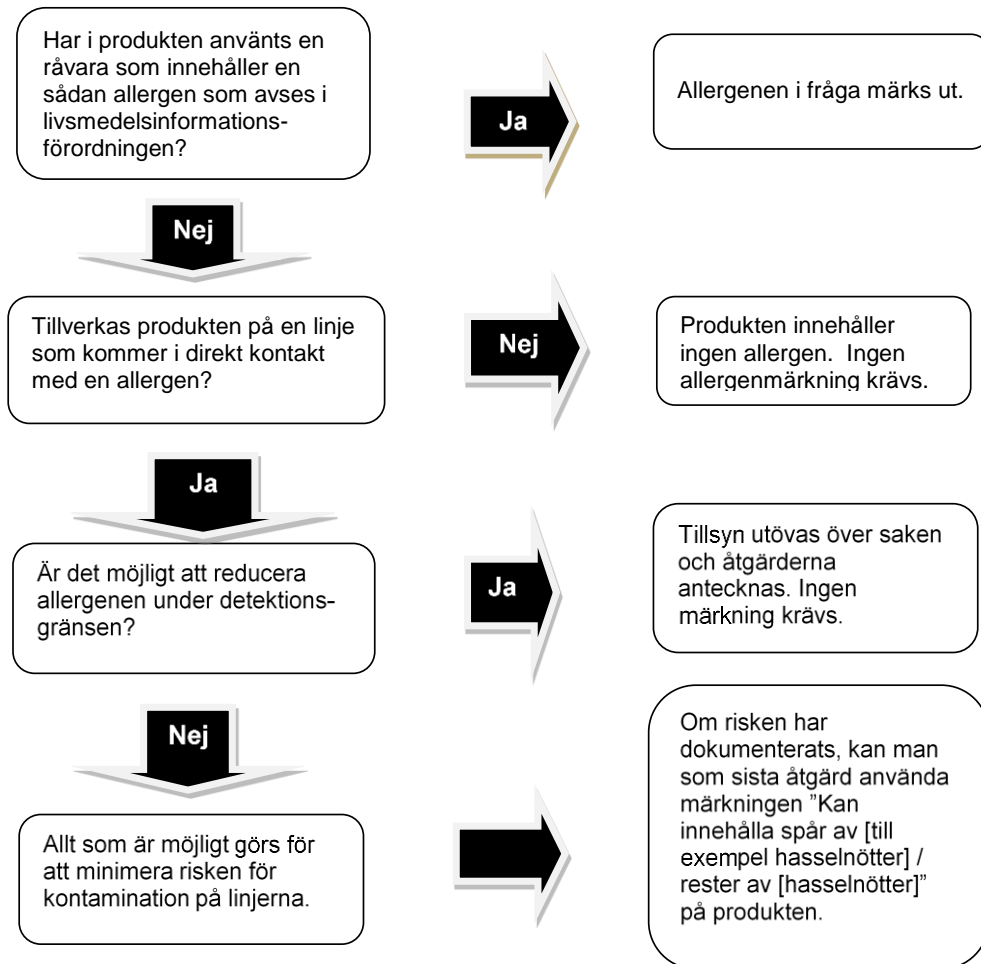
Märkningen ”kan innehålla spår av xxx” bör aldrig användas som en ursäkt för bristande hygienisk praxis eller usel kvalitetssäkring. Användningen ska begränsas enbart till ovan nämnda fall efter att allt som bara är möjligt gjorts för att eliminera kontaminationsrisken på produktionslinjen.

Om varningsmärkningen ”kan innehålla spår av” ingår i informationen som ska ges om en råvara, ska den företagare som använder råvaran för tillverkning av ett annat livsmedel, från fall till fall överväga om det framöver längre är befogat att använda märkningen. Vid bedömning ska till exempel den använda råvarans mängd i slutprodukten och förekomsten av en varningsmärkning om samma allergen i flera råvaror i den färdiga produkten beaktas.

Obefogad användning av varningsmärkningen leder till att konsumenten i onödan måste undvika en produkt, som i själva verket inte ens är kontaminerad.



Vid bedömning av hur nödvändig märkningen är kan man ta följande modell för beslutsfattandet som hjälp:



Lagstiftningen förutsätter inte att märkningarna om rester av allergener (dvs. "kan innehålla spår av ...") framhävs i märkningarna på förpackningen. Om någon ändå vill framhäva saken, kommer Livsmedelsverket inte att ingripa i saken.

En allergisk reaktion mot insektmat kan uppkomma, om man blivit överkänslig mot en enskild insekt eller i allmänhet mot insekter eller som en följd av korsallergi. Det är ännu oklart hur till exempel mjölmaskens kost påverkar allergipotentialen (mjölmaskens tarm töms inte). På Livsmedelsverkets webbplats finner du mer om detta i anvisningen "[Insekter som livsmedel \(10588\)](#)".

Medlemsstaterna kan vidta nationella åtgärder som gäller sätten på vilka informationen om allergener och ämnen och produkter som orsakar intolerans som **oförpackade livsmedel** innehåller anges. Mer om detta i punkt 7.



### Anvisningar

- [Kommissionens tillkännagivande \(2017/C 428/01\)](#). Om tillhandahållande av information om ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som förtecknas i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.
- [Eviras anvisning 10588](#). Insekter som livsmedel.

### 6.2.5 En koncentrerad eller torkad ingrediens

En koncentrerad eller torkad ingrediens kan anges i ingrediensförteckningen

- enligt den tillsatta ingrediensens vikt användande benämningen koncentrat, torkad eller något annat motsvarande uttryck.

Om ingredienser som tillsatts koncentrerade eller torkade återställs i sin ursprungliga form i samband med tillverkningen av livsmedlet, kan sådana ingredienser också anges

- i ingrediensförteckningen i viktordning enligt den vikt de hade före koncentreringen eller torkningen.

Om vatten tillsätts i ingredienserna i ett koncentrerat eller torkat livsmedel, kan den koncentrerade eller torkade ingrediensen också anges

- enligt färskvikten dvs. den vikt som ingrediensen hade före koncentreringen eller torkningen, om ingrediensen återställs i sin ursprungliga form under tillverkningen genom att vatten tillsätts. Livsmedlets ingrediensförteckning ska då kompletteras med ett relevant uttryck, såsom "ingredienser i återställd produkt" eller "ingredienser i ätfärdig produkt" eller "framställd av koncentrat". Exempel:
  - torkade soppingredienser som återställs då soppan tillreds.
  - koncentrat tillverkat av juice som används för tillverkning av ett annat livsmedel och som det är möjligt att återställa dvs. återföra till utgångsläget genom att vatten tillsätts.

Om vattnet i tillverkningsprocessen använts enkom för att återställa en koncentrerad eller torkad ingrediens betraktas det inte som en ingrediens och det behöver således inte anges i ingrediensförteckningen.





Om ett återställt livsmedel innehåller fler än en ingrediens, rör det sig om ett sammansatt livsmedel och ingredienserna i livsmedlet anges då som det sägs i punkt 6.2.10.

### 6.2.6 Konstruerat nanomaterial som ingrediens

Europeiska kommissionen utarbetade redan år 2011 en horisontal definition av nanomaterial ([2011/696/EU](#)). Med ”konstruerat nanomaterial” avses ett avsiktligt tillverkat material som har en eller flera dimensioner i storleksordningen 100 nm eller mindre eller som består av åtskilda funktionella delar, antingen i sitt inre eller på ytan, varav många har en eller flera dimensioner i storleksordningen 100 nm eller mindre. Storleken på det konstruerade nanomaterialets strukturer, agglomerat och aggregat, kan vara i en storleksordning över 100 nm, men behåller egenskaper som är utmärkande för nanonivån.

Egenskaper som är utmärkande för nanonivån inbegriper:

- i) de egenskaper som avser de stora särskilda ytorna hos materialet i fråga, och/eller
- ii) särskilda fysisk-kemiska egenskaper som skiljer sig från egenskaperna hos samma materials icke-nanoform ([EPRf \(EU\) 2015/2283](#), art. 3 2 f):

Ingredienserna som innehåller konstruerat nanomaterial ska vanligen tydligt anges i ingrediensförteckningen. Namnet på sådana ingredienser ska åtföljas av ordet ”nano” inom parentes.

Tillämpningar på nanoteknologi i livsmedelsbranschen är bland annat tillsatser av nanostorlek, kosttillskott som innehåller nanopartiklar, smarta och aktiva livsmedelsförpackningar och nanoemulsioner.

#### **Fråga 2.4.2 Ska konstruerade nanomaterial anges i ingrediensförteckningen? Förekommer undantag till detta?**

Alla konstruerade nanomaterial som används som ingredienser ska tydligt anges i ingrediensförteckningen. I artikel 20 stycke b, c och d i förordningen fastställs lättnader för angivandet av livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer jämte bärare och ämnen i ingrediensförteckningen. Samma lättnader tillämpas också i sådana fall, då de förekommer i formen konstruerade nanomaterial.

Bestämmelser som ska tillämpas: Livsmedelsinformationsförordningen, artikel 18 punkt 3 och artikel 20.



Källa: [Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#), Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2.1h
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 av den 25 mars 2015 om nya livsmedel och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 och upphävande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 och kommissionens förordning (EG) nr 1852/2001 (text av betydelse för EES), artikel 3 styckena 2 a viii och ix och 3 f, artikel 33.

### Anvisningar

- [Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011.

## 6.2.7 Vissa ingrediensers kategorinamn

För vissa ingredienser kan användas deras kategorinamn (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 18, bilaga VII, del A – B). I kapitlet 6.2.8 behandlas hur tillsatser, aromer och enzymer anges.

Om man vill använda kategorinamn, ska de anges i ingrediensförteckningen i fallande storleksordning efter kategorinamnets totalvikt. Exempel på sådana kategorinamn finns i tabell 3. I vissa fall är det ändå obligatoriskt att ange ingrediensen mer noggrant (ingredienser som orsakar allergi och intolerans och framhävande av en ingrediens).

Ingrediensers kategorinamn får inte kombineras. Exempel på en sådan kategori är "kryddor och aromer", där två kategorier ingredienser "kryddor" och "aromer" kombinerats. Efter namnet på vardera kategorin ingredienser ska anges vilka ingredienser som ingår i kategorin så, att konsumenten begriper vilken ingrediens som ingår i kryddorna och vilken som ingår i aromerna.



Animaliska fetter och vegetabiliska fetter anges med sina egna kategorinamn och samtidigt ska anges om det rör sig om fett eller olja. Utöver det ska anges fettets eller oljans eventuella härdning med antingen omnämmandet "fullhärdat/fullhärdad" eller omnämmande t "delvis härdat/delvis härdad". Om oljan eller fettets hydrogenerats (på engelska hydrogenated) betyder det att fettets härdats. Livsmedelsinformationsförordningen förutsätter inte något omnämmande om att oljan eller fettets behandlats, om de gjorts fasta med hjälp av katalytisk omestring.

Omedelbart efter det vegetabiliska fettets eller den vegetabiliska oljans under kategorinamnet ska följa en förteckning över det vegetabiliska ursprunget som kan åtföljas av orden "i varierande proportion", såsom "härdat vegetabiliskt fett (rybs, solros) i varierande proportion". Fett eller olja av animaliskt ursprung ska kompletteras med antingen prefixet "animaliskt/animalisk" eller en hänvisning till särskilt animaliskt ursprung, såsom fiskolja.

Kategorinamnet "ost" kan användas om alla typer av ostar eller blandningar av sådana som ingredienser i ett annat livsmedel, om det i benämningen av livsmedlet eller i presentationen av livsmedlet inte hänvisas till en specifik typ av ost. Livsmedelsverket anser att smältost inte ingår i kategorinamnet "ost". Ostarna indelas vanligen i mognadslagrade och icke mognadslagrade ostar dvs. färskostar. Smältostarna, liksom också äggostarna, är däremot ostberedningar.

I samband med kategorinamnet "kött" ska anges vilken/vilka djurart/djurarter köttet härstammar från. Köttet ska motsvara definitionen på kött (livsmedelsinformationsförordningen, bilaga VII, del B, stycke 17).

Kategorinamnet "fisk" kan användas som namn på en ingrediens i ett livsmedel, om det i livsmedlets beteckning eller i presentationen av livsmedlet inte hänvisas till en viss fiskart.

Bland ingredienserna som anges med sitt kategorinamn uppräknas vissa sådana beredningar, som består av flera ingredienser, såsom ost (se punkt 6.2.2) eller basmassa till tuggummi. Sådana livsmedel behöver inte spjälkas upp i sina ingredienser, utan de kan anges enbart med sina kategorinamn i ingrediensförteckningen, om det till exempel för en osts del i livsmedlets beteckning eller i presentationen av livsmedlet inte hänvisas till en viss typ av ost.

Det räcker ändå inte med kategorinamnet, om ingrediensen som anges med kategorinamnet innehåller en sådan ingrediens, som orsakar allergier och intolerans och som inte framgår av kategorinamnet. Exempel på sådana är kategorinamnen



”stärkelse” och ”modifierad stärkelse”, som ska kompletteras med en hänvisning till ingrediensens vegetabiliska ursprung (såsom ”kornstärkelse” och ”modifierad vetestärkelse”), om en råvara som innehåller gluten använts vid framställning av ingrediensen. Sådana ingredienser i ströbröd, som orsakar allergier och intolerans, ska också anges framhävt.

**Tabell 3.** Exempel på hur vissa kategorinamn används.

| Livsmedlets beteckning  | Kategorinamn                        |
|---|-------------------------------------|
| rybsolja, solrosolja  | vegetabiliska oljor (rybs, solros)  |
| fullhärdad rybsolja   | fullhärdad vegetabilisk olja (rybs) |
| nöt- och svinfett   | animaliskt fett*                    |
| majsstärkelse   | stärkelse**                         |
| edamerost   | ost                                 |
| finfördelade och stekta spannmålsprodukter  | ströbröd                            |
| mjolkproteiner (kaseiner, kaseinater och vassleproteiner) och blandningar av sådana | mjolkproteiner                      |
| farinsocker   | socker***                           |
| kryddpeppar, mejram   | kryddor (eller kryddmix)****        |

\* Om fett är härdat ska fettets namn allt enligt fallet kompletteras med uttrycket ”fullhärdat” eller ”delvis härdat”.

\*\* Kategorinamnet ”stärkelse” ska som ovan nämndes kompletteras med en hänvisning till ingrediensens vegetabiliska ursprung.

\*\*\* Kategorinamnet ”socker” används enbart om sackaros, de övriga anges med sina egna benämningar, såsom fruktos eller fruktsocker. (Sackaros är en disackarid som består av glukos och fruktos).

\*\*\*\* Om den sammanlagda mängden kryddor överstiger 2 %, ska de anges med sina egna namn.

### 6.2.8 Tillsatser, aromer och enzymer (medel som förbättrar livsmedel)

Med medel som förbättrar livsmedel avses tillsatser, aromer och enzymer. De konsumeras vanligen inte som egentliga livsmedel. Tillsatser och enzymer används alltid i något teknologiskt syfte, såsom för att förbättra ett livsmedels struktur eller färg. Med aromer påverkas livsmedlets smak och lukt.

#### Tillsatser

Tillsatser anges med kategorinamnet (Tabell 4) som anger syftet kompletterat med tillsatsens eget namn eller E-nummer (E-koderna).

Tillsatser som orsakar allergier och intolerans ska ändå alltid anges med sitt eget namn så, att ingrediensen i fråga syns.



Kemiskt modifierade stärkelse kan undantagsvis anges med enbart kategorinamnet ”modifierad stärkelse” och då är det inte obligatoriskt att ange namnet eller E-numret.

**Tabell 4. Tillsatsers kategorinamn (Del C i bilaga VII till livsmedelsinformationsförordningen).**

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Syra                    | Skumbildande medel        |
| Surhetsreglerande medel | Geleringsmedel            |
| Klumpförebyggande medel | Ytbehandlingsmedel        |
| Skumdämpningsmedel      | Fuktighetsbevarande medel |
| Antioxidationsmedel     | Modifierad stärkelse**    |
| Fyllnadsmedel           | Konserveringsmedel        |
| Färgämne                | Drivmedel                 |
| Emulgeringsmedel        | Jäsmedel                  |
| Smältsalt*              | Komplexbildare            |
| Konsistensmedel         | Stabiliseringsmedel       |
| Aromförstärkare         | Söttningsmedel            |
| Mjölbehandlingsmedel    | Förtjockningsmedel        |

\*Endast för smältostar och beredningar som bygger på sådana. \*\*Inte obligatoriskt att ange individuella namnet eller E-numret Till denna grupp hör modifierade stärkelse E 1404 – E 1451. Sådana är E 1404 (oxiderad stärkelse), E 1410 (monostärkelsefosfat), E 1412 (distärkelsefosfat), E 1413 (fosfaterat distärkelsefosfat), E 1414 (acetylerat distärkelsefosfat), E 1420 (stärkelseacetat), E 1422 (acetylerat distärkelseadipat), E 1440 (hydroxypropylstärkelse), E 1442 (hydrxypropylstärkelsefosfat), E 1450 (natriumoktenylsuccinatstärkelse) och E 1451 (acetylerad oxiderad stärkelse).

Tillsatsernas namn och identifikationsnummer (E-koder) framgår av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser (kodifierad version). [I Europiska kommissionens webbtillämpning](#) finner man också information om tillåtna mängder tillsatser i livsmedel.

### Exempel

**konserveringsmedel (E 202)**

eller:

**konserveringsmedel (kaliumsorbat)**

I samma ingrediensförteckning kan användas såväl E-nummer som tillsatsernas namn. Vi rekommenderar ändå att endera sättet används så, att förväxling undviks.



Ett undantag till detta är tillsatserna som orsakar allergi och intolerans, som alltid ska anges med sitt eget namn, såsom sojalecitin.

**Exempel****konserveringsmedel (E 202),  
surhetreglerande medel (citronsyra)**

Om det finns flera tillsatser som ingår i samma tillsatskategori, kan de anges var för sig på sitt eget ställe eller i ingrediensförteckningen på ett ställe som bestäms utgående från den sammanlagda mängden tillsatser. Också här anges tillsatserna i fallande viktordning.

**Exempel****färgämne (E 101) ... färgämne (E 141)  
eller:  
färgämnen (E 101, E 141)  
eller:  
färgämnen (riboflavin, klorofyllin)**

Kategorinamnet avgörs allt enligt det för vilket ändamål den som tillverkat livsmedlet använt tillsatsen i fråga. Om en tillsats ingår i fler än en kategori, avgör tillsatsens primära användningsändamål kategorinamnet. Ett exempel på det är askorbinsyran (E 300), som utgående från användningsändamålet kan ingå i tre olika tillsatskategorier.

**antioxidationsmedel (E 300)  
eller:  
surhetsreglerande medel (E 300)  
eller:  
mjölbehandlingsmedel (E 300)**

Även om också skyddande atmosfärer klassificeras som tillsatser, behöver de inte anges i ingrediensförteckningen, eftersom de inte längre finns kvar i det slutliga livsmedlet. Att en skyddande atmosfär använts ska ändå anges med märkningen "förpackat i en skyddande atmosfär". Mer om detta i punkt 6.16.

Användning av vissa färgämnen förutsätter en varningstext ((EG) nr 1333/2008). Förpackningarna till livsmedel som innehåller följande livsmedelsfärger ska vara märkta med "färgens/färgernas namn eller E-nummer: kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration".

- Sunset yellow (E 110) (\*)



- Kinolingult (E 104) (\*)
- Karmosin (E 122) (\*)
- Allurarött (E 129) (\*)
- Tartrazin (E 102) (\*)
- Ponceau 4R (E 124) (\*)

(\*) med följande undantag:

- a) livsmedel, där färgämnet eller färgämnena använts för hälsomärkningar eller andra märkningar på livsmedel eller för stämpling eller dekorationsfärgning av äggskal
- b) drycker, som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol.

Hur sötningsmedel används har förklarats i punkt 6.15.

### **Aromer**

Aromer anges i ingrediensförteckningen med ordet "arom(er)" eller med aromens noggrannare namn eller med en beskrivning av den, såsom jordgubbsarom. Aromens namn kan preciseras med ett namn som anger aromens art, exempel "naturlig arom". Bestämmelserna i artikel 16 i förordning (EG) nr 1334/2008 ska följas då ordet "naturlig" används vid beskrivning av en arom. Till namnet får anknytas namnet på den produkt, från vilken aromen erhållits, exempel naturlig jordgubbsarom. (En sådan arom ska till minst 95 % härstamma från jordgubbar).

Kinin och/eller koffein som använts vid produktion eller tillverkning av ett livsmedel ska märkas ut i ingrediensförteckningen med sitt eget namn omedelbart efter ordet arom(er), exempel arom (koffein).

Aromer ska märkas ut med namnet "rökarom(er) eller "rökarom(er) tillverkad(e) av ett livsmedel (flera livsmedel) eller en livsmedelskategori eller en råvara (flera råvaror), såsom "rökarom tillverkad av bok", om aromämnet innehåller aromer som klassificerats som rökaromer och ger livsmedlet röksmak.

Med "rökarom" avses en produkt som framställts genom fraktionering och rening av kondenserad rök, vilket ger primära rökkondensat, primära tjärfraktioner och/eller rökaromderivat. Rökaromerna som är tillåtna i livsmedel räknas upp i Kommissionens genomförandeförordning [\(EU\) nr 1321/2013](#).

### **Exempel, " Rökt" och "med röksmak"**

Ett livsmedel, i vilket rökarom tillsatts enbart genom inblandning, injicering, doppning, pensling eller någon annan motsvarande metod, får inte marknadsföras



som rökt. I sådana fall kan man använda uttrycket ”med röksmak” eller något annat motsvarande uttryck. Om ett livsmedel genomgått en rökningprocess med rök gjord på rökaromer (vätskerök), kan det marknadsföras som rökt. Ingrediensförteckningen på livsmedlet ska då också som ovan sades vara försedd med märkningen ”rökarom(er)”.

### Enzymer

Enzymer som tillsatts i teknologiskt syfte anges i ingrediensförteckningen med sitt eget namn, om de används som tillsatser. Enzymer som använts som processhjälpmedel behöver inte anges. Enzymer som orsakar allergier och intolerans ska alltid anges så, att ingrediens som orsakar överkänslighet syns. Exempel lysozym som isolerats från äggvitan i ägg.

Enzymernas märkningskrav preciseras då en förteckning över enzymerna som är tillåtna i EU offentliggörs som en del av Europaparlamentets och rådets förordning ([EG](#)) nr [1332/2008](#) om livsmedelsenzymer.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 18 – 22 och bilaga II, VII
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1321/2013 om upprättande av unionsförteckningen över godkända rökaromprimärprodukter för användning som sådana i eller på livsmedel och/eller för framställning av rökaromderivat.

### Anvisningar

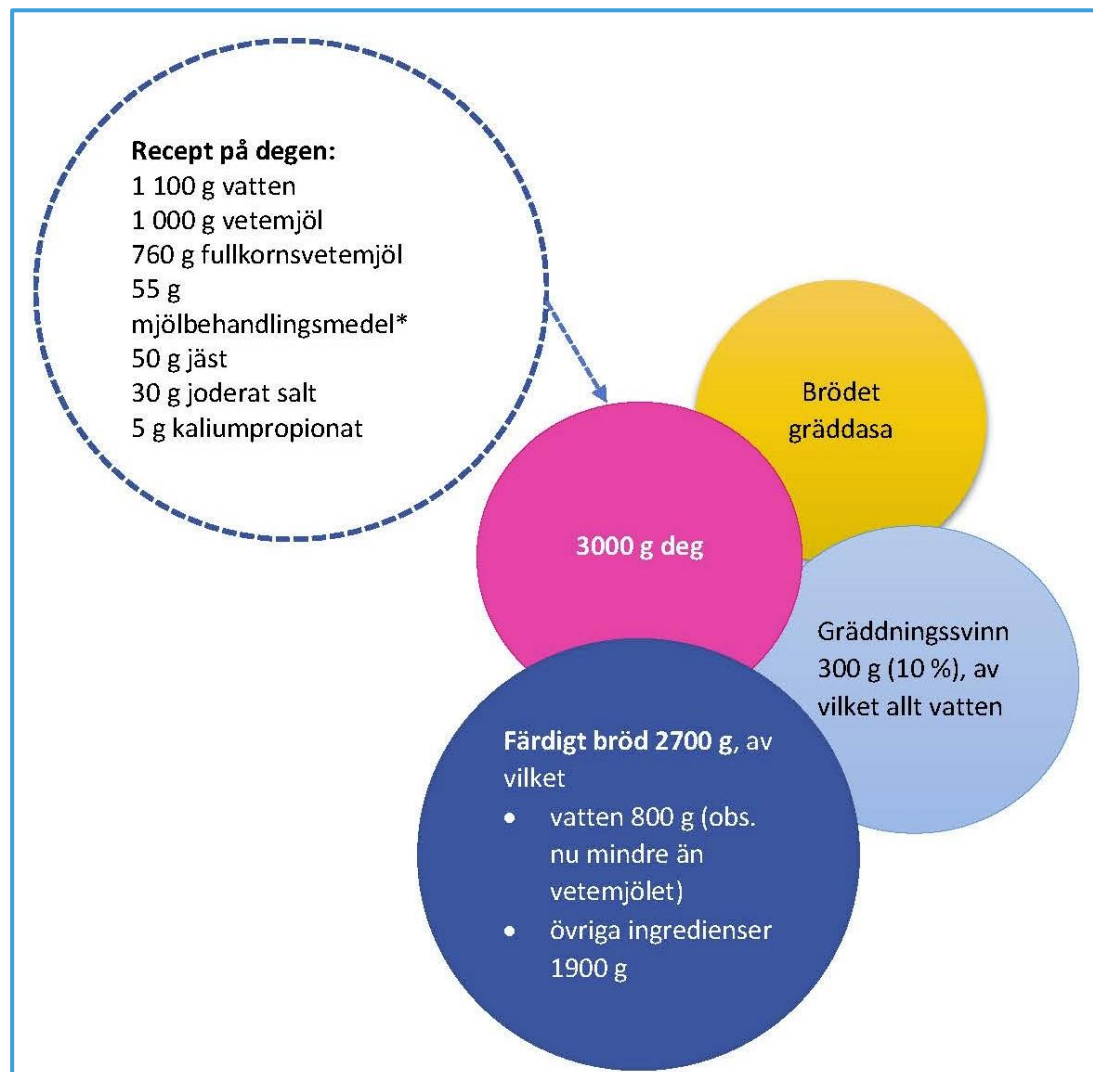
- Eviras [anvisning 17054](#). Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel.



## 6.2.9 Ingrediensernas ordningsföljd

Ingredienserna anges i fallande viktordning enligt tillverkningsstidpunkten. Tillsatta vatten och flyktiga ämnen anges ändå enligt det, hur mycket det finns av dem i det slutliga livsmedlet. Om det slutliga livsmedlet innehåller högst 5 % tillsatt vatten eller flyktigt ämne, behöver vattnet eller ämnet inte alls anges i ingrediensförteckningen. Detta undantag tillämpas ändå inte på kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade musslor.

### Exempel. Hur ingredienserna i vetebröd anges i ingrediensförteckningen.



\*mjölbehandlingsmedlets sammansättning: 48,2 g härdad rybsolja, 4 g kalciumstearoyl-2-laktat, 2,8 g mono- och diglyceriders vinsyrastrar

Till skillnad från receptet på brödet är vetemjölet nu den till mängden största ingrediensen efter att vattnet avdunstat. Ingrediensförteckningen för detta bröd kan skrivas till exempel på följande sätt:



Ingredienser: **vetemjöl**, vatten, fullkornsvetemjöl, jäst, salt, emulgeringsmedel (E 482, E 472d), konserveringsmedel (E 283).

I detta exempel är rybsoljan, bäraren till emulgeringsmedlen i mjölbehandlingsmedlet, ett typiskt exempel på ett ämne som används för att underlätta användningen och som inte behöver anges (punkt 6.2.3 Livsmedel som inte betraktas som ingredienser).

**Livsmedelsinformationsförordningen nämner några lättnader som gäller ordningsföljden i vilken ingredienserna anges (bilaga VII, del A):**

- ingredienser som utgör mindre än 2 viktprocent av det slutliga livsmedlet kan anges i önskad ordning efter de övriga ingredienserna.
- ingredienser som är av liknande slag eller inbördes utbytbara och som kan användas vid tillverkning eller beredning av ett livsmedel utan att dess sammansättning, natur eller uppfattade värde ändras och sammanlagt utgör mindre än 2 viktprocent av den slutliga varan, får anges i ingrediensförteckningen med uttrycket "innehåller...och/eller..." i de fall där minst en av högst två ingredienser ingår i det slutliga livsmedlet. Sådana alternativa ingredienser kunde vara till exempel olivolja och rybsolja. Denna bestämmelse tillämpas ändå inte på tillsatser eller de i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen uppräknade ämnena och produkterna som orsaker allergier och intolerans.
- en bär-, frukt-, grönsaks- eller svampblandning som används som ingrediens i ett livsmedel så att ingen av ingredienserna är i fråga om vikten intar en väsentligt dominerande ställning och så att ingredienserna kan blandas i varierande mängd, kan också anges med hjälp av en allmän beteckning såsom "bär", "frukter", "grönsaker" eller "svampar" kompletterat med uttrycket "i varierande proportion" eller något annat motsvarande uttryck. Omedelbart efter dessa uttryck skall de bär-, frukt-, grönsaks- eller svampsorter som har använts räknas upp. Blandningen nämns på den plats i ingrediensförteckningen som dess sammanlagda vikt förutsätter.

#### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 18 och bilaga VII, del A.



### 6.2.10 Sammansatt ingrediens

Med en sammansatt ingrediens avses ett annat livsmedel som använts vid tillverkning av ett livsmedel och som innehåller fler än en ingrediens.

**En sammansatt ingrediens kan anges på två sätt i ingrediensförteckningen på det slutliga livsmedlet:**

- de enskilda ingredienserna i den sammansatta ingrediensen anges på sin egen plats i fallande viktordning
- den sammansatta ingrediensen anges med sitt eget namn i fallande viktordning i ingrediensförteckningen. Omedelbart efter namnet anges till exempel inom parentes eller efter ett kolon dess ingredienser i fallande viktordning (carry-over -tillsatser behöver inte anges).

Det sistnämnda sättet att ange ingredienserna leder till att samma ingredienser måste anges flera gånger i ingrediensförteckningen, om livsmedlet innehåller flera sammansatta ingredienser som innehåller samma tillverkningsämnen och tillsatser.

Endast i följande fall kan en sammansatt ingrediens anges med enbart sitt eget namn i ingrediensförteckningen utan att behöva spjäckas upp (ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans och ingredienser som härstammar från sådana ska ändå alltid anges):

- sammansatta ingredienser, vilkas andel av den slutliga produkten är mindre än 2 % och vilkas sammansättning fastställts i gemenskapslagstiftningen (såsom sylt och choklad).
- en krydd- eller örtblandning, då dess andel av livsmedlet är mindre än 2 %.
- en sammansatt ingrediens är ett sådant livsmedel som avses i artikel 19 i livsmedelsinformationsförordningen, vilkets ingredienser inte behöver anges (såsom smör, som innehåller endast mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar eller mognadslagrad ost, som innehåller endast mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar och salt).

**Exempel. En fylld vetelängd, som innehåller följande sammansatta ingredienser:**

hallon- och äppelfyllning (socker, hallon, äpple, vatten, modifierad stärkelse, konserveringsmedel E 202, färgämne E 120)

fyllning med mandelsmak (socker, vatten, aprikoskärna, modifierad stärkelse, konserveringsmedel E 202, mandelarom)



vegetabiliskt margarin (delvis härdat vegetabiliskt fett (rybs), rybsolja, vatten, emulgeringsmedel E 471, joderat salt, surhetsreglerande medel E 330, arom).

**Alternativ 1.** De sammansatta ingredienserna angivna med sina egna namn

Ingredienser: **Vetemjöl**, hallon- och äppelfyllning (socker, hallon, äpple, vatten, modifierad stärkelse, färgämne E 120), fyllning med **mandelsmak** (socker, vatten, aprikoskärna, modifierad stärkelse, mandelarom), vegetabiliskt margarin (delvis härdat vegetabiliskt fett (rybs), rybsolja, vatten, salt, arom), socker, **ägg**, vatten, jäst, joderat salt och kryddor.

**Alternativ 2.** De sammansatta ingredienserna utspridda bland de övriga ingredienserna

Ingredienser: **Vetemjöl**, socker, vatten, hallon, äpple, delvis härdat vegetabiliskt fett (rybs), rybsolja, **ägg**, aprikoskärna, modifierad stärkelse, jäst, joderat salt, kryddor, **mandelarom** och färgämne E 120.

### **Hur en sammansatt ingrediens spjälkas upp**

En tillsats som hamnat i ett livsmedel med en ingrediens (carry over-tillsats) och som saknar teknologisk inverkan i det slutliga livsmedlet betraktas inte som en ingrediens i det slutliga livsmedlet och behöver således inte anges i livsmedlets ingrediensförteckning (om den inte orsakar allergi eller intolerans).

**Allmän regel 1:** Om en sammansatt ingrediens blandas in i det slutliga livsmedlet, utspäds halterna tillsatser i ingrediensen och de har knappast längre någon inverkan i den slutliga produkten med undantag för aromer och eventuellt färgämnen eller mjölbehandlingsmedel som tillsätts i mjölet eller degen i avsikt att förbättra bakningsegenskaperna. [Mer om detta.](#)

### **Exempel. Margarinet i vetedeg.**

Emulgeringsmedlen, konserveringsmedlen, antioxidationsmedlen och de surhetsreglerande medlen i margarinet behöver inte anges i bullens ingrediensförteckning. Aromen i margarinet och mjölbehandlingsmedlen (såsom askorbinsyra) har däremot sannolikt en inverkan även i bullen och de ska därför anges i bullens ingrediensförteckning.

### **Exempel. En minipaj, där degen innehåller potatisflingor; ingredienser:**

potatis, emulgeringsmedel E 471, stabiliseringsmedel E 331, antioxidationsmedel E 304, E 223, kryddextrakt, kan spjälkas upp på följande sätt i märkningarna på minipajen: ...potatisflingor (potatis, kryddextrakt)... Om mängden natriumdisulfit (E 223) i minipajen vore över 10 mg/kg, borde den i så fall anges med sitt eget namn,



eftersom den är en av ingredienserna som orsakar allergi (livsmedelsinformationsförordningen, bilaga II).

**Exempel. Färskost som används i en ostfromagetårta tillsammans med kvarg, grädde, vaniljsås och gelatin.**

Färskostens ingredienser: **mjök, grädde**, salt, förtjockningsmedel E 415, E 407, konserveringsmedel E 202 och syrningsmedel. Förtjockningsmedlen i färskosten förtjockar inte längre ostfyllningen, utan gelatin används för förtjockning av den. Konserveringsmedlet i färskosten späds i fyllningen ut i den grad att det inte längre har någon konserverande inverkan. Dessa tillsatser behöver således inte anges i ostfromagetårtans ingrediensförteckning.

**Exempel. Potatisflingor,**

ingredienser: potatis, emulgeringsmedel E 471, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 304, E 300, surhetsreglerande medel E 331, E 330.

- Användning vid bakning av bröd som en ingrediens som ersätter vetemjålet tillsammans med en glutenfri mjölmix
  - emulgerings- och stabiliseringsmedlen kan ha en inverkan och de ska därför anges i brödets ingrediensförteckning.
- Användning vid framställning av fyllningen i en potatispirog
  - emulgerings- och stabiliseringsmedlen kan ha en inverkan på fyllningens konsistens och de behöver anges i pirogens ingrediensförteckning.

I ingetdera fallet har antioxidationsmedlen och de surhetsreglerande medlen i potatisflingorna knappast någon inverkan och de behöver således inte anges i vare sig brödets eller potatispirogens ingrediensförteckning.

**Exempel. Laktosfri UHT-vispgrädde ovanpå en tårta,**

ingredienser: ultrapastöriserad laktosfri **grädde**, stabiliseringsmedel karragen. Karragenen stabiliserar gräddens konsistens och påverkar sannolikt också den vispade gräddens beständighet och ska därför anges i tårtans ingrediensförteckning.

**Exempel.** En glutenfri mjölmix vid framställning av bröd utgör inte någon sammansatt ingrediens utan ett halvfabrikat och alla tillsatser i detta halvfabrikat anges i brödets ingrediensförteckning.

**Allmän regel 2:** Om en sammansatt ingrediens förblir en egen komponent till exempel på ytan till ett bröd, har tillsatserna i den fortfarande en inverkan i den



slutliga produkten via denna komponent och de ska således vanligen anges, om inte tillverkaren kan förklara att så inte är fallet.

#### **Exempel. Sylten på ytan till en vetelängd.**

Syltens

- surhetsreglerande medel påverkar fortsättningsvis syltens smak och ger smak åt den slutliga produkten
- förtjockningsmedel inverkar på att sylten hålls kvar på ytan till längden
- konserveringsmedel konserverar fortsättningsvis längden för syltens del

**Allmän regel 3:** Om en sammansatt ingrediens i ett livsmedel innehåller tillsatta vitaminer och mineralämnen, ska de anges i ingrediensförteckningen.

#### **Exempel. Jod i salt eller D-vitamin i mjölk**

Om det vid framställning av ett livsmedel används

- salt som joderats, anges det i ingrediensförteckningen som antingen "joderat salt" eller "salt (salt, jod)"
- mjölk som berikats med D-vitamin, anges den i ingrediensförteckningen som antingen "D-vitaminiserad **mjölk**" eller "mjölk (**mjölk**, D-vitamin)".

#### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2 h), artikel 18 - 19 och bilaga VII, del E.

## 6.3 Näringsmässig berikning

Med berikning av ett livsmedel avses att näringsämnen (vanligen en eller flera vitaminer och/eller mineralämnen) tillsätts i livsmedlet i samband med tillverkningen. Sedvanliga berikade livsmedel (inte kosttillskott) ska uppfylla kraven i EG-förordning nr [1925/2006](#). Företagaren ska lämna en sådan anmälan, som avses i handels- och industriministeriets förordning 726/2007, till Livsmedelsverket om nya enbart med vitaminer och/eller mineralämnen berikade livsmedel som släpps ut på marknaden. Livsmedelsverket har gett anvisningar om anmälningsförandet på sin [webbplats](#).

Enligt artikel 3 i EG-förordning nr 1925/2006 får endast de vitaminer och mineralämnen som nämnts i bilaga I tillsättas i berikade sedvanliga livsmedel. I bilaga II fastställs vilka vitamin- och mineralämnescöreningar som får användas för



berikning. Bilaga II till förordning (EG) nr 1925/2006 har senare ändrats så, att den ersatts med bilaga III till Kommissionens förordning (EG) nr 1170/2009. I bilaga III till EG-förordning nr 1925/2006 har räknats upp vilka ämnen som inte får användas i livsmedel eller som är föremål för gemenskapens granskning.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning ([754/2016](#)) reglerar på nationell nivå berikningen av homogeniserad skummjolk med D-vitamin.

### **Hur tillsatta vitaminer och/eller mineralämnena anges i ingrediensförteckningen och näringsdeklarationen**

Vitaminerna och mineralämnena som använts för berikning av ett livsmedel utgör ingredienser i livsmedlet och ska således märkas ut i ingrediensförteckningen. Vi rekommenderar att de såväl i ingrediensförteckningen som i näringsdeklarationen märks ut med de namn som framgår av bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen, exempel A-vitamin (eller förkortningen A-vit.). Ett enhetligt angivande av näringsämnen i ingrediensförteckningen och näringsdeklarationen gör det lättare för konsumenten att välja önskat livsmedel.

Vitaminer och mineralämnena kan också anges med sina gruppnamn, men efter gruppnamnet ska specificeras vilka vitaminer och mineralämnena det rör sig om: exempel vitaminer (A-, D- och E-vitamin) och mineralämnena (järn, kalcium).

### **Näringsmässigt berikade sedvanliga livsmedel ska vara försedda med en näringsdeklaration.**

Då ett livsmedel berikats med vitaminer och mineralämnena är näringsdeklarationen obligatorisk. I näringsdeklarationen ska vitaminerna och mineralämnena som livsmedlet innehåller och dessas sammanlagda mängder i livsmedlet anges per 100 gram eller 100 milliliter. Utöver mängderna ska också anges vitaminernas och mineralämnenas procentandelar av referensintaget (det rekommenderade dagliga intaget). Man får inte hänvisa till det dagliga behovet. Näringsämnenas mängder ska anges så stora som de är vid den sista användningstidpunkten eller tidpunkten för bäst före-datummärkning.

Vitaminerna och mineralämnena som tillsatts i ett livsmedel ska förekomma i en betydande mängd i livsmedlet. Som en betydande mängd betraktas 7,5 % av det dagliga referensintaget för flytande livsmedel och 15 % av det dagliga referensintaget för fasta livsmedel eller om förpackningen innehåller endast en portion. Referensintagen framgår av bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen. För koncentrerade eller torkade produkters del är den fastställda maximimängden den



mängd som finns i livsmedlet då det tillretts för konsumtion enligt tillverkarens anvisningar.

I ett livsmedel kan också tillsättas andra näringsmässigt eller fysiologiskt verkande ämnen än vitaminer och mineralämnen. Livsmedelsföretagaren svarar för att ett berikat livsmedel är säkert och överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen.

Också dessa andra näringsämnen är ingredienser i livsmedlet och ska således märkas ut i livsmedlets ingrediensförteckning och näringsdeklarationen gäller också dem. Märkningarna om näringsvärdena som faller under tillämpningsområdet för förordning (EG) nr 1925/2006 är obligatoriska på livsmedel.

För vissa andra ämnen än till exempel tillåtna vitaminer och mineralämnen, såsom omega-3-fettsyra och lykopen, förekommer än så länge inga referensvärden. I dessa fall anges ämnets namn och mängd per 100 g (eller ml) i samma synfält som näringsdeklarationen (till exempel under näringsdeklarationstabellen, då den anges enligt livsmedelsinformationsförordningen).

Om näringsdeklarationen har berättats i punkt 6.17.

### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel, artikel 7
- Kommissionens förordning (EG) nr 1170/2009 om ändring av EPRd 2002/46/EG och EPRf (EG) nr 1925/2006 beträffande förteckningarna över vitaminer och mineralämnen och former av dessa som får tillsättas i livsmedel, inbegripet kosttillskott
- Handels- och industriministeriets förordning om de nationella arrangemang som ikraftträdandet av EPRf (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel förutsätter (726/2007)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 29 – 35 och bilaga XIII – XV
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (754/2016) om berikning av homogeniserad skummjök med D-vitamin.





### Anvisningar

- [Livsmedelsverkets anvisning 17059](#). Anvisning om tillsynen över näringsmässig berikning.

## 6.4 Ingrediensernas mängd

### 6.4.1 Hur ingrediensers mängd anges

Det är obligatoriskt att ange mängden för en ingrediens eller kategori ingredienser, om

- en ingrediens eller kategori ingredienser som ingår i livsmedlet nämns i livsmedlets beteckning
- konsumenten vanligen förknippar en ingrediens med livsmedlets beteckning
- en ingrediens eller kategori ingredienser är väsentlig i livsmedlet och skiljer det från andra produkter
- en ingrediens eller kategori ingredienser annars framhävs antingen med hjälp av ord eller bilder eller grafik i märkningarna på förpackningen.

#### **En ingrediens eller kategori ingredienser nämns i livsmedlets beteckning**

Ingrediensens mängd ska anges, om en ingrediens eller kategori ingredienser som ingår i livsmedlet nämns i livsmedlets beteckning. För jordgubbsyoghurt ska till exempel anges mängden jordgubbar den innehåller, för köttfärspizza mängden köttfärs, för rågbröd mängden råg. För en grönsakspirog ska på motsvarande sätt anges den sammanlagda mängden grönsaker, för en smörgåstårta med fisk mängden fisk och för ostkorv mängden ost och kött.

Ingrediensens mängd anges för hela livsmedlet, inte för den sammansatta ingrediensen det innehåller. För hallonglass ska till exempel mängden hallon som ingår i hallonprodukten som använts i glassen anges för hela glassen.

#### **Kött som ingrediens i ett livsmedel**

Angivandet av köttet som använts som ingrediens i ett livsmedel regleras av livsmedelsinformationsförordningen (bilaga VII, del B, stycke 17), där man bland annat fastställer kött som används som ingrediens i livsmedel och maximimängder för fett och bindvävsprotein.



Med kött avses skelettmuskulatur av däggdjur och fågelarter som är tjänliga som livsmedel. Mellangärdesmusklerna och tuggmusklerna tillhör skelettmuskulaturen, medan åter hjärtat (inre organ i allmänhet), tungan, huvudets muskler (utom tuggmusklerna nedanför karpaleden och tarsaleden samt svansmusklerna är undantagna.

Fettet och bindvävnaden som naturligt ingår i eller angränsar till denna muskulatur betraktas också som kött, om deras andel inte överstiger gränsvärdena i livsmedelsinformationsförordningen.

Om de sammanlagda halterna fett och bindvävsprotein som naturligt ingår i köttet överstiger gränsvärdena i livsmedelsinformationsförordningen (för nötkött till exempel fetthalten 25 % och relationen kollagen/köttprotein 25 %), ska kött halten som anges på motsvarande sätt minskas och det överskridande fettet och/eller bindvävsprotein separerat anges i ingrediensförteckningen med sina egna namn, såsom späck och bindvävsprotein.

Mekaniskt dvs. maskinurbanat kött anses inte heller ingå i köttet. Med maskinurbanat kött avses sådant kött, som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder som medför att muskelfibersstrukturen försvinner eller förändras.

För köttfärs tillverkad av olika slag av kött ska anges de använda köttslagens viktförhållande. Exempel Nöt- och svinköttfärs, Ingredienser: nötkött 50 % och svinkött 50 % eller i beteckningen Nöt- och svinkött (50 % / 50 %). (Enligt livsmedelsinformationsförordningen ska i samband med kött anges vilken/vilka djurart(er) köttet eller köttslagen i en blandning härstammar från. Det är således inte möjligt att sälja köttfärs enbart som köttfärs, utan beteckningen ska alltid åtföljas av ett omnämnande om djurarten, såsom köttfärs av nöt eller köttfärs av svin.)

På förpackningen till en köttberedning ska anges det använda köttets mängd. Om en köttprodukt, såsom korv, ska anges kött halten.

### Exempel

- Broilerkyckling i honungsmarinad; ingredienser finskt kycklingkött (85 %), vatten, rybsolja, honung etc.
- Grillkotlett av gris i marinad; ingredienser: griskött med ben (70 %, ursprung Polen), vatten, olivolja, joderat salt etc.



### **Konsumenten förknippar en ingrediens med livsmedlets beteckning**

Ingrediensens mängd ska också anges, om konsumenten vanligen förknippar ingrediensen med livsmedlets beteckning, även om den inte nämns i beteckningen. För Janssons frestelse ska till exempel då anges mängden fisk och för kåldolmar mängden kött och för korv mängden kött.

### **Ingrediensen är väsentlig i livsmedlet och skiljer det från andra produkter**

Ingrediensens mängd ska alltid anges, om den är väsentlig i livsmedlet och skiljer livsmedlet från andra produkter, som livsmedlet till följd av beteckningen och utseendet annars kunde förväxlas med. Exempel på ett sådant livsmedel är majonnäs, för vilken mängden ägg ska anges eller marsipan, för vilken mängden mandel ska anges. (Vid tillverkning av marsipan kan också användas aprikoskärna.)

### **Ingrediensen framhävs i märkningarna på förpackningen**

Ingrediensens mängd ska också anges, om ingrediensen framhävs i märkningarna på förpackningen med hjälp av **ord, bilder eller bokstäver av olika storlek, färg eller stil** för att framhäva ingrediensen. För bulle som sägs ha bakats med smör ska till exempel anges mängden smör och för fruktig mysli mängden frukt och för "innehåller bacon" mängden bacon.

Som framhävande av en ingrediens betraktas inte en framställning i bild, om

- om det av bilden framgår att det rör sig om ett serveringsförslag eller
- om bilden inte framhäver någon särskild ingrediens eller
- om framställningen i bild visar hur livsmedlet tillagas enligt anvisningarna utan att någon särskild ingrediens framhävs.

### **Sättet på vilket mängden av en ingrediens anges**

Mängden av en ingrediens ska i regel anges i procent av den sammanlagda mängden använda ingredienser (receptet) vid den tidpunkt då ingrediensen används (livsmedlets tillverkningstidpunkt).

Undantag från detta är ändå sådana livsmedel, från vilka det under tillverkningsprocessen avdunstar vatten (såsom bageriprodukter, medvurst): mängden ingrediens i dem anges i procent av det färdiga livsmedlets vikt. Om mängden av en ingrediens så angiven överstiger 100 %, ska i stället för den procentuella mängden anges hur mycket (viktmängd) ingrediens som använts per 100 g färdig produkt.



**Exempel.** Mängden nötkött som använts i medvurst anges på följande sätt: ” vid tillverkning har använts 130 g nötkött / 100 g färdig produkt”.

De flyktiga ingrediensernas, såsom alkoholens mängd (såsom punchen i en tårta) ska bygga på ingrediensens mängd i inblandningsstadiet. Flyktiga ingredienser anges i viktprocent av den färdiga produkten.

Tillsatt vatten behöver inte anges i ingrediensförteckningen, om vattnets mängd inte överstiger 5 procent av det slutliga livsmedlets vikt. Detta undantag tillämpas ändå inte på kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade musslor. Även om mängden tillsatt vatten understiger 5 procent, ska den ändå beaktas då man räknar ut livsmedlets olika ingrediensers mängd.

Märkningen om mängden ska göras

- intill livsmedlets beteckning eller
- intill ingrediensen eller ingredienskategorin i fråga i ingrediensförteckningen eller
- som ett separat omnämnande intill ingrediensförteckningen.

Märkningen ska motsvara den genomsnittliga mängden av den angivna ingrediensen eller kategorin ingredienser, som man får genom att följa receptet och god tillverkningspraxis och genom att beakta de vanliga variationer som förekommer vid tillverkning.

#### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 22, bilaga VII, del A och bilaga VIII.

#### **Anvisningar**

- [Eviras anvisning 17027](#) Hur mängden av en beståndsdel anges
- [Kommissionens tillkännagivande \(2017/C 393/05\) om tillämpningen av principen om mängdangivelse av ingredienser](#)

#### **6.4.2. Undantag till skyldigheten att ange ingrediensens mängd**

Angivandet av mängden av en ingrediens gäller endast ingredienser som tillsatts i ett livsmedel. Därför behöver inte sådana ämnen, som naturligt ingår i livsmedlet i fråga, anges, om de inte tillsatts som ingredienser. Sådana ämnen är till exempel koffein i kaffe och vitaminer och mineralämnen i fruktsaft.



## Utelämnande av mängden av en ingrediens

Det finns särskilda fall då ingrediensernas mängd inte behöver anges. Undantagen har räknats upp i bilaga VIII till livsmedelsinformationsförordningen.

1) **Ingrediensen som nämns i produktens beteckning påverkar inte konsumentens val.** Då förutsätts, att variationen i ingrediensens mängd inte är väsentlig med tanke på vissa av livsmedlets egenskaper och att livsmedlet med hjälp av mängden inte kan åtskiljas från andra motsvarande livsmedel. Av den orsaken behöver således ingrediensen inte anges till exempel för gräddglass eller potatis- eller kårotslåda.

2) Ingrediensen används i **små mängder för smaksättning**, såsom paprikan i ost som smaksatts med paprika, citronen i citronkaka eller hönan i hönschips.

3) Livsmedlets **vikt utan lag har angetts i samband med den sammanlagda mängden innehåll**, varvid mängden fast ingrediens inte separat behöver anges (exempel ananas i sockerlag, sardin i olja).

Vikten utan lag räcker ändå inte, om flera ingredienser nämns i livsmedlets beteckning (exempel en blandning av persika, nektarin och ananas i sockerlag). Då ska mängden av varje enskild ingrediens anges separat.

4) Ingrediensens mängd ska anges med stöd av andra unionsbestämmelser, såsom

- bredbara fetter ([EPRf 1308/2013, artikel 78, bilaga VII, del VII och tillägget till del VI](#))
- fruktjuice och vissa liknande produkter ([JSMf 662/2013](#))
- sylt, marmelad och gelé ([HIMf 474/2003](#))
- kakao- och chokladprodukter ([HIMf 451/2003](#))
- kaffe- och cikoriaextrakt ([HIMf 675/2000](#))
- kosttillskott ([JSMf 78/2010](#)).

5) Ingrediensens mängd fastställs noggrant i särskilda unionsbestämmelser utan skyldighet att ange den i märkningarna. Exempel mängden gluten, då ett livsmedel påstås vara glutenfritt.

6) Sådana frukt-, bär-, grönsaks-, svamp-, krydd- och örtblandningar, i vilka ingen ingrediens till sin vikt intar en väsentligt dominerande ställning. Detta gäller ändå inte sådana fall, då blandningarna i fråga används vid tillverkning av ett annat livsmedel (såsom fruktblandning vid tillverkning av yoghurt).



Bestämmelserna om angivande av mängden av en ingrediens tillämpas inte heller på:

- sådana ingredienser eller kategorier ingredienser, för vilka omnämmandet "innehåller sötningsmedel" eller omnämmandet "innehåller socker och sötningsmedel" gäller, om omnämmandet i fråga anges i samband med livsmedlets beteckning (livsmedelsinformationsförordningen, bilaga III, stycke 2)
- tillsatta vitaminer och mineralämnen, om ämnet i fråga anges i näringsdeklarationen
- "förpackning" på säljstället (till exempel för omedelbar försäljning), om där förpackas till exempel livsmedel som förpackats på annat håll. I fallet i fråga betraktas produkterna som lösviktsprodukt och informationen som ska ges om dem regleras av en nationell förordning från JSM (834/2014).

#### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 22, bilaga VII och VIII
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013, artikel 78, bilaga VII, del VII och tillägget till del VI
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014); ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (474/2003)
- Handels- och industriministeriets förordning om kakao- och chokladprodukter (451/2003)
- Handels- och industriministeriets förordning om kaffe- och cikoriaextrakt (675/2000)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om fruktjuice och vissa liknande produkter (662/2013)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010)
- Kommissionens förordning (EG) nr 1170/2009 om ändring av EPRd 2002/46/EG och EPRf (EG) nr 1925/2006 beträffande förteckningarna över vitaminer och mineralämnen och former av dessa som får tillsättas i livsmedel, inbegripet kosttillskott



## 6.5 Märkningen kraftigt saltat eller innehåller mycket salt

- Finska:       \* voimakassuolainen (kraftigt saltat)  
              \* lisätty paljon suolaa (tillsatt mycket salt)  
              \* sisältää paljon suolaa (innehåller mycket salt)
- Engelska:   \*extra salt (kraftigt saltat)  
              \*heavy salt (kraftigt saltat)

Finland har i årtionden haft nationella bestämmelser om angivandet av att ett livsmedel är kraftigt saltat. Syftet med märkningen kraftigt saltat är att minska intaget av salt på befolkningsnivå och så påverka folkhälsan. Livsmedelskategorierna som omfattas av märkningen täcker de produktkategorier som är väsentliga med tanke på intaget av salt.

### 6.5.1 Hur saltet ska anges

Vid tillverkning av ett livsmedel används ofta salt om krydda och det ska anges i ingrediensförteckningen på den plats som vikten förutsätter som antingen salt eller koksalt. Om saltet är joderat, anges det som "joderat salt" eller "salt (salt, jod)". Salthalten i ett förpackat livsmedel anges i näringsdeklarationen.

Mängden salt anges i allmänhet för ett livsmedel som ska säljas. Vid behov kan informationen ges för en konsumtionsfärdig produkt. Detta sätt att ange salthalten överensstämmer med förordningen om närings- och hälsopåståenden (1924/2006/EG), enligt vilken "näringspåståenden och hälsopåståenden ska gälla livsmedel som är färdiga för konsumtion enligt tillverkarens anvisningar" (artikel 5). Också informationen om näringsvärdet kan anges endast för det konsumtionsfärdiga livsmedlet, om tillräckligt detaljerade tillagningsanvisningar ges och informationen hänför sig till det livsmedel som tillagats på det anvisade sättet. På motsvarande sätt förutsätter angivandet av mängden salt för ett konsumtionsfärdigt livsmedel att tillagningsanvisningen är tillräckligt detaljerad och att de ingredienser som i anvisningen föreslås tillsättas inte innehåller salt.

Livsmedlets salthalt anges i näringsdeklarationen i form av gram per 100 g eller 100 ml av produkten. I salthalten räknas ingå såväl det salt som livsmedlet naturligt innehåller som det salt som tillsatts i livsmedlet. Med salt avses det saltekvivalenta innehållet som beräknas enligt formeln = natrium x 2.5.

Om livsmedlets salthalt enkom beror på naturligt förekommande natrium, kan ett omnämnande om detta tillsättas i omedelbar närhet av näringsdeklarationen.



Sådana livsmedel är till exempel grönsaker, mjölk, fisk och kött utan tillsatt salt. Om salt eller ingredienser som innehåller salt, såsom skinka, ost, kryddgurka eller anjovis, tillsätts i ett livsmedel under bearbetningen av livsmedlet, kan detta omnämning ändå inte användas. Mer om detta i punkt 6.17. Näringsdeklaration (näringsvärdesmärkning).

**Exempel. Hur salthalten i djupfrysta bröd färdiga för gräddning i ett privathushåll och andra liknande produkter (såsom karelsk pirog) anges**

För sådana produkter ska mängden salt anges för produkten färdig för försäljning (gräddning), eftersom gräddningsanvisningarna vanligen inte är helt entydiga och konsumenternas ugnar kan variera. Vi rekommenderar att man också anger mängden salt i den färdiga produkten som gräddats enligt anvisningarna, eftersom konsumenten då har möjlighet att jämföra sådana produkters salthalt med salthalten i saluhållna färdigt gräddade bröd.

**Exempel. Hur salthalten i en fiskprodukt anges**

Det kan vara tekniskt svårt att ange salthalten för en fiskprodukt, eftersom salthalten i produkten kan variera. De tekniska svårigheterna kan ändå övervinnas till exempel så, att man tillåter att den angivna salthalten i fiskprodukterna underskrids (tillåter att mängden salt anges rejält ”på säkra sidan”). Att salthalten underskrids betraktas då inte som att kunden vilseleds, eftersom en lägre salthalt är till fördel med tanke på konsumentens hälsa. Ett sådant förfarande ger företagaren mer svängrum än vanligt, men ger samtidigt konsumenten information om maximimängden salt.

**Exempel. Vad är en koksaltprodukt och hur anges den i ingrediensförteckningen? Betraktas kaliumkloriden den innehåller som en tillsats?**

Som en koksaltprodukt eller som mineralsalt betraktas koksaltersättningar, i vilka natriumet helt eller delvis ersatts med till exempel kalium och/eller magnesium. Kaliumkloriden tjänar inte som tillsats i produkterna i fråga utan som ett tillverkningsämne som ersätter koksaltet, natriumkloriden. Koksalt betraktas inte längre som en tillsats, för drygt 20 år sedan var det ännu det.

En koksaltprodukt kan anges i ingrediensförteckningen på den plats som vikten förutsätter under namnet ”koksaltprodukt” eller ”mineralsalt” åtföljd av ingredienserna den innehåller, såsom natriumklorid, magnesiumsulfat, lysinhydroklorid och kaliumklorid som tillverkningsämnen med sitt eget namn och eventuella tillsatser (Referens: Europaparlamentets och rådets förordning EG nr 1333/2008, bilaga II, livsmedelskategori ”12.1.2 Koksaltprodukter”).





### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 30.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel (bilaga).

### 6.5.2 Angivande av ett livsmedel som kraftigt saltat

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014) skulle börja tillämpas från och med 13.12.2016. Märkning om kraftig saltning krävs i fråga om livsmedelskategorier som är centrala källor till salt med tanke på folkhälsan. Gränsvärdena som tidigare stod som kriterier för märkningen har ändrats och bygger nu på den sammanlagda mängden natrium i livsmedlet.

Vad märkningen "kraftigt saltat" beträffar behövs fortsättningsvis olika gränsvärden för olika produktkategorier så att man kan påverka såväl konsumentens val inom produktkategorierna som produktutvecklingen inom livsmedelsindustrin.

I 4 § i förordningen (1010/2014) räknas upp de livsmedel, vilkas förpackningar ska märkas med påskriften "kraftigt saltat" eller "innehåller mycket salt", om salthalten överstiger den gräns som fastställts i förordningen (Tabell 5). Som i näringsdeklarationen inräknas i salthalten såväl det salt som naturligt förekommer i livsmedlet som det salt som tillsats i livsmedlet.

Eftersom meddelandet om kraftig saltning till sin karaktär är en varningsmärkning, förutsätts för att synligheten och läsbarheten ska säkerställas att informationen om den kraftiga saltningen ges intill näringsdeklarationen med den teckenstorlek (vanligen x-höjden minst 1,2 mm) som livsmedelsinformationsförordningen förutsätter. Genom att placera märkningen på det föreslagna sättet vägleder man konsumenten att läsa näringsdeklarationen också i en mer vidsträckt bemärkning. Om ingen näringsdeklaration finns, ska informationen ges i märkningarna på förpackningen på något annat synligt och tydligt sätt.

Om en färdig måltid består av flera enhetliga delar, såsom potatissos och knackorvssås, anges mängden salt och den kraftiga saltningen för hela måltidshelheten. Om måltidens olika komponenter förpackats var för sig i sin egen



förpackning eller i en och samma förpackning (såsom fyllda småfrallor och skinkfrestelse) och de säljs som klart separata "självständiga" delar av en måltid, anges mängden salt och vid behov den kraftiga saltningen för var och en av dem (för de fyllda småfrallorna och skinkfrestelsen) utöver de övriga märkningarna.

**Tabell 5.** Gränsvärden för kraftigt saltat i olika livsmedel (JSMf 1010/2014).

| Livsmedel   | 'Kraftigt saltat' eller 'innehåller mycket salt'<br><br>% salt över |
|---|---|
| Ostar <sup>1</sup>  | 1,4   |
| Korvar <sup>2</sup>                                       | 2,0   |
| Andra köttprodukter som används som charkvara             | 2,2   |
| Fiskprodukter <sup>3</sup>                                | 2,0   |
| Matbröd <sup>4</sup>                                      | 1,1   |
| Knäckebröd och surskorpor <sup>5</sup>                    | 1,4   |
| Frukostcerealier  | 1,4   |
| Färdigmat och komponenter i en färdig måltid <sup>6</sup> | 1,2   |
| Snackprodukter (med tillsatt salt) <sup>7</sup>           | 1,4   |

I **ostar**<sup>1</sup> ingår i detta fall alla produkter som definierats i 6 § i JSM:s förordning (264/2012): ostar, smältostar och ostprodukter.

I **korvar**<sup>2</sup> ingår alla olika emulgerade korvar (påläggs-, mat- och råkorvar jämte leverkorvar) och medvurstar.

I **fiskprodukter**<sup>3</sup> ingår i detta sammanhang till exempel saltad, rökt, halstrad eller på annat sätt tillredd fisk eller en del av en fisk vid tillverkning av vilken man inte i någon betydande grad använt andra ingredienser jämte fiskkonserver. För skaldjursprodukter och bläckfiskprodukter och andra blötdjursprodukter är det inte obligatoriskt att ange mängden koksalt.

I **matbröd**<sup>4</sup> ingår också produkter som kan jämföras med dem, såsom croissanter, tortilla- och pitabröd. Förpackningar som innehåller till exempel smörgåskex eller skorpor behöver däremot inte märkas med kraftigt saltat.

I **knäckebröd och surskorpor**<sup>5</sup> ingår tacoskal, krutonger (dvs. brödkuber som stekts eller rostats för att få en gyllenbrun yta), brödpinnar, snurror, salta kex och smaksatta, hårda små rågbröd.



**I färdigmat<sup>6</sup>** ingår måltider som intas som sådana och som kan bestå av en eller flera komponenter: såsom mikromåltider, lådrätter, soppor, måltidssallader, pizzor, fyllda piroger avsedda att intas som mat (såsom rispirog, köttpirog), sandwichar, fyllda småfrallor och bagetter och annat liknande som består av en eller flera komponenter. (Märkningen kraftigt saltat i pulver och koncentrat avsedda för tillredning av soppor, buljonger och såser bestäms vanligen utgående från salthalten i livsmedlet som är färdigt för konsumtion. Denna princip tillämpas också på andra halvfärdiga rätter och livsmedel.)

**I komponenter i en färdig måltid<sup>6</sup>** ingår till exempel kött-, fisk- och grönsaksbullar och -biffar, gräddpotatis och liknande, potatismospulver, färskpasta, grytmix, såsliknande måltidsingredienser, i vilka man utöver vatten också kan tillsätta andra ingredienser och pulversås. I komponenter i en måltid ingår också kött- och fiskberedningar avsedda för tillagning. Köttkonserver, nötköttkonserver eller svin- och nötköttkonserver betraktas inte som komponenter i en färdig måltid.

Kryddsåser som innehåller koksalt betraktas ingå i kategorin kryddprodukter (inte komponenter i en färdig måltid så märkningen om kraftig saltning gäller inte dem. Märkningen om kraftig saltning gäller inte heller ketchup, senap, salladsdressingar, dipsåser, grillsåser eller annat dylikt. Matsåser eller pulversåser och andra liknande matsåsfonder, i vilka vätska tillsätts så att en färdig sås erhålls, anses däremot fortsättningsvis omfattas av märkningen om kraftig saltning dvs. som måltidskomponenter.

**Snackprodukter med tillsatt salt<sup>7</sup>.** I denna grupp ingår till exempel potatis- och majschips, salta nötter, pop corn och salta pinnar. Det finns olika snackprodukter och alla av dem innehåller nödvändigtvis inte just alls salt.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 30, bilaga I, stycke 11
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel.



### 6.5.3 Angivande av att ett livsmedel innehåller mindre salt

Märkningen "minskat innehåll av salt" eller "mindre salt" betraktas som ett näringspåstående.

Tolkningen av påståendet "minskat innehåll av salt" förnyades i samband med den andra uppdateringen av Handboken om livsmedelsinformation. Den nya tolkningen motsvarar villkoren för en användning av näringspåståendet "minskat innehåll av [näringsämnets namn]".

Näringspåståendena som gäller salt och villkoren för en användning av dem anges i bilagan till [Europaparlamentets och rådets förordning \(EG\) nr 1925/2006](#) och de är:

#### **MINSKAT INNEHÅLL AV [NÄRINGSÄMNETS NAMN]**

Ett påstående om att innehållet av ett eller flera näringsämnen har minskats, och varje annat påstående som kan antas ha samma innebörd för konsumenten, får endast göras om innehållet har minskats med minst 30 % jämfört med en liknande produkt. Ett undantag till detta är mikronäringsämnena där en skillnad på 10 % från de referensvärden som anges i rådets direktiv 90/496/EEG godtas, samt för natrium, eller motsvarande värde för salt, där en skillnad på 25 % godtas.

#### **LÅG NATRIUMHALT ELLER LÅG SALTHALT**

Ett påstående om att ett livsmedel har låg natriumhalt/salthalt, och varje annat påstående som kan antas ha samma innebörd för konsumenten, får endast göras om produkten innehåller högst 0,12 g natrium, eller motsvarande värde för salt, per 100 g eller 100 ml. För annat vatten än naturliga mineralvatten som omfattas av direktiv 80/777/EEG bör detta värde inte överstiga 2 mg natrium/100 ml.

#### **MYCKET LÅG NATRIUMHALT ELLER MYCKET LÅG SALTHALT**

Ett påstående om att ett livsmedel har mycket låg natrium/salthalt, och varje annat påstående som kan antas ha samma innebörd för konsumenten, får endast göras om produkten innehåller högst 0,04 g natrium, eller motsvarande värde för salt, per 100 g eller 100 ml. Detta påstående får inte användas om naturliga mineralvatten och annat vatten.

#### **NATRIUMFRI ELLER SALTFRIT**

Ett påstående om att ett livsmedel är natriumfritt, och varje annat påstående som kan antas ha samma innebörd för konsumenten, får endast göras om produkten innehåller högst 0,005 g natrium, eller motsvarande värde för salt, per 100 g.



### **UTAN TILLSATT NATRIUM/SALT**

Ett påstående om att ett livsmedel inte har tillförts natrium/salt, och varje annat påstående som kan antas ha samma innebörd för konsumenten, får endast göras om produkten inte tillförts natrium/salt eller några andra ingredienser som innehåller tillfört natrium/salt och om produkten innehåller högst 0,12 g natrium per 100 g eller 0,12 g per 100 ml eller motsvarande värde för salt.

### **Gamla tolkningen**

Tidigare gjordes jämförelsen i regel med de lägre gränsvärdena för påståendet "kraftigt saltat" (minskning med 25 % jämfört med lägre gränsvärdet för kraftigt saltat) Den som framför påståendet behövde då inte berätta vilken produkt man jämfört med. Den gamla tolkningen framgår av Livsmedelsverkets Handbok om påståenden 17052/4 och Livsmedelsverkets Handbok om livsmedelsinformation 17068/1.

### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel.

### **Anvisningar**

- [Eviras anvisning 17052](#). Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare.

## **6.5.4 Angivande av mängden salt i oförpackade livsmedel**

Angivandet av salthalten i oförpackade livsmedel på ett detaljhandelsställe regleras nationellt med jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 och 1010/2014.

På en detaljhandelsplats ska tillhandahållas information om mängden salt och vid behov om att livsmedlet är kraftigt saltat, om salthalten överstiger den gräns som fastställts i förordningen (1010/2014) i följande oförpackade livsmedel:

1. ostar\*
2. korvar\*
3. andra köttprodukter som används som charkvara\*
4. matbröd.

(\*angivandet av mängden fett gäller också kategorierna 1 – 3).

Mängden salt anges i viktprocent vid tidpunkten för beredningen eller på det sätt som sägs om näringsdeklaration i livsmedelsinformationsförordningen.



**Gränserna för kraftigt saltat** är de samma för oförpackade och förpackade livsmedel. Informationen om kraftig saltning ska ges till slutkonsumenten skriftligen på detaljhandelsstället i en synlig och tydlig broschyr eller på en tavla i närheten av livsmedlet eller på något annat motsvarande sätt.

Information om saltet och kraftig saltning (jämte fett) behöver ändå inte ges om sådana livsmedel, som livsmedelsföretagare som tillverkar små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenten eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar produkterna direkt till slutkonsumenten.

Informationen som ska ges om oförpackade livsmedel behandlas i kapitel 7.

## 6.6 Nettokvantiteten

Finska:       \*sisällön määrä (innehållsmängden)  
                  \*nettopaino (nettokvantitet)  
                  \*paino (vikt)

Engelska:    \*the net quantity of the food (nettokvantitet)  
                  \*net quantity (nettokvantitet)  
                  \*net contents (nettoinnehåll)  
                  \*net weight (nettovikt)

### 6.6.1 Hur nettokvantiteten anges

Med nettokvantiteten avses mängden innehåll i ett förpackat livsmedel vid förpackningstidpunkten. Som förpackningstidpunkt betraktas den tidpunkt, då livsmedlet är färdigt för leverans till försäljning. Förpackningsmaterialets vikt får inte ingå i den angivna nettokvantiteten.

Nettokvantiteten ska för flytande produkters del anges i volymenheter och för övriga livsmedels del i viktenheter. Nettokvantiteten ska för livsmedlens del anges i vikt- och volymenheter (tabell 6) som allmänt används i Finland.

**Tabell 6.** Allmänt använda vikt- och volymenheter

| Viktenheter    | Volymenheter    |
|----------------|-----------------|
| milligram (mg) | milliliter (ml) |
| gram (g)       | deciliter (dl)  |
| kilogram (kg)  | liter (l)       |

Uns eller ounce (oz) och pund eller pound (lb) är inte vikt- eller volymenheter som allmänt används i Finland och därför kan inte enbart de användas i märkningar på förpackningarna. Utöver uns och pund ska sådana vikt- och volymenheter som är allmänt kända i Finland användas.

Vikt- och volymenheterna får anges enbart på ett språk som allmänt används i internationell handel förutsatt att de är begripliga och inte vilseleder konsumenten. Nettovikten kan således anges till exempel på engelska "net weight 200 gram".

Då ett fast livsmedel säljs i saltlag, kryddlag, sockerlag eller annan motsvarande lag, ska i samband med det sammanlagda innehållet anges det fasta livsmedlets vikt utan lag, om syftet med lagen är att tjäna som ett medium som är obetydligt med tanke på köparens val (till exempel rödbetor i ättikslag 380 g, varav rödbetor 290 g). Om ett livsmedel är glaserat, anges nettovikten ändå utan glasering (till exempel djupfrysta räkor).

I denna punkt avses med en "lag" följande produkter som sådana, eventuellt i form av blandningar och även i fryst eller djupfryst tillstånd, förutsatt att vätskan bara är ett komplement till den aktuella beredningens viktiga beståndsdelar och således inte en för konsumentens val avgörande faktor: vatten, saltlösningar, saltlake, livsmedelssyror lösta i vatten, ättika, sockerlag, vattenlösningar med andra sötningsmedel; i fråga om frukt eller grönsaker, frukt eller grönsaksjuicer.

Lagen är ett obetydligt medium med tanke på köparen, om det inte är meningen att lagen ska intas, även om lagen påverkar konsumentens beslut vid val av produkt (såsom tonfisk i vatten eller olja). Om däremot ett fast livsmedel säljs i en sådan vätska, som konsumenten vanligen använder som mat, såsom grädde, sås eller fruktsirap, behöver dubbla viktmärkningar inte göras i enlighet med bestämmelserna om angivande av nettokvantiteten. I sådana fall är det ändå med tanke på konsumenten att rekommendera att förpackningen förses med dubbla



viktmärkningar. Om dubbla viktmärkningar inte gjorts frivilligt, är det ändå obligatoriskt att ange mängden på den ingrediens som förekommer i livsmedlets beteckning i enlighet med bestämmelserna om angivande av mängden av en ingrediens (punkt 6.4).

### **Hur nettokvantiteten anges (bilaga IX till livsmedelsinformationsförordningen, stycke 4 och 5 )**

#### **2.4.3 Förordningen säger ”om ett livsmedel har glaserats ska nettovikten inte omfatta glaseringen”. Det innebär att livsmedlets nettovikt i sådana fall motsvarar dess avrunna vikt. Ska såväl nettovikten som den avrunna vikten anges på etiketten?**

Om ett fast livsmedel saluhålls i lag i ett kärl, ska utöver nettovikten/-kvantiteten också anges livsmedlets avrunna vikt. Med tanke på tillämpandet av denna punkt anses att fryst eller djupfryst vatten är en vätska och av det följer att den avrunna nettovikten ska inkluderas i informationen på etiketten utöver nettovikten. Livsmedelsinformationsförordningen säger också att om ett fryst eller djupfryst livsmedel har glaserats, ska nettovikten inte omfatta glaseringen (nettovikt utan glasering). Av det följer att nettovikten som ska anges för ett glaserat livsmedel är samma som den avrunna nettovikten. Enligt det och för att konsumenten inte ska vilseledas kan nettokvantiteten anges på följande sätt:

Dubbel angivelse:

- nettovikt: X g och
- avrunnen vikt: X g

Jämförande angivelse:

- nettovikt = avrunnen vikt = X g

En enda märkning:

- avrunnen vikt X g
- nettovikt (utan glasering) X g

[Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#) Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011.

En gruppförpackning är en förpackning som innehåller en mängd säljenheter, konsumentförpackningar. Om en gruppförpackning innehåller två eller flera enhetsförpackningar som innehåller produkter av samma art och kvantitet och som betraktas som säljenheter, ska nettokvantiteten märkas ut så att man anger enhetsförpackningens nettokvantitet och enhetsförpackningarnas antal, såsom





läskedryck i 2-pack "2 st. x 0,75 l = 1,5 l". Tillhandahållandet av denna information är ändå inte obligatoriskt, om enhetsförpackningarnas antal tydligt kan ses och räknas ut utan att gruppförpackningen öppnas och om minst en märkning om nettokvantiteten i enhetsförpackningarna samtidigt är tydligt synlig. Exempel, då enhetsförpackningarna fogats ihop med en plastfilm eller pappkrage till en gruppförpackning.

Om en gruppförpackning innehåller två eller flera enhetsförpackningar som inte betraktas som säljenheter, ska nettokvantiteten anges så att man märker ut den sammanlagda nettokvantiteten och enhetsförpackningarnas antal, exempel på en förpackning med tepåsar "50 g, 25 st.". En noggrannare angivelse är också godtagbar, såsom "25 st. x 2 g = 50 g". Om enhetsförpackningarna är säljenheter avsedda att säljas en och en, ska kvantiteten i dem anges.

Om det inte är möjligt att ange det exakta sammanlagda antalet i en gruppförpackning, kan detta antal undantagsvis utgöra det genomsnittliga antalet. Man kan också använda ordet "cirka" eller någon annan motsvarande ordalydelse eller förkortning.

Om en gruppförpackning består av två eller flera enhetsförpackningar som inte betraktas som säljenheter och som inte innehåller samma mängd av samma produkt, ska utöver hela förpackningens nettokvantitet också anges enhetsförpackningarnas sammanlagda antal.

Märkningarna på förpackningen får inte vilseleda köparen i fråga om livsmedlets mängd. Märkningarna om nettokvantiteten anses vilseledande, om de inte uppfyller kraven som ställts på nettokvantiteten. I tillsynen över nettokvantiteten i förpackningar med konstant kvantitet följs handels- och industriministeriets beslut om färdigförpackningar (179/2000).

Vid bedömning av ett varuparti beaktas som bedömningsgrunder såväl de enskilda förpackningarnas nettokvantitet som medeltalet för dem. I ett varuparti får enskilda förpackningars nettokvantitet variera inom vissa gränser, men nettokvantiteten ska i genomsnitt vara lika stor som eller större än den angivna vikten. Vid kontroll av ett varuparti vägs vanligen inte alla förpackningar som ingår i partiet, utan endast ett representativt slumpmässigt prov som tagits av det. Om provet inte uppfyller kraven som ställts på förpackningarnas nettokvantitet eller medelvärdet för den, måste nettokvantiteterna som angetts på förpackningarna betraktas som inkorrekt och vilseledande.



Tillverkaren eller förpackaren eller någon annan företagare som ansvarar för livsmedlet svarar för att en färdigförpacknings nettokvantitet eller den faktiska nettokvantiteten mäts och kontrolleras. Mätningen ska göras med lagliga mätinstrument som lämpar sig för mätningssåtgärderna.

### **e-märkning**

En färdigförpackning, i vilken nettokvantiteten kontrolleras enligt handels- och industriministeriets beslut om färdigförpackningar (179/2000), får förses med en sådan e-märkning, som närmare definieras i beslutet i fråga. Man kan börja använda märkningen efter att man lämnat en anmälan om saken till kontrollorganet (Inspecta Oy) och den faktiska nettokvantiteten i varje förpackning mäts eller så ska en annan metod godkännas för verksamheten. Kontrollorganet ska utföra kontroll senast inom sex månader efter att anmälan lämnats. Säkerhets- och kemikalieverket (Tukes) övervakar att beslutet följs.

### **Särskilda bestämmelser**

I särskild lagstiftning finns bestämmelser om hur nettokvantiteten i vissa livsmedel ska anges.

På förpackningen till klassificerade ägg av klass A ska anges viktklassen, som också inbegriper viktklassens variationsintervall i gram.

### **Märkning av nettokvantiteten för livsmedel som säljs oförpackade dvs. i lösvikt**

I den nationella livsmedelsinformationsförordningen (834/2014) ingår inga bestämmelser om hur nettokvantiteten för livsmedel som säljs i lösvikt ska märkas ut. I 46 § köplagen (355/1987) som reglerar handeln med lös egendom konstateras att "Om priset skall beräknas efter varans vikt, avräknas först förpackningens vikt". Livsmedelsverket eller någon annan tillsynsmyndighet har inte skyldighet att utöva tillsyn med stöd av denna lag, utan lagen är i sig förpliktande för företagarna och den tillämpas i rättsfall.

Tillförlitligheten hos mätinstrument som utnyttjas i handeln övervakas av Säkerhets- och kemikalieverket och regionförvaltningsmyndigheterna. Genom kontroll av de mätinstrument som används vid fastställande av priset dvs. genom justering säkerställs att konsumenten får den mängd av en produkt, som han betalat för och att köpmannen får rätt ersättning för produkten han sålt.

I torghandel eller motsvarande handel kan man sälja fasta produkter också utgående från volymen, såsom jordgubbar till literpris (Lagen om mätinstrument 707/2011).



### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 23, bilaga IX
- Handels- och industriministeriets beslut om färdigförpackningar (179/2000)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 78, bilaga VII, del VII och tillägget till del VI
- Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (förordningen om handelsnormerna för ägg), artikel 4 och 12
- Europaparlamentets och rådets direktiv (2007/45/EG) om fastställande av bestämmelser för färdigförpackade varors nominella mängder, om upphävande av rådets direktiv 75/106/EEG och 80/232/EEG samt om ändring av rådets direktiv 76/211/EEG, artikel 4 och 6
- Lagen om mätinstrument 707/2011, 17 §.

### Anvisningar

- [Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#) Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, punkt 2.4.3.

### 6.6.2 Undantag

I följande fall kan nettokvantiteten lämnas omärkt:

- Livsmedel för vilka volymen eller vikten väsentligt minskar och som säljs styckvis eller vägs i köparens närvaro (till exempel bageriprodukter, såsom kakor, bröd, pajer).
- Lätta förpackningar till färska grönsaker, bär, frukter och svampar, såsom nät, filmer eller andra lätta emballage får inkluderas i nettokvantiteten.
- Om nettokvantiteten i förpackningen är mindre än 5 g eller 5 ml. Observera att detta ändå inte gäller kryddor eller kryddörter. Exempel på detta är små påsar med salt, socker, tomatketchup och senap. (För sockrets del behöver nettokvantiteten inte anges i märkningarna på förpackade produkter som väger mindre än 20 g.)



- Livsmedel som vanligen säljs styckevis, om antalet produkter tydligt kan ses och räknas ut utan att förpackningen öppnas, eller om så inte är fallet, antalet märkts ut på etiketten.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 23, bilaga IX
- Handels- och industriministeriets förordning om socker (446/2003) 5 §.

### 6.6.3 Fyllnadsgraden

Konsumenterna får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, de förpackningar som används, det sätt på vilket de arrangeras, den miljö i vilken de exponeras och den information om dem som finns tillgänglig oavsett medium.

En förpackning kan vara vilseledande i sådana fall, då förpackningens utseende ger den uppfattningen att nettokvantiteten är större än vad den i verkligheten är. I praktiken ska uppmärksamhet fästas vid bland annat följande faktorer då man bedömer om en förpackning är vilseledande eller inte:

- Förpackningen innehåller mycket tomt utrymme utan att det är tekniskt nödvändigt. Om förpackningens fyllnadsgrad är relativt låg och den lätt kunde höjas med den förpackningsteknik som anlitas, kan förpackningen vara vilseledande. Fyllnadsgraden i förpackningar som innehåller en eller flera inner- eller portionspåsar är ofta relativt låg oavsett förpackaren.
- Användning av mycket förpackningsmaterial kan vara vilseledande, exempelvis när en förpackning har dubbla väggar, mellanlock, höjt botten, är mångdubbelt förpackad etc.

I vilseledande fall ska företagaren förse förpackningen med kompletterande märkningar om nettokvantiteten i förpackningen.

- Sådana kompletterande märkningar om nettokvantiteten kan vara exempelvis "nettokvantiteten är x procent av förpackningens yttre volym" eller "innehållet når denna gräns" eller "en bild av livsmedlet i naturlig storlek och antalet stycken".



I praktiken bedöms om en förpackning är vilseledande eller inte endast i fråga om sådana förpackningar, i vilka fyllnadsgraden dvs. andelen innehåll av förpackningens yttre volym understiger 75 procent.

Livsmedelsverket rekommenderar att förpackningen förses med märkningar om fyllnadsgraden åtminstone i följande fall:

**Exempel. Soppingredienser.**

Då fyllnadsgraden för soppingredienser i form av pulver, flingor eller gryn som förpackats i ett kartonghölje är

- under 60 % och förpackningen innehåller en portionspåse
- under 55 % och förpackningen innehåller två portionspåsar
- under 50 % och förpackningen innehåller tre portionspåsar
- under 45 % och förpackningen innehåller fyra portionspåsar.

**Exempel. Spannmålsprodukter.**

Då fyllnadsgraden för en spannmålsprodukt i form av pulver, flingor eller gryn som förpackats i ett kartonghölje är

- under 75 % och förpackningen innehåller en innerpåse
- under 60 % och förpackningen innehåller en innerpåse.

**Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 7
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 16.

## 6.7 Datummärkningarna

**Bäst före eller sista förbrukningsdagen**

På förpackningen till ett livsmedel ska anges livsmedlets minsta hållbarhetstid (märkningen ”bäst före”), med vilket avses den tidpunkt, fram till vilken livsmedlet riktigt förvarat åtminstone kvarhåller de egenskaper som är specifika för livsmedlet. På förpackningen till ett mikrobiologiskt lättfördärligt livsmedel ska i stället för minsta hållbarhetstiden anges sista användningstidpunkten, med vilken avses den tidpunkt, fram till vilken livsmedlet får användas.

Vid bedömning av vilken datummärkning som ska väljas lönar det sig att utöver livsmedlets karaktär också beakta vilka faktorer som påverkar livsmedlet hållbarhet



och säkerhet, såsom livsmedlets sammansättning, tillverkningsmetoden och förpackningsteknologin. På andra lättfördärliga livsmedel räcker det med märkningen bäst före.

På vissa livsmedel krävs med stöd av särskild lagstiftning just om dem också andra datummärkningar än de som nämnts ovan (punkt 6.7.5).

Om datummärkningarna om hållbarhetstiden anges minst med en dags eller månads precision, kan de också användas som livsmedelspartiets identifikation (mer om detta i punkt 6.11.).

### **Ansvar för märkningarna**

Tillverkaren eller förpackaren har som uppgift att utvärdera och utreda livsmedlets hållbarhet och säkerhet som en del av systemet för egenkontroll och utgående från det avgöra hurdan datummärkning som krävs på förpackningen. [HACCP-systemet](#) (Hazard Analysis and Critical Control Points, riskanalys och kritiska styrpunkter) utgör en del av systemet för egenkontroll. Med ett system baserat på HACCP identifieras och hanteras eventuella faror som i en livsmedelslokal visar sig i livsmedlen och under bearbetningen av livsmedlen.

Sista användningstidpunkten ska fastställas enligt de förvaringstemperaturer som lagstiftningen förutsätter så, att produkten i de temperaturerna håller sig och är säker ända fram till den angivna tidpunkten. Att livsmedel förskämts kan vanligen förnimmas och det medför inte alltid någon hälsofara. Sjukdomsalstrare kan däremot förekomma också i ett livsmedel som verkar oklanderligt till kvaliteten.

Datummärkningen anger den tidpunkt, fram till vilken produkten öppnad kvarhåller de egenskaper som är specifika för den ("bäst före") eller vid vilken produkten senast ska användas. Om en produkt, såsom en ostpuck, styckas och omförpackas, ska dess hållbarhetstid bedömas på nytt. Tillverkaren eller förpackaren svarar för att produkten rätt förvarad kvarhåller de egenskaper som är specifika för den och kan användas ända fram till den angivna tidpunkten. Tidpunkten som angivits på förpackningen får utan särskilt vägande skäl inte senare ändras.

Då fel i datummärkningar uppdagas ska från fall till fall övervägas vad man ska göra.

**Exempel:** Om man i egenkontrollen i en butik uppdagar att ett livsmedel datummärkts på fel sätt, såsom bäst före 15.20.30, ska företagaren som ansvarar för märkningarna eller säljaren under vars namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls och också tillsynsmyndigheten omedelbart informeras om saken. Produkterna kan under egenkontrollen returneras till varuleverantören som rättar till märkningsfelet.



Om det inte rör sig om något stort parti, kan företagaren som svarar för märkningarna i fallet i fråga sända nya korrigerade etiketter till butiken, där produkterna sedan etiketteras om. Saken ska övervägas från fall till fall. Exempel, om det förekommer ett fel i bäst före-märkningen på en produkt, som enligt lagstiftningen inte behöver förses med någon sådan märkning, såsom fast socker eller salt. Livsmedel kan också från fall till fall skänkas till mathjälp (nästa exempel).

**Exempel:** Om man under tillverkning eller lagring av färdigförpackade livsmedel konstaterar att en produkt har ett sådant fel, att den inte kan läggas till försäljning, till exempel om den är försedd med felaktiga märkningar eller om den inte alls motsvarar märkningarna på förpackningen (om till exempel en burk äppeljuice innehåller apelsinjuice), kan produkten skänkas till mathjälp. Ett villkor för detta är att produkten inte medför hälsofara för någon och att informationen om de felaktiga märkningarna också går vidare till produktens slutanvändare i samband med överlåtelsen av produkten. Om en felaktig produkt redan kommit ut i handeln och måste återkallas, får en sådan produkt, om tillverkaren och livsmedelstillsynsmyndigheten det tillåter, skänkas till mathjälp, om produkten inte medför fara för konsumenterna. (Livsmedel som överlåtits till mathjälp, Eviras anvisning 16035, punkt 3.1.)

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 24 och bilaga X.

### Anvisningar

- [Eviras anvisning 16035](#). Livsmedel som överlåtits till mathjälp.
- [Eviras anvisning 10002](#). HACCP-systemet, principer och tillämpning
- [Eviras anvisning 10501](#) (på finska). Anvisning till livsmedelsföretagare. Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 och allmänna anvisningar om mikrobiologiska undersökningar av livsmedel.

#### 6.7.1 Minsta hållbarhetstiden

|           |  |
|-----------|--|
| Finska:   | *parasta ennen (bäst före)<br>*vähimmäisäilyvyysaika (minsta hållbarhetstid) |
| Engelska: | *best before (bäst före)<br>*minimum durability date (minsta hållbarhetstid) |



Minsta hållbarhetstiden anges med uttrycket "bäst före", efter vilket tidpunkten anges. Om datumet anges med en månads och ett års noggrannhet, används uttrycket "bäst före utgången av ..." (tabell 7).

**Tabell 7.** Hur ett livsmedels hållbarhetstid påverkar angivandet av datummärknings.

| Livsmedlets hållbarhetstid        | Datummärkningens noggrannhet | Exempel                           |
|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| högst 3 månader                   | dag och månad                | "bäst före 31.7."                 |
| över 3, men högst 18 månader      | månad och år                 | "bäst före utgången av juli 2021" |
| över 18 månader                   | år                           | "bäst före utgången av 2021"      |
| alla ovan nämnda hållbarhetstider | dag, månad och år            | "bäst före 31.7.2021"             |

Minsta hållbarhetstiden kan alltid anges i formen dag, månad och år uttryckligen i denna ordningsföljd.

Som livsmedelsinformationsförordningen säger räknas också den månad och det år som angivits som "bäst före"-tidpunkt in i hållbarhetstiden. "Bäst före"-tidpunkten innebär således noggrant uttryckt stunden just innan den tidpunkt som nämnts på förpackningen löper ut. Då hållbarhetstiden anges i form av antingen månad och år eller enbart med ett års noggrannhet, ska av den orsaken orden "utgången av" läggas till före datumet (tabell 7) På flerspråkiga förpackningar kan datummärknings också ha formen "bäst före utgången av tidpunkten: "dd.mm.åååå" allt enligt de övriga språkens uppbyggnad. Konsumenten blir då inte oviss i fråga om den riktiga hållbarhetstiden.

Det tillverkningsdatum som angivits på förpackningen i kombination med hållbarhetstiden (exempel "hållbar i fem månader") eller en hänvisning till förvaringsanvisningarna ersätter inte den märkning om minsta hållbarhetstid, som livsmedelsinformationsförordningen förutsätter.

Datummärknings kan också placeras på någon annan plats än efter "bäst före"-märknings under förutsättning att man i samband med märknings hänvisar till den plats på förpackningen, där datumet finns angivet.





Dateringen skall väljas så, att livsmedlet åtminstone tills dess kvarhåller sina specifika egenskaper (såsom färg eller smak eller struktur).

Dateringen som hänför sig till "bäst före"-märkningen ska vara den samma i alla språkversioner. Om olika dateringar hänför sig till en "bäst före"-märkning såsom "parasta ennen 3.7.2021", "bäst före 4.8.2021", "best before 5.9.2021", "mindestens haltbar bis 6.10.2021", ska märkningarna anses vilseledande på det sätt som avses i artikel 7 i livsmedelsinformationsförordningen.

Märkningarna i "bäst före"-dateringen ska vara tydliga och begripliga. Av tabell 8 framgår exempel på otydliga, icke godtagbara bäst före-datummärkningar och korrekta versioner av dem.

**Tabell 8.** Exempel på otydliga datummärkningar som korrigerats.

| Otydliga märkningar                | Märkningarna borde ha formen  |
|------------------------------------|---|
| "bäst före 28.21"                  | - "bäst före utgången av februari 2021" eller<br>- "bäst före utgången av 2/2021 eller<br>- "bäst före 28.02.2021" (februari har 28 eller 29 dagar) |
| "bäst före 030521"                 | - "bäst före 3.5.2021"  |
| "bäst före utgången av augusti 21" | - "bäst före utgången av augusti 2021"  |

Datummärkningar angivna i omvänd ordning är inte tillräckligt tydliga och måste därför anses vilseledande. Exempel, minsta hållbarhetstiden "bäst före 2/3/2021" kan vara angiven på förpackningen i formen "21/03/02" och måste då anses vilseledande.

Hur en förkortning av ord påverkar hur begripliga datummärkningarna är har behandlats i punkt 4.2, där det konstateras att konsumenten inte kan antas begripa förkortningar som sad eller s.a.d. (sista användningsdag) eller b.f. (bäst före) och de anses därför strida mot bestämmelserna.

Livsmedel som märkts med en bäst före-datummärkning är ofta ännu dugliga till sin kvalitet efter datumet i fråga. Livsmedelsverket anser att företagaren för att matsvinnet ska minska kan förtydliga sin egen text om bäst före-datumet genom att lägga till exempel följande omnämnande i samband med datumet: "Kan vara



duglig(t) ännu efter det” eller ”Men inte dålig(t) genast efter det”. En liknande rekommendation har getts i Sverige och Norge.

### **Exempel.**

Bäst före utgången av 5.2021.

Kan vara dugligt ännu efter det.

Uttrycket ”Bra ännu efter det” i samband med märkningen bäst före anses däremot inte önskvärt, eftersom det försvagar bäst före-datummärkningens betydelse.

### **Saluhållande och användning av ett livsmedel efter ”bäst före”-datumet**

Ett livsmedel kan saluhållas och användas också efter ”bäst före”-datumet under förutsättning att dess kvalitet inte väsentligt försämrats och att livsmedlet är säkert. Ansvar för livsmedlets kvalitet och säkerhet ligger i detta fall hos säljaren eller den som överlåter livsmedlet. För att konsumenterna ändå inte av misstag ska köpa livsmedel med föråldrad datering, ska det i samband med produkten som säljs eller överläts anges att datumet överskridits.

Syftet med angivandet av minsta hållbarhetstiden är att skydda konsumenten så, att denna inte behöver köpa produkter som blivit gamla. Därför måste det anses som vilseledande att produkter med föråldrad datering tas ur sina förpackningar och säljs i lösvikt till konsumenterna utan att det anges att dateringen överskridits.

### **Datummärkning på livsmedel som lagrats som frysvara**

Livsmedel som lagrats djupfrysta eller frysta kan säljas till konsumenter eller storhushåll helt eller delvis upptinade om det i märkningarna på förpackningen eller i en broschyr tydligt anges att de lagrats djupfrysta eller frysta och att de inte får frysas på nytt efter att de tinats upp. I samband med livsmedlets beteckning eller i omedelbar närhet av den ska också anges ”Upptinat” eller något annat motsvarande uttryck. I praktiken antecknar tillverkare av till exempel memma eller lådor som minsta hållbarhetstid på förpackningen den tidpunkt, fram till vilken produkten håller sig som djupfrost och utöver detta information om hur många dagar den håller sig i kallförvaring efter upptiningen. Ett sådant förfarande kan anses godtagbart.

### **Särskilda bestämmelser**

I särskild lagstiftning ingår vissa bestämmelser, enligt vilka ”bäst före”-märkningen är obligatorisk på förpackningarna till vissa livsmedel.



Förpackningar eller kärl som innehåller tillsatser eller aromer som saluhålls till konsumenter ska märkas med bäst före-tidpunkten eller sista användningstidpunkten på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen säger.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 7 och 24 och bilaga X
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 §
- Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelstillsatser 1333/2008 (med ändringar), kapitel IV
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, med ändringar, kapitel IV.

### 6.7.2 Sista förbrukningstidpunkten eller sista förbrukningsdagen

- Finska:       \*viimeinen käyttöajankohta (sista förbrukningstidpunkt)  
                  \*viimeinen käyttöpäivä (sista förbrukningsdag/sista användningsdag)
- Engelska:    \*use by date (sista förbrukningsdatum)  
                  \*last date of use (sista förbrukningsdatum).

Sista förbrukningstidpunkten antecknas på förpackningen med uttrycket "sista förbrukningstidpunkt" eller "sista förbrukningsdag" efterföljt av ett datum i form av dag och månad och vid behov även året uttryckligen i denna ordningsföljd. I samband med informationen i fråga ska ges förvaringsanvisningar.

Sista förbrukningstidpunkten anges till exempel som "sista förbrukningstidpunkt 27.9." eller "sista förbrukningsdag 27.9.2020". Även andra datummärkningar är möjliga, om de är tydliga och synliga (se "bäst före"-märkning ovan).

Sista förbrukningstidpunkten ska märkas ut på mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel. Vi rekommenderar att sista förbrukningstidpunkten också anges för sådana livsmedel, i vilka det är möjligt att sjukdomsalstrare förökar sig och/eller producerar toxiner under förvaringen och som har en saluhållningstid på mer än 5 dygn.

Enligt lagstiftningen om märkningar på förpackningarna är mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel produkter som lätt förskäms och/eller kan utgöra en



hälsorisk redan efter kortvarig förvaring. Exempel på sådana livsmedel, såvida de inte gjorts hållbara och säkra till exempel med hjälp av tillräcklig värmebehandling och/eller konserveringsmedel eller med andra metoder är:

- obehandlad mjölk och produkter därav
- äggprodukter
- färskt kött, organ, blod och färsk plasma
- köttfärs och andra icke tillredda köttprodukter
- färsk fisk, fiskrom och kräftdjur jämte
- färsksaltad och kallrökt fisk
- sådana ingredienser i maten, efterrätter och konditoriprodukter, som inte värmebehandlats.
- sådana produkter, i vilka det är möjligt att sjukdomsalstrare förökar sig och/eller producerar toxiner under förvaringen.

Om det rör sig om mikrobiologiskt lättfördärliga portionsförpackningar, ska sista förbrukningstidpunkten anges på varje färdigförpackad portion.

Också andra produkter än de som nämnts i förteckningen ovan kan vara mikrobiologiskt lättfördärliga och kräver således märkningen "sista förbrukningsdag". Livsmedelsföretagaren ska utgående från en HACCP-analys produktkategorispecifikt utvärdera om en produkt ska anses vara mikrobiologiskt lättfördärlig och om sjukdomsalstrare som eventuellt förekommer i den i kan föröka sig eller producera toxiner under produktens livscykel.

Livsmedel får inte säljas efter sista förbrukningsdagen och inte heller användas vid tillredning av ett livsmedel som ska säljas eller serveras.

### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 7 och 24 och bilaga X
- Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelstillsatser 1333/2008 (med ändringar), kapitel IV
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, med ändringar, kapitel IV.



### 6.7.3 Nedfrysningsdatumet

Finska: \*pakastuspäivämäärä (nedfrysningsdatum)

Engelska: \*date of freezing (nedfrysningsdatum)

Angivandet av nedfrysningsdagen är obligatoriskt endast i märkningarna på färdigförpackat

- fryst kött
- frysta köttberedningar och
- frysta obearbetade fiskeriprodukter.

Nedfrysningsdagen eller första nedfrysningsdagen ska anges på följande sätt:

- Den ska föregås av orden "Nedfryst den ...".
- Dessa ord ska åtföljas av själva datumet eller en hänvisning till var tidpunkten märkts ut.
- Datumet ska tydligt bestå av dag, månad och år, i denna ordningsföljd, exempel "Nedfryst dd.mm.åååå" (Nedfryst 2/11/2018 eller Nedfryst 2.11.2018).

#### **2.5.1 Märkning av ett fryst livsmedel. Är nedfrysningsdatumet eller första nedfrysningsdatumet, om produkten frysts ned mer än en gång, obligatoriskt i märkningarna på oförpackat fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter?**

Nej. Nedfrysningsdagen är obligatorisk endast i märkningarna på färdigförpackat fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter.

Medlemsstaterna kan besluta om att bredda detta krav att gälla dessa produkter också som oförpackade.

#### **Hur definieras "obearbetade fiskeriprodukter"?**

Med fiskeriprodukter avses alla viltlevande eller uppfödda salt- eller sötvattensdjur (med undantag för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor samt alla däggdjur, kräldjur och groddjur) inklusive alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur. Obearbetade fiskeriprodukter är fiskeriprodukter som inte genomgått någon bearbetning, och till dem räknas också produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats upp. (Källa: [Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#) Frågor och svar



avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011.)

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 7 och 24 och bilaga III och X

### Anvisningar

- [Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#) Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, punkt 2.5
- [Kommissionens tillkännagivande \(2016/C 278/01\)](#) om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet som omfattar grundförutsättningar och förfaranden baserade på HACCP-principer inklusive underlättande av/flexibilitet i tillämpningen i vissa livsmedelsföretag.

#### 6.7.4 Lättnader som gäller datummärkningarna

I livsmedelsinformationsförordningen (bilaga X) ingår en förteckning över sådana livsmedel, som inte behöver förses med någon "bäst före"-märkning, bland annat:

- **Bageriprodukter och bröd** som till sina egenskaper är sådana att de normalt förtärs inom ett dygn (24 timmar) efter tillverkningen, såsom bagett och småfralla förpackad i papperspåse. Detta undantag gäller ändå inte sådana produkter, som saluhålls i flera dagar.
- **Hårda sötsaker av socker** (sötsaker, som så gott som enbart består av smaksatt eller färgat socker). Med sötsaker av socker jämsställs då motsvarande produkter som sötats med något annat sötningsmedel. Choklad, sötsaker som huvudsakligen består av choklad, lakrits och marmelad ska däremot förses med en "bäst före"-märkning.
- **Tuggummi och liknande produkter**
- **Färska bär, frukter, grönsaker och svampar** som inte skalats, styckats eller behandlats på annat motsvarande sätt (gäller inte groddar och andra liknande produkter)
- **Ättika**
- **Salt och produkter därav**



- **socker i fast form.**

Också på annat håll i lagstiftningen finns bestämmelser som säger att några produkter inte behöver förses med någon datummärkning.

- **På portionsförpackningar till glass** kan datummärkningen (och/eller partiidentifikationen) utelämnas, om märkningen i fråga finns på produktens gruppförpackning.
- **På förpackningen till levande musslor** kan minsta hållbarhetstiden ersättas med märkningen ”dessa djur skall vara levande vid försäljning”.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 24 och bilaga X
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt VII, kapitel VII, stycke 2.

### 6.7.5 Övriga datummärkningar

I särskild lagstiftning ingår vissa bestämmelser om att annan datummärkning än minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten, såsom tillverkningsstidpunkten och förpackningsdagen ska anges på förpackningen.

- **Innerförpackningar och emballage som innehåller kollagen** ska vara försedda med påskriften ”kollagen avsett som livsmedel” och med datumet för tillverkningen.
- **Ägg och äggförpackningar** märks med minsta hållbarhetstiden (bäst före), som är högst 28 dagar efter värpningsdagen eller värpningsperiodens första dag.
- **Förpackningar till matpotatis** ska förses med förpackningsdatumet och förvaringsanvisningar eller minsta hållbarhetstiden.
- **Förpackningen till levande musslor** ska märkas med förpackningsdatumet, som åtminstone består av dag och månad. Datumet som anger minsta hållbarheten kan ersättas med märkningen ”dessa djur skall vara levande vid försäljning”.

Konsumenterna vill allt oftare också få information om hur gammalt ett livsmedel är. Därför har vissa företag utöver minsta hållbarhetstiden också börjat ange tillverknings- och förpackningstidpunkten på förpackningarna. Eftersom detta



förfarande väsentligt förbättrar informationen till konsumenterna, rekommenderar Livsmedelsverket att livsmedelsförpackningarna frivilligt förses med sådana datummärkningar.

### Författningar

- Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (förordningen om handelsnormerna för ägg), artikel 12 och 13
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt VII, kapitel VII, stycke 2 b och 3 och avsnitt XV, kapitel V
- Kvalitetskrav på saluhållandet av tidig potatis och matpotatis och på tillsynen över handelskvaliteten [FFV-52](#), Version 2017 (en)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel (ändring 308/2013), 4 §

## 6.8 Företagarens namn och adress

Finska:        \*valmistaja (tillverkare)  
                  \*pakkaaja (förpackare)  
                  \*myyjä (säljare)  
                  \*toimija (livsmedelsföretagare)

Engelska:    \*producer (tillverkare)  
                  produced by...,  
                  made by,  
                  (baked by...,  
                  bottled by...etc)  
                  \*packer (förpackare)  
                  packed by...  
                  \*seller (säljare)  
                  distributed by...  
                  \*produced for, prepared for (producerad för, tillverkad för)  
                  \*food business operator (livsmedelsföretagare).

Enligt artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen ska förpackningen förses med namnet på den livsmedelsföretagare, under vilkens namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls eller om denna företagare inte ligger inom unionen, den företagare som idkar införsel till unionsmarknaden.





Den ansvariga företagaren kan vara den företagare som tillverkat, låtit tillverka, förpackat eller saluhåller (marknadsför, låter tillverka) livsmedlet i Europeiska unionen, vars namn, firma eller hjälpfirma och adress ska synas på förpackningen.

Konsumenten får nyttig tilläggsinformation av det, vilken roll företagaren som märkts ut på förpackningen har vid tillverkning och/eller marknadsföring av produkten. Om man av företagarens namn som märkts ut på förpackningen eller annars av förpackningen får en vilseledande uppfattning om företagarens roll, är det skäl att komplettera namnet med ett omnämnande om rollen för att märkningen inte ska vilseleda köparna (såsom "tillverkat för", "förpackare" eller "marknadsförare").

Med en företagare som låter tillverka ett livsmedel avses en sådan företagare, som vid sidan om tillverkaren deltar i tillverkningen av livsmedlet genom att anskaffa tillverkningsämnen eller bestämma produktens sammansättning eller på något annat sätt väsentligt påverka tillverkningen.

Med tillverkare avses den företagare, som förädlat eller sammansatt livsmedlet eller genom någon annan bearbetning gett livsmedlet dess slutliga form. Med tillverkning avses förenande av livsmedlet med andra ingredienser, tillredning, konservering eller annan motsvarande behandling. Som tillverkning betraktas däremot inte förpackning, sortering, rengöring, rensning, enkel torkning eller annan blygsam bearbetning av ett livsmedel.

För jordbruksprodukter och plockade naturprodukter kan inte nämnas någon tillverkare och på förpackningar till sådana anges därför antingen namnet på förpackaren eller säljaren i EU. Förpackningar till grönsaker och frukter avsedda att säljas färska (hela frukter, bär och grönsaker) ska alltid märkas med förpackarens namn och adress.

Adressen kan vara en gatuadress, postbox eller annan adress med sådan noggrannhet att post till företaget kommer fram. Det räcker inte med enbart webbadressen. Enbart www.adressen räcker således inte. Syftet med denna information är att säkerställa att företagaren som svarar för produkten utgående från informationen vid behov kan nås. Tillsynsmyndigheterna måste också kunna nå företagaren. Därför kan precisionen variera från fall till fall beroende på om företaget är så känt, att det räcker med enbart postnumret och ortens namn för att precisera läget eller så okänt, att det förutsätter att noggrann gatuadress anges.

Adressen behöver inte anges på både finska och svenska.



Tillverkarens adress behöver inte vara adressen till den fabrik som tillverkat produkten, utan den kan också vara till exempel adressen till huvudkontoret eller konsumentrådgivningen.

### Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006), 6 § 11 mom.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 8 och 9
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker, artikel 5 och bilaga I (inkluderande ändringarna i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 594/2013).

## 6.9 Kontroll- eller identifieringsmärkning och ursprungsmärkning

Livsmedel av animaliskt ursprung ska enligt EG:s hygienlagstiftning förses med antingen ett kontrollmärke eller ett identifieringsmärke. Märket ger information om anläggningen som tillverkat livsmedlet (anläggningens godkännandenummer) och den medlemsstat, i vilken anläggningen ligger. Kontrollmärket anbringas på djurets slaktkropp med vissa undantag. Övriga produkter av animaliskt ursprung förses med ett identifieringsmärke. Märket kan anbringas på produkten, innerförpackningen eller förpackningen. Då livsmedel av animaliskt ursprung befinner sig i en konsumentförpackning, räcker det med en identifieringsmärkning enbart på konsumentförpackningen. Utöver identifieringsmärkningen ska förpackningarna också alltid förses med företagarens namn och adress på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen säger.

Hur kontroll- och identifieringsmärket används, begränsningarna i användningen, märkets form och märkningsmetoden behandlas i huvuddrag i denna handbok.

### 6.9.1 Kontrollmärkningen

Kontrollmärkningen regleras av förordningen om kontroll av animaliska livsmedel (EG) 854/2004. Med kontrollmärkning avses ett märke, som påvisar att slaktkroppen vid köttbesiktning godkänts för användning som livsmedel.



Kontrollmärkningen är begränsad enbart till djurets slaktkropp och en officiell veterinär övervakar hur märkningen utförs. Då ett djur slaktas, stämplar myndigheten djurets slaktkropp eller, om djuret styckas i halva slaktkroppar, kvartsparter eller halva slaktkroppar delade i tre delar med sådana kontrollmärken som avses i förordning (EG) 854/2004. Kontrollmärket anbringas på kött från tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur, utom hardjur, och frilevande storvilt.

Färgerna som används vid kontrollmärkning ska vara tillåtna i enlighet med gemenskapsreglerna om livsmedelsfärger. Det ovala märket anger namnet på det land där anläggningen är belägen, slakteriets godkännandenummer och, om anläggningen är belägen i Europeiska gemenskapen, gemenskapens förkortning. Namnet på det land där anläggningen är belägen kan vara utskrivet i sin helhet med versaler eller angivet med en tvåbokstavskod. I kontrollmärket kan finnas ett nummer eller en identifikation som anger vilken veterinär som utfört besiktningen. Djur som nödslaktats på något annat ställe än i ett slakteri ska märkas med en annorlunda stämpel.

Livsmedelsföretagare får avlägsna ett kontrollmärke som använts på det sätt som avses i förordning (EG) nr 854/2004 endast om de styckar köttet eller bearbetar det eller behandlar det på något annat sätt.

Förordning EG nr 854/2004 upphävs i december 2019 med Europaparlamentets och rådets förordning (kontrollförordning) [EU 2017/625](#).

### 6.9.2 Identifieringsmärkningen

Identifieringsmärkningarna regleras av förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel (EG) (853/2004). Identifieringsmärkningen ska göras innan produkten lämnar produktionsanläggningen.

En livsmedelsföretagare märker animaliska livsmedel som levereras från godkända anläggningar med ett sådant identifieringsmärke som avses i hygienförordning (EG) nr 853/2004, om det inte förutsätts att de märks med ett sådant kontrollmärke som avses i förordning (EG) nr 853/2004. Animaliska livsmedel är sådana livsmedel, som tillverkats enkom av animaliska tillverkningsämnen eller sådana livsmedel, i vilka vegetabiliskt material sammanslagits med icke processat animaliskt material. Honung och blod jämte insekter hör också till animaliska livsmedel. Förpackningar med honung behöver ändå inte förses med något identifieringsmärke, eftersom bilaga III till hygienförordning (EG) nr 853/2004 inte innehåller några krav som gäller dessa produkter. Livsmedelslokaler som hanterar honung godkänns sålunda inte som anläggningar och ingen identifieringsmärkning används på förpackningarna i dem.



För insekternas del bereder kommissionen år 2019 en ändring av hygienförordningen (EG) nr 853/2004 så, att ett nytt avsnitt CVII läggs till dess bilaga III: Insekter avsedda som livsmedel. På förpackningar till insekter krävs således ännu inte något identifieringsmärke, eftersom det rör sig om anmäld verksamhet och verksamheten ännu inte regleras av hygienförordningen.

Hönsägg märks med en ursprungskod i stället för identifieringsmärket, mer om detta i punkt 6.9.3.

Ett sammansatt livsmedel består av såväl ett vegetabiliskt livsmedel som ett bearbetat livsmedel av animaliskt ursprung. Också sådana sammansatta produkter, som tillverkas i en anläggning som tillverkar produkter av animaliskt ursprung, kan förses med en identifieringsmärkning för animaliska produkter. Om en livsmedelsföretagare så önskar, får han förse alla livsmedel som tillverkats i anläggningen, såsom morotslåda, med anläggningens identifieringsmärke.

Det ovala märket anger **namnet på det land där anläggningen är belägen, anläggningens godkännandenummer** och, om anläggningen är belägen i Europeiska gemenskapen, **gemenskapens förkortning**. Namnet på det land där anläggningen är belägen kan vara utskrivet i sin helhet eller angivet med en tvåbokstavskod.

Den rektangulära tilläggsmärkningen kring identifieringsmärket används inte längre på livsmedelsförpackningar. Tilläggsmärkningen användes då det rörde sig om fiskeriprodukter som överskrider gränsvärdet som fastställts för dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar (polyklorerade bifenyler (Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1424/2015)).

Identifieringsmärket kan anbringas på produkten, innerförpackningen eller förpackningen. Med "inslagning/innerförpackning" avses här dels att livsmedlet placeras i en förpackning eller behållare i direkt kontakt med livsmedlet i fråga, dels själva förpackningen eller behållaren. (EPRf (EG) nr 852/2004, artikel 2 1j).

Om förpackningen innehåller styckat kött, ska märket finnas på en på förpackningen fäst eller tryckt etikett så, att det bryts då förpackningen öppnas. Det är ändå inte nödvändigt, om förpackningen förstörs då den öppnas. Om en innerförpackning ger produkten samma skydd som förpackningen, kan märket fästas på innerförpackningen.



**Exempel. Ska en djupfrysningsanläggning förse en köttprodukt med ett identifieringsmärke, om produkten enbart fryses ned i anläggningen i fråga? Hur är det om en del av produkterna undergår högtrycksbehandling (HPP High Pressure Processing)?**

Om köttet enbart fryses ned i en annan anläggning, förser djupfrysningsanläggningen inte produkten med något identifieringsmärke, eftersom nedfrysning inte är bearbetning av livsmedlet. Högtrycksbehandling (HPP) betraktas däremot som bearbetningsverksamhet. Om köttet HPP-behandlas i en annan godkänd anläggning (såsom HPP-behandling av livsmedel av animaliskt ursprung förutsätter) och produkten inte längre återförs till anläggningen den kommit ifrån för behandling, utan går direkt till försäljning, godkänns undantagsvis s.k. dubbel identifieringsmärkning ("Double id-marking"). Då ska det tydligt framgå vad märkningarna betyder.

### 6.9.3 Ursprungskoden på ägg

Alla ägg avsedda att säljas till storhushåll och livsmedelsindustrin och största delen av äggen avsedda att säljas i detaljhandeln märks i stället för identifieringsmärket med en ursprungskod.

En äggproducent får inte leverera ägg han producerat till anmälda livsmedelslokaler eller anläggningar, eftersom branscherna i fråga får använda endast klassificerade ägg av klass A för framställning av livsmedel. Märkningen är den samma inom hela EU-området. Finland har ändå ett undantagsområde (Åland, Uleåborgs och Lapplands län jämte landskapen Norra Karelen och Norra Savolax, inom vilket en primärföretagare kan leverera ägg som han producerat direkt till konsumenter, butiker och till företagare som framställer och serverar mat till konsumenter, såsom restauranger och lunchställen, högst 30 000 kg per år utan att äggen klassificeras enligt kvalitet och vikt eller stämplas (Statsrådets förordning 258/2011, 3 §, 4 mom.). En primärproducent kan inte leverera ägg han producerat inom undantagsområdet till exempel till bagerier.

Ursprungskoden är inte heller obligatorisk, om producenten säljer ägg direkt från produktionsplatsen eller från dörr till dörr. Ägg som säljs på ett torg ska ändå märkas. Om en producent har högst 50 värpande honor, behöver han inte stämpla äggen vid torghandel (producentens namn och adress ska ändå anges på säljstället). En äggproducent i undantagsområdet behöver inte heller stämpla ägg som saluhålls på ett torg.

Ursprungskodens första siffra anger produktionsmetoden, bokstavskombinationen efter denna produktionslandet och den sista sifferserien produktionsgården. I



Finland är produktionsmetoden antingen 0 = ekologiska ägg, 1 = frigående utomhus, 2 = frigående inomhus eller 3 = burhöns. Landskoden för Finland är FI och hela koden får således formen 2FI2345. Producentkoden skall vara väl synlig på ägget, klart läslig och minst 2 millimeter hög. Med hjälp av koden kan myndigheterna spåra ett ägg ända fram till hönsgården. I eller på förpackningen ska förklaras vad ursprungskoderna betyder och motsvarande information ska ges vid försäljning av ägg i lösvikt (klassificerade).

### Författningar

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (795/2014) om livsmedelshygien i anläggningar, bilaga II, kapitel 9, mom. 9.3 (ändringar till förordningen, JSM:s förordningar 620/2015, 1424/2015, 444/2016, 1210/2016)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, kapitel I, artikel 2, stycke 1 i), kapitel II, artikel 5, stycke 2 och bilaga I, avsnitt 1, kapitel III
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (hygienförordningen om animaliska livsmedel), kapitel I, artikel 1, stycke 2, kapitel II, artikel 5 och bilaga II, avsnitt 1, bilaga III, avsnitt I, kapitel VI, stycke 9 och bilaga III, avsnitt VII, kapitel 1, stycke I och kapitel VII, bilaga III, avsnitt IX, kapitel V, bilaga III, avsnitt X, kapitel II, stycke V
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, artikel 2 1j
- Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (förordningen om handelsnormerna för ägg), artikel 1, stycke s) och artikel 7 – 9, 12 och 16
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 78, bilaga I, del XIX, bilaga II, del VII och bilaga III, del VI.

### Anvisningar

- [Eviras anvisning 16023](#). Tillsynen över fiskeriprodukter
- [Eviras anvisning 16034](#). Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg



- [Eviras anvisning 10588](#) (på finska). Insekter som livsmedel.

## 6.10 Ursprungslandet eller härkomstplatsen

|           |  |
|-----------|--|
| Finska:   | *alkuperämaa (ursprungsland)<br>*alkuperäalue (ursprungsregion)<br>*lähtöpaikka (härkomstplats)  |
| Engelska: | *the country of origin (ursprungsland)<br>*the area of origin (ursprungsregion)<br>*product of...(… produkt)<br>*produced in...(producerad i...)<br>*place of provenance (härkomstplats) |

### 6.10.1 Definitioner på ursprungsland och härkomstplats

Enligt den förnyade tullkodexen är definitionerna på ursprungsland och härkomstplats följande:

”1. Varor som är helt framställda i ett enda land eller territorium ska anses ha sitt ursprung i det landet eller territoriet.

2. Varor vars tillverkning sker inom mer än ett land eller territorium ska anses ha sitt ursprung i det land eller territorium där de genomgick den sista väsentliga och ekonomiskt berättigade bearbetning eller behandling som skedde i ett företag utrustat för det ändamålet och som resulterade i tillverkningen av en ny produkt eller innebar ett viktigt steg i tillverkningen.” (Europaparlamentets och rådets förordning EU nr 952/2013 (förnyade tullkodexen), artikel 60).

**Med ursprungsmärkning** avses en märkning på livsmedlets förpackning eller på något annat sätt, som anger vilket land eller vilken region som livsmedlet härstammar från.

**Härkomstplatsen** kan vara en region, som utgör en del av ursprungslandet eller en region, som omfattar flera länder. Exempel på härkomstplatser är Åland, Skottland och Alperna.

**Som ursprungsland betraktas det land, där livsmedlet producerat eller tillverkats.** Ursprungslandet för en jordbruksprodukt eller plockad produkt är det land, där livsmedlet, såsom köttet eller bären producerats. Med tillverkning avses förenande av livsmedlet med andra ingredienser, tillredning, konservering eller annan motsvarande behandling. Livsmedlet härstammar då från det land, där det i ett företag utrustat för detta ändamål har undergått den sista betydande och



ekonomiskt motiverade tillverkningen eller bearbetningen som lett till tillverkning av en ny produkt eller representerar ett betydande tillverkningsstadium. Exempel, om jordgubbssylt tillverkas av jordgubbar är syltens ursprungsland det land, där den tillverkats. Märkningen "tillverkat i Finland" är således ett livsmedels ursprungsmärkning. Förpackning, sortering, rengöring, enkel torkning eller annan obetydlig bearbetning av ett livsmedel betraktas inte som tillverkning, eftersom de inte väsentligt förändrar livsmedlet. Om en jordbruksprodukt eller plockad naturprodukt undergår sådan obetydlig bearbetning i ett annat land, betraktas det land, där produkten ursprungligen producerats som dess ursprungsland (dvs. odlad i, uppfödd i och plockad i). Obetydlig bearbetning (såsom torkning av kryddor) ändrar inte produktens ursprungsland.

Om ett livsmedel som tillverkats i ett land undergår obetydlig tillverkningsbearbetning i ett annat land, betraktas likaså det land, där livsmedlet ursprungligen tillverkats, som dess ursprungsland. Som ursprungsland för utländskt bröd som gräddats i Finland eller utländsk ost som rivits i Finland till exempel betraktas således det land, där brödet och osten ursprungligen tillverkats. Obetydlig tillverkningsbearbetning i Finland ändrar således i dessa fall inte livsmedlets tillverkningsland.

Livsmedelsföretagarens namn, firmanamn eller adress på etiketten betraktas inte som en märkning om livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats. Sålunda räcker inte heller deras namn till för att ange livsmedlets ursprungsland.

Helheten ska beaktas då man bedömer hur vilseledande märkningar är: alla märkningar, varumärken, logotyper och bilder på förpackningen liksom också produktens marknadsföringstidpunkt.

Om man av företagarens namn, logotyp, varumärke, firmanamn, bilder och symboler, flagga, vimpel, förpackningsmaterial eller någon annan märkning på förpackningen kan få en vilseledande uppfattning om en produkts ursprung, ska rätt ursprungsland eller ursprungsregion anges så tydligt, att det inte föreligger någon risk för missförstånd. För att vilseledning ska förhindras rekommenderas att ursprungsmärkningen placeras på en synlig plats, såsom på förpackningens framsida.

Om till exempel förpackarens eller säljarens namn och adress anges på förpackningen till en industriell produkt och företaget i fråga verkar i ett annat land än det land, där produkten tillverkats, kan en sådan märkning ge köparen fel uppfattning om produktens ursprungsland.





Om en jordbruksprodukt kan konsumenten på motsvarande sätt utgående från förpackarens eller säljarens namn och adress felaktigt tro att produkten också tillverkats i samma land, där den förpackats. Om en produkt inte kan produceras i det land, där den förpackats, föreligger ändå ingen risk för missuppfattning i fråga om ursprunget (på förpackningar till svartpeppar behöver till exempel inte anges ursprungslandet utöver den finska förpackarens namn och adress).

Som ursprungsland räcker **ursprungslandets namn** eller **en allmänt känd förkortning av landets namn** eller **ursprungsregionen**. Ett undantag till detta är färsk frukt och färska grönsaker, för vilka ursprungslandet inte får anges med en förkortning utan landets namn ska anges i sin helhet och utöver landets namn kan också anges produktionsregionens eller produktionsplatsens namn.

Landets namn kan anges i form av ett enkelt egennamn utan att statsskicket eller andra förklaringar som namnet vanligen förknippas med anges, om det entydigt anger livsmedlets ursprungsland. Uttryck i adjektivform (såsom "svensk produkt" eller "swiss made") överensstämmer däremot i allmänhet inte med bestämmelserna.

I stället för ursprungslandets namn kan i undantagsfall också användas allmänt kända förkortningar såsom Förenta staterna – USA.

I stället för ursprungslandet kan anges en ursprungsregion, härkomstplats, landsdel eller delstat, som är mindre än ursprungslandet, om den kan anses allmänt känd (såsom Lappland, Åland, Skottland, Sicilien, Hawaii och Kalifornien). Områden som är större än en stat, såsom Europa eller Europeiska unionen, betraktas däremot vanligen inte som en ursprungsregion, eftersom de inte ger tillräckligt exakt information om produktens ursprungsland. Ett undantag till detta är särskild lagstiftning, enligt vilken ursprungslandet också kan anges som regionen Europa eller Europeiska unionen. På en och samma förpackning kan inte anges att en produkt har flera ursprungsländer (såsom USA/Kanada, om det inte av märkningen tydligt framgår, vilket av dem som är den saluhållna produktens ursprungsland.

Ursprungsmärkningen (eller härkomstplatsmärkningen) ska göras på finska och svenska eller något språk som allmänt används i internationell handel och som konsumenterna förstår.

**Godtagbara ursprungsmärkningar är bland annat följande märkningar:**

Alkuperämaa/Ursprungsland: Espanja/Spanien

Alkuperäalue/Ursprungsregion: Skotlanti/Skottland

Tillverkad i Finland



Made in Hungary  
Produce of France  
Product of California

**Följande märkningar kan i allmänhet inte godkännas:**

Alkuperämaa/Ursprungsland: RSA (ingen allmänt känd förkortning)  
Made in EU\* (inexakt ursprungsregion)

\* Om ursprungslandet är känt och det inte varierar i EU anser Livsmedelsverket att det ska anges med landets namn inte som en EU-region. EU godkänns som ursprungsregion i särskild lagstiftning; bland annat som ursprungsland för honung och olivolja och den huvudsakliga ingrediensen i ett livsmedel.

Landskoderna som används i kombination med postnumren är inte heller godtagbara.

**6.10.2 Angivande av ursprungslandet eller härkomstplatsen**

Angivandet av ett livsmedels ursprungsland (eller härkomstplats) regleras på allmänt plan för förpackade livsmedels del av livsmedelsinformationsförordningen (art. 26) och för oförpackade livsmedels del av jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014, 7 – 8 §; mer om detta i punkt 7.).

**Ursprungslandet eller härkomstplatsen ska anges i följande fall:**

- **om ett utelämnande kunde vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets verkliga ursprungsland eller härkomstplats**
  - Vilseledandet kommer särskilt på fråga i sådana fall, då den information som åtföljer livsmedlet eller etiketten som helhet annars skulle antyda att livsmedlet har ett annat ursprungsland eller en annan härkomstplats.
- **då det i särskild nationell lagstiftning eller EU-lagstiftning förutsätts att landet eller platsen ska anges (Tabell 9)**
  - I särskild lagstiftning ingår några bestämmelser om angivandet av ett livsmedels ursprung, enligt vilka angivandet av ursprungslandet är obligatoriskt för vissa livsmedel. Hur ursprungslandet anges har noggrant reglerats i särskilda bestämmelser.



**Tabell 9.** Särskild lagstiftning om märkningen ursprungsland för olika livsmedel.

| Livsmedel   | Lagstiftning  |
|---|---|
| Livsmedlets huvudingrediens (förpackade)  | Kommissionens genomförandeförordning <a href="#">(EU) nr 2018/775</a> (ska tillämpas senast från och med 1.4.2020)  |
| Kött som använts som ingrediens i ett livsmedel (djurarter: nötkreatur, svin*, får, get och fjäderfä**, även mekaniskt urbenat kött;) (tillverkade och förpackade i Finland)  | Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">218/2017</a> ; gäller fram till 31.5.2019, men för förordningens giltighetstid ansöks om förlängning fram till 31.3.2020.                                   |
| Mjölk och mjölk som använts som ingrediens i mjölkprodukter och vissa motsvarande produkter (tillverkade och förpackade i Finland)  | Jord- och skogsbruksministeriets förordning <a href="#">218/2017</a> ; gäller fram till 31.5.2019, men för förordningens giltighetstid ansöks om förlängning fram till 31.3.2020.                                   |
| Färskt, kylt eller fryst kött som använts som en ingrediens (djurarter: nötkreatur, svin*, får, get och fjäderfä**) på ett serveringsställe (oförpackade)   | Jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014); ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021   |
| Färska, kylda och frysta köttslag <ul style="list-style-type: none"><li>• Svinkött (KN-nummer 0203)*</li><li>• Får och getkött (KN-nummer 0204)</li><li>• Fjäderfäkött (KN-nummer Ex 0207 beskrivning 0105)**</li></ul> (förpackade och oförpackade) <ul style="list-style-type: none"><li>• Nötkött (färskt, kylt, fryst)</li></ul> (förpackade och oförpackade) | Kommissionens genomförandeförordning <a href="#">EU nr 1337/2013</a><br><br>Europaparlamentets och rådets förordning <a href="#">(EG) nr 1760/2000</a> ; kommissionens förordning <a href="#">(EG) nr 1825/2000</a> |
| Fiskeri- och vattenbruksprodukter jämte havstång (bl.a. färsk / djupfryst / torkad / saltad / rökt / halstrad fisk) (förpackade och oförpackade)  | Europaparlamentets och rådets förordning <a href="#">(EU) nr 1379/2013</a>  |



| Livsmedel  | Lagstiftning   |
|--|--|
| Grönsaker (färska, hela)<br>(förpackade och oförpackade) | Kommissionens<br>genomförandeförordning ( <a href="#">EU nr 543/2011</a> )   |
| Honung (förpackade)                                      | Jord- och skogsbruksministeriets<br>förordning <a href="#">392/2015</a>  |
| Olivolja (förpackade)                                    | Europaparlamentets och rådets<br>förordning ( <a href="#">EU nr 1308/2013</a> ) och<br>Kommissionens<br>genomförandeförordning ( <a href="#">EU nr 29/2012</a> ) |
| Livsmedel med skyddad beteckning<br>(förpackade)         | Europaparlamentets och rådets<br>förordning ( <a href="#">EU nr 1151/2012</a> )  |

\* Kött från tamsvin. Angivandet av ursprungslandet för kött från vildsvin (och annat vilt) har inte reglerats separat. Om ursprungslandet för kött från vildsvin anges, betraktas det land som ursprungsland, där vildsvinet fällts (kommissionens tolkning).

\*\* Som kött från fjäderfä betraktas i fallet i fråga kött från höna, anka, gås, kalkon och pärlhöna.

### 6.10.3 Huvudingrediensens ursprungslands- eller härkomstplatsmärkning

Med en "huvudingrediens" avses en sådan ingrediens eller kombination av ingredienser, som utgör mer än 50 % av livsmedlet och som konsumenten vanligen förknippar med livsmedlets beteckning och för vilken det i de flesta fall krävs att kvantiteten anges.

OM ett livsmedels ursprungsland (eller härkomstplats) anges och det/den inte är samma som huvudingrediensens, så

- a) ska ursprungslandet (eller härkomstplatsen) för huvudingrediensen i fråga anges;  
**eller**  
b) ska anges att ursprungslandet (eller härkomstplatsen) för huvudingrediensen i fråga inte är det/den samma.

Om ursprungslandet (eller härkomstplatsen) för huvudingrediensen i fråga anges, kan det/den anges med en hänvisning till något av följande geografiska områden:

- "EU", "utanför EU" eller "EU och utanför EU", **eller**
- ett område eller vilket som helst annat geografiskt område, som ligger antingen i flera medlemsstater eller i tredje länder\* **eller**
- En FAO-fiskerizon eller havs- eller sötvattenzon\* **eller**
- en medlemsstat/medlemsstater eller ett tredjeland/tredjeländer; **eller**



- ett område eller vilket som helst annat geografiskt område, som ligger i en medlemsstat eller ett tredje land och som en skäligen upplyst genomsnittskonsument väl begriper; **eller**
- ett ursprungsland eller en härkomstplats i enlighet med särskilda unionsbestämmelser som ska tillämpas som sådana på huvudingrediensen.

\*om det definieras som sådant i internationell offentlig rätt eller om en skäligen upplyst genomsnittskonsument det väl begriper.

Om huvudingrediensens ursprungsland (eller härkomstplats) inte anges, så används följande omnämnande:

- (huvudingrediensens namn) härstammar inte från (livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats) **eller**
- en liknande formulering som sannolikt har samma innebörd för konsumenten.

Kommissionens ger innan Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/775 obligatoriskt ska tillämpas (1.4.2020) mer detaljerade anvisningar om hur ursprungslandet för huvudingrediensen i ett livsmedel ska anges.

#### 6.10.4 Ursprungslandet för mjölk och en ingrediens i ett livsmedel (kött, mjölk)

Finland anser det nödvändigt att nationellt med jord- och skogsbruksministeriets förordning 218/2017 reglera angivandet av ursprungslandet för

- kött som används som ingrediens i ett livsmedel och maskinurbenat kött, (djurarter: nötkreatur, svin, får, get och fjäderfä)
- mjölk och
- mjölk som använts som ingrediens i en mjölkprodukt.

Skyldigheten att ange ursprungslandet gäller enkom i Finland tillverkade färdigförpackade livsmedel, som är avsedda för slutkonsumenten eller storhushåll. Förordningen trädde i kraft 1.6.2017 och gäller fram till 21.5.2019, men för förordningens giltighetstid ansöks om förlängning fram till 31.3.2020.

Om märkningen "Gott från Finland" ingår i märkningarna på ett livsmedel, behöver information om köttet och mjölken som använts som ingrediens inte separat ges på det sätt som förordningen förutsätter.

##### a) Hur ursprunget för kött som använts som ingrediens anges



Ursprungsmärkningen gäller kött och maskinurbenat kött från följande djurarter:

- nötkreatur
- svin
- får
- get
- fjäderfä

(Kött och maskinurbenat kött definieras i livsmedelsinformationsförordningen, bilaga VII, del B, stycke 17 och 18).

**Utgångspunkten är att ursprungslandet för kött som använts som ingrediens anges med märkningarna:**

”uppfött i (namnet på EU-staten eller staten utanför EU)  
och  
slaktat i (namnet på EU-staten eller staten utanför EU)”

Uppfödninglandet har för olika djurarters del definierats i följande lagstiftning:

- Nötkreatur: EPRf EG nr 1760/2000, 13 art. och
- Svin, får, get, fjäderfä: EPRf EU nr 1337/2013, 5 art.

**Exempel:**

...nötkött (uppfött i: Finland, slaktat i: Finland) eller  
...nötkött (uppfött i: Finland, slaktat i: Finland) eller  
...nötkött (uppfött och slaktat i: Finland).

**Om ett djur fötts, uppfötts och slaktats i ett och samma land, kan informationen om köttets ursprungsland ges på följande sätt:**

”Ursprung: landets namn” (namnet på EU-staten eller staten utanför EU)

**Exempel:**

...nötkött (ursprung: Finland) eller  
...nötkött (Finland) eller  
... finskt nötkött eller  
...märket Gott från Finland.

**Då djuren uppfötts och/eller slaktats i flera medlemsstater i EU eller länder utanför EU anges ursprungslandet på följande sätt:**



**Uppfött i:**

(förteckning över EU-staterna och/eller staterna utanför EU) eller uttrycken "flera EU-stater, "flera stater utanför EU" eller "flera EU-stater och stater utanför EU")

och

**Slaktat i:**

(förteckning över EU-staterna och/eller staterna utanför EU eller uttrycken "flera EU-stater, "flera stater utanför EU" eller "flera EU-stater och stater utanför EU")

I stället för uttrycket "flera EU-stater" kan användas uttrycket "EU".

**Exempel:**

...svinkött (uppfött i: Finland och Danmark\*, slaktat i Finland och Danmark\*), maskinurbenat svinkött (uppfött i: Danmark och Tyskland\*, slaktat i: Polen och Tyskland\*)

svinkött (uppfött och slaktat i: EU), maskinurbenat svinkött (uppfött och slaktat i: EU).

\*produkten ska alltid innehålla kött från ett djur som uppfötts och/eller slaktats i såväl landet X som landet Y

**Då djurens uppfödning- och/eller slaktland varierar till exempel under årets lopp används uttrycket:**

"Uppfött i: ("flera EU-stater" eller "flera stater utanför EU" eller "flera EU-stater och stater utanför EU") och

"Slaktat i: ("flera EU-stater" eller "flera stater utanför EU" eller "flera EU-stater och stater utanför EU")

**Exempel:**

...broilerkycklingkött (uppfött och slaktat i: flera länder utanför EU), nötkött (Sverige).

**b) Hur ursprungslandet för mjölk och mjölk som använts som ingrediens i mjölkprodukter anges**

Med mjölkprodukter och vissa motsvarande produkter avses i detta fall följande produkter:

- mjölk
- mjölkdrycker som har behandlats och/eller som har andra tillsatta ingredienser



- grädde, däribland matlagingsgrädde som har behandlats och/eller som har andra tillsatta ingredienser
- surmjölk, kefir, yoghurt, fil, kvarg och andra motsvarande syrade eller fermenterade mjölkprodukter (smaksatta och icke smaksatta)
- smör och andra mjölkbaserade fetter och oljor jämte matfetter som innehåller mjölk
- ost (lagrad och olagrad), smältost och ostprodukter

Ursprungslandet för mjölk som använts som ingrediens anges för såväl flytande som torkad mjölk (mjölkpulver).

Samma princip tillämpas i angivandet av ursprungslandet för mjölk som använts som ingrediens i mjölkprodukter som på kött, om landet där mjölken mjölkats varierar eller om mjölken samlats upp i flera länder.

**Utgångspunkten är att ursprungslandet för mjölk som använts som ingrediens anges med märkningarna:**

”Mjölkad i: (namnet på EU-staten eller staten utanför EU)”

Om mjölken eller mjölken som använts som ingrediens mjölkats, förpackats och bearbetats i ett och samma land kan informationen om landet som mjölken mjölkats i ges på följande sätt:

”Ursprung: landets namn” (namnet på EU-staten eller staten utanför EU).

**Exempel:**

...fettfri mjölk (mjölkad i: Finland), grädde (mjölkad i: Finland) eller

...fettfri mjölk (ursprung: Finland), grädde (ursprung: Finland)\* eller

...Mjölk (Finland)\* eller

...finsk mjölk\* eller

märket Gott från Finland.

\* mjölken uppsamlad, förpackad och bearbetad i ett och samma land

**Då mjölken samlats upp i flera EU-stater eller stater utanför EU:**

...”Mjölkad i: (förteckning över EU-staterna och/eller staterna utanför EU) eller

uttrycken ”flera EU-stater, ”flera stater utanför EU” eller

”flera EU-stater och stater utanför EU”)

**Exempel:**

...mjölk (mjölkad i: Finland och Sverige)\* eller





...mjölk (mjölkad i: flera EU-stater)

\* Produkten ska innehålla mjölk som mjölkats i såväl landet X som landet Y.

### **Då mjölken samlats upp i flera EU-stater eller stater utanför EU och staterna varierar:**

...Mjölkad i: ("flera EU-stater" eller "flera stater utanför EU" eller "flera EU-stater och stater utanför EU")

#### **Exempel:**

...mjölk (mjölkad i: flera EU-stater), fettfritt mjölkpulver (mjölkad i: flera EU-stater och stater utanför EU) eller

...mjölk (mjölkad i: EU), fettfritt mjölkpulver (mjölkad i: EU och flera stater utanför EU)

**Exempel. Ett bageri börjar tillverka pizza som bland annat innehåller medvurst och ost. Sim ingredienser i medvursten har använts nötkött, svinkött och späck.**

**Märkningarna om ursprungslandet för råvarorna i pizzan kan bli mycket långa. Hur anges köttets och ostens ursprungsland?**

I fallet i fråga ska ursprungsländerna för de olika köttslagen i medvursten dvs. nötköttet och svinköttet anges på det sätt som JSMf 218/2017 förutsätter. Späckets ursprungsland behöver inte anges, eftersom det inte är kött. Ostens eller den i osten använda mjölkens ursprungsland behöver inte heller anges, eftersom produkten som säljs är en pizza och inte en mjölkprodukt eller motsvarande produkt. Förordningen 218/2017 reglerar enbart angivandet av ursprungslandet för kött som använts som ingrediens, ursprungslandet för mjölk och ursprungslandet för mjölk som använts som ingrediens i mjölkprodukter.

Fler exempel finner du i skolningsmaterialet "Aktuellt om ursprungsmärkningar, på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

[Fler exempel i bakgrundspromemorian som behandlar detta ämne](#) (på finska).

### **6.10.5 Ursprungslandet för färskt kött som används på serveringsställen**

Ursprungslandet för kött eller köttfärs ska anges **skriftligen** på serveringsställen från och med 1.5.2019, **om** serveringsstället använder färskt, kylt eller fryst

- nötkött
- svinkött (från tamsvin)
- får- och getkött och



- fjäderfäkött (kött från höna, gås, anka, kalkon och pärlhöna.) vid tillverkning av livsmedel (måltider).

Angivandet av ursprungslandet för färskt kött som används på ett serveringsställe regleras av jord- och skogsbruksministeriets förordning 154/2019, med vilken man ändrar förordning JSMf 834/2014; ändringen träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021.

På ett serveringsställe tillämpas bestämmelsen på alla livsmedel (måltider) som serveras till konsumenten färdiga för konsumtion oberoende av om konsumenten konsumerar livsmedlet på serveringsstället eller tar det med sig. Bestämmelsen gäller också informationen som ska ges vid distansförsäljning, såsom då måltider kan köpas i en webbutik. Om maten överläts eller måltiderna serveras inriktat till konsumenten eller om livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet som avses i 13 § g momentet i livsmedelslagen, så krävs inte någon skriftlig information om köttets ursprungsland. Sådana tillställningar är privata tillställningar, såsom bröllop och begravningar jämte mat som serveras till patienterna på ett sjukhus eller inom måltidsservicen till äldre och måltiderna som serveras i fängelser. Detta undantag gäller också till exempel måltider som serveras under en restaurangdag.

Med kött avses kött från nötkreatur, svin, får och get jämte fjäderfä så som det definierats i livsmedelsinformationsförordningen, bilaga VII, del B, stycke 17. (mer om detta i punkt 6.4.1). Maskinurbanat kött, blod, hjärtat, levern, huvudets muskler, tungan eller svansens muskler betraktas inte som kött.

Med ursprungsland avses det land, där djuret som köttet erhållits från fötts upp. Uppfödninglandet för nötkött definieras på det sätt som sägs i artikel 13 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000. Uppfödninglandet för svinkött, får- och getkött och fjäderfäkött definieras på det sätt som sägs i artikel 5 i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013.

Om till exempel ett nötkreatur eller svin fötts, uppfötts och slaktats i ett och samma land, såsom Finland, så är köttets ursprungsland landet i fråga (i exemplet således Finland).

Livsmedelsverket anser att om ett livsmedel på ett serveringsställe är märkt med märket Gott från Finland som anger ursprungslandet för det färska köttet som använts som ingrediens i ett livsmedel (en måltid), så behöver den information om ursprungslandet som avses i förordning JSMf 154/2019 inte separat ges på det sätt som nämnts i § 7 a i förordningen.



Ursprungslandet för färskt kött som använts som en ingrediens är inte alltid tillgängligt med ett lands noggrannhet. Då kan informationen om ursprungslandetsättas med uttrycket:

- "flera EU-stater"
- "flera stater utanför EU"
- "flera EU-stater och stater utanför EU")

I stället för uttrycket "flera EU-stater" kan användas uttrycket "EU".

För mängden kött har inte fastställts några mängdkriterier. Även om mycket små mängder kött används på ett serveringsställe vid tillverkning av en produkt, ska köttets ursprungsland ändå skriftligen berättas för konsumenten.

Med serveringsställena avses bland annat fabriksmatsalar, anläggningsmatsalar, restauranger, lunchrestauranger, kaféer, snabbmatsrestauranger och gatukök.

Ursprungslandet för kött från häst eller vilt, såsom vildsvin eller älg behöver inte anges för maten som serveras, eftersom det inte finns några harmoniserade bestämmelser om angivandet av ursprunget för dem i EU.

På serveringsställena används som råvaror utöver färskt kött också köttberedningar och köttprodukter. Om ett serveringsställe använder köttberedningar eller köttprodukter vid tillverkning av sina produkter, behöver inte heller ursprungslandet för köttet i dem anges. Med en köttberedning avses färskt kött, inklusive finfördelat kött, till vilket livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som sålunda inte tar bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött. Med en köttprodukt avses bearbetade produkter som framställs genom bearbetning av kött eller genom vidarebearbetning av sådana bearbetade produkter och vars snittyta visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött. Med köttfärs (malet kött) avses benfritt kött som har finfördelats genom malning och som innehåller mindre än 1 % salt (EPRf EG nr 853/2004, bilaga 1).

På samma sätt som i fråga om ett livsmedels beteckning ska också informationen om ursprungslandet för det kött som använts som ingrediens i ett livsmedel från och med 1.5.2019 ges skriftligen på ett serveringsställe. Informationen behöver inte vara tryckt på menyn eller ges till varje person separat, utan informationen kan ges i en tydlig broschyr som är lätt att få syn på eller på något annat sätt, såsom på en tavla eller i elektroniskt format till exempel på en datorskärm.



**Exempel.** Om man i en restaurang tillverkar köttfärslimpa av färsk köttfärs av nöt, ska köttets ursprungsland anges. Om köttfärsmassan däremot kommer färdigt marinerad (köttberedning) eller tillagad (köttprodukt), så är det inte obligatoriskt att ange ursprungslandet för konsumenten.

**Exempel. Ska ursprungslandet för nötköttet i köttfärssoppa anges i skolans matsal, om soppan tillverkas av djupfryst köttfärs i ett centralkök, varifrån den enbart transporteras till skolans matsal?**

Ja, ursprungslandet för den använda djupfrysta köttfärsen ska anges i skolans matsal.

**Exempel: Om man i en restaurang marinerar färska bröstfiléer av broilerkyckling, som sedan tillagas, ska köttets ursprungsland då anges?**

Ja, köttets ursprungsland ska anges till exempel på följande sätt:

- bröstfilé av broilerkyckling (ursprungsland Finland) eller bröstfilé av broilerkyckling (Finland) eller
- bröstfilé av broilerkyckling (EU) eller bröstfilé av broilerkyckling (utanför EU), om information om broilerkycklingens ursprungsland inte är tillgänglig med landets noggrannhet.

**Exempel. Till en restaurang kommer färdigt marinerade bröstfiléer av broilerkyckling som tillagas. Ska köttets ursprungsland anges?**

Köttets ursprungsland behöver då inte anges, eftersom bröstfiléerna som kommer till restaurangen är köttberedningar.

**Exempel. I köket i en lunchrestaurang brynes fryst älgkött, som används för tillredning av älgskav. Ska köttets ursprungsland anges?**

Det krävs inte att köttets ursprungsland anges, eftersom kravet att ange ursprungslandet för kött inte gäller kött från vilt.

Fler exempel finner du i en promemoria om JSMf 154/2019 som du finner på jord- och [skogsbruksministeriets webbplats på sidan 61](#).

#### 6.10.6 Andra särskilda bestämmelser

- Särskilda bestämmelser om angivandet av ett livsmedels ursprungsland har meddelats bland annat för kött från nötkreatur, svin, får, get och fjäderfä, fiskeriprodukter, honung, olivolja jämte frukt och grönsaker (Tabell 9).
- Man har också ansett att köttets ursprung ska anges för sådana köttberedningar, som tillverkas så att tillverkningen inte väsentligt



förändrar produktens egenskaper (såsom en marinerad eller smaksatt beredning), om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten.

- Om registreringen av jordbruksprodukter och livsmedel som garanterade traditionella specialiteter har meddelats särskilda bestämmelser som gäller angivandet av ursprunget (Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel).
- Fisk och fiskeri- och vattenbruksprodukter får bjudas ut till slutkonsumenten i detaljhandeln endast, om man samtidigt anger artens handelsnamn, artens vetenskapliga namn, produktionsmetoden (fångad till havs, fångad i insjövattnen eller odlad) typen av fångstredskap och zonen., inom vilken produkten har fångats eller odlats. (Dessa krav tillämpas ändå inte på små mängder (högst 50 euro/dygn) fiskeriprodukter, som antingen fiskare eller vattenbruksproducenter levererar direkt till konsumenten).
- Hel färsk frukt och hela färska grönsaker kan saluhållas endast, om deras ursprungsland angivits. Frukters och grönsakers ursprung ska anges med ursprungslandets hela namn eller allmänt använda namn. Om jordgubbar till exempel plockats i Estland och förpackats i Finland, ska Estland anges som ursprungsland.
- På förpackningen till honung ska anges ett eller flera ursprungsländer i vilka produkten samlats in. Om honungen härstammar från flera än en medlemsstat eller från ett tredje land, kan märkningen ersättas med någon av följande märkningar: "Blandning av EU-honung", "Blandning av icke-EU-honung", "Blandning av EU-honung och icke-EU-honung".
- Med "ursprungsmärkningen" på förpackningen till olivolja avses en geografisk beteckning på förpackningen eller en etikett som fästs på förpackningen. Olivoljans ursprung anges allt enligt det, hurdan olivolja det rör sig om, var oliverna plockats och pressats. (Undantagsvis får förpackningar med olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja eller med olja av olivrestprodukter inte förseas med någon ursprungsmärkning.)

#### **I ursprungsmärkningarna på olivolja ska finnas endast:**

- a. då det rör sig om olivoljor, som härstammar från en medlemsstat eller ett tredje land, i tillämpliga delar en hänvisning till medlemsstaten i fråga, unionen eller det tredje landet i fråga;



- b. då det rör sig om blandningar av olivoljor, som härstammar från flera än en medlemsstat eller flera än ett tredje land, i tillämpliga delar ett av följande omnämmanden:
- "blandning av olivoljor från Europeiska unionen" eller en hänvisning till unionen
  - "blandning av olivoljor från tredjeland" eller en hänvisning till tredjelandsursprunget
  - "blandning av olivoljor från unionen och tredjeland" eller en hänvisning till unionen och tredjelandsursprunget; eller
- c. en sådan skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning som avses i förordning (EU) nr 1151/2012 i enlighet med bestämmelserna om den berörda produktspecifikationen.

**En ursprungsbenämning med namnet på en medlemsstat eller unionen ska motsvara det geografiska område där de berörda oliverna skördats och där oljan pressats ur oliverna.**

- I de fall oliverna har skördats i en medlemsstat eller tredjeland som inte motsvarar det land där den fabrik som extraherat oljan ur oliverna ligger, ska följande anges i ursprungsbenämningen: "Jungfruolja (extra) framställd i (unionen eller den berörda medlemsstaten) av oliver som skördats i (unionen, den berörda medlemsstaten eller det berörda tredjelandet)".

#### **6.10.7 Ett livsmedel som härstammar från en israelisk bosättning**

EU erkänner inte Israels suveränitet inom de territorier som Israel i juni 1967 ockuperade dvs. Golanhöjderna, Gazaremsan och Västbanken, inklusive östra Jerusalem, och betraktar dem inte som en del av Israels territorium oberoende av deras rättsliga status i Israels nationella lagstiftning. Om en produkt kommer från Golanhöjderna eller Västbanken (östra Jerusalem inbegripet), betraktas märkningen "Produkt som härstammar från Israel" som felaktig och vilseledande. Om en produkt härstammar från bosättningar på Golanhöjderna eller Västbanken, ska ursprungsmärkningen kompletteras med uttrycket "Israelisk bosättning" eller någon annan motsvarande märkning till exempel inom parentes. Man kan således till exempel använda märkningen "Golanhöjderna (Israelisk bosättning)" och "Västbanken (Israelisk bosättning)". På Gazaremsan har inte funnits bosättningar sedan år 2005 så området kan anges med namnet på området i fråga.

Tekniskt utövar tullarna inom EU-området tillsyn över det exakta ursprunget för produkter som angetts vara av israeliskt ursprung med hjälp av deras tillverknings-



eller produktionsställens postnummer. De israeliska bosättningarnas postnummerkatalog är numera offentlig.

[EU:s tillkännagivande 2015/ C 375/05 om detta kan du läsa under.](#)

### 6.10.8 Frivilliga ursprungsmärkningar

Märkena Gott från Finland, Nyckelflaggan, Hjärtbladsflaggan och Bäst i landskapet är till exempel frivilliga ursprungsmärkningar, för vilka vissa kriterier gäller. Det är ändå skäl att observera att en användning av dem inte i allmänhet kan ersätta verbal information om ett livsmedels ursprungsland; ett undantag till detta är användningen av Gott från Finland på sådana livsmedel som regleras av den nationella förordningen (JSMf 218/2017).

Mer information om de frivilliga ursprungsmärkena

- [Gott från Finland](#)
- [Nyckelflaggan](#)
- [Hjärtbladsflaggan](#)
- [Bäst i landskapet](#). (på finska)

### Användning av enbart finska flaggan på förpackningar

Enbart finska flaggan används ibland i samband med produkter för att symbolisera att produkten är finländsk och inhemsk. Begreppen finländsk och inhemsk är ändå mer omfattande än begreppet ursprungsland till sin innebörd och därför kan användning av finska flaggan i samband med ursprungslandet i vissa fall vilseleda köparen. I sammansatta livsmedel kan tillverkningslandet eller tillverkningsregionen vara något annat än det land eller den region, från vilket eller vilken råvarorna som använts i produkten härstammar. Användning av finska flaggan vilseleder då konsumenten, om en produkt är tillverkad i Finland, men råvarorna till produkten härstammar från något annat land. Om finska flaggan används på en förpackning, ska såväl tillverkningen av produkten som råvarorna i sin helhet eller till största delen vara inhemska, i annat fall vilseleder en användning av flaggan konsumenten. (Det är till exempel inte möjligt att få alla kryddor i Finland.) Verbal information om ett livsmedels ursprungsland kan inte ersättas enbart med finska flaggan.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2, stycke 2 g), artikel 3 och 26



- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna 834/2014, 7 och 8 §; ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 952/2013 om unionens tullkodex (omarbetning) art. 60
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 2018/775
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ursprungsmärkning av vissa livsmedel (218/2017); gäller fram till 21.5.2019, men för förordningens giltighetstid ansöks om förlängning fram till 31.3.2020.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung (392/2015)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, om ändring av rådets förordningar (EG) nr 1184/2006 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 104/2000, kapitel IV
- Rådets förordning (EG) nr 1224/2009, art. 58
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1418/2013 om produktions- och saluföringsplaner enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1420/2013
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter, artikel 13, stycke 2 a och 5 b, artikel 14
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning av nötkött (434/2008)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 75 och 76 och bilaga I, del IX: Frukt och grönsaker, bilaga VII, del VIII: Beskrivningar och definitioner avseende olivolja och olja av olivrestprodukter





- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker, artikel 5 och bilaga I (inkluderande ändringarna i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 594/2013)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 om saluföringsnormer för olivolja, artikel 4 och 5 (inkluderande ändringarna i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1335/2013).

**Anvisningar**

- [Eviras anvisning 16024](#). Märkning och spårning av nötkött.

## 6.11 Livsmedelspartiets identifieringskod

Finska: \*elintarvike-erän tunnus (livsmedelspartiets kod)

Engelska: \*the identity code of the lot (partiets identifieringskod)

\*lot number (partinummer)

Med ett **livsmedelsparti** avses ett antal försäljningsenheter av ett livsmedel som har tillverkats, beretts eller förpackats under praktiskt taget samma förhållanden.

Observera att ett parti tillverkats av samma råvaror och i samma produktionsförhållanden och att ett parti högst kan ha storleken av en dags produktion. Sålunda kan till exempel livsmedel som producerats samma dag av samma råvara bilda ett livsmedelsparti. Livsmedel som producerats olika dagar ska försees med olika partikoder.

Identifieringskoden för ett livsmedelsparti specificerar produkterna som ingår i ett och samma parti. Ett parti som konstaterats eller misstänks strida mot bestämmelserna kan med hjälp av koden vid behov snabbt identifieras och spåras och återkallas från marknaden. Livsmedelsföretagaren svarar för att ett parti specificeras och att koden märks ut på förpackningen.

Livsmedelspartiets kod ska tydligt skilja sig från andra märkningar på förpackningen. Vid behov ska bokstaven "L" placeras framför koden, om koden inte annars tydligt skiljer sig från de andra märkningarna på förpackningen. Särskilt i sådana fall, då det till exempel finns många siffer- eller bokstavsserier på en förpackning, är det nödvändigt att specificera koden med bokstaven "L" (Lot = parti).



Godtagbara partikoder är till exempel följande märkningar på partierna:

L 125, LOT N3

Batch 1486-1

Partikoden kan ersättas med en märkning som hänför sig till livsmedlets hållbarhetstid (bäst före/sista förbrukningstidpunkt/sista förbrukningsdag) förutsatt att man åtminstone anger dagen och månaden uttryckligen i denna ordningsföljd.

På portionsförpackningar till glass och saft- och limonadis kan livsmedelspartiets kod utelämnas, om märkningen i fråga finns på gruppförpackningen till dessa produkter.

Ett oförpackat livsmedelspartis identifikationskod och vid behov bokstaven "L" ska märkas ut på transportförpackningen, -kärlet eller -lådan, och om sådan saknas, i behöriga handelsdokument.

Om färdigförpackade livsmedel saluhålls i form av distansförsäljning, är det inte obligatoriskt att ange livsmedelspartiets identifieringskod innan köpet avslutas.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/91/EU om identifikationsmärkning av livsmedelspartier
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 5 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021.

## 6.12 Förvaringsanvisning

- Finska:       \*säilytysohje (förvaringsanvisning)  
                  \*säilytysolosuhteet (förvaringsvillkor)
- Engelska:    \*storage conditions (förvaringsvillkor)

Enligt artikel 9 och 25 i livsmedelsinformationsförordningen ska särskilda förvarings- och/eller användningsvillkor vid behov märkas ut på förpackningen till ett livsmedel. Märkningen krävs i sådana fall, då en temperatur som avviker från rumstemperaturen eller andra särskilda förvarings- eller användningsvillkor (såsom förvaring på en torr och mörk plats) krävs för att en produkt ska hålla sig fram till den angivna tidpunkten eller det är möjligt att köparen inte vet hur produkten ska förvaras. Företagaren svarar för bedömningen av behovet av en förvaringsanvisning.



Förpackningar till sådana mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel, som avses i bilaga X till livsmedelsinformationsförordningen, ska ändå alltid förse med en förvaringsanvisning. Syftet med förvaringsanvisningen är att säkerställa att den öppnade förpackningen förvaras på rätt sätt ända fram till sista förbrukningsdagen. Till minsta hållbarhetstiden, bäst före datummärkningen, ska vid behov bifogas en förvaringsanvisning som garanterar att produkten håller sig den tid som angetts.

Förvaringsanvisningen kan också gälla enbart produkten efter att förpackningen öppnats. I förvaringsanvisningen för frysvara ska ingå en rekommendation om hur länge livsmedlet håller sig öppet i kylskåpets frysack eller i en frysbox (se exemplet på förvaringsanvisning för djupfrost fisk i punkt 9.1.1).

#### **Exempel. Förvaringsanvisning för köttfärs.**

Förvaras i en temperatur på högst + 4 °C.  
Sista förbrukningsdag 15.11.2019.

Köttfärs som tillverkats i en detaljhandelsbutik får säljas tillverkningsdagen och dagen därpå och påskriften "sista förbrukningsdag" ska gälla dagen efter att köttet malts.

För oförpackade livsmedel ska på ett detaljhandelsställe också ges nödvändiga förvarings- och användningsvillkor till slutkonsumenten.

#### **Särskilda bestämmelser**

I särskild lagstiftning ingår bestämmelser som säger att en förvaringsanvisning är obligatorisk på förpackningen till ett livsmedel bland annat i följande fall:

- På frysvaror skall utöver minsta hållbarhetstiden också anges den tid, som konsumenten kan förvara frysvaran och en förvaringsanvisning, av vilken förvaringstemperaturen framgår.
- Enligt författningarna om medel som förbättrar livsmedel ska förpackningen till en tillsats eller arom vid behov förse med en förvaringsanvisning.
- Förpackningar till matpotatis ska förse med en förvaringsanvisning och förpackningsdatumet eller minsta hållbarhetstiden. Förvaringsanvisningen kan anges till exempel på följande sätt: "Förvaras skyddad mot ljus och i en temperatur på högst + 10 °C".



- För vissa livsmedel kan förvaringsanvisningen utelämnas på produktens portionsförpackningar, om påskriften finns på produktens gruppförpackning.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 25.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 7 och 8 §; ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, kapitel IV, artikel 22 – 23
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, kapitel IV, artikel 15
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1367/2011) om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler, 7 och 14 §.

## 6.13 Bruksanvisning

- Finska:        \*käyttöohje (bruksanvisning)
- Engelska:    \*directions for use (bruksanvisning)  
                  \*conditions of use (användningsvillkor)

Förpackningen till ett livsmedel ska försees med en bruksanvisning, om det utan en sådan är svårt att använda livsmedlet på rätt sätt. Livsmedelsföretagaren svarar för att förpackningen försees med en sådan märkning. Bruksanvisningen kan också vara varningsfraser, varningsmärkningar, om vilka du finner mer information i stycket 6.13.1. Bruksanvisningen kan också samtidigt vara en doseringsanvisning.

Ett livsmedels bruksanvisning ska vara så utarbetad, att livsmedlet med hjälp av den kan användas på ett ändamålsenligt sätt. Bruksanvisningen ska ges i form av ord och siffror. Bilder och symboler är endast en extra metod att ge denna information. Bilderna och symbolerna är inte i sig tillräckliga.



Märkningen krävs i sådana fall, då ett utelämnande av bruksanvisningen kan medföra hälsoskada eller ekonomisk skada eller om det är möjligt att produkten annars används på fel sätt. I märkningarna på förpackningen till produkter som förutsätter tillredning, såsom soppingredienser, ska alltid finnas en bruksanvisning (tillredningsanvisning). Det samma gäller om en produkt är ny och därför ännu obekant för konsumenten.

### 6.13.1 Varningsfraser som bruksanvisning

Finska: \*varoituserkintä (varningsmärkning)

Engelska: \*warning (varning / varningsmärkning)

För att konsumenten ska skyddas mot eventuella hälsorisker ska förpackningen vid behov vara försedd med särskilda bruksanvisningar, som till exempel är varningsfraser. Bilder och symboler som varningsmärkningar är inte i sig tillräckliga. Användning av bilder och symboler är endast en extra metod att förse förpackningar med varningsmärkningar.

Att förpackningar ska förses med varningsmärkningar regleras också separat av vissa produktspecifika författningar (nedan punkt 6.13.2). Till övriga delar bedömer företagaren om sådana märkningar behövs, eftersom företagaren svarar för att livsmedlen han tillverkar eller hanterar är säkra.

Livsmedelsverket har gett anvisningar om hur förpackningarna till vissa livsmedel (livsmedel som innehåller koffein, kosttillskott som innehåller ingefära och torkade bönor) ska förses med varningsmärkningar.

Vid bedömning av behovet av en varningsmärkning kan man som riktgivande hjälp ta: Tabellbilaga 1 i boken [Tillsammans kring matbordet - kostrekommendationer till barnfamiljer](#).

Mer om [närlings- och kostrekommendationer](#).

#### **Exempel på bruksanvisningar för vissa livsmedel:**

##### **Bruksanvisning för saft**

På förpackningen till saft ska finnas en utspädningsanvisning och ordet ”koncentrat”, om saften är avsedd att spädas ut.



### Tillrednings- och bruksanvisning för mikropopcorn

Vik ut påsen och lägg den i mikrougnen enligt påskriften ”denna sida uppåt”. Ställ ugnen på full effekt och låt allt enligt ugnens effekt popcornen poppa i 2 - 4 minuter tills poppningsintervallen är 2 - 3 sekunder. Ta påsen ur ugnen och skaka om. Öppna påsen genom att dra i pilarnas riktning. Varning: Innehållet hett.

### Livsmedelsverket rekommenderar att

- förpackningen till **gås- och ankägg** eller en broschyr förses med en varningsmärkning (såsom ”Det kan vara skadligt för hälsan att förtära äggen om de inte har kokats i minst tio minuter”).
- en **allergenrest** såsom nötter, anges med märkningen ”Kan innehålla spår av [till exempel hasselnöt] / rester av hasselnötter” och på finska ”Saattaa/voi sisältää pieniä määriä [esimerkiksi hasselpähkinää] / [hasselpähkinä]jäämiä”.
- förpackade ingefäraprodukter och ingefärate och kosttillskott som innehåller ingefära ska förses med varningsmärkningen: ”Rekommenderas ej för gravida kvinnor”.
- man vi behov varnar om **hagel** på förpackningen eller i en broschyr, till exempel genom att märka förpackningen med ”Kan innehålla hagel” Även om man försöker ta bort haglen ur vilt före detaljhandeln, kan sådana ändå bli kvar i köttet, i synnerhet i småvilt (bland annat fåglar) som skjuts med små hagel.
- **om att torkade bönor ska behandlas** ges alltid en varning och bruksanvisning. Bönor får inte ätas obehandlade. De ska blötläggas över natten, sköljas av och kokas i minst ... tid. Koktiderna för olika bönor finner du på Livsmedelsverkets webbplats.
- Då **fisken escolar** (*Lepidocybium flavobrunneum*) saluhålls ges en tillredningsanvisning som innehåller en varning, exempel ”Fisken ska tillagas så att största delen av fett försvinner ur fisken (till exempel genom grillning). Fett från fisken får inte användas för tillredning av sås.” Escolar innehåller rikliga mängder osmält fett som intaget kan medföra tarmsymptom (bland annat fettdiarré)”.
- om **alkoholprodukter**, såsom olika sötsaker har en **alkoholhalt som överstiger 2,8 viktprocent**, ska på förpackningen anges att de inte lämpar sig för barn på grund av den skadliga inverkan på hälsan som alkoholen har (mer om detta i punkterna 5.2 och 6.14).



### 6.13.2 Särskilda bestämmelser

I särskild lagstiftning ingår bestämmelser som säger att en bruksanvisning är obligatorisk på förpackningen till vissa livsmedel och hurdan bruksanvisning ett visst livsmedel kräver.

- På förpackningen till en tillsats eller arom ska vid behov finnas en bruksanvisning.
- Naturliga mineralvatten med en fluorhalt som överstiger 1.5 mg/l ska vara försedda med påskriften "Innehåller mer än 1.5 mg/l fluorid. Bör inte intas regelbundet av spädbarn och barn under sju år".
- På förpackningen till barnmat ska anges en åldersrekommendation. I handels- och industriministeriets beslut om modersmjölksersättningar och tillskottsnäring finns noggrannare bestämmelser om bruksanvisningar för modersmjölksersättning och tillskottsnäring avsedd för barn under ett år.
- På förpackningen till stenmurklor ska finnas en anvisning om hur svampen skall behandlas och en varning om att svampen är giftig. Livsmedelsverket anser att behandlingsanvisningen ska lyda så här:

"Obehandlad är stenmurklan giftig. Stenmurklor ska kokas två gånger i rikligt med vatten (1 del svamp till 3 delar vatten) i minst fem minuter och sköljas väl i rikligt med vatten efter varje kokning. När murklor konserverats genom torkning ska de blötläggas i vatten i minst två timmar innan de används (10 g svamp och 2 dl vatten). Efter blötläggningen ska murklorna kokas två gånger på samma sätt som om de var färska. När murklor torkas eller kokas ska ventilationen vara god. Det vatten som murklorna har blötlagts eller kokats i får inte användas vid matlagning."

- Tilläggsmärkningarna som användning av vissa sötningsmedel förutsätter framgår av punkt 6.15, tabell 10.
- Förpackningen till kosttillskott ska bland annat förses med den rekommenderade dagliga dosen och ett omnämnande om att kosttillskott inte bör användas som ett alternativ till en varierad kost. Förpackningen till kosttillskott ska förses med varningsmärkingar om att den angivna rekommenderade dagliga dosen inte får överskridas och att produkten ska förvaras utom räckhåll för små barn.
- Förpackningen till honung ska förses med ett omnämnande om att honung inte får ges till barn under 1 år.



## **Anvisningar om hur halten akrylamid kan minskas**

[I Kommissionens s.k. akrylamidförordning \(EU\) 2017/2158](#) åläggs

livsmedelstillverkarna att vidta reducerande åtgärder som påverkar akrylamidhalterna. Livsmedelsföretagare ska också vid behov ge slutkonsumenten livsmedlets bruks- och tillredningsanvisningar för att säkerställa att akrylamidhalten i slutprodukten ligger så mycket under referensvärdet som fastställts för akrylamid som det skäligen är möjligt. I bruks- och tillredningsanvisningarna som krävs ingår bland annat tillagningsmetoder som anger tiden, temperaturen och mängden för ugn / fritös / stekpanna. De rekommenderade anvisningarna ska vara tydliga på förpackningarna till produkterna.

Företagaren ska bekräfta de rekommenderade tillagningsmetoderna skilt för olika typer av produkter för att säkerställa att produkternas sensoriska kvalitet är optimal med den ljusaste godtagbara färgen i varje preciserade tillagningsmetod (såsom fritösen, ugnen) och att akrylamidhalten i produkterna ligger under referensvärdet som fastställts i akrylamidförordningen. Att livsmedlen har korrekt tillagningsgrad hanteras bl.a. med timers, kurvdiagram, färgkartor (såsom USDAs Munsell) och tydliga bilder, av vilka önskade färger på slutprodukten framgår. Mer om detta på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

## **Drycker med hög koffeinhalt eller livsmedel som berikats med koffein**

Förpackningen till drycker som innehåller koffein (med undantag för sådana drycker som är baserade på kaffe eller te eller är tillverkade av extrakt av kaffe eller te och vilkas beteckning innehåller ordet "kaffe" eller "te") som färdiga att konsumeras innehåller mer än 150 mg koffein/l, oavsett källa ska i samma synfält som dryckens beteckning förse med omnämmandet "Hög koffeinhalt". " Rekommenderas inte för barn eller gravida kvinnor" åtföljt av dryckens koffeinhalt inom parentes (... mg/100 ml)". (Livsmedelsverket har instruerat att produkterna, såsom energidrycksförpackningarna, utöver varningsfrasen ovan ska förse med en bruksanvisning och högsta intaget per dygn exakt uttryckt (till exempel Högst två burkar per dygn.)

Förpackningarna till andra produkter än drycker, såsom sötsaker, tuggummin och chokladstänger, som berikats med koffein i fysiologiskt syfte, ska förse med följande information: "Innehåller koffein. Rekommenderas inte för barn eller gravida kvinnor" i samma synfält som livsmedlets beteckning och efter det ska inom parentes märkas ut halten koffein i milligram per 100 gram. I märkningarna på förpackningen till kosttillskott ska koffeinhalten märkas ut per rekommenderad daglig dos. (Livsmedelsverket har instruerat att produkterna utöver varningsfraserna ovan ska





förses med en bruksanvisning och högsta intaget per dygn exakt uttryckt, såsom "Högst en ask per dygn".)

**Livsmedel som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra**

Konfektyrer eller drycker som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnena) eller av lakritsrot (*Glycyrrhiza glabra*) i en koncentration av 100 mg/kg eller 10 mg/l eller däröver.

- Märkningen: "Innehåller lakrits" ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen, om inte ordet "lakrits" redan finns i ingrediensförteckningen eller i livsmedlets beteckning. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

Konfektyrer som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnena) eller av lakritsrot (*Glycyrrhiza glabra*) i en koncentration av 4 g/kg eller däröver:

- Märkningen "Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion" ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

Drycker som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnena) eller av lakritsrot (*Glycyrrhiza glabra*) i en koncentration av 50 mg/l eller däröver, eller 300 mg/l eller däröver för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol:

- Märkningen "Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion" ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

**Livsmedel med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar**

- 1) "Med tillsats av växtsteroler" eller "med tillsats av växtstanoler" i samma synfält som livsmedlets beteckning.
- 2) Mängden av tillsatta fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar (uttryckt i procent eller som gram av fria växtsteroler/växtstanoler per 100 g eller 100 ml av livsmedlet) ska anges i ingrediensförteckningen.



- 3) Meddelande om att varan är avsedd enbart för personer som vill sänka kolesterolhalten i blodet.
- 4) Meddelande om att patienter som tar kolesterolsänkande läkemedel endast bör inta varan under medicinsk övervakning.
- 5) Väl synligt meddelande om att livsmedlet från närings synpunkt kan vara mindre lämpligt för gravida och ammande kvinnor samt barn under fem år.
- 6) Råd om att livsmedlet ska användas som en del av en balanserad och varierad kost som innefattar regelbundet intag av frukt och grönsaker för att upprätthålla karotennivåerna.
- 7) I samma synfält som meddelandet enligt punkt 3 ovan: meddelande om att intag av mer än 3 g per dag av tillsatta växtsteroler/växtstanoler bör undvikas.
- 8) En definition av en portion av livsmedlet eller livsmedels ingrediensen i fråga (helst i g eller ml) med uppgift om hur mycket växtsteroler/växtstanoler en portion innehåller.

**En företagare som överläter obehandlad mjölk till en konsument ska skriftligen ge konsumenten följande information i samband med överlåtelsen:**

- 1) produkten består av obehandlad mjölk
- 2) produkten kan innehålla sjukdomsalstrande mikrober
- 3) de som hör till en riskgrupp ska inte avnjuta produkten utan värmebehandling
- 4) till riskgrupperna hör barn, åldringar, gravida kvinnor och personer med en allvarlig primärsjukdom
- 5) produktens transport- och förvaringstemperatur samt den sista förbrukningsdagen.

Informationen ska dessutom hållas tydligt tillgänglig för konsumenten på överlåtelsestället med undantag av om den obehandlade mjölken överläts till konsumenten i en detaljhandelsförpackning. En förpackning med obehandlad mjölk ska vara försedd med den ovan nämnda informationen. Om den obehandlade mjölken serveras till en konsument för förtäring på samma plats, räcker det att informationen hålls tydligt synlig för konsumenten på överlåtelsestället. Information om transport- och förvaringstemperaturen jämte sista förbrukningsdagen behöver då inte ges. Dessa krav tillämpas utöver på obehandlad mjölk också på annan icke-värmebehandlad mjölk.

- Förpackningarna till livsmedel som innehåller salatrium ska vara försedda med omnämmandet "energireducerat fett (salatrium)" i märkningarna på förpackningen till produkten eller i ingrediensförteckningen på produkter som innehåller salatrium. I märkningarna ska anges att överdriven



konsumtion kan leda till mag-tarmstörningar. I märkningarna ska också anges att produkten inte är avsedd att konsumeras av barn.

- Förpackningar till livsmedel som innehåller vissa livsmedelsfärger (Sunset yellow (E 110), kinolingult (E 104), azorubin (E 122), allurarött (E 129), tartrazin (E 102) och Ponceau 4R (E 124) förutsätts vara försedda med följande varningsfras i samband med färgens namn (eller E-nummer): "Kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration". Mer om detta i punkt 6.2.8).

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9, 10 och 25 och bilaga III
- Europaparlamentets och rådets förordning (1924/2006/EG) om näringspåståenden och hälsopåståenden, artikel 10
- Kommissionens beslut (EG) nr 2003/867 om tillstånd för utsläppande på marknaden av Salatrim som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97, artikel 1 - 2.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, artikel 24, bilaga V
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, kapitel IV, artikel 15
- Kommissionens förordning (EU) 2017/2158 om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel
- Kommissionens direktiv (2003/40/EG) om fastställande av förteckningen över, gränsvärden för halter av och märkningsuppgifter för beståndsdelarna i naturligt mineralvatten samt villkor för behandling av naturligt mineralvatten och källvatten med ozonberikad luft, artikel 4, stycke 1 – 2 (Direktivet har verkställts med jord- och skogsbruksministeriets förordning 166/2010, 1 §)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 7 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung 392/2015



- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013), 4 § (ändring 83/2017)
- Handels- och industriministeriets förordning om om vissa former av konserverad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk (458/2003; ändring HIMf 1107/2007) 5 §
- Handels- och industriministeriets förordning om modersmjölksersättning och tillskottsnäring (1216/2007) 12 § (tillämpas fram till 21.2.2020)
- Handels- och industriministeriets beslut om barnmat (789/1997) 10 §
- Handels- och industriministeriets förordning om livsmedel för speciella medicinska ändamål (406/2000) 9 - 10 § (ändring 729/2007, tillämpas fram till 21.2.2019)
- Handels- och industriministeriets beslut om bantningspreparat (904/1997) 8 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010), 5 §

## 6.14 Alkoholhalten

Finska: \*alkoholipitoisuus (alkoholhalt)

Engelska: \*alcohol content (alkoholhalt)

Begreppet livsmedel som innehåller alkohol har behandlats i **punkt 5.2.** i denna handbok.

Med ett **alkoholhaltigt ämne** avses ett sådant ämne eller en sådan produkt, som innehåller mer än 1,2 volymprocent etylalkohol. Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården, Valvira, styr och övervakar egenkontrollen hos dem som tillverkar och importerar alkoholdrycker som innehåller mer än 2,8 volymprocent alkohol och svarar för övervakningen av alkoholprodukter. På [Valviras webbplats](#) finner du Valviras anvisning om märkningarna på förpackningar till alkoholdrycker.

Alkoholhalten ska anges som volymprocent på förpackningen till en dryck som innehåller alkohol, om alkoholhalten i drycken överstiger 1,2 volymprocent (Livsmedelsinformationsförordningen, artikel 9).

Alkoholhalten räknas som etanolhalt i det slutliga livsmedlet (hela livsmedlet) och anges för drycker i volymprocent och för fasta livsmedel i viktprocent.



Den faktiska alkoholhalten i drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ska anges med högst en decimal. Den ska följas av angivelsen "volymprocent" och får föregås av ordet "alkohol" eller förkortningen "alk.". Alkoholhalten ska bestämmas vid 20 °C.

I märkningarna på drycker som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol tillämpas inte kraven på en ingrediensförteckning och näringsdeklaration. Om man på förpackningen till en alkoholdryck ändå frivilligt vill ange dryckens näringsvärde för konsumenten, ges då antingen obligatorisk information om näringsvärdet eller enbart information om energivärdet.

Kommissionen kom i mars 2017 med en rapport om märkningarna på alkoholdrycker. Enligt rapporten har inte framförts några tydliga grunder att befria alkoholdrycker från en näringsdeklaration. Man har inte heller sett det nödvändigt att separat reglera alkoholhaltig läsk (alkopops). De europeiska föreningarna som representerar alkoholdrycker kom i mars 2018 med ett förslag till kommissionen som gällde självreglering. I det frivilliga förslaget anförs bland annat att branschen kunde utvärdera hur självregleringsåtgärderna omsätts i praktiken år 2021. Kommissionen kommer senare att komma med ett tillkännagivande om saken, i vilket man tar ställning till branschens förslag och till det, om det föreligger något behov av att ännu separat reglera saken. Mer om detta på [kommissionens webbplats](#).

**Alkoholdrycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ska märkas med följande information:**

- dryckens beteckning
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans
- dryckens nettokvantitet
- minsta hållbarhetstiden (bäst före-datomet) eller sista förbrukningstidpunkten (vid behov)
- särskilda förvarings- och/eller användningsvillkor vid behov
- bruksanvisning vid behov, bl.a. en varningsmärkning om vissa ämnen (koffein, lakrits, se punkt 16.3.2. ovan)
- livsmedelsföretagarens namn eller firmanamn och adress (tillverkarens, förpackarens eller den i EU verkande säljarens namn och adress)
- ursprungslandet eller härkomstplatsen, om ett utelämnade kunde vilseleda konsumenten
- dryckens faktiska alkoholhalt i volymprocent.
- livsmedelspartiets identifieringskod (i stället för denna märkning kan man använda sig att uttryck som hänför sig till hållbarhetstiden såsom "bäst



före" och ett datum eller "sista förbrukningstidpunkt" förutsatt att denna anges med minst dagen och månaden)

- märkning om att sötningsmedel använts (se punkt 16.5).

På förpackningen till följande drycker som innehåller alkohol är det inte obligatoriskt att ange minsta hållbarhetstiden (bäst före-datumet):

- drycker, som innehåller minst 10 volymprocent alkohol
- viner, starkviner, mousserande viner, kryddade starkviner och liknande produkter framställda av andra frukter än druvor samt drycker som faller under KN-numret 2206 00 och som har framställts av druvor eller druvmust.

Om drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra i en koncentration av 300 mg/l eller däröver, ska på förpackningen anges följande: "Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion". Informationen ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

#### **Alkoholpreparat:**

Livsmedelslagstiftningen reglerar inte angivandet av alkoholhalten i ett fast livsmedel. Det reglerades tidigare av handels- och industriministeriets förordning 1084/2004 som har upphävts.

Livsmedelsverket rekommenderar att det fortsättningsvis frivilligt anges för konsumenten på förpackningen, om alkoholhalten i ett fast livsmedel överstiger 1,8 viktprocent. Livsmedelsverket rekommenderar också att, om alkoholpreparat, såsom olika sötsaker, har en alkoholhalt som överstiger 2,8 viktprocent, så ska på förpackningen anges att de inte lämpar sig för barn på grund av den skadliga inverkan på hälsan som alkoholen har.

Alkoholpreparat som är avsedda att konsumeras som livsmedel, såsom chokladlikörkonfekt och sötsaker, bär- och fruktkonserver och kosttillskott som innehåller alkohol, förses med märkningar på det sätt som livsmedelslagstiftningen förutsätter beaktande vid behov också nomenklaturen som gäller alkoholdrycker i EU-lagstiftningen. Det innebär till exempel att om en produkts beteckning är "GIN chokladkonfekt" så måste all alkohol vara gin och ordet GIN får i produktens beteckning böjas till exempel till formen gini.



Fasta alkoholpreparat som innehåller högst 2,8 viktprocent etylalkohol, såsom likörkonfekt eller glass, får fritt saluhållas. Detaljhandeln med, serveringen av och marknadsföringen av produkter som är starkare än så regleras av alkohollagens bestämmelser om alkoholdrycker, såsom köparens åldersgränser.

Fasta alkoholpreparat som innehåller 5,5 viktprocent eller mer etylalkohol, såsom likörkonfekt, får inte saluhållas i detaljhandeln.

**Exempel. Likörkonfekt.**

Ingredienser: Socker, vatten, kakaomassa, kakaosmör, helmjölkspulver, likör 5% (vatten, alkohol (etanol), socker, aromämnen, färgämne E 163\*), emulgeringsmedel (sojalecitin), aromer

Alkoholhalt 3 viktprocent

Rekommenderas inte för barn.

På förpackningen till sötsaker som innehåller mer än 2,8 viktprocent etylalkohol rekommenderas på grund av alkoholens skadliga inverkan på hälsan en märkning om att de inte lämpar sig för barn.

\*) Angivandet av ett färgämne i ingrediensförteckningen är frivilligt, eftersom det rör sig om en carry over-tillsats.

**Alkohol som använts vid tillverkning av ett livsmedel (annat än alkoholdryck)**

Angivandet av mängden flyktiga ingredienser, såsom en alkoholdryck, ska bygga på ingrediensens mängd i blandningsstadiet uttryckt som procent av den färdiga produktens vikt. En alkoholdryck som använts vid tillverkning av ett livsmedel (annat än en alkoholdryck) anges således i ingrediensförteckningen på den plats som dess egen vikt förutsätter med ett namn som anger vilken typ av alkohol det rör sig om (såsom likör, konjak, vodka, rom och brandy), varefter man inom parentes framhåvt anger vilka ämnen och produkter som orsakar allergi och intolerans och som använts vid tillverkning av den. Alkoholdrycken som använts vid tillverkning av livsmedlet kan alternativt helt spjälkas upp i sina ingredienser på den plats som dess egen vikt förutsätter eller anges i ingrediensförteckningen på det slutliga livsmedlet var för sig på den plats som vikten förutsätter (sammansatt ingrediens). Användningen av benämningar på destillerade alkoholdrycker regleras av kommissionens genomförandeförordning 716/2013.

**Alkoholfritt öl**

Enligt KN-nomenklaturen som Europeiska Unionen godkänt får man som alkoholfritt öl kalla drycker, [i vilka alkoholhalten är högst 0,5 volymprocent](#) (KN 22029100).



Om ölen påstås vara en alkoholdryck, är det alltid skäl att ange dryckens alkoholhalt i volymprocent, även om den är noll.

**Exempel. Alkoholritt öl Alkoholhalt < 0,5 vol-%.**

**Exempel. Får man i ett livsmedels beteckning eller i dess ingrediensförteckning ange alkoholdryckens handelsnamn (dvs. märke såsom Hennessy) till exempel på senap, som tillverkats så att konjak använts?**

Handelsnamnet på en alkoholdryck får inte anges i ett livsmedels beteckning eller i namnet på en ingrediens i ett livsmedel. Direkt eller indirekt reklam för starka alkoholdrycker är i princip fortsättningsvis förbjudet enligt alkohollagen. Om senap således innehåller en stark alkoholdryck, kan senapen marknadsföras med namnet på alkoholens typ, såsom "Konjakssenap", men inte med handelsnamnet, såsom "Hennessy konjakssenap". Från och med år 2018 har man visserligen fått sälja dvs. hålla framme en produkt som innehåller namnet på ett märke dvs. handelsnamn, men den får inte marknadsföras på andra ställen än på sådana ställen, som har rätt att sälja eller tillverka starka alkoholdrycker.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9, 16, 28 och 41, bilaga X, XII och XIV
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 2 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Livsmedelslagen (23/2006), 4 §
- Alkohollagen (1102/2017)
- Förordningen om alkoholdrycker och sprit (1344/1994), (förordningen är upphävd så att endast 2 - 4 §§ gäller)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 579/2012 om ändring av förordning (EG) nr 607/2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar, traditionella uttryck, märkning och presentation av vissa vinprodukter
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning 1576/89/EEG, kapitel II och III och bilagorna II och III





- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 716/2013 om tillämpningsbestämmelser för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker.

#### Anvisningar

- [Kommissionens tillkännagivande \(2017/C 393/05\) om tillämpningen av principen om mängdangivelse av ingredienser](#), punkt 28.

### 6.15 Hur man anger att ett sötningsmedel använts

En förteckning över sötningsmedel som får användas i livsmedel finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, bilaga II, del B.

I artikel 10 och bilaga III till livsmedelsinformationsförordningen sägs att det ska anges att sötningsmedel använts. Av tabell 10 framgår vilka extra märkningar ett livsmedel ska förses med då ett sötningsmedel använts. **Märkningarna ska finnas i livsmedlets beteckning eller i anslutning till denna.**

**Tabell 10.** Hur man anger att sötningsmedel använts

| Då sötningsmedel används  | Märkning   |
|---|--|
| i ett livsmedel som innehåller ett eller flera sötningsmedel  | "innehåller sötningsmedel"   |
| i ett livsmedel som innehåller såväl en eller flera tillsatta sockerarter som ett eller flera sötningsmedel | "innehåller aspartam (en källa till fenylalanin)" ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam endast anges genom hänvisning till E-numret i ingrediensförteckningen.<br><br>"innehåller en källa till fenylalanin" ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam anges med sin specifika beteckning i ingrediensförteckningen. |



| Då sötningsmedel används                                       | Märkning  |
|--|---|
| i ett livsmedel, som innehåller mer än 10 % tillsatta polyoler | ”överdriven konsumtion kan ha laxerande effekt” |

\*polyoler är erytritol, xylitol, laktitol, maltitol, sorbitol, mannitol och isomaltitol.

Angivandet av mängden av en ingrediens tillämpas inte på sådana ingredienser eller kategorier ingredienser, för vilka omnämmandet ”innehåller sötningsmedel” eller omnämmandet ”innehåller socker och sötningsmedel” gäller, om omnämmandet i fråga anges i samband med livsmedlets beteckning i enlighet med bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen.

### Bordssötningsmedel

Med ett bordssötningsmedel avses beredningar av tillåtna sötningsmedel som kan innehålla andra livsmedelstillsatser och/eller livsmedelsingredienser och som är avsedda att säljas till slutkonsumenter som ersättning för sockerarter.

Förpackningar till bordssötningsmedel avsedda att säljas till slutkonsumenter ska utöver de allmänna märkningarna vara försedda med följande särskilda märkningar (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008, artikel 23):

- omnämmandet ”... -baserat bordssötningsmedel” kompletterat med namnet på det eller de sötningsmedel som ingår i sammansättningen
- omnämmandet ”för livsmedel” eller ”för begränsad användning i livsmedel” eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel
- det namn och E-nummer som fastställs i denna förordning för varje livsmedelstillsats eller en försäljningsbeskrivning som innehåller namnet och E-numret på varje livsmedelstillsats
- i märkningen av bordssötningsmedel som innehåller polyoler och/eller aspartam och/eller salt av aspartam och acesulfam ska följande varningstext ingå:
  - polyoler: ” överdriven konsumtion kan ha laxerande verkan”
  - aspartam/salt av aspartam och acesulfam:”innehåller en källa till fenylalanin”
- en bruksanvisning som behövs för att konsumenterna tryggt ska kunna använda sötningsmedlen.



### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 10, bilaga III och VIII
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, artikel 3. 7 och 23, bilaga II, del B och E.

## 6.16 Hur man anger att förpackningsgaser använts

Förpackningsgaser är andra gaser än luft som tillsätts i förpackningen samtidigt som livsmedlet sluts in i förpackningen eller före eller efter detta. Med dem ändras således gassammansättningen i förpackningen så att den avviker från sammansättningen hos normal atmosfär. Förpackningsgaserna är tillsatser. Tillåtna förpackningsgaser är koldioxid (E 290), argon (E 938), helium (E 939), kväve (E 941), dikväveoxid (E 942), syre (E 948) och väte (E 949). Förpackningsgaserna kallas också skyddsgaser.

Förpackningsgaserna betraktas inte som ingredienser och därför behöver det i ingrediensförteckningen inte anges att sådana använts. Gaserna frigörs i luften då förpackningen öppnas eller bryts och finns därefter inte längre kvar i det slutliga livsmedlet.

Förpackningen ska ändå märkas med ”förpackat i en skyddande atmosfär”.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 20, bilaga III och VII
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, artikel 3, bilaga I och II.

## 6.17 Näringsdeklaration (näringsvärdesmärkning)

Finska: \* ravintoarvoilmoitus (näringsdeklaration)

Engelska: \* nutrition declaration (näringsdeklaration)



## Tillämpande

Näringsdeklarationen (dvs. näringsvärdesmärkningen) blev från och med 13.12.2016 obligatorisk på så gott som alla förpackade livsmedel.

Oförpackade livsmedel och de förpackade livsmedel, som räknas upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen och drycker som innehåller mer än 1,2 % alkohol är befriade från näringsdeklarationen. På nationell nivå regleras ändå angivandet av mängden fett och salt i oförpackade livsmedel, mer om detta i kapitel 7.

Framförande av ett näringspåstående eller hälsopåstående (EPRf (EG) nr 1924/2006) och näringsmässig berikning av ett livsmedel (EPRf (EG) nr 1925/2006) förutsätter att näringsvärdet anges på förpackningen.

Näringsdeklarationen i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas också på livsmedel för särskilda näringsändamål utan att begränsa den särskilda lagstiftning som ska tillämpas på dem.

Kraven på näringsdeklaration tillämpas INTE på följande livsmedel:

- kosttillskott\*
- naturliga mineralvatten och källvatten

\*Näringsdeklarationen i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas inte på kosttillskott. På kosttillskott behöver således inte uttrycket referensintag (reference intake, RI) utan det är tillåtet att använda till exempel uttrycket referensvärde för näringsämnet (nutrient reference value, NRV) förutsatt att förkortningen förklaras. Livsmedelsverket rekommenderar att man på kosttillskott ändå använder samma uttryck som på andra livsmedel också.

### 6.17.1 Tidtabell

Livsmedel som släppts ut på marknaden eller märkts före 13.12.2014 och som inte följer bestämmelserna om näringsvärdesmärkning, kan hållas till salu, tills dessa livsmedel star slut i lagren. (Om en näringsvärdesmärkning ändå tillhandahållits från och med 13.12.2014, ska den överensstämma med livsmedelsinformationsförordningen.) I detaljhandeln kan således ännu finnas till salu sådana förpackade livsmedel, som saknar näringsvärdesmärkning.



### 6.17.2 Näringsvärdets innehåll

Reglerna som gäller näringsdeklaration på ett förpackat livsmedel har beskrivits i kapitel IV, avsnitt 3, artiklarna 29 - 35 i livsmedelsinformationsförordningen och i bilagorna XIII – XV till denna.

**I den obligatoriska näringsdeklarationen** ska följande information ingå angivet per 100 gram (g) eller 100 milliliter (ml) av livsmedlet:

- energivärdet (kJ och kcal)
- mängden fett, mättat fett (= fettsyror), kolhydrater, sockerarter, protein och salt i gram.

I energivärdet medräknas alla de näringsämnen som producerar energi som livsmedlet innehåller, mer om detta i punkt 16.17.4.

Näringsämnena som ska anges i näringsdeklarationen **har nämnts i bilaga I till livsmedelsinformationsförordningen**. Exempel

- med **”fett”** avses sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider. I den sammanlagda fetthalten medräknas också alla fettsyror, även så kallade oidentifierade fettsyror eller de fettsyror som inte kan identifieras i laboratorium.
- med **”mättat fett”** avses fettsyror utan dubbelbindning. Till det mättade fettets räknas numera **endast mängden mättade fettsyror** (glycerolernas stomme och transfettsyroras mängd räknas inte).
- med **”transfetter”** avses fettsyror med minst en icke-konjugerad (dvs. åtskild av minst en metylengrupp) kol-koldubbelbindning i transställning. Mängden transfett ska inte anges i den egentliga näringsdeklarationen och för närvarande inte heller på något annat ställe på förpackningen.
- Med **”kolhydrater”** avses kolhydrater som omvandlas i kroppen, även polyoler
- med **”sockerarter”** avses alla monosackarider och disackarider som förekommer i livsmedel, dock inte polyoler.
- Med **”polyoler”** avses alkoholer som har fler än två hydroxylgrupper
- Med **”protein”** avses ett proteininnehåll som räknats ut med formeln:  $\text{protein} = \text{Kjeldahltotalkväve} \times 6,25$ .
- Med **”salt”** avses det saltekivalenta innehållet som beräknas enligt formeln:  $\text{salt} = \text{natrium} \times 2,5$ .



**Den obligatoriska näringsdeklarationen får kompletteras endast med följande näringsämnen:**

- enkelomättat fett
- fleromättat fett
- polyoler
- stärkelse
- kostfiber
- vitamin eller mineralämne (om ingår i betydande mängd).

Näringsdeklarationen för **alkoholdrycker** kan begränsas till energivärdet. Någon särskild form förutsätts inte.

### 6.17.3 Hur näringsvärdesinformationen ges

Ett livsmedels näringsvärde dvs. energivärde och mängderna näringsämnen ska anges räknat för 100 gram eller 100 milliliter av livsmedlet.

Information om näringsvärdet ges i regel för saluhållna livsmedel. Vid behov kan informationen ges för en konsumtionsfärdig produkt. Om informationen ges för ett konsumtionsfärdigt livsmedel, ska också noggranna tillredningsanvisningar ges (till exempel olika pulversoppor, saftkoncentrat och liknande produkter, i vilka vatten tillsätts).

Utöver det obligatoriska sättet att ange näringsvärdet får informationen om näringsvärdet anges per portion och/eller konsumtionsenhet förutsatt att

- den portionsstorlek eller enhet som används ska anges i nära anslutning till näringsdeklarationen
- portionernas eller enheternas antal anges på förpackningen.

En konsumtionsenhet kan konsumeras en i sänder; den är inte nödvändigtvis det samma som en portion. En bit av en chokladkaka är till exempel en konsumtionsenhet, men i en portion kan ingå flera än en bit choklad eller flera än ett kex. Som portion betraktas i allmänhet en så stor mängd av ett livsmedel, som man skäligt kan förväntas inta på en gång. För drycker kan således mängden en liter eller en halv liter inte betraktas som en portion, men nog till exempel 250 ml (en literflaska med dryck skulle då till exempel bestå av 4 portioner). En hamburgare kan betraktas som en portion.



Näringsvärdesinformationen ges som en enda helhet och i ett och samma synfält. Den ska ges i ett tydligt format och allt enligt behov stå i den ordningsföljd som anges i bilaga XV. Om utrymmet det tillåter, ges näringsvärdesmärkningen i form av en tabell med siffrorna under varandra (Tabell 11). Om utrymmet inte tillåter detta, ska näringsdeklarationen ges som löpande text (dvs., lineärt) Den obligatoriska och frivilliga näringsvärdesinformationen ska ges med ord och siffror, inte till exempel med ikoner. Den kan kompletteras med grafik och symboler.

Om energivärdet eller mängden av ett näringsämne (näringsämnen) i en vara är obetydlig, får informationen om dessa näringskomponenter ersättas med en upplysning såsom "Innehåller obetydlig mängd av ..." i nära anslutning till näringsdeklarationen, om en sådan finns.

Som alltid då livsmedelsinformation märks ut följs teckenhöjden x då information om ett livsmedels näringsvärde ges:

- minst 1,2 mm
- undantag, om förpackningens eller behållarens största yta är
  - < 80 cm<sup>2</sup> -> x-höjden minst 0,9 mm
  - < 25 cm<sup>2</sup> -> befrielse från näringsvärdesmärkningar.

Tabell 11 visar ett exempel på hur informationen om näringsvärdet ges. Det är tillåtet att böja namnen på näringsämnena som ingår i tabellen.

Måttenheterna som i näringsvärdesinformationen används för energin (kilojoule (kJ) och kilokalorier (kcal) och för vikten (gram (g), milligram (mg) eller mikrogram (µg)), och ordningsföljden för uppgifterna framgår av tabell 11.

**Tabell 11.** Hur näringsvärdesinformationen ges i näringsdeklarationen

| <b>Energi*</b>               | <b>kJ/kcal</b> |
|------------------------------|----------------|
| <b>Fett*</b><br>varav        | <b>g</b>       |
| - <b>mättat*</b>             | <b>g</b>       |
| - enkelomättat fett          | <b>g</b>       |
| - fleromättat fett           | <b>g</b>       |
| <b>Kolhydrater*</b><br>varav | <b>g</b>       |



|                            |   |
|----------------------------|---|
| - sockerarter*             | g   |
| - polyoler                 | g   |
| - stärkelse                | g   |
| Kostfiber                  | g   |
| <b>Protein*</b>            | g   |
| <b>Salt*</b>               | g   |
| Vitaminer och mineralämnen | i form av de enheter som anges i punkt 1 del A i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen (se Tabell 13 nedan) |

\* obligatoriska

### Specialprodukter

Det förekommer livsmedel, av vilka en del lämnas oäten, såsom saltgurkor eller rödbetor i ättikslag. Om man kan anta att vätskan inte konsumeras, räknas näringsvärdet för produkterna i fråga av en avrunnen produkt. Det finns ändå situationer, då en del av konsumenterna använder lagen och en del ratar den, såsom tonfisk i olja eller frukt i egen lag. För produkter som antas vanligen användas i sin helhet, anges näringsvärdet helst per saluhållet livsmedel beaktande hela produkten (den avrunna produkten och lagen). Denna information kan frivilligt kompletteras med en näringsdeklaration för en avrunnen produkt. För andra produkter, för vilkas del man inte förväntar sig att förvaringsvätskan används, är det viktigare att ge näringsämnesinformation som bygger på den avrunna nettovikten. I varje fall ska i näringsdeklarationen tydligt anges om den gäller en avrunnen produkt (utan vätska) eller produkten i sin helhet (med vätskan).

#### 6.17.4 Hur energivärdet anges

Energi erhålls då energin som näringsämnena innehåller frigörs i kroppen. I näringsvärdesmärkningarna ska energivärdet anges i form av såväl kilojoule (kJ) som kilokalorier (kcal).

1 kJ = 0,239 kcal

1 kcal = 4,187 kJ

Alla sådana näringsämnen i livsmedlet som producerar energi ska hopräknas i energivärdet. Exempel, fastän kostfibern inte anges i näringsdeklarationen, ska den ändå tas med då produktens energivärde räknas ut. Energin som ett livsmedel innehåller får man genom att räkna ut det med hjälp av de omräkningsfaktorer för





beräkning av energivärdet som framgår av bilaga XIV till livsmedelsinformationsförordningen (Tabell 12).

**Tabell 12.** Omräkningsfaktorer för uträkning av energivärdet

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| kolhydrater<br>(utom polyoler) | 17 kJ/g - 4 kcal/g   |
| polyoler                       | 10 kJ/g - 2,4 kcal/g |
| protein                        | 17 kJ/g - 4 kcal/g   |
| fett                           | 37 kJ/g - 9 kcal/g   |
| salatrim                       | 25 kJ/g - 6 kcal/g   |
| alkohol (etanol)               | 29 kJ/g - 7 kcal/g   |
| organiska syror                | 13 kJ/g - 3 kcal/g   |
| kostfiber                      | 8 kJ/g - 2 kcal/g    |
| erytritol                      | 0 kJ/g - 0 kcal/g    |

#### 6.17.5 Hur mängden natrium och koksalt anges

Med mängden salt i ett livsmedel avses i näringsvärdesmärkningen totala salthalten i livsmedlet (såväl det salt som tillsatts i livsmedlet som det salt som livsmedlet naturligt innehåller i form av natrium).

Salt = det saltekvivalenta innehåll som beräknas med följande formel salt = natrium × 2.5. Det saltekvivalenta innehåll beräknas alltid av livsmedlets sammanlagda natriuminnehåll.

Omnämmandet "Saltinnehållet beror uteslutande på naturligt förekommande natrium", kan anges i anslutning till näringsdeklarationen, om saltinnehållet enkom beror på naturligt förekommande natrium. Sådana livsmedel är till exempel livsmedel utan tillsatt salt, såsom mjölk, kött, fisk och grönsaker. Men, om salt eller ingredienser som innehåller salt, såsom skinka, ost och oliver, tillsatts i ett livsmedel, bör omnämmandet i fråga inte användas.

Mer om hur saltet och det att ett livsmedel är kraftigt saltat anges i kapitel 6.5.



**3.2.4 Mängden salt som ska anges i den obligatoriska näringsvärdestabellen räknas ut med formeln: salt = natrium x 2,5. Ska natriumet som härstammar från alla ingredienser (såsom natriumsackarin, natriumaskorbat) tas med i denna uträkning?** (Bestämmelser som ska tillämpas: Livsmedelsinformationsförordningen, bilaga I, stycke 11).

Ja, det saltekvivalenta innehållet ska alltid räknats ut av livsmedlets sammanlagda natriuminnehåll med hjälp av formeln. Salt = natrium x 2,5. (Kommissionen tillkännagivande (2018/C 196/01). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, stycke 3.2.4.)

### 6.17.6 Vitaminer och mineralämnen

Vitaminerna och mineralämnena får anges, om de ingår i en betydande mängd i 100 gram eller 100 milliliter av varan eller i en förpackning på en portion (såsom yoghurt, en smörportion, en pulversoppa på en portion, en flaska dryck på 250 ml).

I regel bör hänsyn tas till följande värden vid beslut om vad som utgör en betydande mängd:

- 15 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt tabell 13 per 100 g eller 100 ml av livsmedlet (för andra produkter än drycker)
- 7,5 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt tabell 13 för drycker per 100 ml eller
- 15 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt tabell 13 per portion, om förpackningen endast innehåller en portion.

Utöver vitaminernas och mineralämnenas mängder ska näringsdeklarationen också anges deras procentandelar av referensintaget.

Då det rör sig om näringsmässig berikning av ett livsmedel rekommenderar Livsmedelsverket att vitaminerna och mineralämnena som tillsatts i livsmedlet märks ut i livsmedlets ingrediensförteckning med de namn som nämnts i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen (Tabell 13).



**Tabell 13.** Dagligt referensintag för vitaminer och mineralämnen och gränsvärdena 15 % och 7,5 %

| Vitaminer och mineralämnen som får deklarerars | Enhet | Dagligt referensintag | 15 % | 7,5 % |
|--|-------|-----------------------|------|-------|
| Vitamin A                                      | µg    | 800                   | 120  | 60    |
| Vitamin D                                      | µg    | 5                     | 0,8  | 0,4   |
| Vitamin E                                      | mg    | 12                    | 1,8  | 0,9   |
| Vitamin K                                      | µg    | 75                    | 11   | 5,6   |
| Vitamin C                                      | mg    | 80                    | 12   | 6     |
| Tiamin   | mg    | 1,1                   | 0,17 | 0,083 |
| Riboflavin                                     | mg    | 1,4                   | 0,21 | 0,11  |
| Niacin   | mg    | 16                    | 2,4  | 1,2   |
| Vitamin B6                                     | mg    | 1,4                   | 0,21 | 0,11  |
| Folsyra  | µg    | 200                   | 30   | 15    |
| Vitamin B12                                    | µg    | 2,5                   | 0,38 | 0,19  |
| Biotin   | µg    | 50                    | 7,5  | 3,8   |
| Pantotensyra                                   | mg    | 6                     | 0,9  | 0,5   |
| Kalium   | mg    | 2000                  | 300  | 150   |
| Klorid   | mg    | 800                   | 120  | 60    |
| Kalcium  | mg    | 800                   | 120  | 60    |
| Fosfor   | mg    | 700                   | 105  | 52,5  |
| Magnesium                                      | mg    | 375                   | 56,3 | 28,1  |
| Järn   | mg    | 14                    | 2,1  | 1,1   |
| Zink   | mg    | 10                    | 1,5  | 0,75  |
| Koppar   | mg    | 1                     | 0,2  | 0,1   |
| Mangan   | mg    | 2                     | 0,3  | 0,2   |
| Fluorid  | mg    | 3,5                   | 0,53 | 0,26  |
| Selen  | µg    | 55                    | 8,3  | 4,1   |
| Krom   | µg    | 40                    | 6    | 3     |
| Molybden                                       | µg    | 50                    | 7,5  | 3,8   |
| Jod  | µg    | 150                   | 22,5 | 11,3  |



### Hur vitamin A anges

Vitamin A kallas alla de ämnen som har retinolets biologiska aktivitet. Till dessa hör bland annat de vegetabiliska förstadierna till vitamin A dvs. karotenoiderna, såsom  $\beta$ -karotenet.

Tidigare har rekommenderats att man använder faktorer som bygger på de nordiska näringsrekommendationerna. Nu rekommenderar Livsmedelsverket att man övergår till att använda ekvivalensfaktorerna som bygger på [EFSA:s yttrande - Scientific Opinion on Dietary Reference Values for vitamin A](#) så att uträkningsgrunderna blir enhetliga inom hela EU:s område.

Retinolets aktivitet anges i form av retinolekvivalenter (RE). 1 RE motsvarar:

- 1  $\mu\text{g}$  A-vitamin (retinol)
- 6  $\mu\text{g}$   $\beta$ -karoten
- 12  $\mu\text{g}$  andra karotenoider.

### 6.17.7 Näringsämnesavrundningar och tillåtna avvikelser

De tillåtna avvikelserna i näringsvärdesmärkningarna dvs. toleransgränserna framgår av Kommissionens vägledning "Vägledning för behöriga myndigheter vid kontroll av överensstämmelse med EU:s lagstiftning". Vägledningen kan du läsa på [kommissionens webbplats](#) och direkt: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling\\_nutrition-vitamins\\_minerals-guidance\\_tolerances\\_1212\\_sv.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_sv.pdf).

Med en tillåten avvikelse avses en godtagbar skillnad mellan det näringsvärde som angetts i märkningarna på förpackningen och det näringsvärde som fastställts i den officiella tillsynen vid kontroll av näringsvärdesmärkning. I tabell 4 i vägledningen har getts riktlinjer för avrundning i näringsdeklarationen (Tabell 14).

**Tabell 14.** Riktlinjer för avrundning i näringsdeklarationen

| Näringsämne                                    | Mängd                                   | Avrundning                               |
|--|---|--|
| Energi   |   | till närmaste 1 kJ/kcal (inga decimaler) |
| Fett*, kolhydrater*, sockerarter*, proteiner*, | $\geq 10$ g / 100 g eller ml            | till närmaste 1 g (inga decimaler)       |
|  | $< 10$ g och $> 0.5$ g / 100 g eller ml | till närmaste 0,1 g                      |



| Näringsämne                            | Mängd   | Avrundning                         |
|--|---|------------------------------------|
| fiber*, polyoler*, stärkelse*          | inga påvisbara mängder eller en koncentration på $\leq 0,5$ g / 100 g eller ml    | "0 g" eller "< 0,5 g" får anges    |
| Mättat fett*                           | $\geq 10$ g / 100 g eller ml  | till närmaste 1 g (inga decimaler) |
| enkelomättat Fett*, fleromättat fett** | < 10 g och > 0.1 g / 100 g eller ml   | till närmaste 0,1 g                |
|  | inga påvisbara mängder eller en koncentration på $\leq 0,1$ g / 100 g eller ml    | "0 g" eller "< 0,1 g" får anges    |
| Natrium                                | $\geq 1$ g / 100 g eller ml   | till närmaste 0,1 g                |
|  | < 1 g och > 0,005 g / 100 g eller ml  | till närmaste 0,01 g               |
|  | inga påvisbara mängder eller en koncentration på $\leq 0,005$ g / 100 g eller ml  | "0 g" eller "< 0,005 g" får anges  |
| Salt                                   | $\geq 1$ g / 100 g eller ml   | till närmaste 0,1 g                |
|  | < 1 g och > 0,0125 g / 100 g eller ml   | till närmaste 0,01 g               |
|  | inga påvisbara mängder eller en koncentration på $\leq 0,0125$ g / 100 g eller ml | "0 g" eller "< 0,01 g" får anges   |
| Vitaminer och mineralämnen             | vitamin A, folsyra, klorid, kalcium, fosfor, magnesium, jod, kalium               | 3 signifikanta siffror             |
|  | alla andra vitaminer och mineralämnen   | 2 signifikanta siffror             |

\*Inte tillämpligt på underkategorier.

### 6.17.8 Övriga näringsämnen än de som ska anges i näringsdeklarationen

Näringsvärdesmärkningen är till sitt innehåll alltid

- formbunden (energins och näringsämnenas namn har fastställts) och
- begränsad (endast de näringsämnen som nämnts i lagstiftningen får anges i den egentliga näringsdeklarationen).



Exempel, om ett närings- eller hälsopåstående gäller ett sådant ämne, som inte ingår i näringsvärdesmärkningen, ska dess mängd inte anges i näringsvärdesmärkningen, utan den ska anges i samma synfält som näringsvärdesmärkningen, såsom omedelbart under den egentliga näringsdeklarationen (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 49). Måttenheten som används för att ange ämnets mängd ska vara ändamålsenlig med tanke på det enskilda ämnet i fråga.

Exempel, enskilda fettsyror, såsom omega-3-fettsyror eller betaglukaners mängder anges inte i näringsdeklarationen. De anges utanför den egentliga näringsdeklarationen, till exempel under näringsvärdesmärkningen eller på något annat sätt intill näringsvärdesmärkningen.

**Exempel:**

**Är det tillåtet att märka ut ett enskilt näringsämnes innehåll på framsidan till en förpackning, såsom X % fett?** (Bestämmelser som ska tillämpas: artikel 30, stycke 3)

Ett frivilligt upprepande av näringsdeklarationen är inte möjligt, eftersom endast energivärdet eller energivärdet tillsammans med mängden fett, mättat fett, sockerarter och salt får upprepas. På etiketten kan ändå anges ett enskilt näringsämnes innehåll, om ett angivande krävs i lagstiftningen, såsom i följande fall:

- Viss mjölk avsedd för konsumtion, som nämns i bilaga VII del IV stycke III 1 till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 (1) om en samlad ordning för jordbruksprodukter vissa bredbara fetter, som nämns i bilaga VII del VII stycke I och tillägg II till förordning (EU) nr 1308/2013 om en samlad ordning för jordbruksprodukter.
- Också sådana märkningar som "låg fetthalt" eller "fett < 3 %" är möjliga, om de följer förutsättningarna för en användning av påståendet i fråga och också andra relevanta bestämmelser i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 (2) om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel jämte förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 7 1 c. ([Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#) Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, stycke 3.3.9.)

**Är det möjligt att frivilligt ange delar av näringsämneskategorierna som ska anges, såsom "omega-3-fettsyror" som en del av de fleromättade fetterna?** (Bestämmelser som ska tillämpas: artikel 30)



Nej. Näringsdeklarationen består av en begränsad mängd information, som består av energivärdet och näringsämnen, och den kan inte kompletteras med någon extra näringsämnesinformation. ([Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#)). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, stycke 3.3.5.)

**Då en ingrediens, om vilken ett närings- eller hälsopåstående framförts, inte ingår i näringsdeklarationen, hur borde denna information då ges?** (Bestämmelser som ska tillämpas: artikel 30 och 49)

Om ett näringsämne eller annat ämne, om vilket ett närings- eller hälsopåstående framförts, inte ingår i näringsdeklarationen, ska mängden av ämnet i fråga anges i samma synfält dvs. i näringsdeklarationens omedelbara närhet. ([Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#)). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, stycke 3.2.2.)

#### 6.17.9 Exempel på en näringsvärdesmärkning på ett livsmedel

Följande näringsvärdesmärkning är ett exempel på obligatorisk och frivillig näringsvärdesinformation om ett livsmedel:

| Ravintosisältö /<br>Näringsinnehåll                 | 100 ml          | annos (2,5 dl)   |
|---|-----------------|------------------|
| Energia / Energi                                    | 176 kJ /42 kcal | 440 kJ/105 kcal  |
| Rasva / Fett  | 2,0 g           | 5,0 g            |
| • josta tyydyttynyttä rasvaa /<br>varav mättat fett | 1,0 g           | 2,5 g            |
| Hiilihydraatti/ Kolhydrat                           | 5,0 g           | 13 g             |
| • josta sokereita / varav<br>sockerarter            | 3,0 g           | 7,5 g            |
| Ravintokuitu / Fiber                                | 0,4 g           | 1,0 g            |
| Proteiini / Protein                                 | 0,8 g           | 2,0 g            |
| Suola / Salt  | 0,90 g          | 2,3 g            |
| C-vitamiini / C-vitamin                             | 80 mg (100 %)*  | 200 mg (250 %)*  |
| Kalsium / Kalcium                                   | 60 mg (7,5 %)*  | 150 mg (18,8 %)* |

\*päivittäisen saannin vertailuarvosta /av det dagliga referensintaget



Om en företagare vill komplettera näringsvärdesmärkningen ovan med andra tillåtna näringsämnen till exempel genom att ange mängden laktos i en laktosfri produkt så rekommenderar Livsmedelsverket att mängden laktos anges omedelbart under (eller efter) den egentliga näringsdeklarationen i till exempel i formen "Laktoosia/Laktos < 0,01 g/100 g" eller "Laktoosia/Laktos 0 g /100 g".

#### 6.17.10 Hur mängden av ett näringsämne säkerställs

De deklarerade näringsvärdena i märkningarna på förpackningarna till livsmedel ska vara genomsnittsvärden som grundar sig på

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

I den av Institutet för hälsa och välfärd (THL) upprätthållna [nationella livsmedelsdatabanken](#) har sammanförts information om den genomsnittliga näringsämnessammansättningen hos finska och i Finland konsumerade livsmedel.

Då ett livsmedel saluhålls som källa till ett visst näringsämne eller ett hälsopåstående framförs om livsmedlet, rekommenderar Livsmedelsverket att mängden av näringsämnena i fråga analyseras med hjälp av laboratorieundersökningar eller annars säkerställs på ett tillförlitligt sätt.

I EU finns inte någon egen gemensam vägledning om hur fettsyror räknas ut. Den sammanlagda mängden fettsyror får man genom att utnyttja en [publikation från FAO](#), där det finns ett sätt att räkna ut den sammanlagda mängden fettsyror för olika födoämnen med hjälp av koefficienter.

Det är skäl att utnyttja detta övernationellt rekommenderbara sätt även i Finland så att livsmedelsinformationen blir harmoniserad och företagen behandlas på ett likvärdigt sätt. I den sammanlagda mängden fettsyror medräknas alla fettsyror, inte enbart SAFA (Saturated Fatty Acids = mättade fettsyror) +MUFA (Monounsaturated Fatty Acids = enkelomättade fettsyror) +PUFA (Polyunsaturated Fatty Acids = fleromättade fettsyror), liksom också transfettsyror och oidentifierade fettsyror. Då man talar om näringsvärdesmärkningar kan till exempel transfettsyror inte medräknas i SAFA. Transfetterna har konstaterade ha skadliga verkningar som kan jämföras med verkningarna som mättat fett har.





Kemiskt är transfetterna ändå omättade och forskningsrön visar också att alla transfetter inte är lika skadliga.

Näringsämnenas mängder ska anges sådana som de är sista förbrukningsdagen eller vid tidpunkten för bäst före dateringen.

#### **6.17.11 Den frivilliga näringsvärdesmärkningen – GDA och RI**

Utöver de lagstadgade näringsvärdesmärkningarna har livsmedelsförpackningarna allt mer också börjat förse med frivilliga märkningar som hänvisar till näringsvärdet. Även om syftet med de frivilliga märkningarna är att underlätta konsumentens val och ge lättbegriplig näringsvärdesinformation om en produkt, ersätter de inte till sin form eller sitt innehåll de lagstadgade näringsvärdesmärkningarna, utan är märkningar som kompletterar dem.

Märkningen vägledande dagligt intag eller GDA (Guideline Daily Amount) är en näringsvärdesmärkning framtagen av den europeiska livsmedelsindustrins organisation (CIAA) och som inte längre används. Märkningen GDA ersätts numera med märkningen RI (RI, Reference Intake dvs. referensintag). Förkortningen RI kan användas, om dess innebörd förklaras på förpackningen och konsumenterna lätt kan finna förklaringen.

Om den obligatoriska näringsdeklarationen ingår i märkningarna på ett färdigförpackat livsmedel, kan på förpackningen upprepas följande information:

- a) energivärde; eller
- b) energivärde tillsammans med mängderna fett, mättat fett, sockerarter och salt.

Energivärdet och näringsämnenas mängder kan anges i form av %-andelar av referensintaget, som framgår av del B i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen. per 100 gram eller 100 milliliter. (Tabell 15). För fiber har inte fastställts något referensvärde, så den kan då inte anges utgående från något referensintag. Energivärdet och referensintag för näringsämnena har fastställts enbart för vuxna.

De angivna vitaminerna och mineralämnena ska anges i procentandelar (näringsämnenas referensvärde) av referensintaget per 100 gram eller 100 milliliter.

Om energivärdet och näringsämnenas mängder anges som %-andelar av referensintaget, som anges per 100 g/100 ml, ska följande förklaring finnas i

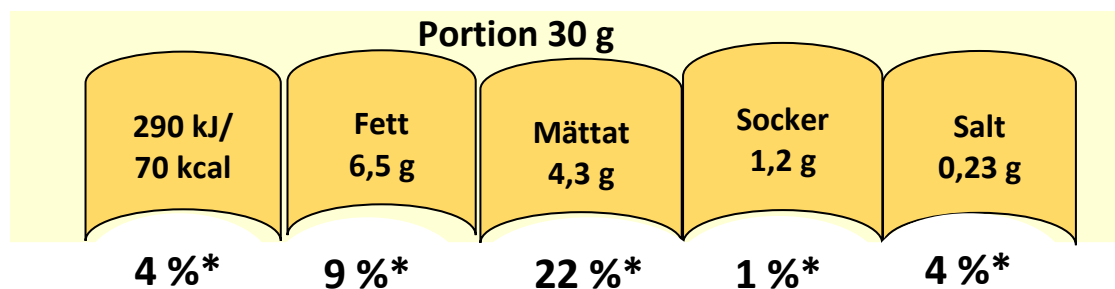
omedelbar närhet av dessa: ”Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8400 kJ/2000 kcal)”.

Informationen kan också ges per portion/konsumtionsenhet (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 33).

**Tabell 15.** Referensintag för energin och vissa andra näringsämnen än vitaminer och mineralämnen (vuxna)

| Energi eller näringsämne | Referensintag       |
|--------------------------|---------------------|
| Energi                   | 8400 kJ / 2000 kcal |
| Totalt fett              | 70 g                |
| Mättat fett              | 20 g                |
| Kolhydrat                | 260 g               |
| Sockerararter            | 90 g                |
| Protein                  | 50 g                |
| Salt                     | 6 g                 |

**Exempel: Fiktiv bild av en frivillig RI-märkning per portion:**



\* Av referensintaget för en genomsnittlig vuxen (8400kJ / 2000 kcal).

Om de tillåtna näringsämnena upprepas enbart per portion eller konsumtionsenhet, så ska energivärdet också anges per 100 gram / 100 milliliter och per portion eller konsumtionsenhet.

### Exempel

**Får termen Guideline Daily Amount eller dess förkortning GDA användas?**  
(Bestämmelser som ska tillämpas: artikel 32 och 33)



Syftet med livsmedelsinformationsförordningen är att förenhetliga sättet på vilket näringsvärdesinformationen, och också den frivilligt tillhandahållna informationen, till konsumenterna uttrycks och presenteras. På grund av detta syfte är det inte möjligt att använda uttrycket Guideline Daily Amount (vägledande dagligt intag) eller dess förkortning GDA, då artiklarna 32 och 33 tillämpas (se även punkt 3.4.2). Det är också skäl att observera att begreppet referensintag avviker från begreppet vägledande dagligt intag, eftersom man av referensintaget inte kan härleda någon tanke om ett näringsmässigt råd till skillnad från termen "vägledande". Det finns ingen vägledning, enligt vilken man borde konsumera till exempel 20 g mättat fett om dagen och konsumenten borde inte heller få den uppfattningen, att det är den minsta mängd som krävs med tanke på hälsan. ([Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, stycke 3.4.2.)

### **Vilken näringsvärdesinformation kan upprepas på förpackningen?**

(Bestämmelser som ska tillämpas: artikel 30 stycke 3, artikel 32 stycke 2, artikel 33 och artikel 34 stycke 3)

En del av den obligatoriska näringsvärdesinformationen kan upprepas i det huvudsakliga synfältet på förpackningen (dvs. på "förpackningens framsida") med hjälp av någon av följande presentationsformer:

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

([Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, stycke 3.3.6.)

**Då den upprepade näringsvärdesinformationen anges i det huvudsakliga synfältet (på "förpackningens framsida") som procentandel av referensintaget, ska denna information då också finnas i den obligatoriska näringsdeklarationen (på "förpackningens baksida")?** (Bestämmelser som ska tillämpas: artikel 30 punkt 3, artikel 32 punkt 4 och artikel 33, bilaga XIII)

I näringsvärdesinformationen som frivilligt upprepas i det huvudsakliga synfältet (på "förpackningens framsida") får ingå antingen enbart energivärdet eller utöver energivärdet mängden fett, mättat fett, sockerarter och salt. Denna information ska ges också i den obligatoriska näringsdeklarationen (på "förpackningens baksida"). Denna information i det huvudsakliga synfältet kan anges som procentandel av



referensintaget (utöver de absoluta värdena), även om denna presentationsform inte används i den obligatoriska näringsdeklarationen (på ”förpackningens baksida”) ([Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, stycke 3.3.7.)

**Kan näringsdeklarationen upprepas en gång i form av en enkel energivärdesdeklaration och en gång till i en energivärdesdeklaration tillsammans med mängden fett, mättat fett, sockerarter och salt?** (Bestämmelser som ska tillämpas: artikel 30 stycke 3 och artikel 34 stycke 3)

Innehållet i näringsdeklarationen kan upprepas enbart som energivärdet eller som energivärdet tillsammans med mängden fett, mättat fett, sockerarter och salt. Dessa uppgifter kan också upprepas flera gånger. Dessa frivilliga kompletterande näringsdeklarationer ska finnas i det huvudsakliga synfältet och i den ska följas reglerna om minsta teckengraden. ([Kommissionens tillkännagivande \(2018/C 196/01\)](#). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, stycke 3.3.8.)

#### **6.17.12 Livsmedel som är befriade från näringsdeklaration**

Produkterna som räknas upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen är befriade från den obligatoriska näringsvärdesmärkningen. Befrielsen gäller också alkoholdrycker (som innehåller mer än 1,2 procent alkohol) och oförpackade livsmedel. (I Finland förutsätts att mängden salt och/eller fett anges om oförpackade livsmedel på ett detaljhandelsställe och att det vid behov anges att livsmedlet är kraftigt saltat, JSMf 834/2014, 7 – 8 § och JSMf 1010/2014, 4 §).

Produkterna som räknas upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen är:

1. Obearbetade produkter som endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser
2. Bearbetade produkter vilkas bearbetning endast består av mogning och vilka endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser
3. Vatten som är avsedda som livsmedel, inbegripet sådant som endast tillförts koldioxid och/eller aromer
4. Örtkryddor, kryddor eller blandningar därav
5. Salt och saltersättningar
6. Bordssötningemedel



7. Varor som omfattas av Europaparlamentets och rådets direktiv 1999/4/EG av den 22 februari 1999 om kaffe- och cikoriaextrakt samt hela eller malda kaffeböner och hela eller malda koffeinfria kaffeböner
8. Örtte, fruktte, te, koffeinfritt te, snabbte, pulverte eller teextrakt, koffeinfritt snabbte, pulverte eller teextrakt som inte innehåller andra tillsatta ingredienser än aromer som inte påverkar teets näringsvärde
9. Ättika och vinäger som framställts genom jäsning och ättik- och vinägerersättning, inbegripet sådan som endast tillsatts aromer
10. Aromer
11. Livsmedelstillsatser
12. Processhjälpmedel
13. Livsmedelsenzymmer
14. Gelatin
15. Gelébildande produkter (andra än tillsatser)
16. Jäst
17. Tuggummi
18. Livsmedel i förpackningar eller behållare vilkas största yta är mindre än 25 cm<sup>2</sup>
19. Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter.

**Exempel. Obearbetade produkter (punkt 1)**

Mjöl betraktas som ett icke processat livsmedel förutsatt att ingenting tillsatts i det efter malningen. Även om kärnorna torkas, så förändrar torkningen i fallet i fråga inte väsentligt den ursprungliga produkten i någon betydande grad. Socker, vegetabilisk olja och fermenterad vinäger, som det tillsatts salt i, betraktas däremot som bearbetade produkter som ska förses med en näringsvärdesmärkning. (Obearbetade produkter har definierats i punkt 3. Definitioner i denna handbok).

**Exempel. Bearbetade produkter, som bearbetats endast genom mogning och som endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser (punkt 2)**

Lättnaden gäller produkter som mognats (mature på engelska). Surkål som innehåller till exempel kål, morot och vitlök, tillverkas genom mogning. Livsmedel som mognats i ättikslag, såsom gurkor, kan också ingå i denna kategori.

**Exempel. Kryddor, örtekryddor och saltersättningar (punkterna 4 och 5)**

I punkt 4 i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen har nämnts örtekryddor, kryddor och blandningar därav och i punkt 5 salt och saltersättningar.



Eftersom punkt 4 i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen gäller enkom en enskild örtekrydda och krydda eller en blandning därav, utesluter den till exempel kryddsaltblandningar eller sådana kryddblandningar, i vilka man utöver kryddan/kryddor också kan ha använt något annat livsmedel, såsom salt, socker och stärkelse.

Livsmedlen har också specificerats i punkt 5: salt och saltersättningar. Som saltersättningar har i allmänhet betraktats sådana produkter, i vilka en del av det skadliga natriumet ersatts till exempel med kalium och/eller magnesium. I saltersättningar kan också ha använts till exempel lysinhydroklorid, klumpförebyggande medel och kaliumjodid.

**Exempel. Te, som det tillsatts örtekrydda, kryddor eller arom i**

Livsmedelsverket anser undantagsvis att det till exempel inte krävs någon näringsvärdesmärkning på te, som det tillsatts en örtekrydda eller kryddor eller aromer i, eftersom någon näringsvärdesmärkning inte förutsätts för te, örtekryddor, kryddor eller aromer enligt bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen.

**Exempel. Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter (punkt 19) – vad betyder detta?**

Livsmedelsverket anser att verksamhet som sker inom ett landskap eller någon motsvarande region med tanke på tillhandahållandet av livsmedelsinformation kan betraktas som lokal verksamhet. Landskapsgränserna är inte ovillkorliga. Verksamhet kan också idkas över landskapsgränsen, om verksamheten idkas i närheten av gränsen. Sådan gränsöverskridande verksamhet kan ändå inte sträcka sig längre än vad verksamheten som idkas inom landskapet kunde sträcka sig. Om en livsmedelsföretagare således levererar handgjorda livsmedel, såsom konditorivaror, i små mängder till detaljhandelsbutiker och storhushåll inom det egna landskapets område och varorna därifrån levereras direkt till slutkonsumenten, krävs inga näringsvärdesmärkningar på förpackningarna till konditorivarorna.

Det rör sig helt om småskalig verksamhet. Livsmedelsverket anser att saken bör granskas ur företagarens, köparens och konsumentens synvinkel. I punkt 19 i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen ges lättnader till särskilt små, mest hantverksmässigt verkande företag, som ofta inte kan göra invecklade näringsmässiga uträkningar för produkter som produceras antingen för direkt försäljning till slutkonsumenten eller via lokala detaljhandelsföretag till försäljning direkt till slutkonsumenten. Produkterna säljs då inte till exempel via grossister eller förmedlare. Små mängder är då också sådana mängder, som inte just möjliggör



omfattande lagring eller försäljning hos den som köper av produkterna. Vad som kan vara en liten mängd i ett enskilt fall beror huvudsakligen på livsmedlet i fråga och det måste bedömas ur genomsnittskonsumentens synvinkel.

Småskalig verksamhet kan också jämföras med verksamhet av den storleksklass att den blygsamma verksamhet som företaget idkar har lämnats utanför mervärdesskatteskyldigheten. Småskalig verksamhet har definierats på [Skatteförvaltningens webbplats](#).

Näringsvärdesmärkningar är ändå obligatoriska på de produkter, som räknats upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen, om ett närings- och/eller hälsopåstående framförs om dem på det sätt som avses i förordning (EG) nr 1924/2006. Det samma gäller sådana produkter, som det tillsatts vitaminer och mineralämnen i på det sätt som avses i förordning (EG) nr 1925/2006.

Kraven på näringsvärdesmärkningar i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas inte på kosttillskott, naturliga mineralvatten eller källvatten, även om ett närings- och hälsopåstående framförs om dem.

### 6.17.13 Särskilda bestämmelser

I lagstiftningen om livsmedel finns vissa särskilda bestämmelser om hur näringsämnena i livsmedel ska anges.

Av märkningarna på förpackningen till ostar ska framgå fetthalten i genomsnitt i viktprocent vid tillverkningstidpunkten eller angiven på det sätt som särskilt bestäms om näringsvärdesmärkningar. Fetthalten räknas av hela produktens vikt.

Av märkningarna på förpackningen till korv ska framgå fetthalten i genomsnitt i viktprocent vid tillverkningstidpunkten eller angiven på det sätt som särskilt bestäms om näringsvärdesmärkningar.

På förpackningen till köttfärs ska anges fetthalten ("fetthalt lägre än... %") och bindvävsproteinets andel av köttprotein (förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än ...%). Kravet gäller köttfärs som industrin förpackat, inte köttfärs som förpackats på ett detaljhandelsställe för direkt försäljning.

På förpackningen till kosttillskott ska utöver de allmänna märkningarna på förpackningen anges mängderna av de ämnen som kännetecknar kosttillskottet i den dagliga dosen av produkten.



## Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artiklarna 29 – 35, 49 – 50 och 54 - 55, bilaga V och bilagorna XIII – XV
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel, 3 och 7 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll och om upphävande av rådets direktiv 92/52/EEG, kommissionens direktiv 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG och 2006/141/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG och kommissionens förordningar (EG) nr 41/2009 och (EG) nr 953/2009
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om upphävande av jord- och skogsbruksministeriets förordning (121/2010) om livsmedel för särskilda näringsändamål 495/2016
- Handels- och industriministeriets beslut om barnmat (789/1997) 11 - 12 §
- Handels- och industriministeriets beslut om bantningspreparat (904/1997) 8 – 9 §
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2017/1798 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för komplett kostersättning för viktkontroll (tillämpas från och med 17.10.2022)
- Handels- och industriministeriets förordning om livsmedel för speciella medicinska ändamål (406/2000) 7 - 10 § (ändring 729/2007) (förordningen tillämpas fram till 21.2.2019)
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/128 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för livsmedel för speciella medicinska ändamål (tillämpas från och med 22.2.2019 med undantag för livsmedel för speciella medicinska ändamål som har utvecklats för att tillgodose spädbarns näringsbehov, på vilka den ska tillämpas från och med den 22 februari 2020).
- Handels- och industriministeriets förordning om modersmjölksersättning och tillskottsnäring (1216/2007) 14 - 15 § (tillämpas fram till 21.2.2020)
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/127 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för modersmjölksersättning och tillskottsnäring och vad gäller





informationskrav för uppfödning av spädbarn och småbarn (tillämpas från och med 22.2.2020, utom på sådana som tillverkats av proteinhydrolysater, på vilka den tillämpas från och med 22.2.2021)

Mer om livsmedel avsedda för särskilda grupper och om lagstiftningen som gäller dem på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

#### **Anvisningar**

- Kommissionens tillkännagivande ([2018/C 196/01](#)). Frågor och svar avseende tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011, punkterna 2.2.9, 3.2.2, 3.2.4, 3.3.5, 3.3.6 – 3.3.8, 3.7.2.

## **7 INFORMATION SOM SKA GES OM OFÖRPACKADE LIVSMEDEL**

Konsumenterna behöver information också om oförpackade livsmedel. Därför har bestämmelserna om märkningar på förpackningarna till vissa delar breddats att gälla också livsmedel som saluhålls i lösvikt och livsmedel som serveras.

Ett oförpackat livsmedel har definierats i punkt 5.3. Färdigförpackat och oförpackat livsmedel som begrepp.

I livsmedelsinformationsförordningen (EU nr 1169/2011) ges medlemsstaterna spelrum för oförpackade livsmedels del bland annat i fråga om det vilken information som ska tillhandahållas och på vilket sätt informationen ska tillhandahållas och hur informationen ska uttryckas och presenteras.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ingår allmänna bestämmelser om det, vilken information som ska tillhandahållas och på vilket sätt informationen om livsmedel avsedda att saluhållas oförpackade ska tillhandahållas på ett detaljhandelsställe eller serveringsställe. Förordning 834/2014 har ändrats med förordningarna JSMf 1042/2016 (begreppet omedelbar försäljning) och JSMf 154/2019 (på ett serveringsställe livsmedlets beteckning och köttets ursprungsland skriftligen). JSMf 154/2019 träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021. På vilket språk den obligatoriska informationen ska ges har inte reglerats. Livsmedelsverket rekommenderar att informationen ges på finska och svenska.



Att ett livsmedel ska märkas som kraftigt saltat regleras av jord- och skogsbruksministeriets förordning (1010/2014). Tillhandahållandet av information om oförpackade livsmedel begränsar sig ändå inte alltid enbart till den information som avses i förordningarna (834/2014 och 1010/2014). Vid behov ska märkningarna som förutsätts i särskild lagstiftning också beaktas.

Industrin levererar ofta livsmedel till storhushåll och detaljhandelsplatser som oförpackade. Då förutsätts att informationen som ges om livsmedlet är tillräcklig så, att storhushållet och detaljhandelsstället å sin sida i samband med servering och försäljning kan ge sina kunder korrekt och tillräcklig information om livsmedlet. Den informationens roll understryks då kunderna består av grupper som kräver särskild kost, såsom celiakipatienter eller kunder som förutsätter helt laktosfria livsmedel.

## 7.1 Vilken information ska ges om oförpackade livsmedel

### Ett detaljhandelsställe

På ett detaljhandelsställe ska följande information om oförpackade livsmedel tillhandahållas slutkonsumenten:

- livsmedlets beteckning
- livsmedlets ingredienser
  - Anges på det sätt som bestäms i livsmedelsinformationsförordningen EU nr 1169/2011 eller på annat motsvarande sätt, till exempel i annan ordningsföljd än vad som i allmänhet förutsätts i livsmedelsinformationsförordningen
- ämnen och produkterna som orsakar allergier och intolerans
  - Namnet på ämnet eller produkten som räknats upp i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen ska tydligt framgå
- ursprungslandet eller härkomstplatsen
  - Anges på det sätt som bestäms i eller med stöd av livsmedelsinformationsförordningen eller på det sätt som bestäms i särskild lagstiftning (mer om detta i punkt 6.10)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar
- mängderna salt och fett och vid behov anges följande skriftligen som kraftigt saltade:
  - matbröd (endast salt)
  - ostar
  - korvar och
  - andra köttprodukter som används som charkvara



- eventuell övrig information som särskild lagstiftning förutsätter.

Livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats ska anges i sådana fall, då man misstänker att ett utelämnande kunde vilseleda konsumenten eller om särskild lagstiftning det förutsätter. Obligatoriska ursprungsbestämmelser har utarbetats utgående från branschspecifika sätt att betrakta saken bland annat för frukt och grönsaker, fisk och kött (färskt, kylt och fryst kött från nötkreatur, svin, får och get jämte fjäderfä)

Mängden salt och fett anges i viktprocent vid tidpunkten för beredningen eller på det sätt som i näringsvärdesmärknigen (dvs. ...g/100 g eller 100 ml av produkten). Med mängden salt avses saltekivalenthalten (2.5 x totalmängden natrium) dvs. livsmedlets sammanlagda salthalt.

Fett- och salthalten och att livsmedlet är kraftigt saltat behöver inte anges om livsmedel som livsmedelsföretagare som tillverkar små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter.

### **Serveringsställe**

På ett serveringsställe ska följande information om ett oförpackat livsmedel ges till konsumenten:

- livsmedlets beteckning (skriftligen från och med 1.5.2019)
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans (skriftligen eller information om var man finner informationen i fråga)
- livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats vid behov: ändras från och med 1.5.2019 ändå så att ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel (skriftligen).

Utöver det får frivilligt ges annan information, såsom information om ingredienserna som använts i livsmedlet, tillverkningsämnena och tillsatserna och livsmedlets näringsvärde.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 tillämpas på ett serveringsställe på sådana måltider, som serveras till slutkonsumenten färdiga för konsumtion oberoende av om konsumenten intar livsmedlet på serveringsstället eller tar det med sig.



### **Livsmedlets beteckning**

Det väsentliga vid benämningen av ett livsmedel också på serveringsställen är att beteckningen inte vilseleder konsumenten.

Den allmänna principen då ett livsmedels beteckning bildas är att livsmedlet får antingen en beteckning som lagstiftningen förutsätter eller en vedertagen beteckning eller beskrivande beteckning. En måltid består vanligen av flera olika måltidskomponenter, såsom s.k. varm eller kall huvudrätt, sallad, måltidsdryck och bröd med pålägg jämte efterrätt. Livsmedlets beteckning kan vara benämningen på måltiden eller namnet på enskilda livsmedel som ingår i måltiden som sådana eller grupperade på ett ändamålsenligt sätt. Enkom benämningen ”frukost” eller ”lunchbuffé” på ett livsmedel är inte tillräcklig information. För kunden berättas till exempel om frukosten vad som ingår i den: gröt (varierar dagligen), bröd, ost, måltidsdrycker, kaffe eller te. För lunchbufféns del berättas beteckningarna på huvudrättsalternativen och utöver dem kan företagaren också på allmän nivå ange beteckningarna på tillbehören och nämna att bröd och måltidsdryck ingår i lunchen.

På ett serveringsställe måste beteckningen på ett oförpackat livsmedel (måltid) och dess riktighet alltid bedömas från fall till fall. Uttrycket ”Coq au vin” (tupp i rödvin) har inte ansetts vilseledande, även om kycklingkött används i rätten, eftersom det rör sig om en internationellt vedertagen benämning på rätten. En mer detaljerad beskrivning av maten får man på serveringsstället genom att fråga personalen.

### **Köttets ursprungsland**

Om man på ett serveringsställe använder färskt dvs. kylt eller fryst eller djupfryst

- nötkött
  - svinkött
  - får- och getkött och
  - fjäderfäkött (kött från höna, gås, anka, kalkon och pärlhöna.)
- för tillredning av livsmedel (måltider), ska köttets ursprungsland anges för konsumenten skriftligen från och med 1.5.2019.

Livsmedelsverket tolkar saken så att om köttets ursprungsland angetts med det frivilliga märket Gott från Finland så behöver ursprungslandet för köttet som använts som ingrediens inte separat anges på det sätt som 7 a § i förordningen (154/2019) förutsätter.

Exempel, om ett serveringsställe använder djupfryst köttfärs av nöt som tillverkningsämne i kött- och makaronilåda, ska köttets ursprungsland skriftligen



anges för konsumenten. Om däremot färdigt marinerade kycklingbröstfiléer (= köttberedning) kommer till serveringsstället och tillagas där, behöver köttets ursprungsland inte anges. Köttets ursprungsland behöver inte heller anges, om till exempel färdig skinka (köttprodukt) kommer till exempel till en pizzeria och där används som pizzafyllning.

Mer om det när ursprungslandet för kött som används på ett serveringsställe ska anges i punkten 6.10.5.

### **Exempel**

#### **Exempel. Är det vilseledande att servera mat i en restaurang under beteckningen "viltskav"?**

Livsmedelsverket anser att beteckningen på ett oförpackat livsmedel (måltid) och dess riktighet alltid måste bedömas från fall till fall på ett serveringsställe. Då man således bedömer hur man borde förhålla sig till användningen av ordet vilt på serveringsställen mot bakgrund av gällande bestämmelser och tolkningar, kan beteckningen "viltskav" användas allmänt användas på ett serveringsställe för att beskriva ett livsmedels beteckning. Vilt i sig berättar inte om produkten är hägnad eller inte. En mer detaljerad beskrivning av beteckningen på maten får man på serveringsstället genom att fråga personalen.

#### **Exempel. I en butik finns en salladsbar. Tolkas råvarorna i salladsbaren som livsmedel som saluhålls oförpackade eller som livsmedel som serveras?**

Råvarorna som saluhålls i en salladsbar betraktas som serverade livsmedel och på angivandet av information om dem tillämpas informationen som ska ges på ett serveringsställe. För till exempel ostar eller korvar som bjuds ut i en salladsbar krävs således inte att ursprungslandet anges eller att det anges att de är kraftigt saltade.

#### **Exempel. En restaurang eller ett kafé gör reklam för att de vid tillredning av maten använder enbart inhemskt kött och endast undantagsvis använder utländskt kött. Måste köttets ursprungsland anges?**

Den allmänt hållna reklamtexten måste helt strykas, om man inte alltid kan garantera att köttet är finskt. Det väsentliga är att konsumenten inte vilseleds. Köttets ursprungsland ska anges på det sätt som sägs i JSM:s förordning 834/2014.

#### **Exempel. Är det från och med 1.5.2019 obligatoriskt att ange ursprungslandet för fjäderfäkött skriftligen för konsumenten, om en kötträtt tillreds av tillagat eller marinerat kött som kommer till serveringsstället?**



Det är inte obligatoriskt att ange fjäderfäköttets ursprungsland skriftligen, om serveringsstället inte tillreder mat av färskt dvs. kylt, fryst eller djupfryst kött från fjäderfä.

**Exempel. Vilken information ska hållas synlig om maten som serveras i matsalen i en skola från och med 1.5.2019?**

På ett serveringsställe ska följande information ges om maten som serveras: livsmedlets beteckning, ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans (Livsmedelsinformationsförordningen EU nr 1169/2011, bilaga II) och ursprungslandet för köttet som används som ingrediens i ett livsmedel så som JSMf 154/2019 förutsätter.

Då det är fråga om skolbespisning och om elevernas och lärarnas näringsmässiga särskilda behov i fråga om allergier och intolerans utretts i förväg och maten till dessa delar serveras inriktat, ska vid skolbespisning anges livsmedlets beteckning och köttets ursprungsland vid behov.

Om matsalen också besöks av utomstående instanser som intar måltider där och måltiderna inte serveras inriktat, ska livsmedlets beteckning och vid behov köttets ursprung och ämnena och produkterna som orsakar allergi och intolerans skriftligen anges i en tydlig broschyr eller på en tydlig tavla som är lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt i närheten av måltiderna. Informationen om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans kan också ges muntligen förutsatt att konsumenten på det ställe där livsmedlet överläts på ett tydligt och lätt varseblivet sätt informeras om att informationen på begäran tillhandahålls av personalen.

**Exempel. Vilken information ska ett centralkök ge då det levererar måltider hem till äldre personer?**

På måltider som levereras hem via måltidsservice ställs i princip samma krav som ställts på serveringsställen. Måltiderna betraktas som livsmedel som förpackats för direkt försäljning och som inriktat säljs till beställningskunder (JSMf 834/2014, 5 – 8 §). Följande information ska företagaren således ge till kunden: livsmedlets beteckning, ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans och information om ursprungslandet för köttet vid behov. Vilken obligatorisk information som ska ges vid måltidsservice utreds i förväg, måltiderna säljs inriktat av företagaren till kunden. Då livsmedel serveras inriktat, krävs inte att den obligatoriska informationen ges skriftligen i samband med måltiderna. Livsmedelsverket rekommenderar således minst följande information på måltidsförpackningar som delas ut inom hemservicen:



- livsmedlets beteckning
- hållbarhetstiden /bäst före/sista förbrukningsdagen (märkningen ersätter partinumret, om märkningen gjorts med en dags och en månads noggrannhet.
- förvaringsanvisning
- partinumret vid behov

## 7.2 Hur ska informationen ges om oförpackade livsmedel

**Utgångspunkt:** Den obligatoriska informationen som ska ges om oförpackade livsmedel ska tillhandahållas slutkonsumenten skriftligen på det ställe där livsmedlet överläts (detaljhandelsstället och serveringsstället) i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt intill det oförpackade livsmedlet, såsom med en dator. På ett serveringsställe behöver informationen som krävs till exempel inte vara tryckt på menyn och den behöver inte heller ges skriftligen separat för varje enskild kund. Vid försäljning av måltider på webben, ges informationen på webbplatsen.

### Lättnader som gäller detaljhandelsställen

På ett detaljhandelsställe får den obligatoriska informationen om oförpackade livsmedel ges muntligen (med undantag för angivandet av att ett livsmedel är kraftigt saltat) förutsatt att

- man på det ställe där livsmedlet överläts i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt intill det oförpackade livsmedlet anger att informationen på begäran tillhandahålls av personalen eller att konsumenten har tillgång till informationen i skriftligt eller elektroniskt format innan köpet avslutas och utan extra kostnader. (Angivelsen ska då vara synlig för konsumenten på det ställe där livsmedlet överläts på alla de ställen där oförpackade livsmedel bjuds ut) och
- informationen finns till i skriftligt eller elektroniskt format på det ställe där livsmedlet överläts så, att personalen och tillsynsmyndigheterna lätt har tillgång till den.

Det är skäl att beakta att man om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans åtminstone ska ge information om det, var man får informationen i fråga. Man anger till exempel på en svart tavla eller någon annanstans: ” Fråga personalen om ämnen som orsakar allergier och intolerans eller något annat du vill veta”. Om att



ett livsmedel är kraftigt saltat ska alltid informeras skriftligen (mer om detta i punkt 6.5.4).

**En separat angivelse om det, hur man får tillgång till informationen om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans, krävs ändå inte i sådana fall, då**

- konsumentens särskilda näringsmässiga behov i fråga om allergier och intolerans i förväg utretts och bokförts och livsmedlen överläts eller måltiderna serveras inriktat till konsumenten utgående från denna information.
- då livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen (23/2006).

#### **Lättnader som gäller serveringsställen**

På ett serveringsställe kan man om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans ange var man finner informationen i fråga under motsvarande förutsättningar som på ett detaljhandelsställe. På ett serveringsställe krävs inte någon separat angivelse om det, hur man får tillgång till informationen om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans i sådana fall I, då

- konsumentens särskilda näringsmässiga behov i fråga om allergier och intolerans i förväg utretts och bokförts och livsmedlen (måltiderna) överläts inriktat till konsumenten utgående från denna information. Detta undantag gäller till exempel måltider avsedda att serveras på daghem, i skolor, på sjukhus, inom äldreomsorgen och i fängelser.
- då livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen (23/2006).

Informationen om och livsmedlets beteckning och ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel behöver inte anges skriftligen i sådana fall, då

- livsmedlen (måltiderna) överläts eller serveras inriktat till konsumenten eller
- det rör sig om sådan verksamhet som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen.

#### **Sådan verksamhet som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen (23/2006)**

Då livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen, rör det sig om verksamhet som är förknippad med risker som är små med tanke på livsmedelssäkerheten och





- 1) verksamheten i livsmedelsbranschen äger rum i samma lokal som annan näringsverksamhet som företagaren bedriver eller
- 2) företagaren är en enskild person, eller
- 3) verksamheten inte kan betraktas som idkande av näring.

I fallet i fråga förutsätts inte någon anmälan om livsmedelslokal av företagaren. Som sådan verksamhet betraktas till exempel basarer i skolor, försäljning av livsmedel som hobbyklubbar arrangerar eller försäljning av livsmedel som en enskild person tillrett hemma, och som inte är fortlöpande eller regelbunden verksamhet. Mängden livsmedel som saluhålls eller annars överläts ska vara blygsam. Som sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen, betraktas också blygsam överlåtelse av livsmedel i samband med annan näringsverksamhet.

Informationen om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans ska på ett detaljhandelsställe eller serveringsställe tillhandahållas slutkonsumenten åtminstone muntligen i sådana fall, då livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen. Någon separat angivelse av det, var man kan finna informationen i fråga, krävs ändå inte. På ett serveringsställe ska livsmedlets (måltidens) beteckning och ursprungslandet (vid behov) för köttet som använts som ingrediens i livsmedlet på begäran tillhandahållas muntligen. I praktiken ska livsmedlets beteckning alltid anges för köparen på ett detaljhandelsställe.

### Exempel

**Exempel. En restaurang anger skriftligen i en broschyr om rätterna som bjuds ut alla ingredienser som använts. Måste allergenerna märkas ut framhävt, till exempel i en mörkare nyans?**

Allergener behöver inte märkas ut framhävt för oförpackade rätter som bjuds ut. Kravet på att allergener ska framhävas gäller enbart sättet på vilket de allergener som ska anges i ingrediensförteckningen på ett färdigförpackat livsmedel presenteras.

**Exempel. Ska ingredienserna som orsakar allergier och intolerans anges i menyerna med sina egna namn eller räcker det med märkningen G eller L?**

Allergener ska anges på livsmedlet så att namnet på ämnet eller produkten som nämnts i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen framgår. Förkortningar, såsom G eller L, bör inte användas för obligatorisk märkning av allergener. Dessa förkortningar bör inte heller användas för tillhandahållande av frivillig information utan en förklaring vad förkortningarna betyder.



**Exempel. På vilket språk ska information ges om oförpackade livsmedel på ett detaljhandelsställe eller serveringsställe?**

På informationen som ska ges oförpackade livsmedel har i lagstiftningen inte ställts några språkkrav (JSMf 834/2014, 14 §). Livsmedelsverket rekommenderar att informationen ges på finska och svenska.

**Exempel. Har särskilda formkrav ställts på informationen som finns i skriftligt eller elektroniskt format?**

På informationen som finns i skriftligt eller elektroniskt format har inte ställts några särskilda formkrav. Informationen ska vara i ett sådant format, att man utgående från den på begäran kan ge konsumenten den information som krävs om livsmedlet. Det väsentliga är att det är möjligt att verifiera informationen som ska ges till konsumenten.

### 7.3 Frivilliga näringsvärdesmärkningar

Om oförpackade livsmedel är det inte obligatoriskt att ge någon information om näringsvärdet på ett detaljhandelsställe eller serveringsställe. På ett detaljhandelsställe ska om bröd anges mängden salt och om ostar, korvar och andra köttprodukter som används som charkvara mängderna fett och salt i viktprocent (eller i själva näringsdeklarationen, om en sådan finns).

Om oförpackade får näringsvärdesinformationen ges frivilligt. I sådana fall kan den begränsas enbart till

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

Informationen i fråga kan ges enbart per portion eller konsumtionsenhet (livsmedelsinformationsförordningen artikel 33, stycke 3). Den portion eller konsumtionsenhet som används och dessas antal ska då anges, till exempel per en hamburgare.

Om en livsmedelsföretagare vill ange mängden fiber eller mängden av något annat sådant näringsämne, som avses i artikel 30 stycke 2 i livsmedelsinformationsförordningen, ska han i så fall ge en fullkomlig näringsdeklaration.



## 7.4 Hur ett livsmedelsparti märks

Ett oförpackat livsmedels partiidentifikation och bokstaven "L" ska märkas ut på transportförpackningen, -kärlet eller -lådan, och om sådan saknas, i behöriga handelsdokument. Märkningen ska alltid göras på ett beständigt sätt och så, att den är lätt att få syn på och läsa.

Partiidentifikationen kan ersättas med datummärkningen, om datummärkningen görs med dagens och månadens precision.

Slutkonsumenten behöver för oförpackade livsmedels del ändå inte informeras om livsmedelspartiets partiidentifikation.

### Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 9 och 19 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 33 (stycke 3 och 4) och 44
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 6 och 8 §; ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel (ändring 308/2013)
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/91/EU om identifikationsmärkning av livsmedelspartier.

## 8 INFORMATION SOM SKA GES VID DISTANSFÖRSÄLJNING

Med teknik för distanskommunikation avses varje teknik som, utan att leverantören och konsumenten samtidigt är fysiskt närvarande, kan användas för ingående av ett avtal mellan dessa parter. Teknik för distanskommunikation är till exempel internet och postorderkataloger, tidningsannonser, e-post, telefon, television, sms-meddelanden och radio.



## 8.1 Grundläggande principer vid distansförsäljning

Det ska vara möjligt att köpa livsmedel på distans. Om till exempel internet används enbart för reklam för ett livsmedel och produkten inte kan beställas den vägen, rör det sig om sådan marknadsföring, som bestämmelsen om information som ska ges i samband med försäljningen inte tillämpas på. Sådan marknadsföring bedöms utgående från de allmänna marknadsföringsbestämmelserna i livsmedelslagen och konsumentskyddslagen. Vid bedömning till exempel av det, om marknadsföringen är vilseledande kan man således ta märkningsbestämmelserna som hjälp.

Förpackade och oförpackade livsmedel som saluhålls på distans ska i allmänhet uppfylla samma krav på information som livsmedel som saluhålls på detaljhandelställen och i storhushåll. Vid tillhandahållande av informationen ska också eventuell särskild produktspecifik lagstiftning beaktas.

Informationskraven som gäller distansförsäljning gäller inte den information som levereras direkt från en industri till en annan.

Vid distansförsäljning kan informationen om livsmedlet indelas i två delområden:

- informationen som ska ges före köpbeslutet och
- informationen som ska ges vid leveranstidpunkten.

All obligatorisk information som ska ges om ett livsmedel kan ges i förväg innan livsmedlet köps.

## 8.2 Information som ska ges innan livsmedlet köps

Den obligatoriska livsmedelsinformationen, även eventuell information som särskild lagstiftning förutsätter, ska vara tillgänglig innan beslutet om att köpa livsmedlet fattas. Ett undantag till detta är den växlande informationen om livsmedlet, såsom minsta hållbarhetstiden, sista förbrukningstidpunkten, partiidentifikationen och nedfrysningsdatumet.

- Om man inte har någon exakt information om ett livsmedels ursprungsland, kan man ange saken med möjliga länders namn, till exempel Frankrike, Finland eller Sverige. Växlingarna i en produkts vikt kan anges med en variationsintervall, till exempel broilerkyckling (liten; 0,5 - 1,2 kg, medelstor 1,2 - 1,8 kg och stor 1,8 - 2,5 kg).
- Om ändringar i en produkts recept inte alltid kan förutses och "gammal vara" ännu finns kvar i lagren, ska i informationen som ges uppdateras



åtminstone den information som gäller livsmedlets säkerhet (allergenerna och ämnena som orsakar allergier och intolerans jämte bruksanvisningen, såsom varningsmärkningarna) och som påverkar köparens ekonomi (mängden).

Kraven som gäller innan produkten köps tillämpas inte på förpackade livsmedel i sådana fall, då de bjuds ut till försäljning med hjälp av varuautomater eller i automatiserade affärslokaler.

Livsmedelsföretagaren som idkar distansförsäljning svarar för sin del för den obligatoriska livsmedelsinformationen som ska ges vid distansförsäljning. Vid försäljning via en webbutik är det till exempel den företagare som har registrerat webbutikens domännamn som svarar för att informationen tillhandahålls.

Den obligatoriska informationen som ska ges om ett livsmedel ska presenteras antingen i ett material som anknyter till distansförsäljningen (såsom på webbplatsen, i varukatalogen, i mobilapplikationen, i broschyren eller tillhandahållas med andra lämpliga metoder (såsom via e-post eller per brev) Det är också möjligt att ge informationen så, att det på webbplatsen finns en tydlig bild på livsmedlet och märkningarna på förpackningen. Då visas till exempel allergenerna framhävt. Vid telefonförsäljning kan informationen tillhandahållas muntligen. Det viktiga är att informationen lätt är tillgänglig eller att konsumenten lätt förstår hur och var han eller hon snabbt kan erhålla informationen.

Konsumenten för inte orsakas extra kostnader för att erhålla den informationen som ska ges om livsmedlet.

### 8.3 Livsmedelsinformation som ska ges vid leveranstidpunkten

Vid livsmedlets leveranstidpunkt ska ges all obligatorisk information, även den s.k. växlande informationen, såsom bäst före-datumet och den information som särskild lagstiftning förutsätter. Leveranstidpunkten är till exempel den tidpunkt, då den beställda produkten sänds till kunden eller då kunden avhämtar produkterna han eller hon beställt i webbutiken från butikens avhämtningsställe.

De livsmedelsföretagare som inte påverkar livsmedelsinformationen får ändå inte tillhandahålla sådana livsmedel, som de, utgående från den information som de besitter i egenskap av fackmän, vet eller förmodar strida mot livsmedelslagstiftningen.



En del av livsmedelsföretagarna levererar till andra livsmedelsföretagare sådana livsmedel, som inte är avsedda för slutkonsumenten eller storhushåll. I sådana fall ska säkerställas att dessa andra livsmedelsföretagare också har tillräcklig information, utgående från vilken de allt enligt behov kan fullfölja sina skyldigheter.

#### 8.4 På vilket språk ska den obligatoriska informationen ges?

Den obligatoriska informationen som ska tillhandahållas ska vid distansförsäljning ges på det språk som informationen i allmänhet förutsätts ges på dvs. för förpackade livsmedels del på finska och svenska och för oförpackade livsmedels del på finska eller svenska. Om säljaren kan påvisa att förpackade livsmedel som säljs på distans säljs och överläts enbart inom en enspråkig kommuns område, kan den obligatoriska informationen vid distansförsäljning ges enbart på den berörda kommunens språk.

Justitieministeriet har gett sin synpunkt på språkkraven på informationen om livsmedel som säljs på distans. Enligt justitieministeriet ska den obligatoriska informationen om färdigförpackade livsmedel vid distansförsäljning finnas tillgänglig för konsumenten på finska och svenska innan köpbeslutet fattas. (Justitieministerns utlåtande 28.6.2017 OM 3/58/2017).

Mer om distansförsäljning på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

#### Exempel

**Exempel. En kund beställer via internet en skink- och ostpizza från en restaurang, där pizzan lagas. Vilken information ska finnas tillgänglig innan pizzan köps/beställs och vid leveranstidpunkten?**

På måltider som levereras hem via måltidsservice ställs i princip samma krav som ställts på serveringsställen (JSMf 834/2014, 6 - 8 §). Det rör sig om ett oförpackat livsmedel. Innan produkten köps ska kunden ges följande information:

- livsmedlets beteckning (dvs. i detta fall Skink- och ostpizza)
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans och som räknats upp i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen
- ursprungslandet för köttet som använts som ingrediens i pizzan (-> från och med 1.5.2019 om det till restaurangen kommer färsk (kyld eller fryst eller djupfryst) skinka från svin som restaurangen tillreder, smaksätter och tillagar).

För skink- och ostpizzans del är kraven på informationen som ska ges de samma såväl före köpet som vid leveranstidpunkten. Om all information visas till exempel på



internet, behöver den obligatoriska informationen inte längre upprepas vid leveranstidpunkten, eftersom man kan se den på internet. Kravet på att allergener ska framhåvas gäller inte oförpackade livsmedel. Om skinkan kommer som köttberedning till den restaurang, där den tillagas eller som den kommer som en färdig köttprodukt, är det från och med 1.5.2019 inte obligatoriskt att ange köttets ursprungsland.

**Exempel. En kund lämnar på internet en beställning som gäller pausservering i god tid före tidpunkten för evenemanget, till exempel i samband med köpet av teater- eller operabiljetter. Vilken information förutsätts att kunden ska ges?**

I sådana fall tillämpas kraven som ställts på serveringsställen (JSMf 834/2014, 6 – 8 §). Se svaret ovan.

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2 u) 8 och 14
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014); ändringar JSMF 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Språklagen (423/2003), 34 §

## 9 ÖVRIGA MÄRKNINGAR

### 9.1 Märkningar på frysta och upptinade livsmedel

#### 9.1.1 Djupfrost och fryst livsmedel

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), ändring JSMf 275/2016) tillämpas inte på glass, saftis (isglass) eller andra glassvaror.

Vid djupfrysning sker den maximala iskristallisationen så snabbt som möjligt beroende på typen av livsmedel. Frysningen framskrider då i allmänhet åtminstone en centimeter i timmen. Med frysning avses att ett livsmedel fryses ned med någon annan metod än djupfrysning.

Livsmedelsverket anser att förpackningarna till frysta livsmedel ska förseas med motsvarande märkningar som de som krävs på djupfrysta livsmedel. I stället för ordet djupfrost används då alltid ordet fryst eller någon annan motsvarande märkning.



Förpackningen till ett djupfryst livsmedel som är avsett att säljas annars överlåtas som sådant till en konsument eller ett storhushåll ska utöver de allmänna märkningarna på förpackningar vara försedd med följande märkningar (JSMf om djupfrysta livsmedel 818/2012, 7 §):

- ordet djupfryst
- datumet för minsta hållbarhetstiden (bäst före)
- den tid som köparen kan förvara det djupfrysta livsmedlet
- förvaringsanvisningar med uppgift om förvaringstemperaturen och
- märkningen ”får inte frysas ner igen efter upptining”.

**Exempel. Förvaringsanvisning för djupfryst fisk.**

Förvaring: - -18 °C eller kallare. Får inte frysas efter upptining.

Produkten håller sig: I frysbox (- 18 °C), se datummärkningen\*

I kylskåpets frysfack (- 5 °C) 4 dygn

I kylskåp (+ 5 °C) 1 dygn

I rumstemperatur (+ 20 °C) 2 timmar

\* Bäst före utgången av 3.2020.

Eftersom kylskåp och rumstemperatur inte är avsedda för förvaring av djupfrysta livsmedel, är hållbarhetsmärkningarna för deras del frivilliga, men de rekommenderas i alla fall, eftersom de ger konsumenten information om hur produkten kortvarigt förvaras.

Mer om märkningarna på ett djupfryst livsmedel i punkten 6.7.3.

Nedfrysningsdatumet. Nedfrysningsdatumet (dd.mm.åååå) ska märkas ut på följande färdigförpackade djupfrysta och frysta livsmedel:

- kött
- köttberedningar
- obearbetade fiskeriprodukter

Djupfrysta livsmedel har behandlats även i andra punkter i denna handbok, såsom 6.6 Hur nettokvantiteten anges, 6.7.1 Minsta hållbarhetstiden och 6.12 Förvaringsanvisning.

**Information som ska ges om ett djupfryst livsmedel som är avsett att säljas till andra än konsumenter eller storhushåll**





Förpackningen till ett djupfryst livsmedel som är avsett att säljas till andra än konsumenter eller storhushåll ska förses med åtminstone följande märkningar:

- livsmedlets beteckning och ordet djupfryst
- nettokvantiteten uttryckt i viktenheter
- livsmedelspartiets identifieringskod
- namnet, firmanamnet eller bifirman samt adressen till tillverkaren, förpackaren eller en säljare som är verksam inom Europeiska unionen.

Ovan nämnda märkningar ska finnas på förpackningen, behållaren eller omslaget eller därpå fäst etikett.

**Exempel: Hurdana är Livsmedelsverkets anvisningar om frysning eller djupfrysning av livsmedel i en butik eller ett storhushåll, i annan verksamhet än mathjälpsverksamhet?**

Livsmedelslagstiftningen förbjuder inte direkt frysning av livsmedel i en butik eller ett storhushåll. Livsmedelsverket anser det ändå inte önskvärt att färdigförpackade eller oförpackade livsmedel fryses till exempel i en butik (med undantag för undantagen i anvisningen om mathjälp). Butiken svarar då för de allmänna märkningarna som förpackningen till produkten ska förses med (bland annat ordet "frost", "får inte frysas om efter upptining", en förvaringsanvisning, ett bäst före datum och butikens namn och adress) och för produktens kvalitet.

Företagare fryser eller djupfryser också i yrkeskök olika livsmedel, såsom råvaror och mat som de själv lagat. Livsmedelsverket rekommenderar att livsmedlets beteckning och djupfrysnings- eller frysningsdatumet då anges på förpackningen.

Livsmedelsföretagarna svarar då för att hållbarhetstiden för livsmedlen de fryser fastställs och märks ut på korrekt sätt. Om en företagare vill frysa mat som han själv tillrett eller råvaror till sådan mat till exempel i ett storhushåll för att senare själv använda den, borde företagaren i i huvudsak förvara dessa livsmedel frysta i högst två månader efter frysningsdatumet. Svamp, skogsbär och trädgårdsprodukter jämte vilt får också förvaras längre förutsatt att deras kvalitet inte försämras. Om en butik eller ett storhushåll vill frysa livsmedel, så bör de beakta [Eviras anvisning 16049](#) "Djupfrysning och frysning av livsmedel i livsmedelslokaler".

### **9.1.2 Ett fryst eller djupfryst livsmedel saluhålls upptinat**

Livsmedel som lagrats frysta eller djupfrysta kan säljas till konsumenter eller storhushåll delvis eller helt upptinade, om det i märkningarna på förpackningen eller i en broschyr tydligt anges att produkten lagrats fryst eller djupfryst och att den inte får frysas på nytt efter att den tinats upp. I samband med livsmedlets beteckning ska



också berättas att produkten är ”upptinat” eller något annat motsvarande uttryck (Livsmedelsinformationsförordningen, bilaga VI, stycke 2).

I praktiken antecknar tillverkare av till exempel memma eller lådor som minsta hållbarhetstid på förpackningen den tidpunkt, fram till vilken produkten håller sig som djupfrys och utöver det information om hur många dagar den håller sig i kallförvaring efter upptiningen.

Till livsmedlets beteckning ska i allmänhet fogas ordet ”upptinat”, då produkten djupfrysas före försäljning och säljs upptinat. Detta krav tillämpas ändå inte på följande:

- ingredienser som förekommer i slutprodukten (såsom djupfrys lax avsedd för laxsoppa, djupfrysta jordgubbar använda i jordgubbsyoghurt)
- livsmedel för vilka nedfrysning är en tekniskt nödvändig åtgärd i produktionsprocessen (såsom vissa fiskeriprodukter (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D. Krav beträffande parasiter.)
- livsmedel för vilka en upptining inte har någon negativ inverkan på livsmedlets säkerhet eller kvalitet (såsom smör, från fall till fall tillämpat bageriprodukter). Om ett djupfrys bröd gräddas i en gräddhörna, behöver konsumenten inte informeras om att brödet varit djupfrys innan det gräddats. Om däremot ett färdigt gräddat bröd djupfrysas och säljs upptinat, ska konsumenten informeras om att brödet är upptinat.)

### 9.1.3 Glass

Förordningen om djupfrysta livsmedel (818/2012) tillämpas inte på glass, saftis (isglass) och glassvaror. Förordningen bygger bland annat på Rådets direktiv 1989/108/EEG, där glass eller isglass inte betraktas som djupfrysta livsmedel. För glass finns ingen produktspecifik EU-lagstiftning som gäller just glass. I fråga om benämningen av glass och sammansättningen hos glass följs de allmänna kraven på märkningarna på förpackningar och internationell tolkning och praxis i branschen, såsom [Europeiska glassindustrins \(Euroglaces\) standard](#). Codex Alimentarius hänvisar också till standarden i fråga.

Finland hade förr en nationell glassförordning 108/1981, som reglerade vilka tillverkningsämnen som får tillsättas i glass. Som en ingrediens nämndes i förordningen bland annat kakao, men inte choklad. Förordningen upphävdes år 1998 (Förordning 1076/1998). År 2012 upphävdes det nationella beslutet HIMb 4/1999 om glass med förordning JSMj 264/2012. Finland har inte längre någon nationell



lagstiftning om sammansättningen hos glass och benämningen av glass. Kakao- och chokladprodukter regleras numera separat (HIMf 451/2004).

### Författningar

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 - 8 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 17 och 24 och bilaga III, VI och X.

### Anvisningar

- [Eviras anvisning 16049](#). Djupfrysning och frysning av livsmedel i livsmedelslokaler

## 9.2 Märkningar på genetiskt modifierade livsmedel

Om de särskilda kraven på märkningarna på genetiskt modifierade livsmedel finns bestämmelser i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder, artiklarna 12 och 13.

Vid tillverkning av ett livsmedel får användas endast sådana genetiskt modifierade ingredienser som godkänts i EU och de ska anges i märkningarna på förpackningen till produkten.

### 9.2.1 Definitioner

Med ett "genetiskt modifierat livsmedel" avses ett livsmedel som innehåller, består av eller har framställts av genetiskt modifierade organismer.

Med en "genetiskt modifierad organism" eller "GMO" avses en genetiskt modifierad organism, såsom en växt eller en bakterie, vars genetiska material modifierats med hjälp av genteknik.

Med "framställd av genetiskt modifierade organismer" helt eller delvis härledd från genetiskt modifierade organismer utan att innehålla eller bestå av genetiskt modifierade organismer.



### 9.2.2 Tillämpningsområde

Bestämmelserna om märkningar i förordning (EG) nr 1829/2003 tillämpas bland annat på sådana livsmedel, som är avsedda att i oförändrat skick levereras till slutkonsumenter eller storkök inom EU:s område och som innehåller eller består av genetiskt modifierade organismer eller tillverkats av eller innehåller ingredienser som har framställts av genetiskt modifierade organismer.

Tillsatser och aromer som är tillåtna i livsmedel och sådana tillverkningsämnen till tillsatser och aromer, som innehåller genetiskt modifierade organismer, består av sådana eller är tillverkade av sådana, faller också under förordningens tillämpningsområde.

Enligt förordningen ska användning av genetiskt modifierade ingredienser anges i märkningarna på ett genetiskt modifierat livsmedel oberoende av om DNA eller protein som härstammar från genetisk modifiering kan spåras i slutprodukten eller inte. Olja tillverkad av genetiskt modifierad raps ska till exempel anges innehålla genetiskt modifierat material, även om den till sin kemiska sammansättning inte avviker från konventionella oljor och inte innehåller analyserbara tecken på modifiering.

Märkningskravet tillämpas inte på sådana livsmedel, som innehåller ingredienser som innehåller eller består av eller tillverkats av genetiskt modifierade organismer i en proportion som inte överstiger 0,9 % av varje enskild ingrediens i livsmedlet. Förekomsten av ingredienserna ska ändå vara oavsiktlig eller tekniskt oundviklig.

Förordningen tillämpas inte på livsmedel som tillverkats med hjälp av genetiskt modifierade organismer. Det avgörande kriteriet är om det färdiga livsmedlet eller fodret innehåller material som härletts av ett genetiskt modifierat utgångsmaterial. Därför tillämpas tillstånds- och märkningskraven i förordningen inte på produkter som erhålls från djur som utfodrats med genetiskt modifierat foder eller behandlats med genetiskt modifierade läkemedel. Märkningskyldigheten gäller inte heller fermenteringsprodukter (såsom tillsatser, aromer och vitaminer) som tillverkats med hjälp av en genetiskt modifierad mikroorganism och som inte längre innehåller någon genetiskt modifierad mikroorganism och som används enkom i livsmedlens tillverkningsprocess.



Exempel på genetiskt modifierade livsmedel, som omfattas av den märkningskyldighet som avses i förordning (EG) nr 1829/2003:

| Produkt                                  | Exempel  |
|--|--|
| Gm-växt                                  | Majs, soja, raps, bomull, sockerbeta, potatis  |
| Gm-frön                                  | Majskorn   |
| Gm-livsmedel                             | Majs, sojaböngroddar   |
| Produkt tillverkad av en gm-organism     | Majsmjöl, som innehåller modifierat DNA och protein  |
| Produkt tillverkad av en gm-organism     | Majsolja, sojaolja, rapsolja, som inte innehåller modifierat DNA eller protein                                     |
| Produkt tillverkad av en gm-organism     | Glukossirap tillverkad av majsstärkelse som inte innehåller modifierat DNA eller protein                           |
| Tillsatser producerade av en gm-organism | Raffinerat lecitin tillverkat av gm-soja som inte innehåller modifierat DNA eller protein (till exempel i choklad) |

Exempel på genetiskt modifierade livsmedel, som inte omfattas av den märkningskyldighet som avses i förordning (EG) nr 1829/2003:

| Produkt  | Exempel   |
|--|---|
| Livsmedel tillverkat med hjälp av ett gm-enzym   | Saft som klarnats med genetiskt modifierat pektinas |
| Livsmedel erhållet av ett djur som utfodrats med gm-foder / livsmedel erhållet med genetiskt modifierade läkemedelsprodukter | Ägg, kött, mjölk                                    |
| Fermenteringsprodukt producerad med en gm-organism som inte längre innehåller någon genetiskt modifierad mikrob              | Vitamin B2  |

### 9.2.3 Hur man anger att en genetiskt modifierad ingrediens använts

Enligt gällande författningar ska genetiskt modifierade livsmedel märkas i enlighet med följande principer:



- Om livsmedlet består av mer än en ingrediens, skall orden "genetiskt modifierad/modifierat" eller "framställd/framställt av genetiskt modifierad/modifierat [ingrediensens namn, såsom soja]" stå inom parentes omedelbart efter den aktuella ingrediensen i ingrediensförteckningen.
- Om en ingrediens är angiven med ett kategorinamn (såsom "kryddmix"), ska orden "innehåller genetiskt modifierad/modifierat [organismens namn] eller "innehåller [ingrediensens namn], framställd/framställt av genetiskt modifierad/modifierat [organismens namn]" märkas ut i ingrediensförteckningen.
- Om det inte finns någon ingrediensförteckning, ska omnämningarna om genetisk modifiering tydligt anges i märkningarna.

I märkningarna på produkter som består av eller innehåller genetiskt modifierade organismer ska följande text ingå: "Produkten innehåller genetiskt modifierade organismer" eller "Produkten innehåller genetiskt modifierad/modifierat [organismens namn]".

Ovan nämnda omnämningarna kan också märkas ut i en fotnot till ingrediensförteckningen, men de ska tryckas med minst samma teckengrad som ingrediensförteckningen.

Om ett livsmedel saluhålls icke färdigförpackat eller färdigförpackat i små förpackningar (med en största yta som är mindre än 10 cm<sup>2</sup>, ska informationen permanent och tydligt visas antingen på livsmedlet eller alldeles intill detta, eller på förpackningen, med en stil som är tillräckligt stor för att lätt kunna identifieras och läsas.

#### 9.2.4 Marknadsföringspåståendet "Gmo-fritt"

Genetiskt modifierade livsmedel och foder regleras av Europeiska unionens författningar. Principen är att säkra konsumenternas tillgång till information och möjligheter till val. Det har omsatts i praktiken med hjälp av märkningsskyldighet på förpackningarna eller på något annat sätt i samband med försäljningen. Konsumenten kan lita på att ett livsmedel inte är genetiskt modifierat, om det saknar märkning om genetisk modifiering.

Det är ändå inte förbjudet att förse förpackningarna till livsmedel med frivilliga marknadsföringspåståenden, i vilka man säger att genteknik inte använts vid tillverkning av ett livsmedel eller att en produkt inte innehåller genetiskt modifierade



ingredienser. Märkningen ska ändå alltid vara tydlig och entydig och den får inte vilseleda konsumenten.

För närvarande har i EU inte fastställts några gemensamma kriterier för "gmo-fritt", "djuret har utfodrats med gmo-fritt foder" eller liknande marknadsföringspåståenden. Livsmedelsverket har utarbetat en **anvisning** till finländska företagare och tillsynsmyndigheter **om användningen av det frivilliga marknadsföringspåståendet "gmo-fritt" om livsmedel och foder**. Enligt den:

- **Om sådana livsmedel, som kan innehålla i EU godkända genetiskt modifierade ingredienser** (såsom soja, majs eller raps), får märkningen "gmo-fritt" eller ett motsvarande marknadsföringspåstående användas endast, om produkten inte alls innehåller genetiskt modifierat material (halten gm-material 0 % = detektionsgränsen). Också en liten förekomst av gm-material i en produkt betraktas som vilseledande. Ett livsmedel får uppges ha endast sådana egenskaper, i fråga om vilka det avviker från andra motsvarande livsmedel.
- **På sådana livsmedel, som innehåller ingredienser för vilka det inte finns någon i EU godkänd art** (såsom ris, havre, papaya, morot eller blåbär), får "gmo-fritt" eller ett motsvarande marknadsföringspåstående inte alls användas på grund av att det vore vilseledande.
- Det frivilliga marknadsföringspåståendet "producerat utan genteknik", "gm-fritt" eller ett motsvarande marknadsföringspåstående kan användas på **livsmedel av animaliskt ursprung** (såsom kött, mjölk, ägg eller odlad fisk) endast i sådana fall, då djuret under hela sitt levnadslopp utfodrats med sedvanligt foder.

Anvisningar som gäller genetiskt modifierade livsmedel finner du på [Livsmedelsverkets webbplats](#). På Europeiska kommissionens webbplats finner du också information om genteknik, genetiskt modifierade livsmedel och foder som godkänts på marknaden [GMO-registret](#).

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer och om ändring av direktiv 2001/18/EG.



### Anvisningar

- [Eviras anvisning 17071](#). Anvisning om tillsynen över genetiskt modifierade livsmedel.

## 9.3 Nya livsmedel och insekter

Utsläppande av nya livsmedel på marknaden i EU kräver ett tillstånd från Europeiska kommissionen. Med ett nytt livsmedel avses sådana produkter, som inte i någon större utsträckning har använts för konsumtion inom EU:s område före 15.5.1997. De kan vara till exempel insekter, selektiva växtextrakt och nanomaterial.

I processen som följs då nya livsmedel godkänns kan för livsmedlen fastställas till exempel märkningsbestämmelser som ska beaktas i förpackningen till det nya livsmedlet som ska marknadsföras. Förutsättningarna för användningen av nya livsmedel och tilläggsmärkningarna som krävs har räknats upp i en av Europeiska kommissionen upprätthållen unionsförteckning (EU) 2017/2470.

Mer information om nya livsmedel finner du på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

### Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2015/2283 om nya livsmedel
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470; om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel.

### Anvisningar

- [Eviras anvisning 10588](#). Insekter som livsmedel.

## 9.4 Märkningar om behandling med joniserande strålning

I Finland får endast torkade kryddörter, kryddor och smagivande ingredienser av vegetabiliskt ursprung bestrålas. Om ett bestrålat livsmedel säljs som sådant och förpackat, ska förpackningen vara märkt med ”bestrålad” eller ”behandlat med joniserande strålning”. När det gäller livsmedel som säljs oförpackade ska motsvarande märkning finnas i anslutning till beteckningen, i en broschyr i livsmedlets omedelbara närhet eller på den behållare, som livsmedlet saluhålls i.





Om ett bestrålat livsmedel används som ingrediens i ett annat livsmedel, ska märkningen, "bestrålad" eller "behandlad med joniserande strålning" följa efter namnet på den bestrålade ingrediensen i ingrediensförteckningen på förpackningen. Märkningen krävs också för en sådan bestrålad ingrediens, vars andel i det slutliga livsmedlet är mindre än 2 %.

Livsmedlet ska bestrålas i en godkänd anläggning. En förteckning över bestrålningsanläggningar som godkänts i EU-länder och tredje länder finns på [EU-kommissionens webbplats](#).

EU-länderna kan ha egen lagstiftning som tillåter bestrålning av även annat än torkade kryddörter, kryddor och smagivande ingredienser av vegetabiliskt ursprung. I EU och utanför EU, där bestrålning av olika livsmedel tillåts, är de behandlade mängderna i de flesta fall mycket små i jämförelse med mängden obehandlade livsmedel.

En förteckning över bestrålade livsmedel som godkänts i olika medlemsländer finner du under: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:283:0005:0005:EN:PDF>.

#### **Författningar**

- Handels- och industriministeriets förordning om behandling av livsmedel med joniserande strålning (852/2000), 7 och 10 §.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 17, bilaga VI, stycke 3.

## 9.5 Streckkod och QR-kod

Streckkoden och QR-koden hör inte till den s.k. allmänna information som ska tillhandahållas om livsmedel.

#### **Streckkoderna**

Streckkoderna ser till sitt yttre mycket likadana ut. Det finns ändå många olika typer av streckkoder och de skiljer sig en hel del från varandra till sina användningsområden och sitt innehåll.

I Finland är den vanligaste streckkodsstandarden för identifiering av varor EAN (European Article Number), som numera kallas GTIN-streckkoden (Global Trade Item



Number). Med EAN/GTIN-streckkoden individualiseras produkterna i detaljhandeln. EAN/GTIN-streckkoderna känns igen på det, att det under streckkoden alltid finns 8 eller 13 siffror och streckkoden ligger ovanför dem.

Centralhandelskammarens dotterbolag GS1 Finland tjänar i Finland som upprätthållare av EAN-streckkodernas kodbank och centralorgan och beviljar rätten att använda märket. Mer information om streckkoden finner du på webbadressen: <http://gepir.gs1.org/>.

### QR-koden

QR-koden (Quick Response) eller rutkoden är en tvådimensionell kod för optisk avläsning som är en frivillig märkning. Den skiljer sig från de endimensionella streckkoderna i det avseendet, att den innehåller information i såväl horisontal som vertikal riktning. Som namnet säger går det snabbt att avläsa innehållet i koden. Koden används till exempel för förmedling av tilläggsinformation om ett livsmedel till en mobil terminal. Användning av koden förutsätter inte något separat godkännande.

## 10 LÄTTNADER SOM GÄLLER MÄRKNINGARNA PÅ FÖRPACKNINGAR

### 10.1 Utelämnande av viss obligatorisk information

#### **På en förpackning där den största ytan är mindre än 10 cm<sup>2</sup>**

Förpackningar med liten yta kan till exempel vara portionsförpackningar med marmelad, margarin och smör jämte sötsaksförpackningar.

Om individuellt förpackade produkter, där den största ytan är < 10 cm<sup>2</sup>, är enheter avsedda för försäljning till slutkonsumenten, ska följande information ges om dem:

- livsmedlets beteckning
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans
- livsmedlets nettokvantitet
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten och en förvaringsanvisning.

Informationen om ingredienserna i livsmedlet ska levereras på något annat sätt eller göras tillgänglig på konsumentens begäran.



På förpackningar till marmelad, margarin, smör och andra liknande förpackningar som överlåts i samband med serveringen i storhushåll krävs undantagsvis inga märkningar (punkt 5.5).

### **Datummärkningarna**

Någon datummärkning krävs ändå inte, om det rör sig om ett sådant livsmedel, för vilket del undantag gäller i fråga om bestämmelserna om datummärkning (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 24 och bilaga X). Sådana livsmedel är:

- färsk frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte har skalats, delats i bitar eller behandlats på liknande sätt; detta undantag ska inte tillämpas på groddar och liknande produkter såsom groddar av baljväxter
- viner, likörviner, mousserande viner, aromatiserade viner och liknande produkter framställda av annan frukt än druvor samt drycker med KN-nummer 2206 00 som har framställts av druvor eller druvmust
- drycker, som innehåller minst 10 volymprocent alkohol
- bageri- eller konditorivaror som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen
- ättika
- koksalt
- socker i fast form
- konfektyrvaror som nästan enbart består av smaksatt och/eller färgat socker
- tuggummi och liknande produkter.

### **Återanvändbara, permanent märkta glasflaskor**

Återanvändbara glasflaskor med permanent märkning, men utan etikett, ska förseas med följande märkningar:

- livsmedlets beteckning
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans
- livsmedlets nettokvantitet
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten och en förvaringsanvisning
- näringsdeklaration.



### **Livsmedel som befriats från kravet på obligatorisk näringsdeklaration**

Utan att begränsa tillämpandet av andra unionsbestämmelser som förutsätter en obligatorisk näringsdeklaration, är näringsdeklarationen inte obligatorisk för de livsmedels del, som räknats upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen.

### **Drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol**

Det är inte obligatoriskt att förse drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol med en ingrediensförteckning och näringsdeklaration. Då det inte finns någon ingrediensförteckning och produkten innehåller till exempel allergener, ska den förseas med ordet "innehåller" och därefter namnen på allergenerna. Näringsdeklarationens innehåll kan begränsas till enbart energivärdet.

### **Utelämnande av nettokvantiteten i en förpackning**

Det är inte obligatoriskt att ange nettokvantiteten i förpackningen för sådana livsmedels del,

- som minskar avsevärt i volym eller vikt och som säljs styckvis eller vägs i köparens närvaro. (Förpackningen till en icke tillredd skinka kan till exempel lämnas utan någon märkning om nettokvantiteten, förutsatt att skinkan vägs på försäljningsstället och konsumenten informeras om nettokvantiteten.)
- vilkas nettokvantitet är mindre än 5 g eller 5 ml; denna bestämmelse gäller ändå inte kryddor och örtekryddor
- som normalt säljs styckvis under förutsättning att antalet artiklar är klart synligt och lätt kan räknas utifrån eller, om detta inte är möjligt, framgår av märkningen.

### **Utelämnande av ingrediensförteckningen**

På följande livsmedel krävs inte någon ingrediensförteckning (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 19):

- färsk frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte har skalats, delats i bitar eller behandlats på liknande sätt
- kolsyrat vatten, om det framgår av beskrivningen att vattnet har kolsyrats
- ättika och vinäger som framställts genom jäsning och utvunnits ur en enda basprodukt och inte tillförts någon annan ingrediens
- ost, smör, fermenterad mjölk och fermenterad grädde som inte tillförts någon annan ingrediens än mjölkprodukter, livsmedelsenzymer och kulturer av mikroorganismer vilka är nödvändiga för framställningen eller



det salt som behövs för framställning av annan ost än färskost och smältost

- livsmedel som består av endast en ingrediens, om livsmedlets beteckning är densamma som ingrediensens beteckning, eller livsmedlets beteckning gör att ingrediensens art klart framgår.

Utelämnande av delar av ett livsmedel i ingrediensförteckningen

Vissa delar av ett livsmedel behöver inte anges i ingrediensförteckningen. Sådana delar är beståndsdelar i en ingrediens som under tillverkningsprocessen tillfälligt avskilts men senare åter tillförts livsmedlet i proportioner som inte överskrider de ursprungliga. Mer om detta i artikel 20 i livsmedelsinformationsförordningen.

## 10.2 Produkter som förpackats för direkt försäljning

Med direkt försäljning avses sådan försäljning av ett livsmedel, där produkten förpackats färdigt på det ställe där livsmedlet överläts för att påskynda och underlätta försäljningen. Livsmedel som förpackats för direkt försäljning är oförpackade livsmedel, om vilka det ska ges samma information som krävs för oförpackade livsmedel (Mer om detta i punkt 5.3 och 7).

## 10.3 Genomskinlig förpackning

På en helt eller delvis genomskinlig förpackning som innehåller färska bär, frukter, grönsaker eller svampar ska anges nettokvantiteten och ursprungslandet eller ursprungsregionen, ifall ett utelämnande vilseleder konsumenten. Ursprungslandet och förpackarens namn och adress ska ändå alltid anges för färska grönsaker som säljs hela. Nettokvantiteten behöver inte märkas ut på förpackningen, om livsmedlet vägs vid inköpstidpunkten. Som lättnad kan också en förpackning med ringa vikt inkluderas i nettokvantiteten. Mer om märkningarna på grönsaker i punkt 11.

Ytterförpackningen behöver inte förses med några märkningar till den del märkningarna är klart synliga utan att förpackningen öppnas. Märkningarna på en genomskinlig gruppförpackning kan således utelämnas, om märkningarna kan läsas på förpackningarna inuti gruppförpackningen.



## 11 SÄRSKILDA BESTÄMMELSER

Särskild lagstiftning som gäller vissa livsmedelskategorier och anvisningar som hänförs till den finner du i punkt 2. Lagstiftning och anvisningar, tabell 1 i denna handbok.

### 11.1 Färska frukter, bär och grönsaker

Om förpackade frukter, bär och grönsaker som säljs som färska ska alltid anges

- ursprungslandet
- förpackarens namn och adress.

För en del förpackade frukter, bär och grönsaker har föreskrivits särskilda handelsnormer (543/2011). Sådana är:

- äpplen
- citrusfrukter
  - citroner, mandariner, satsumas, klementiner, apelsiner
- kiwifrukt
- huvudsallat, frisésallat och escarolesallat, med undantag för kruksallat
- persikor och nektariner
- päron
- jordgubbar,
- paprika
- bordsdruvor
- tomater

**Enligt de särskilda handelsnormerna** ska om förpackade frukter, bär och grönsaker alltid anges

- livsmedlets beteckning (om innehållet inte är synligt)
- ursprungslandet
- kvalitetsklassen (extra, klass I eller klass II)
- sorten (för produkterna: apelsin, äpple, päron och bordsdruva)
- fruktköttets färg (för produkterna: persika och nektarin)
- storleksklassen, om produkten storlekssorteras (äpple, citrusfrukter (citron, apelsin, mandarin, satsumas och klementin), kiwifrukt, sallat (med undantag för kruksallat), päron och i klasserna extra och klass I persika, nektarin, paprika och tomat)
- förpackarens namn och adress.



Vid försäljning i lösvikt ska så gott som samma information ges (livsmedlets beteckning, ursprungslandet, kvalitetsklassen och sorten, till exempel för förpackade). Exempel, om jordgubbar säljs till konsumenter i askar, ska följande information ges på försäljningsskylten eller asken: livsmedlets beteckning, ursprungslandet och kvalitetsklassen.

Frukter och grönsaker individuellt förpackade i enbart i en enskild plastfilm, såsom gurka och paprika förpackad i plastfilm, betraktas som oförpackade livsmedel. Sallater, kruksallater och krukorter inbegripna, betraktas också som oförpackade.

### **Exempel: Hela grönsaker förpackade**

På förpackningen till **hela grönsaker** ska enligt kraven i livsmedelsinformationsförordningen (1169/2011) och särskild lagstiftning (543/2011) anges följande:

- livsmedlets beteckning / produkt (om innehållet inte är synligt)
- nettokvantiteten
- förpackarens namn och adress
- ursprungslandet (ska märkas ut på förpackningen utöver förpackaren, även om förpackarens hemland är det samma som odlingslandet)
- kvalitetsklassen (extra, klass I eller klass II)
- sorten (apelsin, äpple, päron och bordsdruva)
- fruktköttets färg (persika och nektarin)
- storleksklassen (äpple, citrusfrukter (citron, apelsin, mandarin, satsumas och klementin), kiwifrukt, sallat (med undantag för kruksallat), päron och i klasserna extra och klass I persika, nektarin, paprika och tomat).

Utöver det

- partiidentifikationen (Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och direktiv 2011/91).

Blygsam iståndsättning inför handeln (såsom avblastning) ändrar inte karaktären hos hela grönsaker.

### **Märkningar på matpotatis och handelssvamp:**

Tilläggsmärkningarna på matpotatis och handelssvamp regleras huvudsakligen nationellt (JSMf 264/2012).



Märkningarna på **förpackad matpotatis** är:

- livsmedlets beteckning
- sorten
- förpackningsdatumet och en förvaringsanvisning eller minsta hållbarhetstiden
- förpackarens namn och adress
- nettokvantiteten
- ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten
- växtskyddsregisternumret (till exempel i formen FI-Ruokavirasto-12345).

Märkningarna på **oförpackad matpotatis** i detaljhandeln:

- livsmedlets beteckning,
- sorten och
- ursprungslandet, om man misstänker att kunden vilseleds i fråga om ursprunget.

### Märkningar på förpackad svamp

Förpackningar till svampar som saluhålls färska ska vara försedda med följande information:

- livsmedlets beteckning
- nettokvantiteten
- den ansvariga livsmedelsföretagarens namn och adress
- ursprungslandet eller härkomstplatsen
- livsmedelspartiets identifieringskod
- en förvaringsanvisning vid behov
- en bruksanvisning vid behov (för stenmurklor till exempel behandlingsanvisningar).

Näringsdeklarationer är inte obligatoriska för hela grönsaker (livsmedelsinformationsförordningen, bilaga V). Om förpackningen förses med frivilliga märkningar, ska märkningarna göras i enlighet med livsmedelsinformationsförordningen.

Mer om Märkningarna på färska grönsaker, frukter och bär i ett nötskal kan du läsa på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Mer om handelsnormerna för grönsaker i [Eviras anvisning 17061](#) (på finska).

Mer om handelsnormerna för frukt och grönsaker på [Livsmedelsverkets webbplats](#).





## Grönsaksprodukter

Märkningarna på svampar, styckade grönsaker och eller andra grönsaksprodukter som saluhålls konserverade görs i enlighet med de [allmänna kraven på märkningarna på förpackningar](#).

**Exempel.** Om grönsaksprodukter ska på förpackningarna ges följande information (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 9)

- livsmedlets beteckning
- ingrediensförteckningen (om flera ingredienser)
- ämnena som orsakar allergi eller intolerans (såsom selleri) ska framhävas, om de inte ingår i livsmedlets beteckning (bilaga II)
- mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser (vid behov)
- nettokvantiteten (om produkten inte vägs vid inköpstidpunkten)
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten
- särskilda villkor för förvaring eller användning (vid behov)
- livsmedelsföretagarens namn och adress
- ursprungslandet (odlingslandet) eller härkomstplatsen, om ett utelämnande kunde vilseleda konsumenten (noggrannare i artikel 26)
- näringsdeklarationen (beaktande undantagen, livsmedelsinformationsförordningen, bilaga V).

Utöver det

- partiidentifikationen, som kan ersättas med datummärkningen i sådana fall, då denna angetts med en dags och månads noggrannhet (Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och direktiv 2011/91).

## 11.2 Saftdrycker, saft och juice

Saftdryck definieras inte längre i den nationella lagstiftningen. Användning av beteckningen saftdryck är tillåtet i enlighet med de allmänna principerna för benämning av livsmedel. Den gamla definitionen på saftdryck kan betraktas som riktgivande. Enligt den avses med en saftdryck en produkt, där juicehalten är minst 10 viktprocent.

Saft definieras i den nationella lagstiftningen (JSMf [264/2012](#), 8 §). Saft framställs av fruktjuice eller grönsaksjuice genom att vatten, socker och andra ingredienser



tillsätts. Saften används som sådan eller utspädd. Juicehalten i saft har inte fastställts, men tidigare har den fastställts till minst 35 % och den halten rekommenderar Livsmedelsverket fortsättningsvis för saft till skillnad från saftdryck.

Som saft räknas inte fruktnectar som definieras i jord- och skogsbruksministeriets förordning [662/2013](#). Med förordningen i fråga verkställs rådets direktiv (2001/112/EG) om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel.

Grönsaksjuice är en i Finland etablerad beteckning, fastän vegetabilisk juice vore en mer exakt beteckning. Med grönsaksjuice och grönsaksjuice från koncentrat avses sådana produkter, som inte faller under tillämpningsområdet för rådets direktiv 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel. Förpackningen till saft och grönsaksjuice ska utöver de allmänna märkningarna vara försedd med de märkningar som föreskrivs i 9 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning [264/2012](#):

- juicehalten
- en utspädningsanvisning vid behov
- omnämmandet "framställd av koncentrat" eller "framställd delvis av koncentrat",
- de frukt- och grönsakssorter som har använts vid framställningen av saft eller grönsaksjuice i anslutning till produktens beteckning: Om produkten har framställts av tre eller flera frukt- eller grönsakssorter, kan uppgiften ersättas med orden "blandad frukt" eller "blandade grönsaker" eller med ett liknande uttryck eller genom att antalet använda frukt- eller grönsakssorter anges.

#### **Exempel. Vilka är de traditionella finska safter som avses i bilaga IV till lagstiftningen om tillsatser (EG) 1333/2008?**

I Finland har man inte exakt fastställt vilka dessa traditionella finska fruktsafter är. Safter som framställdes och fortsättningsvis framställs huvudsakligen med en saftmaja eller annars genom kokning, kan hos oss räknas som traditionella fruktsafter. Sådana safter är äppelsaft, svartvinbärssaft och annan vinbärssaft, lingonsaft och blåbärssaft.

#### **Författningar**

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9, 2 (stycke 2 e), 16, 19, 20, 23 och 24, bilaga V, IX och X



- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 5 §; ändringar JSMf 1042/2016 och JSMf 154/2019, som träder i kraft från och med 1.5.2019 och gäller fram till 30.4.2021
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel, 4 och 9 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 75 och 76 och bilaga I, del IX: Frukt och grönsaker
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker, avdelning II och bilagorna I-V
- Lagen om en marknadsordning för jordbruksprodukter 999/2012 (inkluderande ändringarna i 1194/2013).

#### Anvisningar

- [Eviras anvisning 17072](#). Sammansättningen hos och märkningarna på frukt- och grönsaksjuice och vissa liknande produkter – anvisning till tillsynsmyndigheter och företagare
- [Eviras anvisning 17061](#) (på finska). Krav på saluhållandet av färsk frukt och färska grönsaker.

### 11.3 Kosttillskott

På kosttillskott ställs särskilda märkningskrav i jord- och skogsbruksministeriets förordning 78/2010 om kosttillskott. Enligt förordningen om kosttillskott ska förpackningen till ett kosttillskott förses med följande märkning utöver de allmänna märkningarna:

- ordet "Kosttillskott" (på finska ravintolisä)
- namnet på de kategorier av näringsämnen eller ämnen som kännetecknar preparatet eller ett omnämnande om dessa näringsämnen eller ämnens beskaffenhet
- mängden ämnen som kännetecknar kosttillskottet i den dagliga dosen
- rekommenderad daglig dos
- den rekommenderade dagliga dosen får inte överskridas
- kosttillskott bör inte användas som ett alternativ till en varierad kost



- produkten ska förvaras utom räckhåll för små barn.

Livsmedelsverket rekommenderar att ovan nämnda formuleringar på varningar och omnämningen används i märkningarna på förpackningarna.

I märkningarna på förpackningen till, i presentationen av eller i reklamen för kosttillskott får inte påstås eller antydast att en allsidig och varierad kost inte i allmänhet kan ge tillräckliga mängder näringsämnen. I dem får inte heller framföras påståenden om eller göras hänvisningar till egenskaper som har samband med förebyggande, behandling eller botande av sjukdomar.

Mer om detta på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

#### Författningar

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 78/2010 om kosttillskott.

#### Anvisningar

- [Eviras anvisning 17012](#). Handbok om kosttillskott för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare.

### 11.4 Märkningar på andra livsmedel som särskild lagstiftning förutsätter

Om de särskilda kraven på märkningarna på fiskeri- och vattenbruksprodukter, kött och mjölk, honung, sylt, bredbara matfetter och andra livsmedel finner du information på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Länkar till lagstiftningen för särskilda grupper finner du också i punkt 2. Lagstiftning och anvisningar i denna handbok.

## 12 FRIVILLIGA MÄRKNINGAR OCH MARKNADSFÖRING

Märkningsbestämmelserna gäller information som frivilligt ges om ett livsmedel på förpackningen, i en broschyr eller på något annat sätt i samband med saluhållandet av livsmedlet.

Konsumenterna har ökande anledningar till oro över livsmedlens kvalitet, hur hälsosamma livsmedlen är, hur hållbar utvecklingen är och hur man kan göra etiska val. Livsmedelsföretagarna försöker ofta skilja sig från konkurrenterna just med hjälp av frivilliga märkningar. Eftersom frivilliga märkningar kan ge fel intryck om ett



livsmedel, som om produkten på sätt och vis skulle vara högklassigare eller innehålla stora mängder av en ingrediens eller inte alls innehålla en viss ingrediens, i jämförelse med ett motsvarande livsmedel, reglerar lagstiftningen användningen av frivilliga märkningar.

Artikel 7 och 36 i livsmedelsinformationsförordningen reglerar de frivilliga märkningarna på livsmedel och artikel 37 presentationen. Frivillig livsmedelsinformation får inte placeras så att den obligatoriska livsmedelsinformationen inte får tillräckligt med utrymme.

Den frivilliga livsmedelsinformationen ska uppfylla följande krav:

- den får inte vilseleda konsumenten
- den får inte vara tvetydig eller förvillande för konsumenten
- den ska i förekommande fall vara grundad på relevanta vetenskapliga uppgifter.

Informationen får, inte heller på främmande språk, inte vara inkorrekt eller vilseledande på något annat sätt.

Europeiska konsumentorganisationen (BEUC The European Consumer Organisation) har publicerat en 72-sidig handbok "[Food Labels: Tricks on the Trade](#)" om vilseledande märkningar på förpackningarna.

## 12.1 Närings- och hälsopåståenden

Närings- och hälsopåståendena som framförs om livsmedel i märkningarna på förpackningen till livsmedel, i presentationen av livsmedel och i reklam för livsmedel regleras av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel (nedan förordningen om påståenden).

Då ett närings- och/eller hälsopåstående framförs om ett livsmedel i enlighet med förordningen om påståenden, ska förpackningen förses med följande tilläggsmärkningar:

- En näringsdeklaration (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 49).
- Mängden av det ämne som påståendet gäller i näringsdeklarationen eller i samma synfält som näringsdeklarationen
- För hälsopåståendenas del de tilläggsmärkningar som avses i artikel 10(2) a-d i livsmedelsinformationsförordningen



- tilläggsmärkningen som avses i artikel 10(2) a: ” Ett uttalande om vikten av en mångsidig och balanserad kost och en hälsosam livsstil”.
  - för kosttillskotts del uppfyller följande mening tilläggsmärkningskravet i såväl förordningen om kosttillskott (JSMf 78/2010 5 §) som i artikel 10(2) a i förordningen om påståenden: ” Kosttillskott är inget alternativ till en mångsidig och balanserad kost eller en hälsosam livsstil.”
- tilläggsmärkningen som avses i artikel 10(2) b: Den mängd livsmedel och de konsumtionsvanor som krävs för att den påstådda gynnsamma effekten ska uppnås.
- vid behov tilläggsmärkningen som avses i artikel 10(2) c: Ett konstaterande riktat till personer som bör undvika att använda produkten och
- vid behov tilläggsmärkningen som avses i artikel 10(2) d: En lämplig varning i fråga om produkter som vid överdriven konsumtion kan utgöra en hälsorisk.
- I fråga om hälsopåståenden om minskad sjukdomsrisk tilläggsmärkningen som avses i artikel 14(2): ” En mängd riskfaktorer finns för den sjukdom som påståendet avser och en ändring av en av dessa riskfaktorer kan, men inte behöver, ha en positiv effekt.”

Med ett **påstående** avses varje budskap eller framställning som inte är obligatorisk och som anger, låter förstå eller antyder att ett livsmedel har särskilda egenskaper. Som påstående betraktas också en bild, en symbol eller en grafisk framställning. Varumärken, handelsnamn och fantasinamn ingår också i tillämpningsområdet för förordningen om påståenden.

Med ett **hälsopåstående** avses varje påstående som anger, låter förstå eller antyder att det finns ett samband mellan en kategori av livsmedel, ett livsmedel eller en av dess beståndsdelar och hälsa. Exempel ”D-vitamin bidrar till att bibehålla en normal benstomme”. Endast de hälsopåståenden som godkänts med stöd av förordningen om påståenden och som publicerats i [EU-kommissionens register över påståenden är tillåtna](#), om livsmedlet i fråga uppfyller villkoren för framförande av hälsopåståendet.

**Näringspåståenden** är påståenden om att ett livsmedel har särskilda gynnsamma näringsmässiga egenskaper, såsom ”högt kostfiberinnehåll”. De tillåtna näringspåståendena och villkoren för framförande av dem framgår av bilagan till förordningen (EG) nr 1924/2006 om påståenden.



**Medicinsk marknadsföring** eller påståenden eller hänvisningar till att ett livsmedel har egenskaper som hänför sig till förebyggande, behandling eller botande av människors sjukdomar, är förbjudet med stöd av 9 § livsmedelslagen 23/2006.

**Mer information om påståenden:**

- [Eviras anvisning 17052](#). Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- [Ruokavirasto.fi](http://Ruokavirasto.fi).

## 12.2 Påståendena laktosfri och glutenfri

Påståendena "laktosfri", "låg laktoshalt", "glutenfri" och "mycket låg glutenhalt" är inte näringspåståenden och livsmedlen som gäller dem inte livsmedel avsedda för särskilda grupper. Dessa livsmedel regleras inte längre av lagstiftning om dietiska produkter. Begreppet "dietisk produkt" ströks ur lagstiftningen 20.7.2016, då Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll började tillämpas. En del av de följande gamla dietiska produkterna började regleras av annan lagstiftning, bland annat livsmedelsinformationsförordningen:

- sportpreparat
- laktosfria livsmedel och livsmedel med låg laktoshalt
- glutenfria livsmedel och livsmedel med mycket låg glutenhalt
- måltidsersättningar avsedda för viktkontroll
- mjölkdrycker avsedda för små barn.

Om glutenfria och laktosfria produkter lämnas inte längre någon anmälan till Livsmedelsverket.

### **Laktosfritt och laktosfattigt livsmedel**

Om att ett livsmedel är laktosfattigt eller laktosfritt får fortsättningsvis berättas i märkningarna på förpackningen. I EU finns för närvarande inga enhetliga gränsvärden för laktosfria eller laktosfattiga livsmedel. Livsmedelsverket anser att de samnordiska gränsvärdena tills vidare ska tillämpas:

- laktosfria livsmedel - laktos mindre än 10 mg/100 g eller 100 ml
- laktosfattiga livsmedel - laktos mindre än 1 g/100 g eller 100 ml.



Enligt Livsmedelsverkets nuvarande linjedragning ska mängden laktos anges i samband med ett påstående som gäller laktos. Mängden laktos anges i samma synfält som näringsvärdesmärkningsen; till exempel under näringsdeklarationen. Mängden laktos anges med enheten g (eller mg)/100 g eller 100 ml av produkten.

### **Glutenfritt livsmedel och livsmedel med mycket låg glutenhalt**

Omnämmandet "glutenfritt" kan användas endast, om glutenhalten i ett livsmedel som är färdigt att säljas till konsumenten är högst 20 mg/kg. Produkter med mycket låg glutenhalt innehåller gluten högst 100 mg/kg och glutenfri havre högst 20 mg gluten/kg säljfärdigt livsmedel. Den glutenfria havren är då särskilt producerad, tillverkad och/eller hanterad så, att kontamination med vete, råg, korn eller korsade sorter av dessa undviks och att glutenhalten i havren inte överstiger 20 mg/kg. Att havren lämpar sig för användning av personer med celiaki ska ändå alltid säkerställas.

Vid planering av märkningarna på sedvanliga livsmedel ska ändå beaktas, att man i märkningarna inte får ange att ett livsmedel har sådana särskilda verkningar eller egenskaper, i fråga om vilka det inte avviker från andra motsvarande produkter. Mjölk, ägg, obehandlat kött eller obehandlad fisk, grönsaker, frukter eller bär kan således inte förses med märkningen "glutenfri". Däremot kunde till exempel färdigmat och sopp- och såsingredienser nog förses med märkningen "glutenfri".

Näringsvärdestabellen är en sluten förteckning. Det är skäl att beakta att mängden gluten inte anges ens i samband med näringsvärdesmärkningsen på glutenfria livsmedel och livsmedel med mycket låg glutenhalt. En förutsättning för att påståendena ska få framföras är att produktens glutenhalt överensstämmer med kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014; förordningen började tillämpas från och med 20.7.2016.

## **12.3 Olika andra påståenden på förpackningar och vid marknadsföring**

Exempel på påståenden:

- natur-, naturlig, naturprodukt, naturell
- äkta, riktig och motsvarande uttryck
- ren
- färsk, fresh
- traditionell, ursprunglig, original
- bästa kvalitet, premium





Utgångspunkten är att märkningarna på livsmedel, reklam för livsmedel och presentationen av livsmedel och den information som ges om livsmedel på vilket som helst sätt inte får vilseleda konsumenten. Märkningarna får inte vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets egenskaper, sammansättning, karaktär, igenkännlighet, mängd, hållbarhet, ursprung, tillverknings- och beredningsmetod eller någon annan motsvarande faktor. I märkningarna får inte heller anges att ett livsmedel har sådana särskilda verkningar eller egenskaper, som det inte har eller i fråga om vilka det inte skiljer sig från andra motsvarande produkter. Märkningarna har som uppgift att ge konsumenten tydlig information utgående från vilken konsumenten kan göra medvetna val.

Reklamen regleras av 9 § livsmedelslagen, som säger att man i marknadsföringssammanhang ska ge tillräcklig och sanningsenlig information om livsmedlet. Man får inte ge vilseledande information om livsmedlet.

**Framförande av ett påstående på förpackningen till ett livsmedel förutsätter en förklaring varför påståendet i fråga är berättigat just på denna produkt.** Om någon sådan förklaring inte finns, är det möjligt att konsumenten blir vilseledd och då ska man avhålla sig från att framföra påståendet.

#### **Exempel. Fin ostkaka**

Utan ett förklarande omnämnande att ostkakan innehåller mer ägg och grädde än en vanlig ostkaka kan påståendet "fin" anses vilseledande.

Om ett påstående är vilseledande eller inte ska övervägas från fall till fall och förpackningen med alla märkningar ska beaktas som helhet.

### **12.3.1 Natur-, naturlig, naturprodukt, naturell**

Ett livsmedel kan anses "naturligt" endast i det fall, att det förekommer som sådant i naturen, att ingenting tillsatts i livsmedlet och att eventuella framställningsmetoder är sådana, som även kan ske i naturen (såsom traditionell jäsningsprocess).

#### **Exempel. Naturyoghurt**

Yoghurt som åstadkommit med hjälp av en traditionell jäsningsprocess och i vilken utöver mjölk och syrningsmedel inte tillsatts några andra ingredienser såsom frukt, socker, konserveringsmedel, aromer eller färgämnen.

#### **Exempel. Strimlad kalkon, naturell**

Strimlad kalkon, naturell är en produkt, i vilken man inte tillsatt några ingredienser, inte ens salt; det rör sig om en "obarbetad" produkt.



### Begreppet "naturlig" i lagstiftningen

1. Ordet "naturlig" kan användas vid beskrivning av en arom endast om aromämnet innehåller enbart arompreparat och/eller naturliga aromämnen. Med ett "naturligt aromämne" avses ett aromämne som framställts genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer från en råvara av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, antingen obehandlad eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilagan till förordningen. Naturliga aromämnen motsvarar ämnen som är naturligt förekommande och som har identifierats i naturen. Då ordet "naturlig" används i samband med aromer ska kraven i artikel 16 i förordning (EG) nr 1333/2008 uppfyllas.
2. Med ett "naturligt mineralvatten" avses enligt artikel 5 i direktivet (EPRD 2009/54/EG) mikrobiologiskt hälsosamt vatten som har sitt ursprung i en underjordisk grundvattenyta eller förekomst och som kommer från en källa som tappas från ett eller flera naturliga eller borrhålls uttag och som av den ansvariga myndigheten i denna medlemsstat på det sätt som avses i artikel 1 erkänns som naturligt mineralvatten.
3. "Naturlig/t" ingår i EPRf om näringspåståenden och hälsopåståenden (1924/2006). För ett påstående som ingår i bilagan till förordningen får läggas till formuleringen "naturlig/t", om livsmedlet naturligt uppfyller villkoren för användningen av ett näringspåstående. Påståendet "utan tillsatt socker" ska också kompletteras med märkningen "innehåller naturligt förekommande socker", om sockerarter ändå förekommer naturligt i livsmedlet.

#### 12.3.2 Äkta, riktig och motsvarande uttryck

Framförande av dessa påståenden om såväl ett saluhållet livsmedel som dess ingredienser är för det mesta ogrundat. Särskilt i sådana fall, då påståendet hänförs till livsmedel med skyddade beteckningar (såsom mjölkprodukter) är påståendet särskilt vilseledande. Dessa påståenden kan ge konsumenten en vilseledande uppfattning om att det berörda livsmedlet till sin sammansättning är "äktare" än motsvarande produkter, om vilka något sådant påstående inte framförs.

#### Exempel på vilseledande användning av dessa påståenden:

##### Framställd av äkta juice

Alla juicer ska vara äkta och härstamma enbart från frukten i fråga.



### **Äkta honung**

All honung ska vara äkta – marknadsföring av oäkta honung strider mot lagstiftningen.

### **Innehåller äkta grädde**

Grädden ska härstamma enkom från mjölk och därför är all grädde likvärdig.

### **100 % juice**

All juice är 100-procentig, eftersom juice inte får spädas ut.

### **Riktig apelsinjuice**

Det finns inte "oriktig" apelsinjuice utan all apelsinjuice är likvärdig.

### **Smaken kommer från äkta frukt**

Påståendet är inte motiverat om en sådan produkt, som innehåller endast några procent fruktsaft och smaken huvudsakligen kommer från använd arom. "Äkta" frukt är dessutom ett underligt begrepp; det finns inte "oäkta" frukter.

## **12.3.3 Ren**

Livsmedelslagen förutsätter att livsmedlen är rena; de får med andra ord inte innehålla ämnen som är skadliga för kroppen i större mängder än de tillåtna mängderna och de får inte heller i övrigt vara otjänliga som människoföda. I det avseendet är alla tjänliga livsmedel rena. Med uttrycket "ren" vill man stundom understryka att till exempel tillsatser inte använts i ett livsmedel och så skapa en uppfattning om att produkten i fråga är renare och hälsosammare än andra motsvarande produkter. Som uttryck är "ren" således på grund av att det kan tolkas på många olika sätt otydligt och vilseledande och därför borde det inte användas.

Användning av uttryck som hänför sig till ren natur i samband med ett livsmedel hänvisar till främmande ämnen och indirekt till det, att livsmedlet inte innehåller sådana ämnen. Sådana påståenden kan inte anses godtagbara av den orsaken att inga livsmedel är helt rena i den ovan nämnda bemärkelsen. Å andra sidan ska livsmedlen uppfylla de krav i livsmedelslagstiftningen som säger att livsmedel inte får innehålla orenheter i en sådan mängd, att det kunde skada eller äventyra konsumentens hälsa.

### **Exempel. "Från ren natur"**

Uttrycket är diffust och ger en bild av att produkten i fråga är "renare" än motsvarande produkter, vilkas råvaror härstammar från samma natur.



**Exempel. "100 % PURE" apelsinsaft**

Märkningen kan tolkas betyda antingen a) 100 procentig saft eller b) 100 procentigt ren saft. Bägge tolkningarna är vilseledande. a) Juicehalten i saft är alltid under 100 %. Märkningen ger en vilseledande uppfattning om att produkten är utspädd juice. Även om det av livsmedlets beteckning framgår att det rör sig om apelsinsaft och inte apelsinjuice, vet alla konsumenter inte att endast juice är 100-procentig utspädd saft. b) Uttrycket "ren" behandlas ovan.

### 12.3.4 Färsk, fresh

Uttrycket "färsk" har ingen entydig betydelse utan kan betyda olika saker på olika livsmedel och i olika inköpsituationer. Därför måste man för att förhindra att uttrycket är vilseledande alltid överväga om det finns något motsvarande "icke färskt" alternativ till livsmedlet i fråga.

**Exempel. Färskpasta**

Icke torkad pasta med en kort hållbarhetstid; motsatsen till torkad, hård pasta med lång hållbarhetstid.

**Exempel. Färsk fruktsallad**

Gjord på färsk frukt, inte på konserverad frukt.

Då man funderar över om ett uttryck är vilseledande eller inte bör man hålla i minnet de uppfattningar som hos genomsnittskonsumenten ofta hänför sig till uttrycket "färsk":

- icke konserverad, icke torkad, icke bearbetad
- nyss gjord
- utan tillsatser
- ett livsmedel som används genast och som inte behandlats att tåla lång förvaring.

**Exempel, " Fresh" matsallad, som innehåller tillsatser och tillagade ingredienser.**

Motsvarande matsallader säljs i regel "färska" (inte t.ex. djupfrysta) och att understryka färskheten för en serie produkters del är inte motiverat. De tillagade ingredienserna i produkten försvarar inte heller en användning av uttrycket "färsk".

**Exempel. Färskpressad och nypressad juice**

Av ordet "färskpressad" framgår inte produktens ålder, kvalitet eller framställningsmetod. Konsumenten kan få en vilseledande bild av juicen. Konsumenten begriper knappast skillnaden mellan "färskpressad" och "nypressad".



Användning av ordet "färskpressad" bör sålunda undvikas, eftersom endast ordet "nypressad" har en viss betydelse för konsumenten och står för en juice som pressats så nära konsumtionstidpunkten som möjligt.

#### **Exempel. Juice**

Juice definieras inte längre i den nationella lagstiftningen. Användning av denna beteckning är tillåtet i enlighet med de allmänna principerna för benämning av livsmedel. Som juice kan betraktas en produkt som har framställts av bär, frukter eller grönsaker med fysikaliska eller enzymatiska metoder och i vilken varken vatten eller andra tillverkningsämnen tillsatts. Juice får inte göras hållbar genom upphettning.

### **12.3.5 Traditionell, ursprunglig**

Uttrycket "**traditionell**" ska hänföra sig antingen till produktens recept eller också till framställningsmetoden, som borde förbli oförändrad en betydande tid. I EU:s författning om skyddade beteckningar (garanterad traditionell specialitet, EPRf 1151/2012) avses med "traditionell" en produkt som påvisats förekomma på gemenskapsmarknaden under en tidsperiod under vilken ett generationsskifte ägt rum. Tidsperioden ska motsvara den som allmänt betecknas som en generation, dvs. minst 30 år.

Uttrycket "**ursprunglig**" eller "**original**" kan användas för att avse ett recept på en produkt eller en framställningsmetod i sådana fall, då man av den ursprungliga versionen vidareutvecklar nyare, ändrade versioner.

Enligt författningen om bredbara fetter (EPRf 1308/2013, bilaga VII, del VII) får begreppet "traditionell" användas för smör, om produkten är framställd direkt av mjölk eller grädde.

### **12.3.6 Bästa kvalitet, premium och motsvarande uttryck**

Då sådana här uttryck som hänvisar till en bättre kvalitet används, ska användningen vara motiverad. Det är också skäl att komplettera uttrycket med dessa motiveringar, dvs. berätta för konsumenten till vilken del produkten i fråga är högklassigare än andra motsvarande produkter på marknaden.

**Exempel. Premium glass, gjord på färsk grädde.**



### 12.3.7 Märkningen "free from"

Med märkningen "free from" påstås att ett livsmedel inte alls innehåller ett visst livsmedel som ingrediens eller en ingrediens som härstammar från detta livsmedel, inte ens i form av rest. Till exempel "Free from vete" innebär sålunda en produkt som inte innehåller vete eller en ingrediens i vete, såsom gluten, och inte heller rester av ingredienserna i fråga.

### 12.4 Negativa uttryck

Med negativa uttryck och påståenden avses här alla uttryck, med vilka man vill understryka att ett livsmedel innehåller små mängder av en ingrediens eller ett ämne eller inte alls innehåller en ingrediens eller ett ämne.

Negativa uttryck och påståenden kan i allmänhet godtas under förutsättning att de är sanningsenliga och inte är vilseledande. En förutsättning för framförande av sådana påståenden är att produkten i fråga om den angivna egenskapen avviker från andra motsvarande produkter och att informationen har väsentlig betydelse med tanke på konsumenten. Ett undantag är ändå närings- och hälsopåståendena såsom uttrycken "fettfri", "sockerfri" (inget socker), "osockrad" (utan tillsatt socker) eller "saltfri". Användningen av dem och villkoren för användning av dem regleras av EG-förordning 1924/2006.

#### **Exempel. "Märkningen "jästfritt bröd"**

Uttrycket "jästfritt bröd" är vilseledande, om surdeg används vid bakning av brödet. Eftersom surdeg också innehåller jäst, kan uttrycket "jästfritt" inte användas. I detta fall är det rätta uttrycket "ingen tillsatt jäst", som utesluter användning av torr eller färsk jäst vid bakning av brödet.

#### **Exempel. "Märkningen "utan mjölkpulver"**

Märkningen "utan mjölkpulver" på en förpackning måste anses vilseledande, om mjölk eller sådana beståndsdelar i mjölk (såsom kasein, kaseinat eller laktos) som vissa konsumenter av hälsoskäl borde undvika, använts vid tillverkning av livsmedlet.

#### **Exempel. Märkningen "mjölkfri"**

Omnämmandet "mjölkfri" kan användas endast, om ett livsmedel säljfärdigt till konsumenten inte innehåller mjölk eller ingredienser i mjölk eller rester av mjölk. Då man jämför produkter med varandra bör man se till att referensgruppen är den rätta och att en referensgrupp existerar och är representativ med tanke på utbudet.

**Exempel. Märkningen ”utan tillsatser”**

Användning av uttrycket ”utan tillsatser” förutsätter att det på marknaden finns en motsvarande produkt som innehåller av tillsatsen i fråga. Utöver det förutsätts att detta påstående har väsentlig betydelse med tanke på konsumenten. Uttrycket utan tillsatser kan användas endast om sådana livsmedel, i vilka det överhuvudtaget är tillåtet att använda tillsatser. Om tillsatser inte alls får användas i livsmedlet i fråga, är informationen vilseledande, eftersom konsumenten då tror att produkten avviker från andra motsvarande produkter. Det samma gäller också sådana livsmedel, i vilka man inte brukar använda tillsatser, även om det vore tillåtet att använda sådana (såsom rågbröd).

Sådana produkter, som tillverkats av ingredienser och/eller sammansatta ingredienser som innehåller tillsatser, bör inte heller påstås vara utan tillsatser. Uttrycket ”helt utan tillsatser” är mångtydigt och vilseledande. Uttrycket kan få konsumenten att tro att produkten på något sätt avviker från andra produkter utan tillsatser.

Användning av en förpackningsgas utesluter inte märkningen ”utan tillsatser” på förpackningen till ett livsmedel. Gaserna frigörs i luften då förpackningen öppnas eller bryts och finns därefter inte längre kvar i det slutliga livsmedlet.

## 12.5 Bilder och symboler på livsmedelsförpackningar

Bilder och symboler som används på livsmedelsförpackningar ska ge en riktig uppfattning om livsmedlet i förpackningen. De får till exempel inte gälla sådana ingredienser eller livsmedel, som förpackningen inte innehåller, såvida det inte i samband med bilden finns en förklaring till detta (exempelvis att det är fråga om ett användnings- eller serveringsförslag). Bilderna på förpackningarna får inte heller ge en överdriven och vilseledande uppfattning om produktens storlek eller om mängderna ingredienser i produkten.

På förpackningar får understrykas endast sådana faktorer och egenskaper, som är väsentliga med tanke på livsmedlets karaktär och konsumentens val. Användning av bilder på till exempel bär och frukter förutsätter att livsmedlet innehåller av naturprodukterna i fråga och inte bara arom från dem. Ett undantag från detta är sådana livsmedel såsom sötsaker och läskedrycker, i vilka det konventionellt används enbart naturliga aromer.

Symboler som är dunkla för konsumenten bör inte användas. Användning av hjärtsymbolen som frivillig märkning hänvisar till exempel vagt till hälsan, men



symbolen förblir lätt lösryckt och dunkel till sitt budskap. En sådan symbol, som kan tolkas som ett påstående, kan användas endast om ett godkänt närings- eller hälsopåstående framförs intill eller efter den (ändå beaktande det förfarande som avses i artikel 28 (4) av förordningen om påståenden (1924/2006/EG) (Mer information Handboken om näringspåståenden och hälsopåståenden). Samma krav gäller också en bild som kan tolkas som ett påstående.

För "Hjärtmärket - bättre val" har utarbetats användnings- och beviljningsgrunder. Hjärtmärket är ett sådant näringspåstående, som avses i artikel 2 i förordningen om närings- och hälsopåståenden. Rätt att använda hjärtmärket på ett förpackat eller oförpackat livsmedel kan beviljas på tillverkarens, producentens eller marknadsförarens begäran. Restauranger kan också utnyttja Hjärtmärket. Användning av Hjärtmärket förutsätter att produkten uppfyller de beviljningsgrunder som är specifika för produktkategorin i fråga. För upprätthållandet av systemet Hjärtmärket i praktiken svarar Finlands Hjärtförbund r.f. Hjärtmärket administreras av Hjärtförbundet. Mer information om [Hjärtmärket](#).

## 12.6 Veganskt livsmedel

I livsmedelslagstiftningen ingår ingen separat definition på ett veganskt livsmedel. Kommissionen meddelar troligen i framtiden en genomförandeförordning om livsmedlens lämplighet för veganer eller vegetarianer (Livsmedelsinformationsförordningen (EU) nr 1169/2011, artikel 36).

Som benämningen säger innehåller ett veganskt livsmedel som ingrediens inte något som helst livsmedel som härstammar från djurriket. Veganförbundet tillåter förekomst av råvaror av animaliskt ursprung som rester i livsmedlen. Märkning av livsmedel som veganprodukter är en frivillig märkning.

Mer om beteckningarna på produkter som efterapar köttprodukter och mjölkprodukter i punkt 6.1.3.

### **Exempel. Vegansk versus lakto-ovo-vegetarisk versus laktovegetarisk**

Av figur 2 framgår allmänt kända frivilliga uttryck för olika växtbaserade dieter. Vegansk mat (eller ett veganskt livsmedel) innehåller inget animaliskt som ingrediens. Ordet entovegetarisk är ännu obekant så det bör inte användas utan förklaring för att beskriva matens eller ett livsmedels sammansättning. Entovegetarisk mat innehåller produkter från växtriket och insekter.



Figur 2: Allmänt kända benämningar på växtbaserade dieter (Källa: [Mat ger hälsa. Finska näringsrekommendationer 2014. VRN Statens näringsdelegation](#)).

| Kostens benämning    | Innehåller produkter ur växtriket | Innehåller mjölkprodukter | Innehåller ägg | Innehåller fisk |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------|-----------------|
| Semivegetarisk       | ✓                                 | ✓                         | ✓              | ✓               |
| Lakto-ovo-vegetarisk | ✓                                 | ✓                         | ✓              |                 |
| Laktovegetarisk      | ✓                                 | ✓                         |                |                 |
| Vegansk              | ✓                                 |                           |                |                 |

## 12.7 Hänvisning till ekologisk produktion

Användning av märkningar som hänvisar till ett ekologiskt produktionssätt vid försäljning och marknadsföring av livsmedel är frivilligt, men förutsätter att företaget omfattas av ett sådant kontrollsystem, som avses i EU:s förordning om ekologisk produktion (Rådets förordning (EG) nr 834/2007). Kontrollsystemet administreras av Livsmedelsverket. En ny förordning om ekologisk produktion (Rådets förordning (EU) nr [2018/848](#) har redan trätt i kraft, men den börjar tillämpas först från och med den 1 januari 2021.

En produkt anses vara försedd med uttryck som hänvisar till ekologisk produktion, om produkten eller en ingrediens i produkten i märkningarna på förpackningen, i reklam och/eller i handelsdokument beskrivs med sådana uttryck, som låter köparen förstå att produkten och/eller ingredienserna i produkten är ekologiskt producerade. Om det i märkningarna på förpackningen (ingrediensförteckningen, varubeteckningen) till ett livsmedel hänvisas till ekologisk produktion, ska produkten till sin sammansättning uppfylla sammansättningskraven i lagstiftningen om ekologisk produktion. I ekologiska produkter ska ingredienserna av jordbruksursprung vara ekologiskt producerade och endast sådana tillåtna tillsatser och hjälpmedel som avses i lagstiftningen om ekologisk produktion får användas i dem. Användning av ordet ekologisk i märkningarna på förpackningen förutsätter alltid att företaget omfattas av eko-kontrollen.

Om användningen av märkningar som hänvisar till ett ekologiskt produktionssätt ges mer detaljerad information i [Eviras publikation 18222](#) Ekologisk produktion 3, Villkor för livsmedelsproduktion.



Mer om marknadsföring av och märkningar på ekologiska produkter på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

**Exempel. Jag tänker använda ekologisk ost som en råvara. Kan jag lägga uttrycket ekologisk ost som råvara i varudeklarationen, även om jag inte tänker ansöka om ett ekomärke för själva produkten?**

Livsmedelsföretagaren måste omfattas av Livsmedelsverkets ekokontroll för att få rätt att använda ett omnämmande som hänvisar till ekologisk produktion i marknadsföringen och i märkningarna på förpackningen. Om ni således vill använda ordet ekologisk i märkningarna på förpackningen, bör ni omfattas av ekokontrollen.

**Exempel. Får man på ett serveringsställe använda omnämmandet "havregrynsgröt framställd av ekologiska havregryn", fastän vanlig mjölk använts i gröten. Kräver omnämmandet i fråga att man omfattas av Livsmedelsverkets ekokontroll.**

På ett serveringsställe får användas omnämmandet "havregrynsgröt framställd av ekologiska havregryn", fastän mjölken är vanlig mjölk. Serveringsstället behöver inte omfattas av Livsmedelsverkets ekokontroll, även om där framställs ekologisk havregrynsgröt för servering. Om serveringsstället däremot förpackar ekologiska livsmedel (för annan än direkt försäljning), måste serveringsstället omfattas av livsmedelsverkets ekokontroll.

### **Författningar**

- Rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter och om upphävande av förordning (EEG) nr 2092/91
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 834/2007 (gäller, ska tillämpas senast från och med 1.1.2021).