



Exportera livsmedel



**LIVSMEDELS
VERKET**

Information till dig som vill föra ut livsmedel eller exportera

Starta verksamheten

I den här broschyren kan du som vill exportera eller föra ut och sälja livsmedel i andra länder hitta information som är viktig för dig och din verksamhet. Informationen vänder sig främst till dig som ska starta eller som redan har en verksamhet med tillverkning av livsmedel i mindre skala.

OBS! Här tas inte alla regler upp. Innehållet är tänkt att ge en överblick över lagstiftningen som berör dig. Sist i denna broschyr finns hänvisningar till ytterligare regler som du kan behöva ha reda på.

Vilken är skillnaden mellan export och utförsel?

Export är handel med länder som inte är medlemmar i EU. *Utförsel* innebär att varorna förs ut från Sverige till länder inom EU.

Du har ansvar för att maten är säker

Alla som säljer eller serverar livsmedel har ansvar för att maten är säker att äta. Den får inte medföra risk för människors hälsa. Det gäller både hygien och märkning.

Om du vill sälja färdigförpackade livsmedel direkt till konsumenter i andra länder behöver du ta reda på vilka märkningsregler som gäller i mottagarlandet.

Ett exempel på när märkningen är viktig för konsumentens säkerhet är om livsmedlet innehåller allergener, det vill säga ämnen som kan utlösa en allergisk reaktion hos den som är allergisk.

Starta verksamheten

När du vill starta en verksamhet som innebär att du exporterar eller för ut och säljer livsmedel ska du vara registrerad eller godkänd som livsmedelsföretagare hos kontrollmyndigheten i Sverige. I de flesta fall är kontrollmyndigheten miljökontoret i din kommun. Krav på godkännande gäller endast vissa anläggningar där animaliska livsmedel (livsmedel från djur) hanteras, till exempel råa ägg, kött eller fisk.

Blanketter för registrering och godkännande finns hos kommunen.





Om du redan är livsmedelsföretagare

Du kanske redan är livsmedelsföretagare och har producerat livsmedel för den svenska marknaden en tid? Om du nu vill börja exportera eller föra ut livsmedel till andra länder behöver du informera din kontrollmyndighet om detta, då det innebär en förändring av verksamheten.

Ta reda på vilka regler som gäller

De flesta regler om livsmedel är gemensamma för alla länder inom EU och länder som ingår i EES-avtalet, däribland Norge och Island. Du behöver ändå alltid kontakta den centrala livsmedelsmyndigheten i respektive land för att ta reda på om det finns någon specifik nationell lagstiftning som rör dig. Om du har ett företag som kund i mottagarlandet, kan detta företag utgöra en naturlig länk till myndigheten i landet.

Reglerna är till för att skydda konsumenten

Två av huvudsyftena med EU:s gemensamma livsmedelslagstiftning är:

- att skydda konsumenten från livsmedel som är otjänliga eller skadliga för hälsan *och*
- att märkningen ska ge konsumenten tillräcklig information för att han eller hon ska kunna göra egna och säkra val. Märkning, reklam och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.

Det här gäller för alla livsmedelsföretag:

- **Ansvar** – Du som företagare ansvarar för de livsmedel som du tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer. Det handlar till exempel om att följa reglerna om säkerhet och märkning.
- **Spårbarhet** – Det ska gå snabbt att identifiera en leverantör och ett parti.
- **Öppenhet** – Du ska omedelbart informera behöriga myndigheter och konsumenter om det finns anledning att misstänka att ett livsmedel inte är säkert.
- **Förebyggande** – Du ska regelbundet se över kritiska punkter i din verksamhet och se till att de kontrolleras.
- **Kontroll** – Du ska se till att verksamheten uppfyller målen i lagstiftningen.

En ny EU-förordning om märkning, den så kallade informationsförordningen, antogs den 22 november 2011. Ett av syftena med den nya förordningen är att underlätta för den fria rörligheten av varor inom EU, dvs. genom att livsmedel märks på samma sätt i alla EU-länder. Större delen av förordningen ska börja tillämpas den 13 december 2014 men den del som handlar om obligatorisk näringsdeklaration ska börja tillämpas först den 13 december 2016. Några av de nya reglerna är att allergener särskilt ska framhåvas i märkningen, en minsta textstorlek har fastställts, att näringsdeklaration ska finnas på de allra flesta livsmedel och att innehållet av salt ska anges i den. Mer information finns på Livsmedelverkets webbplats.

Kontrollera din verksamhet

Det är ditt ansvar som livsmedelsföretagare att kontrollera att kraven i lagstiftningen är uppfyllda. Det finns inga krav på hur företaget strukturerar, organiserar eller dokumenterar sin egen kontroll. Alla rutiner och resultat behöver exempelvis inte dokumenteras. Det viktiga är att du kan visa för myndigheten hur du kontrollerar att lagstiftningens mål uppnås, inte bevisa. I nationella branschriktlinjer, som finns inom flera olika områden, kan du få stöd och hjälp för hur du strukturerar kontrollen av din egen verksamhet på bästa sätt. Du hittar alla nationella branschriktlinjer på Livsmedelsverkets webbplats.

Detta är särskilt viktigt för din verksamhet:

- i livsmedelslokalen ska ytor och material vara täta, släta och lätta att rengöra
- utrustningen du använder ska vara lämplig för det du tillverkar
- det ska finnas rutiner för god livsmedelshygien
- du och dina anställda ska ha rätt kunskap för det ni gör.

Faroanalys och HACCP

Som livsmedelsproducent behöver du identifiera vilka faror som finns i din process och hantera dessa.

HACCP (Hazard analysis critical control point) är ett system som identifierar, bedömer och kontrollerar risker som har betydelse för säkerheten vid tillverkning av livsmedel. Det går ut på att man går igenom vilka faror som kan finnas i den enskilda verksamheten. För varje råvara och tillverkningssteg tänker du igenom mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror.

Den som på ett företag ansvarar för HACCP ska ha utbildning i detta. Det är dock inte alla företag som måste ha en fullständig HACCP-plan. Detta avgörs av flera parametrar (till exempel verksamhetens storlek, processer och typ av produkter). För många företag räcker det därför att använda sig av förenklade HACCP-baserade förfaranden, vilket innebär att varje fara identifieras och hanteras på lämpligt sätt. På Livsmedelsverkets webbplats finns en vägledning som förklarar när du ska och hur du går tillväga för att införa en HACCP-plan i verksamheten. Om det finns en nationell branschriktlinje med en faroanalys som stämmer överens med din verksamhet behöver du inte upprätta en egen sådan.

Mikrobiologiska kriterier

Som livsmedelsföretagare ansvarar du för att de livsmedel du tillverkar uppfyller vissa mikrobiologiska



kriterier enligt EU-gemensam lagstiftning. De mikrobiologiska kriterierna ger även en vägledning om hur du producerar mikrobiologiskt säkra livsmedel.

Främmande ämnen

Du behöver även försäkra dig om att ditt livsmedel inte innehåller för höga halter av främmande ämnen som exempelvis mykotoxiner (mögelgifter), metaller och dioxiner (miljöföroreningar). I rökt kött finns gränsvärden för så kallade polycykliska aromatiska kolväten (PAH). Det är föreningar som särskilt bildas i hårt gril-lade eller kraftigt upphettade livsmedel. De fastställda gränsvärdena är gemensamma inom EU.

Viktigt om allergener

Allergener är ämnen, vanligtvis proteiner, som orsakar en allergisk reaktion hos den som är allergisk. Det räcker ofta med mycket små mängder. Symptomen kan variera från klåda till mer allvarliga symtom, till exempel anafylaktisk chock.

I värsta fall kan symtomen bli så allvarliga att de leder till döden. Därför är det mycket viktigt att informera om sammansättningen av det livsmedel man exporterar eller för ut och säljer.

Livsmedelstillsatser

Livsmedelstillsatser är ämnen som tillförs livsmedel av tekniska skäl, till exempel för att påverka konsistens, hållbarhet, smak eller färg.

Reglerna om vilka tillsatser som får användas i livsmedel är gemensamma för hela EU. Andra tillsatsregler kan gälla i länder utanför EU.

Att en tillsats är godkänd innebär inte att den får användas i alla livsmedel. Vilka tillsatser som är högsta tillåtna i vilka livsmedel och under vilka villkor, till exempel högsta mängd, framgår av tillsatsbestämmelserna.

Aromer och rökroamer

Aromer är ämnen som tillsätts för att ge eller förstärka ett livsmedels smak eller doft. Ämnen som bara har söt, salt eller sur smak, till exempel sockerarter och salt, räknas däremot inte som aromer. Rökroamer är en speciell typ av arom som består av rökextrakt och som ger rökt smak. Antingen skapar man smaken genom rökning med återskapad rök eller så tillför man rökroamer på andra sätt.

Reglerna om aromer och rökroamer är gemensamma inom EU. Liksom för livsmedelstillsatser är det reglerat vilka aromer som får användas och villkoren för att använda dem. På EU-kommissionens webbplats finns en förteckning över rökroamer som får användas. Andra regler gäller i länder utanför EU.

Spårbarhet och återkallande

För alla livsmedelsföretag ställs krav på spårbarhet. Om alla dina kunder är slutkonsumenter behöver du bara kunna spåra livsmedlet ett steg bakåt. Säljer du däremot dina produkter vidare till en annan livsmedelsföretagare krävs även att du kan spåra till vilka företag som livsmedlet sålts. Det som bör dokumenteras är leverantörens eller kundens namn och adress, vad som har köpts in eller sålts, när och hur mycket. Exempelvis kan man spara kvitton och eventuella fraktsedlar på de livsmedel man köper eller säljer vidare.

Om du misstänker att ett livsmedel som du har sålt inte är säkert måste du informera dina kunder och din kontrollmyndighet om detta.

Om man måste återkalla ett livsmedel kan man, tack vare spårbarheten, hitta eventuella källor och spridningsvägar.

För vissa livsmedel som exempelvis nötkött, fisk och livsmedel som är eller innehåller genetiskt modifierade organismer, GMO, finns mer detaljerade krav på spårbarhet. Läs mer i dokumentet ”Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet”.



På EU-kommissionens webbplats finns en databas över alla produkter som registrerats med geografiska beteckningar; ursprungsbeteckningar eller som garanterade traditionella specialiteter. Databasen heter DOOR. Länk till databasen finns även från www.livsmedelsverket.se.

Utförsel och export

Handel inom EU

Handel inom EU innebär i de flesta fall fri handel mellan medlemsstaterna. Det finns dock lagstiftning som reglerar hur den fria handeln ska gå till. Vid utförsel från Sverige till andra EU-länder räcker det, i de allra flesta fall, att märkningen uppfyller kraven i mottagarlandet, att det finns identifieringsmärkning och att kraven på spårbarhet är uppfyllda.

I bilaga II och III till förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien framgår det när det krävs särskilda intyg vid handel med animaliska livsmedel och hur dessa ska vara utformade.

Export till länder utanför EU

Om du vill exportera livsmedel till ett land utanför EU kan det hända att mottagarlandet ställer särskilda krav på Sverige och ditt företag. Det vanligaste kravet är att man vid export ska bifoga ett intyg som tagits fram i samråd mellan Livsmedelsverket och mottagarlandets centrala livsmedelsmyndighet.

På Livsmedelsverkets webbplats finns mer information om exportintyg. Du kan ladda ner mallar för intyg som du själv fyller i och din kontrollmyndighet skriver under. På webbplatsen finns även information om särskilda krav som vissa länder ställer för import från Sverige och övriga EU-länder.

I vissa fall kan mottagarlandet ställa krav på att Sverige ska godkännas som exportland och att även anläggningen ska ha ett särskilt godkännande. Det kan också hända att mottagarlandet vill komma och inspektera din anläggning i Sverige.

Vid export av bland annat vegetabiliska livsmedel och mejeriprodukter till vissa länder kan kontrollmyndigheten skriva ett exportintyg. Om Livsmedelsverket är din kontrollmyndighet kan ett sådant intyg beställas via www.livsmedelsverket.se.

Stöd från andra organisationer

Om du behöver hjälp med att komma in på exportmarknader kan du söka stöd hos Business Sweden vars uppdrag är att främja svensk export och handel.

Almi Företagspartner är statens organisation för näringspolitiska insatser. Almi har i uppdrag att främja näringslivets utveckling och erbjuder rådgivning till företag och hjälp till finansiering.

Visste du att...

du kan ansöka om skydd för ditt livsmedels beteckning enligt EU:s förordning om geografiska beteckningar, ursprungsbeteckningar och garanterade traditionella specialiteter. Skydden innebär att livsmedel som säljs under en viss benämning måste uppfylla vissa krav i en produktspecifikation som beslutats av EU-kommissionen. Beroende på vilken typ av skydd du väljer att ansöka om kan det även innebära att din produkt endast får tillverkas just i din region. Några exempel på svenska produkter som registrerats är "Bruna bönor från Öland", "Skånsk spettekaka" och osten "Svecia". Du kan läsa mer om skyddade beteckningar och hur du går till väga med din ansökan på Livsmedelsverkets webbplats.

CHECKLISTA VID UTFÖRSEL/EXPORT

Innan du för ut eller exporterar livsmedel till ett annat land...

1. Kontakta den centrala livsmedelsmyndigheten i mottagarlandet. Kräver de särskilt exportintyg?
Kunden i mottagarlandet kan ofta hjälpa till med att ta fram denna information.
2. Kontakta din kontrollmyndighet och informera om förändring av din verksamhet.
3. Finns det några skyddsbeslut som rör din produkt?
4. Var noga med att informera mottagaren om innehållet i din produkt. Innehåller livsmedlet några allergener?
Detta behöver framgå i handlingar som följer med sändningen.
5. Ingår livsmedelstillsatser, aromer eller rökaromer? Fråga kunden i mottagarlandet om hjälp med vad som gäller.
6. Om du ska sälja livsmedel direkt till konsument behöver du ta reda på vilka märkningsregler som gäller i mottagarlandet.

LÄS MER

På Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se

- Export
- Nya regler för enklare företagande – information till företagare som hanterar livsmedel
- Skyddade beteckningar

I lagstiftning, vägledning och annan information

Om livsmedel och hygien

- Förordning EG (nr) 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftningen. *Gäller för all livsmedelsverksamhet, även för sådan som hanterar livsmedel utan att vara livsmedelsföretagare.*
- Vägledning till kommissionens förordning EG (nr) 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftningen m.m.
- Förordning EG (nr) 852/2004 om livsmedelshygien.
- Vägledning till kommissionens förordning EG (nr) 852/2004 om livsmedelshygien.
- Förordning EG (nr) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. *Om din verksamhet omfattas av reglerna i denna förordning krävs att din anläggning godkänns av kontrollmyndigheten.*
- Vägledning till kommissionens förordning EG (nr) 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Förordning EG (nr) 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
- Förordning EG (nr) 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel.
- Livsmedelsverkets vägledning om hygien.
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering.
- Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet.

Om export

- Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2005:22 om kontroll vid handel med animaliska livsmedel inom EU.

- Vägledning till LIVSFS 2005:22 om kontroll vid handel med animaliska livsmedel inom EU.

Om märkning

- Direktiv 2000/13/EG om märkning och presentation av livsmedel. *Utgör grunden för EU-ländernas märkningsregler men det kan finnas nationella tillägg eller undantag. Direktivet ligger till grund för Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel, som gäller i Sverige.*
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsument ska tillämpas, i vissa delar, från och med den 13 december 2014.
- Förordning (EG) nr 1234/2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter. *Detta är en förordning om en samlad marknadsordning och här finns bland annat regler om vad som får benämnas smör, margarin, mjölk, yoghurt, fil ost, olivolja m.m.*
- Förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

Om livsmedelstillsatser

- Förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.
- Förordning (EU) nr 1129/2011 om ändring av bilaga II till förordning EG nr 1333/2008. *Förordningen innehåller en förteckning över godkända livsmedelstillsatser och villkor för användningen.*

Om aromer

- Förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer.
- Förordning (EU) nr 872/2012 om antagande av en förteckning över aromämnen. *Förordningen innehåller en förteckning över godkända aromämnen och villkor för användningen.*
- Förordning EG nr 2065/2003 om rökaromer.
- EU-kommissionens webbplats om rökaromer.



LIVSMEDELS
VERKET