

*Riksprojekt 2011*

# Kontroll av märkning – redlighet och säkerhet

av Christina Spens, Ulrica Colberg, Anna Göransdotter Nilsson och Petra Bergkvist

# Innehåll

Sammanfattning .....	2
Inledning .....	4
Dokument .....	4
Definitioner och förkortningar .....	4
Definitioner i lagstiftning .....	4
Definitioner inom projektet .....	4
Beskrivning av projektet .....	5
Bakgrund .....	5
Projektets målsättning .....	5
Tidplan .....	6
Projektets genomförande .....	7
Beskrivning av projektet .....	7
Avgränsning .....	8
Åtgärder när avvikelser från lagstiftningen noteras .....	8
Resultat .....	9
Diskussion .....	22
Bilagor .....	24

# Sammanfattning

Riksprojekt 2011 var en satsning för att kontrollera märkning och användning av tillsatser. Projektet var både ett kontrollprojekt och ett kunskapsuppbyggande projekt.

Märkningsuppgifter finns på livsmedelsförpackningar för att ge konsumenten information om det förpackade livsmedlet till konsumenten.

Målet för riksprojektet 2011 var att visa i vilken utsträckning livsmedelslagstiftningens krav följs, när det gäller vissa utvalda, obligatoriska märkningsuppgifter och användningen av tillsatser. Projektet syftar till att öka kontrollmyndigheternas märkningskontroll, speciellt av ingrediensförteckningar och hur väl de överensstämmer med den faktiska tillverkningen.

Projektet avgränsades till livsmedelsgrupperna ”färdiglagad mat” och ”köttprodukter”. Totalt kontrollerades 407 färdigförpackade produkter. Sjuttionfem kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverkets fem regionala enheter medverkande i projektet.

De flesta produkter som granskades hade rättvisande beteckning. Det var 28 av 407 produkter som bedömdes ha felaktig beteckning. Även hållbarhetsdatum angavs oftast på ett riktigt sätt.

En stor andel av de kontrollerade, förpackade produkterna hade ingrediensförteckning, bara 7 av 407 produkter saknade en sådan. Däremot fanns det brister i de ingrediensförteckningar som kontrollerades. Bland annat angavs inte de sammansatta ingredienserna på ett korrekt sätt på 47 av de 107 granskade köttprodukterna respektive på 88 av de 155 färdiglagade maträtter.

Alla livsmedelstillsatser som användes i de granskade produkterna var godkända, men på 123 av 278 produkter som innehöll tillsatser hade dessa inte angivits på ett korrekt sätt. Ungefär hälften av de livsmedelsföretagare som använde tillsatser i livsmedelstillverkningen kände inte till att det finns lagstiftning om krav på renhet för livsmedelstillsatser.

Sjuttioåtta av de 407 granskade produkterna innehöll aromer. Ett fåtal av dessa angavs på ett sätt som inte är tillåtet. Rökaromer ingick i 21 produkter. Uppgift om att rökarom hade tillförts produkten saknades för nästan hälften av de produkter som faktiskt innehöll rökarom.

En slutsats som kan dras från projektet är att andelen brister var mindre när det gällde sådana krav i märknings- och speciallagstiftningen som har kontrollerats i stor utsträckning tidigare. Detta visar att kontrollen har haft effekt. Tidigare riskklassningssystem gav ingen specifik kontrolltid för märknings-/informationskontroll. Hur mycket tid olika myndigheter har lagt på granskning av att märkningsreglerna följs har därför varierat. Nuvarande system för riskklassning borde på sikt innebära både att den tid som läggs på märkningskontroller ökar och dessutom blir mer jämn mellan olika myndigheter.

# Inledning

## Dokument

Samtliga dokument som ligger till grund för rapporten finns som bilagor i slutet av rapporten.

Projektplan, se bilaga 1

Frågeformulär till Riksprojekt 2011, se bilaga 2

Stöddokument till Riksprojekt 2011, se bilaga 3

Redovisning av resultaten i detalj i form av stapeldiagram, se bilaga 4.

## Definitioner och förkortningar

### Definitioner i lagstiftning

Begreppet *detaljhandel* har inte samma innebörd i märkningslagstiftningen som i hygienlagstiftningen. I projektet används den äldre definitionen av begreppet som fortfarande gäller för märkningslagstiftningen. Begreppet detaljhandel omfattar då endast butiker.

I projektet används även begreppet *storhushåll* som definieras i 4 § 3 i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel (märkningsföreskrifterna).

Definitionen av *kött* skiljer sig också mellan hygienlagstiftningen och märkningslagstiftningen. Definitionen i förordning (EG) 853/2004 ska inte användas i projektet, utan i stället ska den definition som framgår av 35 § och bilaga 2 märkningsföreskrifterna användas, i de fall köttet ingår som ingrediens i annat livsmedel.

Definitionen av *färdigförpackningar* enligt 4 § 2 märkningsföreskrifterna är väsentlig eftersom det endast är färdigförpackade produkter som omfattas av de märkningskrav som ingår i projektet.

### Definitioner inom projektet

*Färdiglagad mat*; Med färdiglagad mat avses hela rätter och inte smörgåsar, smörgåstårter, wraps o liknande (se bilaga 1).

*Köttprodukter*; De köttprodukter som ingick i projektet kan även innehålla andra delar av djuret än skelettmuskulatur, såsom inälvor och blod och andra animaliska produkter, till exempel mjölk samt dessutom vegetabilier.

# Beskrivning av projektet

## Bakgrund

Märkningsuppgifter finns på livsmedelsförpackningar för att ge information och kunskap till konsumenten. Konsumenten ska inte bli vilseledd utan kunna ta till sig informationen och därigenom göra ett medvetet val vid köptillfället.

Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att en livsmedelsförpackning är korrekt märkt och att livsmedlen inte innehåller några otillåtna tillsatser. Kontrollmyndigheten kontrollerar i den offentliga kontrollen att företaget följer märkningsreglerna.

Märkningsreglerna omfattar dels generella föreskrivna märkningsregler och dels speciallagstiftning kring märkning för vissa produkter. Utöver det finns så kallad frivillig märkning. Det här projektet syftar till att öka kontrollmyndigheternas fokus på märkningskontrollen framför allt avseende ingrediensförteckningar och då speciellt med avseende på tillsatser. Avsikten är också att livsmedelsföretagarna/branschen ska få information om vad de är bra på och vad de behöver förbättra inom de delar av märkningsområdet som omfattas av projektet. Inom projektet ingick endast att utföra kontroll avseende vissa utvalda föreskrivna (tvingande) märkningskrav. Ingen kontroll gjordes av frivillig märkning.

Projektgruppen valde medvetet att inte försöka ta ett helhetsgrepp över all märkning. Beroende på vilken typ av anläggning och vilka produkter som kontrolleras är olika delar av märkningsreglerna relevanta att granska.

## Projektets målsättning

Projektets mål är att visa i vilken utsträckning krav i livsmedelslagstiftningen följs, med avseende på vissa föreskrivna (tvingande/obligatoriska) märkningsuppgifter och användningen av tillsatser.

Projektet syftar till att öka kontrollmyndigheternas fokus på märkningskontroll och då speciellt avseende ingrediensförteckningar och hur väl de överensstämmer med den faktiska tillverkningen.

Förhoppningen är att märkningskontrollerna blir fler, mer grundliga och, i större utsträckning än i dag, en naturlig del av kontrollen. Projektet förväntas leda till att livsmedelsföretagarnas kunskaper om märkningsreglerna och reglerna kring användningen av tillsatser ökar. Genom kontrollerna, efterföljande rapporter och eventuella sanktioner förväntas efterlevnaden av reglerna att öka.

## **Tidplan**

Erfarenheterna från ett internt märkningsprojekt som genomfördes på Livsmedelsverket under 2009-2010 användes när Riksprojektet planerades. Dokument som frågeformulär och stöddokument arbetades fram under hösten 2010. Information om projektet gavs i olika forum till kontrollmyndigheter. Den aktiva fasen av projektet, då kontrollerna genomfördes, pågick under hela 2011. Det fanns möjlighet att rapportera in resultat till och med 13 januari 2012. Rapportsammanställningen har skett under 2012.

# Projektets genomförande

## Beskrivning av projektet

Kontrollerna/bedömningarna gjordes av livsmedelsinspektörerna hos tillverkare. Det innebar att kontrollerna framför allt skedde i industrianläggningar eller i butiker med egen tillverkning. Kontroll utfördes även i viss utsträckning i restauranger och andra storhushåll i de fall dessa till exempel tillverkade matlådor som omfattas av märkningskraven. Anläggningarna skulle förutom tillverkningen även utforma märkningen samt märka/förpacka produkterna. Det innebär att både sådana anläggningar som omfattas av EU-förordning 853/2004<sup>1</sup> och sådana som inte omfattas av denna förordning - så kallade 852-anläggningar<sup>2</sup> ingick i projektet. Uppgifterna om vilken typ av anläggning som kontrollerades (852- eller 853- anläggning) samt storleken på anläggningen och anläggningens riskklass samlades in för att se om det gick att se någon skillnad i efterlevnaden av reglerna beroende på typ av anläggning.

Kontrollerna gjordes av färdigförpackade produkter inom produktgrupperna köttprodukter och färdiglagad kyld eller fryst mat. För närmare beskrivning av produktgrupperna, se bilagorna 1 och 3.

Omfattningen av de kontroller som gjorts framgår av projektets frågeformulär, se bilaga 2. Kontrollerna rörde vissa obligatoriska märkningsuppgifter med fokus på kontroll av ingrediensförteckningen. Därutöver utfördes även viss kontroll av dokumentation som rörde tillsatser, till exempel maxhalter och renhet. Till frågeformuläret fanns även ett stöddokument, se bilaga 3, som närmare beskrev frågeställningarna och relevant lagstiftning.

Förhoppningen var att samtliga deltagande kontrollmyndigheter i stor utsträckning kunde genomföra kontrollerna i enlighet med projektplanen i samband med normal planerad kontroll på den typ av anläggningar som omfattas av projektet och att det därigenom skulle göras många inrapporteringar i projektet.

Rapporteringen av resultaten från kontrollerna gjordes av respektive kontrollmyndighet till Livsmedelsverket via ett webbformulär som fanns tillgängligt på Livsteck.net, som är en gemensam webbsida för kontrollmyndigheter. Rapporteringen för fråga 15 och 16 gjordes separat genom att kontrollmyndigheterna fyllde i en Excelmall som skickas till Livsmedelsverket med e-post.

---

<sup>1</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

<sup>2</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien



## **Avgränsning**

Frivilliga märkningsuppgifter som till exempel närings- och hälsopåståenden ingick inte i projektet. Kontroll av viss speciallagstiftning har valts ut medan annan lagstiftning medvetet valts bort.

Projektet har avgränsats till vissa produktgrupper ”färdiglagad mat” och ”köttprodukter”. Endast färdigförpackade produkter ingick i projektet.

Kontrollerna skulle endast utföras hos tillverkare som även ansvarar för utformning av märkningen samt märker/förpackar. Det innebär att sådana anläggningar som tillverkar livsmedel inom de utvalda produktgrupperna men som får märkningsunderlaget från ett huvudkontor eller liknande inte skulle tas med i projektet.

Inga kemiska eller mikrobiologiska analyser ingick i projektet.

## **Åtgärder när avvikelser från lagstiftningen noteras**

Åtgärder vid påvisade avvikelser från lagstiftningen hanteras av respektive kontrollmyndighet.

# Resultat

Här sammanställs resultaten för varje fråga som ställdes i projektet. I de fall där resultaten av kontrollen inte skiljer sig nämnvärt åt mellan de två produktgrupperna ”färdiglagad mat” och ”köttprodukter” har vi valt att redovisa resultaten sammanslaget. Där resultat skiljer sig mellan de två produktgrupper så redovisas resultaten separat för varje grupp. I bilaga 4 redovisas alla resultat i form av stapeldiagram.

Alla frågor var inte aktuella för alla produkter som granskades och i vissa fall har kontrollmyndigheterna valt att inte svara på en fråga även om frågan var relevant. Detta innebär att det totala antalet svar som sammanställningen bygger på varierar för respektive fråga.

Innan sammanställningen påbörjades togs några inrapporterade uppgifter bort. Det gällde fram för allt sådana resultat som hade rapporterats in av misstag flera gånger. I några fall hade produkter som inte omfattades av projektet granskats. Resultaten från sådana granskningar ströks. Resultaten nedan gäller sedan justeringar av det inrapporterade materialet gjorts.

## Fråga 1 Vilken produktgrupp hör de kontrollerade produkterna till?

Totalt granskades 407 produkter i projektet. Av dessa hörde 181 produkter till gruppen färdiglagad mat och resterande 226 till köttprodukter.

## Fråga 2 Vilken typ av anläggning sker kontrollen i?

Kontrollerna utfördes i olika typer av anläggningar. Fördelningen av typ av anläggning ser olika ut för produktgrupperna ”färdiglagad mat” och ”köttprodukter”.

Typ av anläggning	Färdiglagad mat	Köttprodukter
Detaljhandel	99	165
Storhushåll	46	1
Industriell anläggning (852-anläggning)	14	6
Industriell anläggning (853-anläggning)	22	54

Att andelen köttprodukter var så stor i detaljhandeln förklaras av att många kontrollmyndigheter granskade färdigförpackad kyckling som grillats i butik.

På grund av för litet underlag var det inte möjligt att analysera om resultaten skilde sig åt mellan olika typer av anläggningar.

### Fråga 3 Vilken riskklass är anläggningen placerad i?

När det gäller vilken riskklass de olika anläggningarna placerats i så fördelade det sig på följande sätt.

Riskklass	Färdiglagad mat	Köttprodukter
1	11	16
2	106	85
3	59	120
4	3	2
5	2	3

På grund av ett för litet svarsunderlag var det inte möjligt att analysera om resultaten skilde sig åt mellan anläggningar i olika riskklasser.

### Fråga 4 Vilken storlek är det på anläggningens livsmedelverksamhet?

När det gäller storleken på anläggningarnas livsmedelsverksamhet så fördelade det sig på följande sätt.

Storlek	Färdiglagad mat	Köttprodukter
Mycket stor	3	1
Stor	8	15
Mellan	36	32
Liten	83	71
Mycket liten	48	82
Ytterst liten	3	25

På grund av ett för litet svarsunderlag var det inte möjligt att analysera om resultaten skilde sig åt mellan anläggningar av olika storlek.

### Fråga 5 Finns en rättvisande beteckning?

Färdigförpackade livsmedel ska ha en beteckning. Man brukar säga att beteckningen ska vara rättvisande. Beteckningen kan enligt reglerna vara lagstiftad på gemensam eller nationell grund, allmänt vedertagen eller utgöras av en beskrivning av livsmedlet. Det spelar ingen roll att konsumenten av förpackningens beskaffenhet i övrigt förstår vilket livsmedel det rör sig om, till exempel via

illustrationer eller ingrediensförteckning eller att förpackningen är genomskinlig. Kravet på att det ska finnas en beteckning gäller ändå.

De flesta av de granskade produkterna hade en rättvisande beteckning.

Av de 407 produkter (köttprodukter och färdiglagade mat) som granskades saknade 28 produkter en rättvisande beteckning. De avvikelser som hittades var att fantasinamn användes i stället för beteckning. Ibland bedömde kontrollmyndigheten att beteckningen på produkten inte var tillräckligt klargörande till exempel så stod det endast korvstroganoff på en produkt när den i själva verket även innehöll ris.

### **Fråga 6 Finns beteckning, nettokvantitet och uppgift om bäst före dag eller sista förbrukningsdag i samma synfält?**

Enligt lagstiftningen ska beteckning, nettokvantitet och bäst före dag eller sista förbrukningsdag finnas i samma synfält. Syftet med regeln är att uppgifterna ska vara lätta för konsumenterna att se.

På ungefär två tredjedelar av produkterna angavs dessa uppgifter på det sätt som föreskrivs i märkningsföreskrifterna, men 123 av 407 produkter saknade någon av de föreskrivna uppgifterna. Av kommentarerna som rapporterades in framkom att det vanligtvis var uppgift om nettovikt som saknades. På 6 produkter fanns alla uppgifter på förpackningen men inte i samma synfält.

### **Fråga 7 Anges bäst för dag eller sista förbrukningsdag på korrekt sätt?**

Färdigförpackade livsmedel ska märkas med uppgift om datum för minsta hållbarhetstid, bäst före dag eller sista förbrukningsdag. Undantag finns, se märkningsföreskrifterna. De två produktgrupperna som granskats omfattas inte av undantag från att ange hållbarhetsdatum.

Bäst före dag är den dag fram till vilken ett livsmedel som förvarats enligt producentens anvisningar har kvar sina egenskaper som normalt förknippas med det. Datummärkning gäller för oöppnad förpackning. I stället för uppgift om bäst före dag ska livsmedel som från mikrobiologisk synpunkt är mycket lättfördärliga märkas med uttrycket sista förbrukningsdag och datum. Själva datumet ska stå i ordningen dag, månad och år. I vissa fall räcker det att ange dag och månad. I andra fall månad och år och för en del produkter räcker det att endast ange år. Vilken märkning som krävs beror på hur lång hållbarhet produkten har, se föreskrifterna för vidare information.

På de flesta produkterna angavs hållbarhetsdatum på rätt sätt.

Av 405 produkter bedömdes 46 stycken inte uppfylla kraven. På 25 av dessa var datumen skrivna på fel sätt. Det vanligaste felet var att datumet angavs i fel ordning. På vissa förpackningar fanns ett datum men ingen förklaring till om det var bäst före datum eller något annat datum som angavs på förpackningen. 17 produkter saknade helt uppgift om bäst före datum eller sista förbruknings dag. På 4 av produkterna var angivelsen otydlig.

### **Fråga 8 Finns ingrediensförteckning.**

Huvudregeln är att samtliga färdigförpackningar ska ha en ingrediensförteckning.

Det var endast 7 av produkterna som saknade en ingrediensförteckning. Därmed följde de allra flesta produkterna kravet på ingrediensförteckning. Däremot konstaterades en del brister i de ingrediensförteckningar som kontrollerades.

### **Fråga 9 Föregås ingrediensförteckningen av en rubrik som innehåller ordet ingrediens?**

Förteckningen ska föregås av en lämplig rubrik som innehåller ordet ingrediens, till exempel Ingredienser eller ingrediensförteckning.

143 av 407 ingrediensförteckningar saknade en rubrik som innehöll ordet ingrediens. De vanligaste avvikelserna som hittades var att orden innehåll eller innehållsförteckning användes i stället för ingredienser eller ingrediensförteckning. I flera fall så används förkortning till exempel; Ingr.

### **Fråga 10 Anges ingående ingredienser i fallande storleksordning?**

Huvudregeln är att samtliga färdigförpackningar ska ha en ingrediensförteckning, där samtliga ingående ingredienser anges i fallande storleksordning efter den vikt de hade vid tillverkningstillfället. Från denna regel finns vissa undantag, se märkningsföreskrifterna för vidare information.

För köttprodukter var det 54 av 226 produkter som saknade en ingrediensförteckning i fallande ordning. För färdiglagade rätter var det en högre andel produkter som saknade uppgift om ingående ingredienser i fallande storleksordning; 76 av 181 produkter.

### **Fråga 11 Ingår några sammansatta ingredienser i produkten?**

I de färdiglagade rätterna som granskades användes som väntat flest sammansatta ingredienser. 160 produkter av 176 innehöll sammansatta ingredienser. Bland köttprodukter var det endast 108 av 214 produkter som innehöll sammansatta ingredienser.

Livsmedelsföretagen använder sig ofta av olika blandningar av tillsatser och andra ingredienser i sin tillverkning. Det kan till exempel vara en krydd- och tillsatsblandning som används i charkindustrin. Tillsatserna i dessa blandningar har ingen funktion i själva blandningen utan tillsätts för att ha funktion i slutprodukten till exempel i en korv. Hur dessa typer av blandningar ska anges i ingrediensförteckningen är inte helt lätt. Livsmedelsverket fick frågor om detta under projektet och därför vill vi förtydliga detta.

Oftast kan dessa inte anges som sammansatta ingredienser enligt 38§ i märkningsföreskrifterna eftersom detta endast gäller för sammansatta ingredienser som har en förbehållen eller vedertagen beteckning vilket dessa blandningar i regel inte har. Detta innebär att ingredienserna i dessa blandningar måste anges var för sig på rätt plats i den totala ingrediensförteckningen.

Så kallat nitritsalt är ett exempel på detta. Tillsatsen natriumnitrit får endast säljas tillsammans med salt eller saltersättning enligt tillsatsbestämmelserna. I en ingrediensförteckning räcker det inte att i detta fall skriva nitritsalt utan tillsatsen ska anges med funktionsnamn följt av vedertaget namn eller E-nummer och även saltet ska anges för sig.

### **Fråga 11a Hur anges de sammansatta ingredienserna?**

Vanligast var att de sammansatta ingredienserna angavs var för sig i en fallande skala. Det gällde båda produktgrupperna och är tillåtet enligt märkningsföreskrifterna.

### **Fråga 11b Anges de sammansatta ingredienserna på rätt sätt?**

På 47 av 107 granskade köttprodukter angavs inte de sammansatta ingredienserna på ett föreskrivet sätt. För produktgruppen färdiglagad mat var motsvarande siffra 88 av 155 granskade produkter.

Detta innebär att sammantaget var hälften av de kontrollerade produkterna fel märkta med avseende på sammansatta ingredienser.

Om sammansatta ingredienserna anges var för sig i ingrediensförteckningen så ska det i parentes direkt efter ingrediensen framgå vad den i sin tur är sammansatt

av. Detta gäller under förutsättning att den sammansatta ingrediensen har en förbehållen eller vedertagen beteckning. Den vanligaste avvikelser som noterades var att en sådan uppräknings av ingående ingredienser saknades. I flera fall har detta inneburit att ingående allergener inte angivits. I något enstaka fall har allergenerna angivits särskilt men inte samtliga ingående ingredienser i den sammansatta ingrediensen.

### **Fråga 12 Använder sig tillverkaren av möjligheten att använda kategoribeteckningar?**

I vissa fall får man använda sig av kategoribeteckningar, enligt 35 § bilaga 2 i märkningsföreskrifterna, som även föreskriver att någon ingrediensförteckning för dessa inte är nödvändig när de ingår i annat livsmedel. Ingår något av de allergener som listas i föreskrifternas bilaga 1 ska de dock alltid anges. Då finns inget undantag.

Hälften av de granskade produkterna innehöll någon form av kategoribeteckning. Den vanligaste kategoribeteckningen som användes i köttprodukter var kryddor.

### **Fråga 12a Anges kategoribeteckningarna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?**

Av bilaga 2 i märkningsföreskrifterna framgår vilka kategoribeteckningar som får användas för olika kategorier av livsmedel.

I de flesta fall användes kategoribeteckningen på rätt sätt i märkningen.

På 19 av 90 färdiglagade maträtter som granskades användes däremot kategoribeteckningen på fel sätt. För köttprodukter var motsvarande siffra 11 av 107. Exempel på avvikelser som hittats var att kategoribeteckningen vegetabilisk olja förkortades till veg.olja. Något företag hade inte angivit att vete ingick i ströbröd. De allergener som listas i bilaga 1 till märkningsföreskrifterna skall alltid anges om de finns i livsmedlet.

### **Fråga 13 Används/ingår det någon/några tillsatser i produkterna?**

En stor andel av de produkter som granskades innehöll en eller flera livsmedels-tillsatser. För färdigrätter var det så många som 136 produkter av 179 som innehöll tillsatser. För köttprodukterna så var det 145 av 221 som innehöll tillsatser.

**Fråga 14 Tillsätter livsmedelsföretagaren själv tillsatsen/tillsatserna i den bedömda produkten eller ingår de i ingående sammansatta ingredienser, välj ett av de tre alternativ nedan.**

Det var bara ett fåtal livsmedelsföretagare som själva tillsatte livsmedelstillsatser i de färdiglagade maträtterna. De flesta tillsatserna i slutprodukten kom från sammansatta ingredienser. Vid tillverkning av köttprodukter var det vanligare att livsmedelsföretagaren tillsatte livsmedelstillsatserna själv.

**Fråga 15-16**

Ingen specifik sammanställning av resultaten av fråga 15 och 16 görs i denna rapport. Den insamlade informationen underlättade kontrollmyndigheternas bedömning i kommande frågor om tillsatser nedan. Underlaget kan komma att användas av Livsmedelsverket senare i samband med studier kring tillsatser och konsumtion.

**Fråga 17 Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?**

Enligt märkningsföreskrifterna ska en livsmedelstillsats anges med ett av de funktionsnamn som framgår av bilaga 3 i märkningsföreskrifterna, följt av dess vedertagna namn eller E-nummer. Om en tillsats har fler än en funktion, ska det funktionsnamn anges som motsvarar tillsatsens huvudsakliga funktion i livsmedlet.

Livsmedelstillsatser i en sammansatt ingrediens som i sin tur ingår som en ingrediens i ett livsmedel ska anges som ovan men det finns ett undantag. Detta undantag gäller för livsmedelstillsatser som ”följer med” en sammansatt ingrediens och där tillsatsen inte har någon teknisk funktion i det färdiga livsmedlet. Detta undantag gäller inte om tillsatserna kommer från någon allergen som listas i bilaga 1 i märkningsföreskrifterna.

Av de 278 produkter som granskades hittades 123 produkter där tillsatserna inte angavs på det sätt som föreskrivs i märkningsföreskrifterna.

Fler färdiglagade maträtter än köttprodukter var felaktigt märkta i detta avseende.

Det vanligaste felet i båda livsmedelsgrupperna var att tillsatserna angavs utan funktionsnamn. Detta gällde 67 av produkterna.

På 13 av produkterna angavs felaktigt funktionsnamn. Till exempel förkortningar av funktionsnamn (kons.med, förtj med) eller felaktigt funktionsnamn (färg i stället för färgämne). Förkortningar får inte användas utan hela funktionsnamnet



ska skrivas ut. Det blir annars svårt för konsumenten att förstå vilket funktionsnamn som avses. De funktionsnamn som är fastställda i märkningsföreskrifterna ska användas.

På 13 av produkterna angavs tillsatserna med enbart funktionsnamn utan att ange vedertaget namn eller E-nummer.

På 30 produkter angavs inte alla ingående tillsatser. Detta gällde framför allt de färdiglagade rätterna.

### **Fråga 18 Härrör tillsatsen/tillsatserna, som livsmedelsföretagaren själv tillsätter, från någon allergen?**

Om någon tillsats ingår i ett livsmedel och härrör från någon av de ingredienser som listas i bilaga 1 i märkningsföreskrifterna som kan ge överkänslighetsreaktioner så ska detta framgå av märkningen. Se märkningsföreskrifterna för vidare information.

De flesta tillsatserna som användes i de granskade produkterna härrörde inte från något allergen. Det var endast 11 produkter (färdiglagad mat och köttprodukter sammanslaget) där tillsatserna härrörde från någon allergen.

### **Fråga 18 a Anges allergenet i beteckningen eller ingrediensförteckningen?**

På en produkt saknades uppgift om att ingående tillsats härrörde från ett allergen.

### **Fråga 19 Är tillsatsen/tillsatserna godkänd för den livsmedelsprodukt som bedöms?**

För att tillsats ska få användas i ett livsmedel måste den vara godkänd för användning i livsmedlet. Tillsatser godkänns inte generellt utan det specificeras till vilka livsmedel tillsatsen får användas. Vilka tillsatser som är godkända till vilka livsmedel framgår av tillsatsbestämmelserna. I projektet skulle denna uppgift kontrolleras om tillverkaren själv tillsatte tillsatserna. När tillverkaren använde sammansatta ingredienser med ingående tillsatser så ska detta vara kontrollerat hos tillverkaren av den sammansatta ingrediensen.

Det visade sig att alla tillsatser som användes i de olika produkterna och som tillverkaren själv tillsatte var godkända att använda i aktuell produkt.

### **Fråga 20 Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?**

När tillsatser godkänns så fastställs alltid någon form av maximihalt i livsmedlet. Maximihalterna får inte överskridas.

Endast ett överskridande av tillåten mängd hittades i en köttprodukt. Denna fråga kontrollerades endast i de fall där tillverkaren själv satt till tillsatsen.

### **Fråga 21 Har livsmedelsföretagaren vetskap om det finns krav på renhet på tillsatser?**

När en tillsats blir godkänd inom EU tas det alltid fram en specifikation för identitet och renhet som tillsatsen måste uppfylla för att få användas i livsmedel. För att få en uppfattning om livsmedelsföretagen känner till detta krav på identitet och renhet som ställs på tillsatser så ingick denna fråga i projektet.

Det visade sig att inte ens hälften av livsmedelsföretagen visste om att det finns krav på renhet på tillsatser. 57 av 103 livsmedelsföretagare som tillverkade köttprodukter kände inte till att dessa krav finns. För tillverkare av färdiglagade rätter var det 76 livsmedelsföretagare av 101 som inte kände till dessa krav.

### **Fråga 21a Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att använda tillsatser uppfyller lagstadgade krav på renhet?**

Här framkom att de flesta livsmedelsföretag som säkerställde att de tillsatser som de använder uppfyller kraven på renhet gjorde det genom att granska/kräva medföljande dokumentation, till exempel analysresultat från tillverkaren/försäljaren av tillsatsen/tillsatserna.

Det framkom av kommentarerna som kontrollmyndigheterna skrev i samband med denna fråga att flera företag kommer att förbättra sina rutiner efter att fått information om regelverket.

### **Fråga 22 Används eller ingår arom/aromer i produkten?**

Inom kategorin köttprodukter har totalt 226 produkter kontrollerats. I 25 av de 226 produkterna har angetts att aromer ingår. Inom kategorin färdiglagad mat har totalt 181 produkter kontrollerats. Av dessa rapporterades att aromer ingick i 53 produkter. Antalet produkter i båda grupper sammantaget vari aromer har rapporterats ingå är alltså 78 stycken.

Livsmedelsverket har ännu inte utarbetat vägledning till hur beskrivning av aromen kan göras så att konsumenterna får tydlig information om att det rör sig om en arom. Sådan vägledning kommer att utarbetas. Därför lämnas förteckningen ovan över beskrivningarna av aromerna okommenterad här

I två fall angavs aromer på ett sätt som inte är tillåtet; som ”naturidentisk smörarom” och som ”aromkryddor”. Begreppet ”naturidentisk” kopplad till aromer hade tidigare stöd i de märkningsföreskrifter som omfattade märkning av aromer. I och med ikraftträdandet av aromförordningen den 20 januari 2011 är denna beteckning inte längre tillåten. Beteckningen ”aromkryddor” bedöms sakna stöd i reglerna för märkning.

### **Fråga 22a Hur anges aromen/aromerna i produkten?**

I 37 § Märkningsföreskrifterna LIVSFS 2004:27 anges hur aromer ska anges. Reglerna för hur beteckningen ”naturlig” om aromer ska användas anges i Förordningen (EG) nr 1224/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

I 62 fall totalt redovisas hur aromer betecknas. Denna siffra är alltför låg för att bygga statistiska samband på, men de svar som gavs i fråga 22 a på hur aromer betecknas i produkten är i sig intressanta att granska närmare och tendenser kan uppmärksammas.

I 26 av de 62 beskrivna beteckningarna för aromer har uttrycket arom/aromer använts. Denna beteckning är den mest generella eftersom den inkluderar samtliga kategorier av aromer utom rökaromer och den kräver samtidigt minst utrymme i märkningen. I 23 av de 62 exemplen används beskrivning av aromen. Denna beskrivning har uppvisat en stor spännvidd. Dessa beteckningar för beskrivning av aromer har angetts;

Grönsaksarom  
Arom (proteinextrakt från soja)  
Arom (Senap)  
Arom senap  
Buljongarom  
Buljongarom (kalvfond)  
Cognacsarom  
Krabbarom  
Lagerbladsarom  
Ostarom  
Ostronarom  
Oxköttsarom  
Paprikaextrakt  
Senapsarom  
Smörarom

Märkningsföreskrifterna anger att aromer får anges genom ”beskrivning av aromen”. Ingen ytterligare precisering ges för hur aromer ska beskrivas. Det övergripande syftet med reglerna för märkning av livsmedel till slutkonsumenterna är att märkningen inte får vara vilseledande. Avseende märkning av aromer innebär detta att konsumenterna lätt ska förstå av beteckningen att en ingrediens är en arom, samt, om företagaren vill ge denna information, om aromen uppfyller kriterierna för ”naturlig arom”.

### **Fråga 23 Används eller ingår rökarom/rökaromer i produkten?**

Av de totalt 407 undersökta produkterna uppgavs rökaromer ingå i 20 produkter, 12 stycken i gruppen köttprodukter och 8 stycken i gruppen färdiglagad mat.

### **Fråga 23a Anges rökaromen/rökaromerna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?**

För hälften, 11 stycken av de 20 produkterna totalt med rökaromer angavs detta i ingrediensförteckningen i överensstämmelse med märkningsföreskrifterna. Märkningsföreskrifterna anger att rökarom ska betecknas med uttrycket *rökarom /er*, alternativt *rökarom/er framställda av livsmedel, livsmedelskategori eller ursprungsmaterial*, om vissa villkor är uppfyllda.

Nästan samtliga, 7 av de återstående 9 produkterna för vilka märkningen av rökaromer inte angavs på något av de tillåtna sätten saknade helt angivande av rökaromer i ingrediensförteckningen, vilket alltså är otillåtet.

I ett fall hade innehållet av rökaromer i stället deklarerats med uttrycket ”rökextrakt”. Beteckningen ”rökextrakt” var en tillåten beteckning för rökaromer fram till den 20 jan år 2011 då de beteckningar för rökaromer som anges i aromförordningen, förordning (EG) nr 1338/2008, hade införts i märkningsföreskrifterna och börjat gälla. Beteckningen rökextrakt saknar därför idag stöd i märkningsföreskrifterna.

### **Fråga 24 Anges övriga ingredienser (”vanliga ingredienser”) i produkten med rättvisande beteckningar?**

Övriga ingredienser angavs med rättvisande beteckningar i de flesta av de granskade produkterna.

En felaktighet som hittades var att förkortningar ofta användes som gör det svårt för konsumenten att veta vilken ingrediens som avses till exempel Pepp. Mjprot. eller Torrmj.

Vissa företag använder handelsbeteckningar i stället för vedertaget namn eller en beskrivning till exempel maizena och aromat.

Att handelsnamn felaktigt användes som beteckningar på ingående ingredienser var vanligare för färdiglagade rätter än för köttprodukter. Det framgick även av inkomna svar att beteckningarna som uppgavs inte var tillräckligt klargörande och ibland felaktiga till exempel angavs endast mjöl utan att specificera att det var vetemjöl som avsågs, smör angavs som vegetabiliskt fett.

### **Fråga 25 Saknas något i ingrediensförteckningen, utöver det du redan fyllt i under tidigare frågor?**

För 79 av 195 produkter uppgavs att det saknades något ytterligare i ingrediensförteckningen. En avvikelse som noterades var att inte alla ingående ingredienser angavs.

Av kommentarerna framgår att frågan delvis missuppfattats.

### **Fråga 26 Finns det något i märkningen som gör att mängdangivelse behöver anges?**

Huvudregeln säger att mängden av ingredienser eller kategorier av ingredienser som på något sätt framhävs i märkningen på en färdigförpackning ska anges särskilt, i procent. Det gäller exempelvis ingredienserna som framhävs genom att ingå i beteckningen för varan eller genom bild eller illustration. Undantag finns till exempel när mängden anges enligt andra krav i annan lagstiftning eller när utpekade ingredienser används i smagivande syfte. Mängddeklaration ska anges för ingredienser som är avgörande för köpet.

För 133 av 178 produkter vilket motsvarar tre fjärdedelar av de färdiglagade rätterna bedömdes att märkningen var utformad på ett sådant sätt att mängdangivelse krävdes. Motsvarande siffra för köttprodukterna var lägre 88 av 224. Huvudsakligen var det något i beteckningen som gjorde att mängdangivelse behövdes. Det var inte många av produkterna som hade illustrationer eller annan information som gjorde att mängdangivelse krävdes.

### **Fråga 27 Finns mängdangivelse?**

För färdiglagade rätter saknade 107 av 164 produkter mängdangivelse. När det gäller köttprodukterna saknade 125 av 196 produkter mängdangivelse.

**Fråga 27a Är mängdangivelsen rimlig?**

På de produkter där mängden angavs så var denna mängdangivelse rimlig i de flesta fall.

# Diskussion

Det är relativt bra efterlevnad av de krav i märkningsreglerna som vi bedömer har kontrollerats regelbundet tidigare, till exempel krav på rättvisande beteckning och uppgift om hållbarhetsdatum.

Livsmedelsföretagarna har sämre kunskap kring sådant i regelverket som inte kontrollerats tidigare i någon större omfattning, som till exempel renhetskraven för tillsatser. Detta visar på att kontrollen har haft effekt.

I stort sett alla granskade produkter hade en ingrediensförteckning. Förekomst av ingrediensförteckning tillhör också en sådan uppgift som bedöms ha kontrollerats i stor omfattning tidigare av landets kontrollmyndigheter. Att fördjupa kontrollen för att bedöma om ingrediensförteckningarna är utformade i enlighet med gällande lagstiftning är en komplex uppgift. En sådan fördjupad kontroll kan vara ganska tidskrävande och kräver kunskap både om de generella märkningsreglerna, men även om speciallagstiftning, hos inspektören. Tidigare riskklassningssystem gav ingen specifik kontrolltid för märknings-/informationskontroll. Hur mycket tid olika myndigheter har lagt på granskning av att märkningsreglerna följs har därför varierat. Nuvarande system för riskklassning borde på sikt innebära både att den tid som läggs på märkningskontroller ökar och dessutom blir mer jämn mellan olika myndigheter. Det ökar också förutsättningarna för att till exempel en noggrannare kontroll av ingrediensförteckning kan ske där en sådan bedöms relevant.

Trots att så många som 75 av landets kontrollmyndigheter deltog i projektet tillsammans med Livsmedelsverkets fem regionala enheter bedömdes att det statistiska underlaget inte var tillräckligt stort för att det ska vara möjligt att uttala sig om ifall resultaten skiljer sig åt beroende på typ av anläggning eller storlek på anläggningen. Någon sådan redovisning har därför inte gjorts.

Det som kan konstateras är att det oftast inte var några större skillnader i resultat mellan de båda produktgrupperna som kontrollerades. Där tydliga skillnader noterats har detta lyfts fram i rapporten.

Till exempel kan man notera att det var flera färdiglagade maträtter än köttprodukter där tillsatserna angavs på ett felaktigt sätt. Det var också fler färdiglagade maträtter än köttprodukter som saknade uppgifter om ingredienser i fallande storleksordning.

Det som är värt att notera var att ingen av produkterna där livsmedelsföretagaren själv tillsatte livsmedelstillsatser innehöll några otillåtna tillsatser.

Aromlagstiftningen är relativt ny och tillhör sådant som inte har kontrollerats tidigare i någon större omfattning. De beteckningar av aromer som lämnats i projektet visar på en stor spännvidd i beskrivningarna. Troligtvis kan vissa av de angivna beteckningarna skapa missförstånd hos konsumenter om att den angivna ingrediensen är just en arom och inte en annan typ ingrediens. Svaren ovan indikerar att det finns behov av tydligare vägledning för företagare, konsumenter och kontrollmyndigheter om hur aromer bör anges på ett tydligt sätt.

Underlaget i svaren för märkning av rökaromer är alltför litet för att generella slutsatser ska kunna dras om hur märkningen av rökaromer fungerar på marknaden i stort. I det begränsade undersökta materialet framgår dock stora brister i märkningen av rökaromer, eftersom hälften av produkterna saknade denna obligatoriska uppgift då rökaromer hade tillförts. I ett fall uppgavs också en beteckning som inte längre är tillåten.

Jämfört med den variationsbredd som kan finnas i att beskriva aromer är möjligheten för företagaren att själv välja hur rökaromer ska anges betydligt mer begränsad. Därför är de troligen också lättare att ange innehåll rökaromer i ingrediensförteckningen på ett korrekt sätt. Att nära hälften av de kontrollerade produkterna som antingen röks i rökarom eller tillförts rökarom på annat sätt saknade information om denna ingrediens i ingrediensförteckningen är notabelt. Troligtvis finns även här ett generellt behov av vägledning för företagare om detta märkningskrav.



# Bilagor

Projektplan, se bilaga 1

Frågeformulär till Riksprojekt 2011, se bilaga 2

Stöddokument till Riksprojekt 2011, se bilaga 3

Sammanställning av resultat i form av stapeldiagram, se bilaga 4

## **Projektplan för Riksprojekt 2011 - kontroll av märkning (redlighet och säkerhet)**

Livsmedelsverket inbjuder härmed alla landets kommuner att delta i Riksprojekt 2011. Avsikten med projektet är att kraftsamla för att i större utsträckning än vanligt kontrollera märkning och därigenom få en nationell bild över hur väl vissa märkningsregler följs.

### **Intresseanmälan**

Skicka din kommuns intresseanmälan till riksprojekt 2011 senast den **1 december 2010** till XX.

### **Bakgrund**

Märkningsuppgifter finns på livsmedelsförpackningar för att ge bästa möjliga information och kunskap till konsumenten. Konsumenten ska inte bli vilseledd utan kunna ta till sig informationen och därigenom kunna göra ett medvetet val vid köptillfället.

Ansvar för att en livsmedelsförpackning är korrekt märkt åligger livsmedelsföretagaren. Kontrollmyndigheten kontrollerar sedan i den offentliga kontrollen att företaget följer märkningsreglerna.

Märkningsreglerna omfattar dels generella föreskrivna märkningsregler och dels speciallagstiftning kring märkning för vissa produkter. Utöver det finns så kallad frivillig märkning. Det här projektet syftar till att öka kontrollmyndigheternas fokus på märkningskontrollen framförallt avseende ingrediensförteckningar och då speciellt med avseende på tillsatser. Avsikten är också att livsmedelsföretagarna/branschen ska få information om vad de är bra på och vad de behöver förbättra inom de delar av märkningsområdet som omfattas av projektet.

Projektgruppen har medvetet valt att inte försöka ta ett helhetsgrepp över all märkning. Beroende på vilken typ av anläggning och vilka produkter som kontrolleras är olika delar av märkningsreglerna relevanta att granska.

Under 2011 förväntas FVO kontrollera hur Sverige arbetar med kontroll av tillsatser. Riksprojektet kommer då att redovisas som en del av det arbete Sveriges kontrollmyndigheter gör med avseende på tillsatser.

### **Mål och syfte**

Projektets mål är att visa i vilken utsträckning krav i livsmedelslagstiftningen följs, med avseende på vissa märkningsuppgifter och användningen av tillsatser.

Projektet syftar till att öka kontrollmyndigheternas fokus på märkningskontroll och då speciellt avseende ingrediensförteckningar och hur väl de överensstämmer med den faktiska tillverkningen.

Förhoppningen är att märkningskontrollerna blir fler, mer grundliga och, i större utsträckning än i dag, en naturlig del av kontrollen. Projektet förväntas leda till att livsmedelsföretagarnas kunskaper om märkningsreglerna och reglerna kring användningen av tillsatser ökar. Genom kontrollerna, efterföljande rapporter och eventuella sanktioner förväntas regelefterlevnaden öka.

## **Definitioner**

Begreppet *detaljhandel* har inte samma innebörd i märkningslagstiftningen som i hygienlagstiftningen. I projektet används den äldre definitionen av begreppet som fortfarande gäller för märkningslagstiftningen. Begreppet detaljhandel omfattar då endast butiker.

I projektet används även begreppet *storhushåll* som definieras i 4 § 3 i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel.

Definitionen av *kött* skiljer sig också mellan hygienlagstiftningen och märkningslagstiftningen. Definitionen i förordning 853/2004 ska inte användas i projektet, utan den definition som framgår av 35 § och bilaga 2 märkningsföreskrifterna i de fall köttet ingår som ingrediens i annat livsmedel.

Definitionen av *färdigförpackningar* enligt 4 § 2 märkningsföreskrifterna är väsentlig eftersom det endast är färdigförpackade produkter som omfattas av de märkningskrav som ingår i projektet.

## **Projektbeskrivning**

### **Utförande**

Kontrollerna/bedömningarna ska göras hos tillverkare. Det innebär att kontrollerna framför allt kommer att ske i industrianläggningar eller i butiker med egen tillverkning. Kontroll kan i viss utsträckning även ske i restauranger och storhushåll om dessa till exempel tillverkar matlådor men ändå är 852 anläggningar. Anläggningen ska förutom tillverkningen även utforma märkningen samt märka/förpacka produkterna.

Kontrollerna ska göras av färdigförpackade produkter inom produktgrupperna köttprodukter och färdiglagad kyld eller fryst mat. För närmare beskrivning av produktgrupperna, se bilaga.

Omfattningen av kontrollen kommer att framgå i detalj av separat kontrollunderlag (frågelista). Kontrollerna rör vissa obligatoriska

märkningsuppgifter med fokus på kontroll av ingrediensförteckningen. Därutöver kommer viss kontroll av dokumentation som rör tillsatser att ingå, t.ex. maxhalter och renhet. I anslutning till frågorna kommer hänvisning ges till relevant lagrum samt eventuell vägledningstext. I viss utsträckning kommer dessutom särskilda hjälptexter att finnas.

Förhoppningen är att samtliga kontrollmyndigheterna i stor utsträckning kan genomföra kontroller i enlighet med projektplanen i samband med normal planerad kontroll på den typ av anläggningar som omfattas av projektet och att det därigenom görs många inrapporteringar i riksprojektet.

För att kunna svara på frågorna i projektet kan kontrollmyndigheten behöva intervjua ansvarig livsmedelsföretagare eller granska recepturer och andra bakomliggande dokument samt även ta hänsyn till den hantering som livsmedlet genomgått i anläggningen.

Rapporteringen kommer att kunna göras i IMYR.

### **Avgränsning**

Frivilliga märkningsuppgifter som t.ex. närings- och hälsopåståenden ingår inte i projektet. Kontroll av viss speciallagstiftning har valts ut, så som lagstiftningen om vissa livsmedel, medan annan lagstiftning medvetet valts bort.

Projektet har avgränsats till vissa produktgrupper. Med produktgruppen färdiglagad mat avses inte smörgåsar, smörgåstårter, wraps o liknande, utan mer hela rätter (se bilaga 1).

Kontrollerna ska endast utföras hos tillverkare som även ansvarar för utformning av märkningen samt märker/förpackar. Det innebär att sådana anläggningar som tillverkar livsmedel inom de utvalda produktgrupperna men som får märkningsunderlaget från ett huvudkontor eller liknande inte ska tas med i projektet.

Inga analyser ska ingå i projektet.

### **Åtgärder när avvikelser från lagstiftningen noteras**

Åtgärder vid påvisade avvikelser från lagstiftningen hanteras av respektive kontrollmyndighet. Livsmedelsverket anser att de sanktionsmöjligheter som finns ska användas. Ytterligare information, se Livsmedelsverkets vägledning om sanktioner i livsmedelslagstiftningen.

## **Tidplan**

Juli 2010	Information om riksprojekt 2011 lämnas på Livsteck.net.
November 2010	Projektplan klar. Ett arbetsrum för riksprojekt 2011 skapas på Livsteck.net. Information om riksprojektet läggs ut på Livsmedelsverkets webbsida och skickas även via mejl till samtliga lokala kontrollmyndigheter.
Nov/dec 2010	Bilagor, så som kontrollunderlag, tas fram och placeras allt eftersom i arbetsrummet på Livsteck.net.
2011	Kontroll och inrapportering. Information om projektet och eventuell kompletterande vägledning läggs ut på Livsteck.net. Sammanställning och rapportskrivning påbörjas under hösten 2011.
Våren 2012	Resultatet av projektet rapporteras till kommunerna i en SLV rapport samt presenteras på Livsmedelsverkets hemsida och på Livsteck.net. Branschen informeras på lämpligt sätt.

## **Kostnad**

Eventuella kostnader som uppstår i samband av kontroll av produkterna bekostas av respektive kontrollmyndighet.

Livsmedelsverket står för kostnader kring sammanställning av resultaten och för återrapportering till medverkande kommuner.

## **Projektgrupp**

Christina Spens	Projektledare (hösten 2010) Statsinspektör, Enheten för kommunstöd
Anna G Nilsson	Projektledare 2011 och 2012 (oklart) Statsinspektör, Enheten för kommunstöd
Ulrica Colberg	Byrådirektör, Enheten för kommunstöd
Torbjörn Albért	Redaktör, Kommunikationsenheten

Projektgruppens medlemmar nås via växeln 018- 17 55 00

## **Bilagor**

Bilaga 1. Beskrivning av produktgrupperna

Underlag för kontrollen i form av frågelista och hjälprea kommer att läggas ut i arbetsrummet på Livsteck.net senare under hösten 2010.

### **Exempel på färdigförpackade köttprodukter som kan granskas i projektet:**

Olika animaliska pålägg (från gris, nöt, kalkon, kyckling o.s.v.), korv, skinka, leverpastej, paté, kalvsylta, köttbullar, kåldolmar, med mera.

### **Exempel på färdigförpackad färdiglagad mat som kan granskas i projektet:**

Olika sorters sallader, maträtter så som köttbullar med sås och potatis, korvgryta med ris, kåldolmar med potatis och sås, fiskgratänger med tillbehör, vegetariska färdigrätter, olika matpajer och soppor. Även matlådor inom hemtjänsten kan granskas i den mån de omfattas av projektet, d.v.s. är färdigförpackade (se definition – observera att till exempel en kantin INTE är en färdigförpackning) och levereras ut för att konsumeras senare än samma dag som de tillagades (se 12 § till märkningsföreskrifterna (LIVSFS 2004:27) och vägledningen till denna paragraf.)

## Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

En frågelista per produkt

### Grundläggande uppgifter

#### 1. Vilken produktgrupp hör den kontrollerade produkten till?

Färdiglagad maträtt

Köttprodukt

Närmare beskrivning av den bedömda produkten \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 2. Vilken typ av anläggning sker kontrollen i?

Detaljhandel (butik)

Storhushåll

Industriell anläggning   
(852-anläggning)

Industriell anläggning   
(853-anläggning)

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 3. Vilken riskklass är anläggningen placerad i?

1

2

3

4

5

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

## 4. Vilken storlek är det på anläggningens livsmedelsverksamhet (riskfaktor 2)?

Mycket stor

Stor

Mellan

Liten

Mycket liten

Ytterst liten

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Bedömning av produkten

### 5. Finns en rättvisande beteckning?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 6. Finns beteckning, nettokvantitet och uppgift om bäst före dag eller sista förbrukningsdag i samma synfält?

Ja

Nej, någon av uppgifterna saknas på förpackningen

Nej, uppgifterna finns på förpackningen men inte i samma synfält

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

---

---

---

---

---

## 7. Anges bäst före dag eller sista förbrukningsdag på korrekt sätt?

Ja

Nej, datumen är skrivna på fel sätt (i fel ordning eller inte tillräckligt utförligt)

Nej, datummärkningen är otydlig (t.ex. om datumet är skrivet ihop med annan siffermärkning så att det inte klart framgår vad som är vad)

Nej, bäst före datum eller sista förbrukningsdag saknas

Kommentar \_\_\_\_\_

---

---

---

## INGREDIENSFÖRTECKNING

*Fråga 8-25 handlar främst om ingredienser och ingrediensförteckningen. Frågorna om tillsatser utvecklas och hanterar även sådana frågeställningar som inte rör ingrediensförteckningen.*

## 8. Finns ingrediensförteckning?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

---

---

---

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

## 9. Föregås ingrediensförteckningen av en rubrik som innehåller ordet ingrediens?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 10. Anges ingående ingredienser i fallande storleksordning?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Ingående ingredienser delas här i projektet upp i följande undergrupper; Sammansatta ingredienser, kategoribeteckningar, livsmedelstillsatser, aromer, övriga ingredienser. Allergener är av betydelse i alla undergrupper – se stödtext.*

## 11. Ingår några sammansatta ingredienser i produkten?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Om fråga 11 besvaras med ja, gå vidare till fråga 11a-b;**

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

**a. Hur anges de sammansatta ingredienserna?**

Varje sammansatt ingrediens för sig   
i en fallande skala

Totalt fallande skala   
(vilket är relativt ovanligt)

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**b. Anges de sammansatta ingredienserna på rätt sätt?**

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**12. Använder sig tillverkaren av möjligheten att använda *kategori*beteckningar?**

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

**Om fråga 12 besvaras med ja, gå vidare till fråga 12 a;**

**a. Anges kategoribeteckningarna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?**

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**13. Används/ingår det någon/några livsmedelstillsatser i produkten?**

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Om fråga 13 besvaras med ja, gå vidare till fråga 14-21 och besvara dessa i tillämpliga delar. Om fråga 13 besvaras med nej gå vidare till fråga 22.**

**14. Tillsätter livsmedelstagaren själv tillsatsen/tillsatserna i den bedömda produkten eller ingår de i ingående sammansatta ingredienser, välj ett av de tre alternativen nedan?**

Alla tillsatser i den färdiga produkten tillförs produkten genom att de redan ingår i de sammansatta ingredienser som används vid tillverkningen/beredningen.

Livsmedelsföretagaren tillsätter tillsatser till produkten som bedöms, men det tillkommer också tillsatser genom ingående sammansatta ingredienser.

Alla tillsatser som ingår i den bedömda produkten tillförs av livsmedelsföretagaren i samband med tillverkningen/beredningen.

## Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**15. Vilka tillsatser tillsätts, i vilken/vilka mängder och till vilken grupp (funktionsnamn) anser livsmedelsföretagaren att tillsatsen/tillsatserna hör?**

*Tabellen fylls i för de tillsatser livsmedelsföretagaren själv tillsätter!*

<b>Tillsats/tillsatser Namn <u>och</u> E-nr</b>	<b>Grupper/funktionsnamn enl. bilaga 3 (SLVFS 2004:27)</b>	<b>Använd mängd i produkten (Obs – ange enhet!)</b>

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

## 16. Vilka tillsatser deklarerar i de sammansatta ingredienserna i produkten?

*Tabellen fylls i för de tillsatser som deklarerar i sammansatta ingredienser!*

<b>Tillsats/tillsatser Namn <u>och/eller</u> E-nr</b>	<b>Grupper/funktionsnamn enl. bilaga 3 (SLVFS 2004:27)</b>	<b>Vilken sammansatt ingrediens ingår tillsatsen i?</b>

## Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

### 17. Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

*(Frågan gäller både de tillsatser livsmedelsföretagaren själv tillsätter och, så gott det går att bedöma, även de tillsatser som redan ingår i de sammansatta ingredienserna)*

Ja

Nej, alla tillsatser anges ej

Nej, funktionsnamn saknas

Nej, felaktigt funktionsnamn anges

Nej, vedertaget namn eller E-nummer saknas

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 18. Härrör tillsatsen/tillsatserna, som livsmedelsföretagaren själv tillsätter, från någon allergen?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

*Om fråga 18 besvaras med ja, gå vidare till fråga 18a;*

**a. Anges allergenet i beteckningen eller ingrediensförteckningen?**

Ja, i beteckningen

Ja, i ingrediensförteckningen

Nej, allergenet anges ej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**19. Är tillsatsen/tillsatserna godkända för den livsmedelsprodukt som bedöms?**

*(Frågan besvaras endast i de fall livsmedelsföretagaren själv tillsätter tillsatsen/-er)*

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**20. Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?**

*(Frågan besvaras endast i de fall livsmedelsföretagaren själv tillsätter tillsatsen/-er)*

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

---

**21. Har livsmedelsföretagaren vetskap om att det finns krav på renhet på tillsatser?**

*(Frågan besvaras både då livsmedelsföretagaren själv tillsätter tillsatsen/-er och då tillsatsen/-er ingår i de sammansatta ingredienser livsmedelsföretagaren använder sig av)*

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

---

---

---

**Om fråga 21 besvaras med ja, gå vidare till fråga 21a;**

**a. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att använda tillsatser uppfyller lagstadgade krav på renhet?**

*(Frågan besvaras endast i de fall livsmedelsföretagaren själv tillsätter tillsatsen)*

Genom medföljande dokumentation, t.ex. analysresultat, från tillverkaren/försäljaren

Genom egna analyser

Annat sätt

Livsmedelsföretagaren säkerställer inte att kraven på renhet är uppfyllda

Kommentar \_\_\_\_\_

---

## Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

---

---

---

---

---

---

**22. Används eller ingår *arom/aromer* i produkten?**

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Om fråga 22 besvaras med ja, gå vidare till fråga 22 a;*

**a. Hur anges aromen/aromerna på produkten?**

---

---

---

---

**23. Används eller ingår *rökarom/rökaromer* i produkten?**

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

Om fråga 23 besvaras med ja, gå vidare till fråga 23a;

a. Anges rökarmen/rökaromerna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**24. Anges övriga ingredienser ("vanliga ingredienser") i produkten med rättvisande beteckningar?**

*(sådana ingredienser som inte omfattas av punkterna 11-23)*

Ja

Nej, beteckningen är ett fantasinamn

Nej, beteckningen är inte tillräckligt  
klargörande

Nej, beteckningen är ett  
handelsnamn

Nej, annat

Kommentar \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

**25. Saknas något i ingrediensförteckningen, utöver det du redan fyllt i under tidigare frågor?**

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## MÄNGDANGIVELSE

**26. Finns det något i märkningen som gör att mängdangivelse behöver anges?**

Ja, via beteckningen

Ja, via en illustration

Ja, via övrig information

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

## 27. Finns mängdangivelse?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Om fråga 27 besvaras med ja, gå vidare till fråga 27 a;*

### a. Är mängdangivelsen rimlig?

Ja

Nej

Kommentar \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ÖVRIGA KOMMENTARER ANGÅENDE PROJEKTET;

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Frågeformulär till Riksprojekt 2011

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

### Allmän information om projektet

Nedan följer hänvisningar till lagtexter och till vissa av Livsmedelsverkets vägledningar som stöd till frågeformuläret för Riksprojekt 2011. I dokumentet finns även nyskrivna vägledande texter. Det är lämpligt att läsa igenom frågeformuläret och stöddokumentet före första kontrollen. Relevant lagstiftning och märkningsvägledningen\* behövs som komplement vid kontrollen.

### Lagstiftning

Den lagstiftning som ligger till grund för bedömningarna i projektet är;

- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel (**märkningsföreskrifterna**)
- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (**tillsatsförordningen**)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser (**tillsatsföreskrifterna**)
- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1601/91, förordning (EG) nr 2232/96 och (EG) nr 110/2008 samt direktiv 2000/13/EG – fr.o.m. 20 januari 2011 (**aromförordningen**)
- Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (LIVSFS 1993:34) om aromer (**aromföreskrifterna**)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47) om märkning av vissa livsmedel, bilagans avsnitt 1, punkt 1 (**föreskrifterna om vissa livsmedel**)
- Hänvisning till ytterligare lagstiftning som kan behöva beaktas ges inne i stöddokumentet under respektive fråga

Längre fram i dokumentet används oftast den benämning på lagstiftningarna som står inom parentes ovan, t.ex. märkningsföreskrifterna.

Kontrollera att ni använder den senaste versionen av respektive lagstiftning. Konsoliderade versioner, där de senaste ändringarna är införda, finns på Livsmedelsverkets webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se).

Om ni vid kontrollerna upptäcker avvikelser mot lagstiftningen och tänker gå vidare med sanktioner av något slag behöver ytterligare lagstiftning än den som räknas upp ovan tas i beaktande.

*\*Vägledning till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel*



# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

## Vad ska bedömas och var?

**Observera att det endast är färdigförpackade produkter som ska granskas!**

Märkningskontrollerna ska göras på produkter inom följande två produktgrupper;

1. **Färdiglagade maträtter** (både kylda och frysta, t.ex. köttbullar med potatis, sås och grönsaker)
2. **Köttprodukter** (t.ex. leverpastej, grillad kyckling och köttbullar)

Ytterligare exempel på vad som kan ingå i respektive produktgrupp finns i bilaga A.

Kontrollerna ska göras **hos tillverkare** som även ansvarar för märkning av produkterna.

## Hur många kontroller ska genomföras?

Vår förhoppning är att ni använder frågelistan på **så många anläggningar som möjligt** under 2011. Förutsatt att anläggningarna har sådan verksamhet så att de omfattas av projektet. Vi bedömer att det räcker att kontrollera **en eller maximalt två produkter per anläggning**. Därefter bör det ha framkommit om företaget har kunskap om och kontroll över sin märkning.

## Hur ska rapporteringen ske?

Det ska gå att rapportera genomförda kontroller i IMYR. Den möjligheten kommer dock inte att finnas redan från årsskiftet, utan tidigast i februari. Vi får be er spara ifyllda frågelistor fram till dess.

## Avgränsningar och viktiga definitioner för projektet;

Projektet omfattar endast märkningsuppgifter. Samtliga föreskrivna märkningsuppgifter ska inte granskas. Till exempel ingår inte att kontrollera om näringsvärdesdeklaration finns om livsmedelsföretagaren t.ex. gör närings- och hälsopåståenden på produkten. Vidare ingår endast att kontrollera vissa av de obligatoriska märkningsuppgifterna i märkningsföreskrifterna (SLVFS 2004:27). Frivilliga märkningsuppgifter ingår inte alls i projektet annat än om sådana uppgifter leder till att exempelvis mängdangivelse behöver anges.

### Definition av kött i märkningssammanhang

#### ***Beteckningen kött***

I bilaga 1 punkt 1.1 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung finns en definition av kött. Där är syftet att definiera vad som ska omfattas av de hygieniska kraven.

I bilaga 2 till märkningsföreskrifterna finns en annan definition på kött knutet till vissa kriterier som ska vara uppfyllda för att kategoribeteckningen kött ska få användas som beteckning på ingrediens när det ingår i annat sammansatt livsmedel. Vid märkning med kategoribeteckningen kött i en

# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

färdiglagad rätt eller köttprodukt gäller kraven som framgår av 35 § och bilaga 2 till märkningsföreskrifterna. Se även märkningsvägledningen avsnitt 5.9.14.6.

## **Köttprodukt i projektet**

Vad menar vi med köttprodukt i detta projekt? Avsikten är att ni ska tänka i ett vitt perspektiv. Produkterna som ingår i projektets grupp "köttprodukter" kan även innehålla andra delar av djuret än skelettmuskulatur, såsom inälvor och blod och dessutom vegetabilier och andra animalier, till exempel mjölk.

## **Definition av färdigförpackningar**

Se 4 § punkt 2 märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.2.2.

4 § 2 lyder: Färdigförpackade livsmedel är livsmedel och den förpackning som det placerades i innan det erbjuds till försäljning och som är avsett för enskilda konsumenter och storhushåll. Förpackningen ska helt eller delvis omsluta livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras.

Livsmedel som förpackas på konsumentens begäran, efter att konsumenten gjort sitt val, såsom i en delikatessdisk, anses däremot inte vara färdigförpackade. Det är inte själva försäljningsättet, över disk, som avgör om ett livsmedel är färdigförpackat eller ej. Livsmedel som placerats i sin förpackning innan det erbjuds till försäljning, till exempel vakuumförpackade fiskar som säljs från ett marknadsstånd på ett torg, är färdigförpackningar.

Projektet omfattar färdigförpackade livsmedel som är avsedda att saluhållas till enskilda konsumenter. Oförpackade livsmedel, storförpackningar till storhushåll eller industri omfattas inte. Inte heller färdigförpackade livsmedel som säljs i tidigare led, som ännu inte märkts för den enskilde konsumenten, omfattas.

## **Färdigförpackningar med färdiglagad mat som har lättnader från märkningskraven enligt märkningsföreskrifterna.**

Enligt 16 § märkningsföreskrifterna ska färdigförpackningar vara märkta med en rad uppgifter. 12 och 13 §§ medger viss lättnad från detta krav. Produkter som passar in på undantagen i 12 och 13 §§ ska inte ingå i Riksprojektet. Se även märkningsvägledningen avsnitt 5.7.2 - 5.7.3 och 5.7.5.

Observera att färdigförpackningar med färdiglagad mat, t.ex. matlådor inom hemtjänsten som levereras ut för att konsumeras senare än samma dag (alltså inte är avsedda för omedelbar förtäring som är en förutsättning för att undantaget i 12 och 13 §§ ska gälla) ska ingå i projektet. När det gäller matlådor inom hemtjänsten är det viktigt att tänka på att de ska uppfylla definitionen för färdigförpackade livsmedel. Till exempel anses en kantin inte vara en färdigförpackning.

## Grundläggande uppgifter

### 1. Vilken produktgrupp hör den kontrollerade produkten till?

Exempel på en köttprodukt är leverpastej eller grillad kyckling

Exempel på en färdiglagad maträtt är köttbullar med sås, potatis och grönsaker.

Ytterligare exempel på vad som kan ingå i de olika produktgrupperna finns i bilaga 1 till projektplanen.

(Tänk på att notera sådana uppgifter om produkten som kan behövas vid rapportskrivning eller eventuell uppföljande kontroll, t.ex. batchnummer eller liknande, även om sådana uppgifter inte ska rapporteras in till Livsmedelverket)

### 2. Vilken typ av anläggning sker kontrollen i?

Begreppet *detaljhandel* har inte samma innebörd i märkningslagstiftningen som i hygienlagstiftningen. I projektet används den äldre definitionen av begreppet som fortfarande gäller för märkningslagstiftningen. Begreppet detaljhandel omfattar här endast butiker.

I projektet används även begreppet *storkhushåll* som definieras i 4 § 3 punkten märkningsföreskrifterna. Definitionen omfattar restauranger, personalrestauranger och liknande.

### 3. Vilken riskklass är anläggningen placerad i?

Riskklassning enligt Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter.

Om kontrollmyndigheten har infört ytterligare klassningssteg eller har riskklassat kontrollobjekten enligt något annat riskklassningssystem än det som tagits fram av Livsmedelsverket får detta anges under kommentarer.

### 4. Vilken storlek är det på anläggningens livsmedelsverksamhet?

Här avses den klassning som gjorts av produktionens storlek, den så kallade riskfaktor 2 i Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering (tabell 6 i vägledningen).

Om kontrollmyndigheten har infört ytterligare steg i storleksindelningen eller har använt ett eget system för att riskklassa kontrollobjekten får detta anges under kommentarer.

## Bedömning av produkten

### 5. Finns en rättvisande beteckning?

Se 17-20 §§ märkningföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.8.1 - 5.8.5

I denna fråga vill vi veta om det finns en *rättvisande* beteckning på produkten. Om det finns en beteckning, men denna inte är rättvisande så blir svaret på frågan nej.

Färdigförpackade livsmedel ska ha en beteckning. Man brukar säga att beteckningen ska vara rättvisande, vilket innebär att man inte kan välja att kalla produkten vad som helst. Beteckningen kan enligt reglerna vara lagstiftad på gemensam eller nationell grund, allmänt vedertagen eller utgöras av en beskrivning av livsmedlet. Det spelar ingen roll att konsumenten av förpackningens beskaffenhet i övrigt förstår vilket livsmedel det rör sig om, till exempel via illustrationer eller ingrediensförteckning eller att förpackningen är genomskinlig. Kravet på att det ska finnas en beteckning gäller ändå.

I första hand ska beteckning användas som är fastslagen genom EU-gemensam lagstiftning i förordningar, beslut eller föreskrifter som grundar sig på direktiv. Det går inte att i detta hjälpdokument lista alla de beteckningar ni kommer att komma i kontakt med. För köttprodukter finns en rad skyddade beteckningar som har specifikationer som ska vara uppfyllda för att beteckningen ska få användas. Skyddade geografiska beteckningar, skyddade ursprungsbeteckningar och traditionella specialiteter listas på Kommissionens webbplats <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>. För närmare information om vad varje skydd består i hänvisas till webbplatsen. Notera att flertalet av de produkter som listas i EUs databas mycket väl kan tillverkas i Sverige. Det är inte tillåtet att använda de skyddade beteckningarna på produkter som inte uppfyller specifikationerna.

Som exempel kan nämnas att för följande produkter är följande skyddat:

Kabanosy: ras av gris, foder, tillverkningsmetod

Falukorv: receptet

Bayonneskinka: grisarna och saltet ska komma från en viss region

Mortadella Bologna: produktionsmetoden

Salsiccia di Calabria: framställd av griskött från viss region

### 6. Finns beteckning, nettokvantitet och uppgift om bäst före dag eller sista förbrukningsdag i samma synfält?

Se 9 § märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.5.3

I denna fråga vill vi veta om uppgifterna finns i samma synfält. Svaret på frågan kan bli ja, även om beteckningen inte är rättvisande, om det faktiska innehållet avviker från den angivna vikten eller volymen, eller om datumangivelsen är gjord på ett felaktigt sätt.

Om beteckningen är rättvisande tas upp i fråga 5 och att datumet anges på rätt sätt i fråga 7.

### 7. Anges bäst före dag eller sista förbrukningsdag på korrekt sätt?

Se 52-54 §§ märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.14-5.14.11.1

# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

Här ska ni bedöma om datumen är skrivna på rätt sätt. Hur livsmedelsföretagaren kommit fram till datumen och om de angivna hållbarhetstiderna är relevanta eller ej ingår inte i projektet. Ni behöver inte heller bedöma om livsmedelsföretagaren valt rätt mellan sista förbruknings dag och bäst före dag.

Även andra datum kan förekomma i märkningen, till exempel bakdag, produktionsdag eller förpackningsdag. Dessa datum är för de flesta livsmedel inte föreskrivna uppgifter, utan anges frivilligt. För att inte vilseleda konsumenten bör dessa datum dels förklaras, dels anges på samma sätt (bl a i samma ordning) som föreskrivna datumuppgifter. Att kontrollera detta ingår dock inte i projektet.

## INGREDIENSFÖRTECKNING

### Allmän information om allergimärkning som är av betydelse för flera frågor

Syftet med den lagstiftade allergimärkningen är att konsumenterna alltid ska få information om när vissa kända allergener använts vid tillverkningen av livsmedlet, så att konsumenterna kan undvika överkänslighetsreaktioner.

I 39 § märkningsföreskrifterna finns krav på att de allergener som finns i föreskrifternas bilaga 1 alltid ska anges i märkningen om de har använts vid tillverkningen av ett livsmedel.

Allergimärkningsreglerna gäller trots eventuella undantag som förekommer i andra delar av märkningsföreskrifterna, såsom för processhjälpmedel, carry over-tillsatser utan teknisk funktion i slutprodukten, undantag från att ange ingredienser samt för kategoribeteckningar (4 § 4 punkten, 23 och 35 §§). Reglerna gäller alla ingående ingrediensers ursprung i någon av allergenerna som finns med och under de förutsättningar som framgår av listan i bilaga 1 märkningsföreskrifterna. Detta betyder att om en ingrediens (t.ex. en tillsats) har framställts från eller ur någon av de allergener som anges i bilaga 1 till märkningsföreskrifterna så ska detta framgå.

Livsmedelverkets tolkning är att det är i ingrediensförteckningen som uppgiften om ingrediensens ursprung från allergenerna ska anges. Uppgiften om allergenen behöver dock inte anges i ingrediensförteckningen om ingrediensen redan ingår, med sitt specifika namn, i ingrediensförteckningen eller i livsmedlets beteckning. Exempelvis behöver inte klargöras att en arom är utvunnen ur mandel om den ingår i en mandelkaka, men om samma arom ingår i en fruktkaka som i övrigt inte innehåller mandel, behöver detta klargöras i ingrediensförteckningen.

För mer information om tolkning av allergimärkningsreglerna, se vägledningen till märkningsföreskrifterna, främst avsnitt 5.10 – 5.11.14.1 men även vid de avsnitt i vägledningen där det är relevant att ta hänsyn till allergena ingredienser.

Allergimärkningen behöver beaktas i fråga 11b, 12a, 18, 18a, 22a och 23a. Kompletterande text kring allergimärkningen finns i vissa fall längre fram i hjälptexten.

# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

## 8. Finns ingrediensförteckning?

Se 16 § märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.7.5.

I den här kontrollpunkten ska ni endast notera om ingrediensförteckning finns.

Enligt 23 § finns det fall där färdigförpackade livsmedel inte behöver ha någon ingrediensförteckning. Inget av dessa undantag kommer att bli aktuella för de produkter som ni granskar i detta projekt (köttprodukter och färdiglagad mat). Däremot kan undantaget bli aktuellt för till exempel ost, när ost ingår som ingrediens i de granskade produkterna. Livsmedel som uppfyller kriterierna i 23 § punkt b behöver inte ha någon ingrediensförteckning, varken när de säljs i sin förpackning som sådana eller när de ingår som ingrediens i annat livsmedel. Detta är närmare beskrivet under punkt 11 b.

## 9. Föregås ingrediensförteckningen av en rubrik som innehåller ordet ingrediens?

Se 26 § märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.9.5.

Förteckningen ska föregås av en lämplig rubrik som innehåller ordet ingrediens, t.ex. Ingredienser eller ingrediensförteckning.

## 10. Anges ingående ingredienser i fallande storleksordning?

Se 26 § märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.9.5 för huvudregeln.

För att besvara den här frågan behöver ni eventuellt titta på recept, men det kan också vara tillräckligt att fråga livsmedelsföretagaren hur de gör för att uppfylla det här kravet och bedöma om det är troligt att de uppräknade ingredienserna är angivna i fallande storleksordning, även utan receptgranskning. Ingrediensförteckningen ska omfatta samtliga ingredienser i fallande storleksordning efter den vikt de hade vid tillverkningstillfället. Definitionen av vad som är en ingrediens och vad som inte anses vara en ingrediens framgår av 4 § 4 punkten märkningsföreskrifterna. Observera dock att 39 § ändrar på begreppet ingrediens, och gör så att VARJE ÄMNE som använts vid tillverkningen och som härrör från en ingrediens som förtecknas i bilaga 1 i föreskrifterna blir en ingrediens, trots att liknande ämnen, som inte är allergener på listan har ett undantag. Till exempel tillsats som tillförts ett livsmedel som sedan används som ingrediens i en slutprodukt och där tillsatsen inte har någon teknisk funktion i slutprodukten, sk "carry over-effekt".

Det finns några undantag från att ange samtliga ingredienser i fallande ordning och de framgår av 27-32 §§ och märkningsvägledningen avsnitt 5.9.6 – 5.9.11.

Livsmedelsverket har fått en del frågor om undantaget som framgår av 32 §. Den vanligaste frågan är om olika sammansatta ingredienser i ett livsmedel innehåller samma ingrediens och den totala halten av denna ingrediens är mindre än 2 % i slutprodukten, kan man då ange den ingrediensen endast en gång? Svaret är att det beror på hur man anger de sammansatta ingredienserna (se även fråga 11a).

Sätt 1: Företagaren väljer att ange varje sammansatt ingrediens på sin plats i den fallande skalan. Då måste varje sammansatt ingrediens ha sina ingredienser uppräknade i en parentes efter beteckningen på ingrediensen.

Sätt 2: Om företagaren däremot väljer att ange alla enskilda ingående ingredienser i totalt

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

fallande skala jämfört med slutproduktens totala innehåll, alltså inte uppdelat per sammansatt ingrediens, kan bidraget från varje sammansatt ingrediens av ett visst ämne slås ihop och endast anges en gång. I det fallet kan ingredienser som ingår med mindre än 2 % anges i annan ordningsföljd efter de övriga ingredienserna. Det kan till exempel röra sig om tillsatser som får samlas efter ett och samma funktionsnamn, i de fall tillsatserna har samma funktion.

### 11. Ingår några sammansatta ingredienser i produkten?

Om sammansatta ingredienser och undantag från att behöva ange ingredienser, se 4 § 4 punkten, 23, 24, 35 och 38 §§ märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.9.3.1, 5.9.14-5.9.14.6 och 5.9.17.1-5.9.17.4.

Försök att bedöma om det ingår sammansatta ingredienser i produkten. Det är inte alltid det direkt framgår av ingrediensförteckningen att sammansatta ingredienser har använts i produkten. Livsmedelsverkets erfarenhet är att det förekommer att sammansatta ingredienser som till exempel sirap, margarin, citronpeppar, senap, marinerade oliver och ansjovis felaktigt inte har sina ingredienser angivna när de ingår i annat livsmedel. Observera dock att det finns undantag då de ingående ingredienserna i en sammansatt ingrediens inte måste anges. Det gäller t.ex. när livsmedelsföretagaren använder sig av kategoribeteckningar (se vidare under fråga 12). Andra undantag framgår av hänvisningarna ovan.

I den här frågan vill vi veta om det ingår några sammansatta ingredienser, även om de ingående ingredienserna i den sammansatta ingrediensen inte måste skrivas ut, alltså även om den sammansatta ingrediensen omfattas av något av undantagen som det hänvisas till ovan.

Extrakt av olika slag skulle kunna vara en sammansatt ingrediens. Ett extrakt som varken är en tillsats eller en arom utan en "vanlig ingrediens" ska ha samtliga ingredienser uppräknade om den består av flera ingredienser. Till exempel finns ett undantag från att behöva ange bärare och lösningsmedel i ingrediensförteckningen för livsmedelstillsatser, enzymer och aromer men detta undantag gäller inte för "vanliga ingredienser", se 4§4 d i märkningsföreskrifterna (LIVSFS 2004:27).

#### a) Hur anges de sammansatta ingredienserna?

*Alternativ 1:* Företagaren väljer att ange varje sammansatt ingrediens på sin respektive plats i den fallande skalan. Då måste varje sammansatt ingrediens ha sina samtliga ingredienser uppräknade i en parentes efter beteckningen på ingrediensen. Undantag finns – se övrig stödtext under fråga 11.

*Alternativ 2:* Företagaren väljer att ange alla enskilda ingående ingredienser i totalt fallande skala jämfört med slutproduktens totala innehåll, alltså inte uppdelat per sammansatt ingrediens. Alternativ 2 borde bara vara möjligt om livsmedelsföretagaren tillagar allt från grunden utan några inköpta sammansatta ingredienser, eftersom en livsmedelsföretagare vanligtvis inte kan veta receptet för alla inköpta sammansatta ingredienser.

4 § 4 märkningsföreskrifterna säger att "om en ingrediens i ett livsmedel består av

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

flera ingredienser, skall dessa anses som ingredienser i livsmedlet”. Eftersom ett livsmedel ska ha samtliga ingredienser uppräknade, gäller detta även samtliga ingredienser i de sammansatta ingredienserna. Från denna regel finns undantag som redan påpekats ovan. Dels är livsmedel som framgår av 23 § undantagna krav på ingrediensförteckning, oavsett om de säljs som sådana eller ingår som en sammansatt ingrediens i ett annat livsmedel. Ett annat undantag från att ange samtliga ingredienser som finns i sammansatta ingredienser när de ingår som beståndsdelar i ett annat livsmedel är när de är definierade som kategoribeteckningar enligt vad som framgår av 35 § och bilaga 2.

### **b) Anges de sammansatta ingredienserna på rätt sätt?**

Denna fråga kan vara lämplig att återkomma till när senare frågor om kategoribeteckningar, tillsatser och aromer är besvarade.

En tänkbar avvikelse är att ingredienserna för en sammansatt ingrediens inte anges. Vi inser att denna fråga (11 b) är mycket omfattande – avsikten är att ni så gott det går ska göra en bedömning. Tänk på att ta hänsyn till de beteckningar som används för de sammansatta ingredienserna – se texten i detta stöddokument under fråga 5. Glöm inte bort det som skrivits tidigare om allergener.

### **12. Använder sig tillverkaren av möjligheten att använda *kategoribeteckningar*?**

Att använda sig av kategoribeteckningar är en möjlighet för livsmedelsföretagaren, men ingen skyldighet.

Ett undantag från att ange samtliga ingredienser som finns i sammansatta ingredienser, när de ingår som beståndsdelar i ett annat livsmedel, är när de är definierade som kategoribeteckningar enligt vad som framgår av 35 § och bilaga 2 märkningsföreskrifterna. Undantaget omfattar inte allergener, som alltid måste anges. Kategoribeteckningar kan även användas när olika enkomponents-Ingredienser används. Det kan vara till exempel olika arter av fisk som, om de inte framhävs på något annat ställe i märkningen, får anges i ingrediensförteckningen med kategoribeteckningen ”fisk”. Kategoribeteckningen kött ska kombineras med namnet på det djurslag som köttet kommer ifrån samt uppfylla kraven som anges i bilaga 2. Observera att det som avses med ordet kött här är den definition som finns i märkningsföreskrifterna. Det går inte att använda den definition som finns i förordning 853/2004 och t.ex. på en blodpudding ange att den innehåller kött och då avse blod.

En ganska vanlig fråga kring kategoribeteckningar är om salt räknas som en krydda. Svaret är nej, salt är ingen krydda.

### **a. Anges kategoribeteckningarna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?**

Se stödtexten till fråga 12, samt 35 § och bilaga 2 märkningsföreskrifterna samt märkningsvägledningen avsnitt 5.9.14 - 5.9.14.6.



## Allmän information om livsmedelstillsatser

### Vilka regler gäller för livsmedelstillsatser?

Under en övergångsperiod till dess att bilagorna till den nya tillsatsförordningen är klara och beslutade så regleras tillsatsområdet av både Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser. Fortsättningsvis kallas de för tillsatsförordningen respektive tillsatsföreskrifterna.

Tillsatsförordningen trädde ikraft den 20 januari 2009 men behövde inte börja tillämpas förrän den 20 januari 2010 och då endast i vissa delar. Exempel på delar i tillsatsförordningen som ska börja tillämpas den 20 januari 2010 är definitionen av tillsats och tillsatskategorier, överföringsprincipen (carry-over), märkningskrav när tillsatser säljs som sådana och villkor för godkännande av tillsatser. I tillsatsförordningen framgår mer i detalj vilka artiklar som ska tillämpas.

Detta innebär att vissa § i tillsatsföreskrifterna (LIVSFS 2007:15) har upphävts och tagits över av artiklar i tillsatsförordningen (1333/2008). Dessa ändringar framgår av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2010:2) om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser. På Livsmedelsverkets webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se) finns en konsoliderad version av tillsatsföreskrifterna där de senaste ändringarna är införda.

Detaljreglerna om vilka livsmedelstillsatser som får användas i vilka livsmedel och under vilka villkor regleras av bilagorna i tillsatsföreskrifterna fram till dess att bilagorna i tillsatsförordningen som ska reglera detta är klara. Bilagorna beräknas vara klara och beslutade i juli/augusti 2011. När bilagorna är klara återkommer vi med information om detta. Innehållet i de nya bilagorna ska inte skilja sig nämnvärt från det innehåll som finns i tillsatsföreskrifternas bilagor förutom att det kan ha blivit några nya godkännanden av tillsatser som lagts till under arbetet med bilagorna till tillsatsförordningen. Det som är nytt är att bilagorna i förordningen kommer att få en ny utformning jämfört med bilagorna i tillsatsföreskrifterna.

Tidigare fanns en vägledning till tillsatsföreskrifterna men den har blivit inaktuell i vissa delar i och med att delar i tillsatsförordningen har börjat tillämpas och finns på grund av detta inte längre. Livsmedelsverket planerar att påbörja arbetet med att ta fram en ny vägledning till tillsatsförordningen under 2011.

### 13. Används/ingår det någon/några livsmedelstillsatser i produkten?

Första steget blir att ta reda på om tillverkaren använder några livsmedelstillsatser.

#### Vad är då en livsmedelstillsats?

Livsmedelstillsatser är ämnen som tillsätts för ett tekniskt ändamål till exempel för att öka hållbarheten (konserveringsmedel och antioxidationsmedel), påverka konsistensen (emulgeringsmedel, stabiliseringsmedel, förtjockningsmedel, klumpförebyggande medel), påverka smaken eller ge färg (färgämnen, smakförstärkare, sötningsmedel).

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

I artikel 3 i tillsatsförordningen finns en definition på vad en livsmedelstillsats är. För att ett ämne ska klassas som en tillsats ska ämnet uppfylla de kriterier som anges i denna artikel. I början av varje förordning finns bakgrund till vissa av artiklarna i förordningen så kallade beaktandesatser. Genom att läsa dessa får man en bättre förståelse för bestämmelserna. Bakgrunden till tillsatsdefinitionen hittar ni i beaktande sats (5).

”Vanliga livsmedel” som kan användas för att ha en teknisk funktion anses inte vara tillsatser t.ex. vetemjöl, potatismjöl, natriumklorid (salt), socker. I artikel 3 i tillsatsförordningen finns en lista över vissa ämnen som inte anses vara tillsatser. Denna lista över ämnen tar endast upp exempel på ämnen som ligger tillsatser nära men inte klassats som tillsatser. Observera att detta inte är en fullständig lista.

Även om ett ämne står utan funktionsnamn i en ingrediensförteckning så kan ämnet vara en livsmedelstillsats. Livsmedelsverket har i flera fall sett att tillverkare felaktigt utelämnar funktionsnamnet för tillsatserna. Exempel på sådana tillsatser är pektin, citronsyra, askorbinsyra och ättiksyra.

Det är endast de livsmedelstillsatser som är godkända som får användas i livsmedel. Vilka som är godkända framgår av bilagorna i tillsatsföreskrifterna fram till dess att bilagorna till tillsatsförordningen är klara. Där framgår även under vilka villkor de får användas.

### **Extrakt som kan klassas som livsmedelstillsats.**

Efter de diskussioner som varit kring användningen av tillsatser i livsmedel de senaste åren och med anledning av konsumenternas oro för tillsatser så har allt fler tillverkare valt att ta bort livsmedelstillsatser eller ersätta dem med ”vanliga ingredienser” eller med t.ex. växtextrakt av olika slag med samma tekniska funktion som tillsatser. Livsmedelsverket får allt fler frågor kring detta och vad som gäller. Om ni i er kontroll dyker på detta är det bra att veta att när extrakt används för att ha teknisk funktion på samma sätt som tillsatser så kan de komma att klassas som tillsatser och då omfattas av tillsatsbestämmelserna. Detta innebär att ett växtextrakt som klassas som tillsats måste vara godkänd som tillsats för att få användas.

### **Hur vet man då om ett extrakt som används är en livsmedelstillsats?**

Då får man börja med att gå till definitionen av livsmedelstillsats i artikel 3 i tillsatsförordningen. Uppfyller extraktet definitionen är det en tillsats och måste vara godkänd för att få användas. I beaktandesats 5 som är nämnd ovan står bland annat följande: ....”Beredningar som framställs från livsmedel och andra naturliga ursprungsmaterial, som är avsedda att ha en teknisk verkan på slutprodukten och som framställs genom en selektiv extraktion av beståndsdelarna (t.ex. pigment) i förhållande till de näringsmässiga eller aromatiska beståndsdelarna, bör dock anses vara tillsatser enligt denna förordning” ...

Detta innebär att ett växtextrakt av något slag där till exempel smagivande beståndsdelar tagits bort och de ämnen som har en teknisk funktion som livsmedelstillsats på olika sätt koncentrerats kan komma att klassas som livsmedelstillsats och måste först godkännas för att få användas. Denna klassificering får avgöras från fall till fall. Extrakt av olika slag skulle ju även kunna vara t.ex. en arom om de används för att ge smak eller en ”vanlig ingrediens”.

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

Livsmedelsverket vill göra er uppmärksamma på detta eftersom det inte är tillåtet att använda tillsatser utan att de är godkända och att detta även gäller växtextrakt som klassats som tillsatser. Det finns redan extrakt som varit godkända länge som livsmedelstillsatser t.ex. färgämnen som lykopen och rödbetsrött som i specifikationerna beskrivs som extrakt av tomater respektive extrakt ur rödbetor.

Ett exempel på klassificering av växtextrakt som diskuterats i EU i våras är ett fermenterat grönsaksextrakt med höga halter nitrit som är tänkt att användas som konserveringmedel i charkprodukter. Här var medlemsländerna överens om att detta skulle klassas som en tillsats och måste i och med detta först bli godkänd för att få användas. Detta extrakt är ännu inte godkänt för användning i livsmedel.

Extrakt av rosmarin är ett annat exempel på ett växtextrakt som klassats som livsmedelstillsats och som nyligen blivit godkänd som tillsats (antioxidationsmedel). Här har man tagit bort de smagivande delarna och koncentrerat de ämnen som har antioxidativ effekt. Extrakt av rosmarin har nyligen blivit godkänd men har ännu inte förts in i svensk lagstiftning.

Om en tillverkare använder ett extrakt så måste tillverkaren kunna informera om varför han använder detta växtextrakt och hur extraktet har tillverkats. Det är livsmedelsföretagaren som ska visa att det extrakt som används inte är en livsmedelstillsats.

### **14. Tillsätter livsmedelsföretagaren själv tillsatsen/tillsatserna i den bedömda produkten, eller ingår de i ingående sammansatta ingredienser?**

Livsmedelstillsatser kan dels tillsättas av tillverkaren själv men kan även komma från någon sammansatt ingrediens som tillverkaren väljer att köpa in från något annat företag.

### **15. Vilka tillsatser tillsätts, i vilken/vilka mängder och till vilken grupp (funktionsnamn) anser livsmedelsföretagaren att tillsatsen/tillsatserna hör?**

I första kolumnen i denna tabell ska ni fylla i vilka livsmedelstillsatser som tillverkaren själv tillsätter med namn och E-nummer i den bedömda produkten. Livsmedelstillsatsers vedertagna namn och E-nummer hittar ni i tillsatsföreskrifterna. Livsmedelstillsatser som kommer från sammansatta ingredienser som kommer från annan tillverkare ska redovisas i tabellen som hör till fråga 16.

I nästa kolumn ska ni fylla i varför tillverkaren använder tillsatsen. Vilken funktion har tillsatsen i det färdiga livsmedlet? Med funktion menar vi används tillsatsen som t.ex. konserveringsmedel, stabiliseringsmedel, sötningsmedel o.s.v. Ni ska utgå från de funktionsnamn som finns i bilaga 3 i märkningsföreskrifterna (LIVSFS 2004:27). Om tillsatsen har flera funktioner väljs det funktionsnamn som bäst beskriver vilken funktion tillsatsen har i det aktuella livsmedlet. Livsmedelsföretagaren ska kunna upplysa er om vilken grupp/funktionsnamn tillsatsen ska anses höra till.

I sista kolumnen anger ni i vilken mängd tillsatsen används (d.v.s. vilken mängd livsmedelsföretagaren tillsätter). För alla tillsatser finns en maximihalt som inte får överskridas men för att få en bild av vilka mängder som verkligen används är det intressant att veta den

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

tillsatta mängden. Detta ger oss kunskap om tillåten maximihalten alltid används, om en lägre halt används eller om maximihalterna överskrids, se även fråga 20 när det gäller maximihalter. Reglerna är ju uppbyggda så att man inte ska använda mer än man behöver för att uppnå den tekniska effekt som man vill uppnå.

Att ta reda på och skriva upp dessa uppgifter underlättar bedömningen för kommande frågor och Livsmedelsverket får en bild av vilka tillsatser som används och hur mycket som används av olika tillsatser.

**Avgränsning:** I denna tabell behöver ni inte ange om livsmedelsföretagaren använt förpackningsgaser. Förpackningsgaser regleras också av tillsatsbestämmelserna, men de ska inte deklarerats i ingrediensförteckningen så som andra tillsatser, se vidare under fråga 17.

### 16. Vilka tillsatser deklarerar i de sammansatta ingredienserna i produkten?

Till skillnad från föregående tabell kan ni välja att skriva livsmedelstillsatsens namn eller E-nr i första kolumnen beroende på hur tidigare led har angett tillsatsen i den sammansatta ingrediensen. Har tidigare led angett både namn och E-nummer kan ni skriva in båda dessa. I nästa kolumn skriver ni det funktionsnamn som använts för tillsatsen. Om de av någon anledning inte skrivit ut något funktionsnamn för tillsatsen i den sammansatta ingrediensen kan ni skriva in det som en kommentar. I sista kolumnen fyller ni i vilken sammansatt ingrediens som tillsatsen kommer ifrån.

### 17. Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Hur tillsatser ska anges i en ingrediensförteckning framgår av 36 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation. (Märkningsföreskrifterna).

Livsmedelstillsatser (ingredienser som tillhör någon av de grupper som anges i märkningsföreskrifternas bilaga 3) ska anges med lämpligt funktionsnamn och antingen livsmedelstillsatsens vedertagna namn eller E-nummer. I märkningsföreskrifternas bilaga 3 anges vilka funktionsnamn som ska användas. Om tillsatsen har flera funktioner väljs det funktionsnamn som bäst beskriver vilken funktion tillsatsen har i det aktuella livsmedlet. Som redan nämnts i stödtexten till fråga 15 är det livsmedelsföretagaren som ska kunna upplysa om vilket funktionsnamn som ska väljas. Det är tillåtet att frivilligt ange både vedertaget namn och E-nummer. Vilka namn som är vedertagna framgår av tillsatsföreskrifterna.

Exempel på hur en tillsats kan anges i märkningen:

- "Konserveringsmedel natriumbensoat",
- "konserveringsmedel E 211",
- "konserveringsmedel natriumbensoat (E 211)" eller
- "konserveringsmedel E 211 (natriumbensoat)".

För modifierad stärkelse krävs varken uppgift om vedertaget namn eller E-nummer, men de får frivilligt anges. Om annat funktionsnamn bättre beskriver funktionen i det aktuella livsmedlet får detta användas även i detta fall, t ex "förtjockningsmedel", kompletterat med vedertaget namn eller E-nummer. Beteckningen modifierad stärkelse ska dock alltid kompletteras med en uppgift om vilken växtart den framställs från, när denna ingrediens kan innehålla gluten.

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

Det är inte tillåtet att ange en tillsats utan funktionsnamn i ingrediensförteckningen. Tillsatsens vedertagna namn eller E-nr ska alltid föregås av ett funktionsnamn som beskriver vilken funktion som tillsatsen har i livsmedlet. Det finns några exempel på tillsatser där vi sett att man av någon anledning inte skriver ut något funktionsnamn och det är framförallt för pektin, citronsyra, askorbinsyra och ättiksyra. Även dessa är tillsatser och skall anges med ett funktionsnamn följt av tillsatsens vedertagna namn eller E-nr.

Förkortningar som till exempel emulg.medel för emulgeringsmedel eller kons.medel för konserveringsmedel är inte tillåtet att använda. Det blir svårt för konsumenten att förstå vilket funktionsnamn som avses om förkortningar används. Det är heller inte tillåtet att skriva till exempel färg istället för färgämne.

Det är heller inte tillåtet att endast skriva funktionsnamnet t.ex. endast färgämne utan att specificera vilket färgämne som använts. Funktionsnamnet ska följas av vedertaget namn eller E-nr. Med undantag för modifierad stärkelse, se ovan.

### **Märkning av livsmedelstillsatser i sammansatta ingredienser.**

Livsmedelstillsatser i sammansatta ingredienser som ingår som ingrediens i ett livsmedel ska anges som ovan men det finns ett undantag när tillsatserna från sammansatta ingredienser inte behöver anges enligt 4 § punkt 4b i märkningsföreskrifterna. Detta undantag gäller för livsmedelstillsatser som "följer med" en sammansatt ingrediens som i sin tur används som ingrediens i ett annat livsmedel och där de medföljande tillsatserna inte har någon teknisk funktion i det färdiga livsmedlet. Detta undantag gäller inte om tillsatserna kommer från någon allergen som listas i bilaga 1 i märkningsföreskrifterna. Om livsmedelsföretagaren inte med säkerhet vet att en tillsats inte även har funktion i det färdiga livsmedlet ska tillsatsen deklareraras. Det är livsmedelsföretagaren som ska visa, förklara eller berätta varför undantaget skulle kunna användas.

### **Särskilda märkningskrav för förpackningsgaser**

Om tillverkaren använder sig av förpackningsgaser som till exempel koldioxid och kväve för att förlänga livsmedlets hållbarhet så ska dessa förpackningar märkas enligt bilaga i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:47) om märkning av vissa livsmedel. Där framgår att livsmedel vars hållbarhet har förlängts genom användning av förpackningsgaser ska ha uppgiften "Förpackat i skyddande atmosfär" på förpackningen. De förpackningsgaser som får användas är klassade som livsmedelstillsatser. Ytterligare förpackningsgaser som är godkända i livsmedel framgår av tillsatsföreskrifterna. Även om förpackningsgaser inte behöver specificeras i ingrediensförteckningen så omfattas de av tillsatsbestämmelserna t.ex. att de måste vara godkända för att få användas och följa de krav som finns för identitet och renhet.

*Fråga 18-20 ska bara besvaras av dem som bedömer en produkt där tillverkaren/livsmedelsföretagaren själv tillsätter en eller flera tillsatser.*

### **18. Härrör tillsatsen/tillsatserna, som livsmedelsföretagaren själv tillsätter, från någon allergen?**

Om någon tillsats ingår i ett livsmedel och härrör från någon av de ingredienser som finns listade i bilaga 1 i märkningsföreskrifterna som kan ge överkänslighetsreaktioner ska detta framgå. Se

# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

39 § i märkningsföreskrifterna och den allmänna informationen om allergimärkning i början av detta stöddokument.

**a. Anges allergenet i beteckningen eller ingrediensförteckningen?**

Se 39 § märkningsföreskrifterna och 5.10.1.5 i märkningsvägledningen.

**19. Är tillsatsen/tillsatserna godkända för den livsmedelsprodukt som bedöms?**

Om ni inte är vana vid tillsatsföreskrifterna så kan det vara klokt att bara fylla i tabellerna som hör till fråga 15 på plats vid kontrollen och sedan kontrollera om tillsatserna är godkända när ni är tillbaka på kontoret.

För att ta reda på vilka tillsatser som är godkända i vilka livsmedel och under vilka villkor så får man gå in i bilagorna till tillsatsföreskrifterna fram till dess att bilagorna till tillsatsförordningen är klara, se ovan under vilka regler som gäller för livsmedelstillsatser.

I de fall där en tillverkare använder sig av sammansatta ingredienser som är tillverkade av något annat företag behöver ni inte i detta projekt kontrollera om tillsatserna som använts är godkända. Detta bör ha gjorts i tidigare led. T.ex. om skinka används som en ingrediens i en paj där tillverkaren av pagen köpt in skinka från en annan tillverkare behöver ni inte kontrollera att de tillsatser som används i skinkan är godkända men däremot att de anges på rätt sätt i ingrediensförteckningen på slutprodukten, se fråga 17.

Om man tycker att det är svårt att hitta i tillsatsföreskrifterna så kan man i den konsoliderade version som ligger på vår webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se) använda sökfunktionen för att hitta var i föreskrifterna olika tillsatser regleras. Skriv in vedertaget namn eller E-nr i sökrutan. Observera att om man inte använder det vedertagna namn som finns i tillsatslistan är det inte säkert att man hittar tillsatsen, därför kan det vara säkrare att använda tillsatsens E-nr när ni söker. Observera att det ska vara ett mellanslag mellan E och numret för att det ska gå att söka.

I samband med de flesta av tillsatserna finns en lista över vilka livsmedelgrupper tillsatsen är godkänd i och under vilka villkor den får användas. Listorna är uppbyggda på lite olika sätt beroende på vilken tillsats det gäller. Det finns även listor över tillsatser som är godkända till de flesta livsmedel men med vissa undantag. Här listas inte till vilka livsmedelsgrupper de är godkända, däremot hänvisas till eventuella undantag där dessa tillsatser inte är godkända.

Livsmedelsgrupperna i bilagorna ger utrymme för tolkningar av vad dessa kan omfatta. Detta innebär att man inte alltid hittar den specifika produkt som man söker. En livsmedelgrupp som t.ex. köttprodukter kan omfatta flera olika livsmedel såsom leverpastej, korv och rökt skinka m.fl. Men dessa produkter kan även stå för sig beroende på vilken tillsats det gäller, t.ex. när det gäller färgämnen så står det korv och inte köttprodukt. Ibland hänvisas till särskilda förordningar eller föreskrifter som definierar vissa livsmedel t.ex. föreskrifterna om juice och nektar.

# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

## 20. Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?

När man hittat i tillsatsföreskrifterna att en tillsats som används i en produkt är godkänd i den produkten framgår även där hur mycket man högst får tillsätta, en maximihalt. Maximihalterna kan anges på två olika sätt:

- Endera står det q.s. (quantum satis). Quantum satis innebär att ingen numerisk maximihalt finns angiven och ämnena ska användas i enlighet med god tillverkningssed och inte i större mängd än som är nödvändigt för att uppnå det önskade syftet och under förutsättning att konsumenterna inte vilseleds.
- Ett annat sätt är att den tillåtna mängden anges med en numerisk maximihalt t.ex. 10 g/kg.

Maximihalten får inte överskridas. Hur maximihalterna anges i de olika delarna framgår av 11 §, 17 § och 29 § i tillsatsföreskrifterna. På samma sätt som ovan behöver ni i detta projekt inte kontrollera mängderna av tillsatser som använts i de sammansatta ingredienserna som eventuellt använts och som köpts in från annan tillverkare, utan endast mängderna av de tillsatser som tillsätts vid den anläggning ni kontrollerar. Att maximihalterna inte överskrids i de sammansatta ingredienserna som används ska vara kontrollerat i tidigare led.

Om ni inte är vana vid tillsatsföreskrifterna så kan det vara klokt att bara fylla i tabellerna som hör till fråga 15 på plats vid kontrollen och sedan kontrollera om de halter som används av olika tillsatser är tillåtna, när ni är tillbaka på kontoret.

## 21. Har livsmedelsföretagaren vetskap om att det finns krav på renhet på tillsatser?

När en tillsats blir godkänd inom EU tas det alltid fram en specifikation för denna tillsats som tillsatsen måste uppfylla för att få användas i livsmedel. Av 36§ i tillsatsföreskrifterna framgår det att livsmedelstillsatser som används i livsmedel ska uppfylla krav på identitet och ha en för livsmedelsändamål lämplig renhet.

Det är viktigt att de tillsatser som används i livsmedel uppfyller dessa krav eftersom samma ämne som kan användas som tillsats även kan finnas för andra användningsområden där renhetskraven inte är lika höga, vilket skulle kunna innebära en hälsorisk för konsumenten om man använder en tillsats som inte är av livsmedelskvalitet. Exempelvis kan dessa ämnen innehålla för höga halter av tungmetaller.

I bilaga 6 i tillsatsföreskrifterna finns en lista över vilka direktiv som reglerar vilka krav som finns för identitet och renhet på tillsatser. Observera att bilaga 6 är ändrad genom LIVSFS 2010:2. Det finns ett direktiv med specifikationer för färgämnen, ett för sötningsmedel och ett för övriga tillsatser. I specifikationerna finns dels synonymer, beskrivning av tillsatsen, renhetskrav t.ex. gränsvärden för vissa tungmetaller m.m. I detta fall gäller direktiven direkt istället för att vara införda i någon svensk föreskrift.

I denna kontrollpunkt behöver ni endast ta reda på om livsmedelsföretagen har vetskap om att det finns krav på renhet för tillsatser. Ni behöver inte gå vidare till direktiven för att kontrollera exakt vilka krav som gäller och inte följa upp att de uppfylls genom dokumentationskontroll eller liknande.

# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

**a. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att använda tillsatser uppfyller lagstadgade krav på renhet?**

Detta kan göras på olika sätt - se svarsalternativen i frågan. Denna fråga behöver endast ställas till de livsmedelsföretag som själva köper in och använder tillsatser i sin tillverkning. I de fall där tillverkaren använder sig av sammansatta ingredienser, som köpts in från något annat företag, behöver ni i det här projektet inte kontrollera denna uppgift eftersom detta lämpligen görs tidigare led.

## Allmän information om aromer

### Vad är aromer?

Aromer är produkter som inte är avsedda att ätas som sådana, utan som alltid först tillsätts till andra livsmedel eller livsmedelsingredienser innan de konsumeras. De tillsätts till livsmedel i syftet att förstärka eller modifiera ett livsmedels lukt och smak. Rökaromer är aromer men regleras av en egen förordning.

### Vad finns det för olika typer av aromer?

#### Aromämnen

Aromämnen är ämnen med kemiskt definierad sammansättning. De kan framställas antingen artificiellt eller genom de metoder som anges i aromförordningen för framställning av naturliga aromämnen.

#### Naturliga aromämnen

Naturliga aromämnen definieras som aromämnen som har identifierats i naturen. Naturliga aromämnen kan framställas från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiellt ursprung. Detta material kan först genomgå något eller några av de så kallade traditionella metoderna för livsmedelsberedning, som anges i bilaga II till förordning 1334/2008, innan materialet därefter genomgår lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer. Grundmaterialet till aromämnet/aromämnen kan även genomgå lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer utan att först ha genomgått någon av de beredningsmetoder som anges som traditionella metoder för livsmedelsberedning.

#### Aromberedningar

Aromberedningar är en blandprodukt som består av många aromgivande komponenter som gemensamt bildas vid tillverkningen av aromen. Aromberedningar framställs från antingen livsmedel eller annat ursprungsmaterial av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiellt ursprung som inte är livsmedel. Aromberedningar tillverkas på samma schematiska sätt som naturliga aromämnen, se stycket ovan. Aromberedningar tillverkas alltså inte genom att utvalda framställda naturliga aromämnen blandas.

#### Värmereaktionsaromer

Värmereaktionsaromer framställs genom upphettning av livsmedel eller ingredienser med en viss sammansättning



# Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

## Rökaromer

Rökaromer framställs genom långsam förbränning av trä, och där rökgasen kondenseras och separeras i flera faser. Definitionen av rökaromer ges i förordning 2065/2003 om rökaromer. Rökaromer får bara användas i vissa grupper av livsmedel. Aromföreskrifterna, SLVFS 1993:34 anger i 4 § och Bilaga 1 de livsmedelsgrupper som rökaromer får tillsättas.

## Annan arom

Annan arom omfattas av aromreglerna men har ingen specifik definition.

## 22. Används eller ingår aromer i produkten?

Frågan omfattar både sådana aromer som livsmedelsföretagaren själv tillsätter och sådana aromer som ingår i de sammansatta ingredienser som livsmedelsföretagaren köper in och använder vid tillverkningen. Information om hur aromer definieras ges under stycket "Allmän information om aromer" ovan.

I detta projekt har vi valt att inte fördjupa frågeställningen kring märkningsreglerna för aromer (utom avseende rökaromer – se vidare fråga 23). Ni behöver alltså INTE bedöma om övriga aromer anges på rätt sätt.

### a. Hur anges aromen/aromerna på produkten?

Här vill vi få in information om hur företagare har angivit att aromer finns i produkten. Skriv av den text som står i ingrediensförteckningen eller på annan plats på förpackningen som rör aromer. Om texten inte står i ingrediensförteckningen vill vi att ni noterar det särskilt.

## 23. Används eller ingår rökaromer i produkten?

Livsmedel kan ges röksmak genom rökning, inklusive rökning i återskapad rök med rökaromer (rökkondensat). Röksmaken kan även åstadkommas genom att livsmedlet tillförs rökaromer genom inblandning, duschning, sprayning, pensling eller andra liknande metoder.

### a. Anges rökaromen/rökaromerna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Se 37 § (LIVSFS 2004:27) d.v.s. märkningsföreskrifterna. OBS var noga med att ha senaste versionen eftersom reglerna ändrats! Märkningsvägledningen ska ändras så att regeländringen beaktas – kontrollera därför även versionen på vägledningen (det är inte säkert att den nya vägledningen har hunnit publiceras när ni läser detta)

Reglerna för hur rökaromer ska anges i ingrediensförteckningen ges i märkningsföreskrifterna. Reglerna för märkning av aromer och rökaromer ändras den 20 januari 2011 i och med att aromförordningen (Förordning (EG) nr 1334/2010) ska börja tillämpas. De tidigare reglerna som anges i 37 § märkningsföreskrifterna kommer att gälla under en övergångsperiod för sådana livsmedel som förpackats före den 20 januari 2011. Livsmedel som förpackats senast den 19 januari 2011 och som märkts enligt de äldre märkningsreglerna får fortsätta att föras ut på marknaden fram till bäst före datum eller sista förbrukningsdag. Eftersom de äldre och de nya reglerna för hur aromer och rökaromer kommer att gälla parallellt en period in i 2011 behöver ni vara uppmärksamma på förpackningsdatumet för de kontrollerade produkterna, för att göra bedömningen utifrån

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

rätt märkningsregler. Ett tips är att granska sådana produkter som märkts efter den 20 januari 2011, eftersom stödtexten nedan avser den nya lydelsen av lagstiftningen.

Om rökaromer har använts vid beredning av produkten eller i en sammansatt ingrediens i produkten ska rökaromer i märkningen anges med uttrycken "rökaromer" eller "rökarom(er) framställd(a) av följt av namn på "livsmedel/livsmedelskategori/ursprungsmaterial". Denna märkning ska göras under förutsättning att närvaron av rökarom ger livsmedlet en arom av rök (annars anses rökaromen bara vara en arom och ingen rökarom). Uttrycken "rökextrakt", "rök", "flytande rök" och liknande är inte tillåtna för att ange rökaromer.

Exempel på märkning när en rökarom framställd av spån av al och ek har använts och då livsmedlet fått rökt smak är; 1) rökarom(er) eller 2) rökarom framställd av al och ek.

Exempel på märkning om rökarom ingår i livsmedlet, men *inte* ger livsmedlet en arom av rök är; arom.

**Används rökaromer ska detta alltså alltid framgå av ingrediensförteckningen** (fast ibland med märkningen arom, om inte livsmedlet fått röksmak).

Det sätt på vilket röksmaken har tillförts livsmedlet avgör vilka märkningsregler som ska tillämpas;

1) Livsmedel som har tillförts rökarom enbart genom inblandning, duschning, sprayning, pensling med rökaromer eller andra likande metoder får inte anges som rökta. För dessa livsmedel får uttrycket "med röksmak" användas, till exempel "ost med röksmak".

(Rökaromen ska anges i ingrediensförteckningen)

2) Den 20 april 2010 gavs information på Livsteck.net om nya märkningsregler för livsmedel som har rökts i återskapad rök. Från och med den 20 januari 2011 ska produkter som har rökts i återskapad rök av rökaromer ha beteckningarna "rökarom" eller "rökarom (er) framställd(a) av..." i ingrediensförteckningen. Tidigare behövde detta inte anges i ingrediensförteckningen utan produkterna kunde märkas som rökta utan att det framgick att rökningen skett med hjälp av rökaromer. Detta är en förändring av märkningsreglerna som har sin grund i artikel 3f och artikel 29 andra strecksatsen i aromförordningen. Ingen övergångstid anges för denna regeländring men företagen bör märka enligt de nya reglerna så snart som praktiskt möjligt. Denna regeländring är anledningen till att vi valt att ta med bedömningen av ingrediensförteckningen avseende rökaromer i detta projekt!

För livsmedel som har genomgått rökning (både "vanlig"/traditionell rökning och rökning i återskapad rök) och därmed fått en rökt karaktär ska uttrycket "rökt" ges i anslutning till livsmedlets beteckning, om avsaknad av den uppgiften kan riskera att vilseleda konsumenterna (20 § märkningsföreskrifterna). En livsmedelsföretagare som vill framhäva att en produkt är rökt får göra det, även om livsmedlet inte har en påtaglig röksmak.

### **24. Anges övriga ingredienser ("vanliga ingredienser") i produkten med rättvisande beteckningar?**

Samma regler gäller för beteckningar på ingredienser som för beteckningar på hela livsmedlet, d.v.s. 17-19 §§ märkningsföreskrifterna. Även färdiglagad mat kan innehålla ingredienser som har beteckningar som är skyddade som geografiska beteckningar, ursprungs-beteckningar eller

## Stöddokument till Riksprojekt 2011 – Kontroll av märkning

---

traditionella specialiteter. Se stödtexten till fråga 5. Det kan till exempel röra sig om skyddade ostar eller oliver.

### 25. Saknas något i ingrediensförteckningen, utöver det du redan fyllt i under tidigare frågor?

Här kan ni fylla i övriga fel och brister med avseende på deklarationen i ingrediensförteckningen och som inte redan fyllts i på annat ställe i frågelistan

### 26. Finns det något i märkningen som gör att mängdangivelse behöver anges?

Se 40-44 §§ märkningsföreskrifterna och märkningsvägledningen avsnitt 5.12 - 5.12.10.

För köttprodukter ska mängden kött anges, oavsett om "kött" anges i livsmedlets beteckning eller inte. Andra ingredienser i köttprodukter ska mängdanges om de framhävs i märkningen på det sätt som framgår av lagstiftningen. Färdigrätternas beskrivande beteckningar medför inte per automatik att alla ingredienser som ingår i beteckningen ska mängdanges. Bedömning måste göras om det är avgörande för köpet. Exempel 1) "köttbullar , potatis, tomatsås och saltgurka" bör ha mängden köttbullar angiven. Exempel 2) "Lasagne med extra kryddig köttfärsås" bör ha mängden köttfärsås angiven. Reglerna ger visst utrymme för subjektiva bedömningar och ett visst mått av "sunt förnuft" behöver användas. Det gäller både avseende vad som ska mängdanges och även noggrannheten i uppgiften. Det finns inga klara regler om hur väl det faktiska innehållet får avvika från den mängd som anges. (Till skillnad från angivande av nettovikt där Swedac har regler kring accepterade avvikelser).

### 27. Finns mängdangivelse?

Mängdangivelsen ska anges i procent och kan anges som del av beteckningen, i anslutning till beteckningen, i ingrediensförteckningen eller på separat rad i omedelbar anslutning till ingrediensförteckningen i de fall den ingrediens eller grupp av ingredienser inte ingår i ingrediensförteckningen.

Ingredienser som hör till samma kategoribeteckning behöver inte deklarerats var för sig i fallande skala i ingrediensförteckningen, utan de ingredienser som hör till samma kategoribeteckning t.ex. kött kan deklarerats ihop både med avseende på angivande av ingrediensen och med avseende på mängddeklarationen. Då ska den sammanlagda mängden av de ingredienser som tillhör samma kategoribeteckning deklarerats på rätt ställe i ingrediensförteckningen d.v.s. i fallande skala. Används exempelvis både nötkött och griskött kan de skrivas ihop som "nöt- och griskött" och deras bidrag räknas ihop vid angivande av köttmängden och det ska anges på rätt plats i ingrediensförteckningen jämfört med andra ingredienser. (Ex Ingredienser: ..., nötkött 40 %, ... , griskött 15 %, ... kan anges som Ingredienser: Nöt- och griskött 55 %, ... , ...).

#### a. Är mängdangivelsen rimlig?

Frågan är inte om mängdangivelsen är korrekt, utan om den är rimlig. Det är inte meningen att ni ska behöva göra några kontroller av att mängddeklarationen stämmer exakt, eller granska livsmedelsföretagarens dokumentation och eventuella uträkningar. Meningen är att ni efter att ha pratat med företagaren om hur han gör för att säkerställa mängddeklarationen ska bedöma om det är troligt att den är korrekt.

## Bilaga A

Kontrollerna ska ske hos tillverkare som även ansvarar för märkningen!

### **Exempel på färdigförpackade köttprodukter som kan ingå i projektet:**

Korv, skinka, blodpudding, leverpastej, paté, kalvsylta, köttbullar, kåldolmar, grillad kyckling, olika animaliska pålägg (från gris, nöt, kalkon, kyckling o.s.v.).

Listan kan fyllas på med fler produkter...

### **Exempel på färdigförpackad färdiglagad mat som kan granskas i projektet:**

*(Både kyld och fryst mat ingår)*

Olika sorters "matiga" sallader, maträtter så som köttbullar med sås och potatis, korvgryta med ris, kåldolmar med potatis och sås, fiskgratänger med tillbehör, vegetariska färdigrätter, olika matpajer och soppor. Även matlådor inom hemtjänsten kan granskas i den mån de omfattas av projektet, d.v.s. är färdigförpackade (se definition -observera att en kantin INTE är en färdigförpackning) och levereras ut för att konsumeras senare än samma dag som de tillagades (se 12 § märkningsföreskrifterna (LIVSFS 2004:27) och vägledningen till denna paragraf).

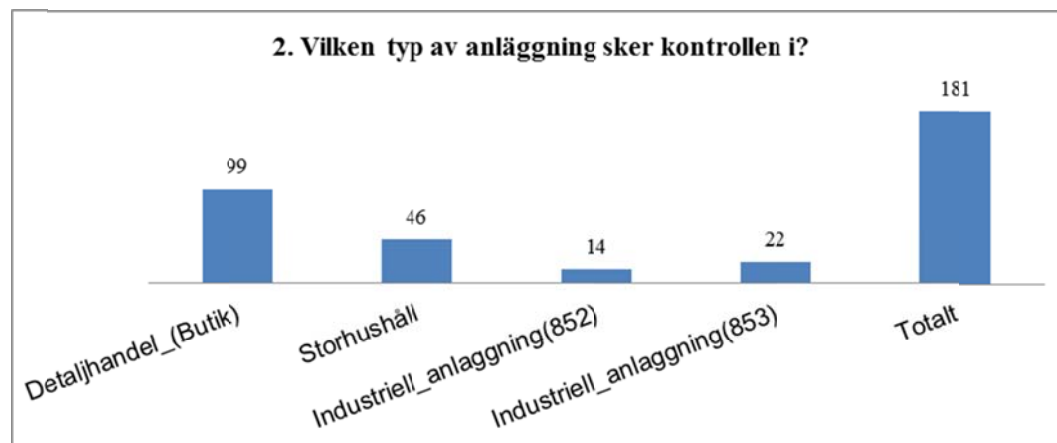
Listan kan fyllas på med fler maträtter...

*Med produktgruppen färdiglagad mat avses inte smörgåsar, smörgåstårter, wraps och liknande utan mer hela (kompleta) måltider.*

## Färdiglagad mat

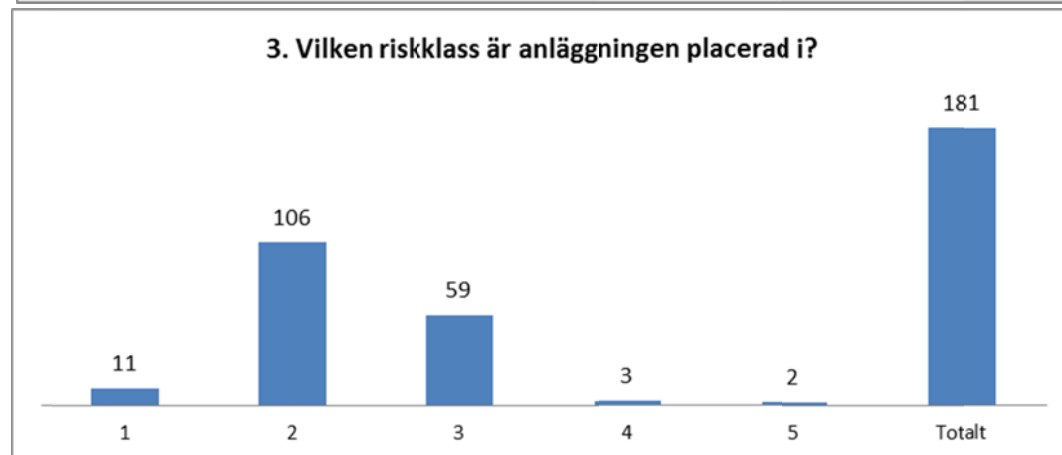
2. Vilken typ av anläggning sker kontrollen i?

Detaljhandel (Butik)	99
Storhushåll	46
Industriell anläggning (852)	14
Industriell anläggning (853)	22
Totalt	181



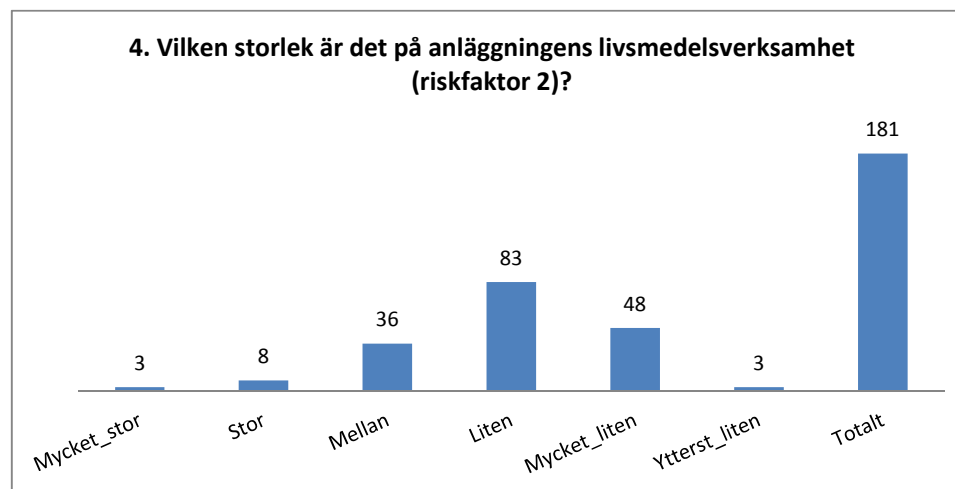
3. Vilken riskklass är anläggningen placerad i?

1	11
2	106
3	59
4	3
5	2
Totalt	181



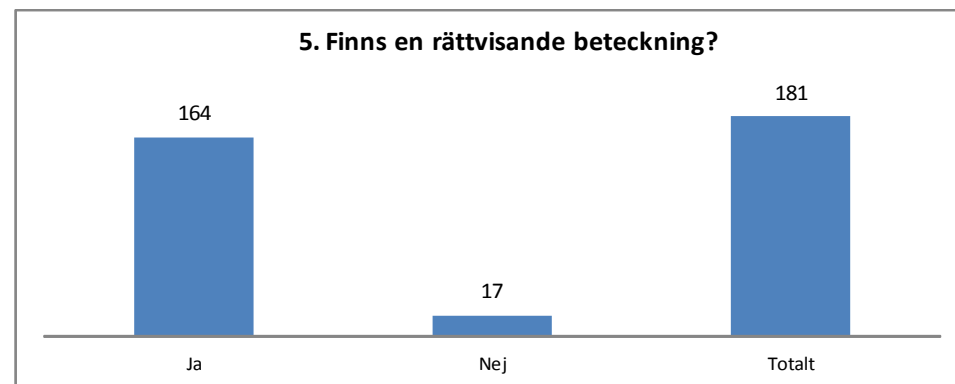
4. Vilken storlek är det på anläggningens livsmedelsverksamhet (riskfaktor 2)?

Mycket_stor	3
Stor	8
Mellan	36
Liten	83
Mycket_liten	48
Ytterst_liten	3
Totalt	181



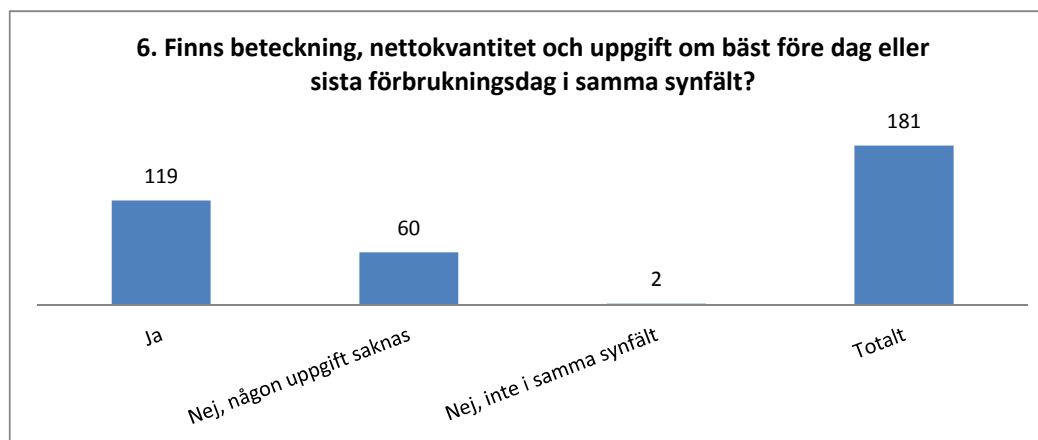
5. Finns en rättvisande beteckning?

Ja	164
Nej	17
Totalt	181



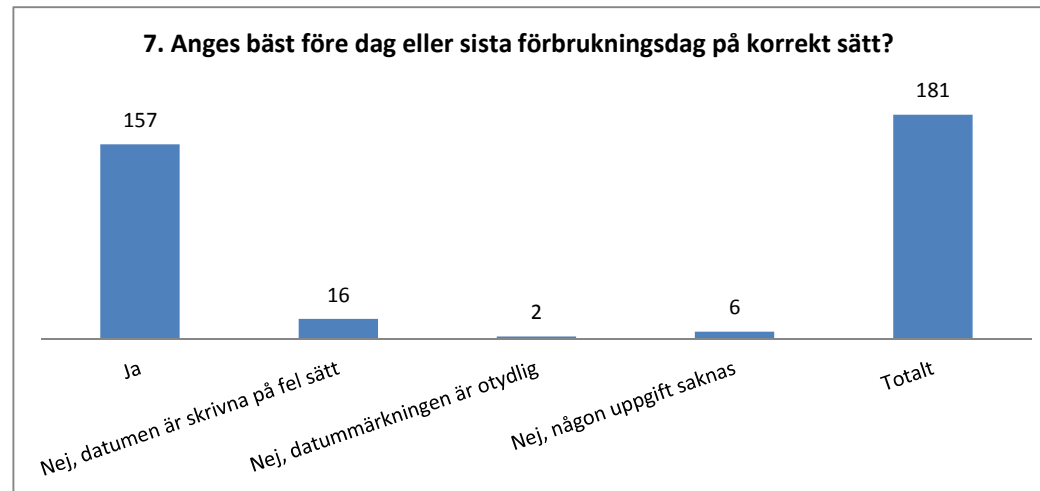
6. Finns beteckning, nettokvantitet och uppgift om bäst före dag eller sista förbrukningsdag i samma synfält?

Ja	119
Nej, någon uppgift saknas	60
Nej, inte i samma synfält	2
Totalt	181



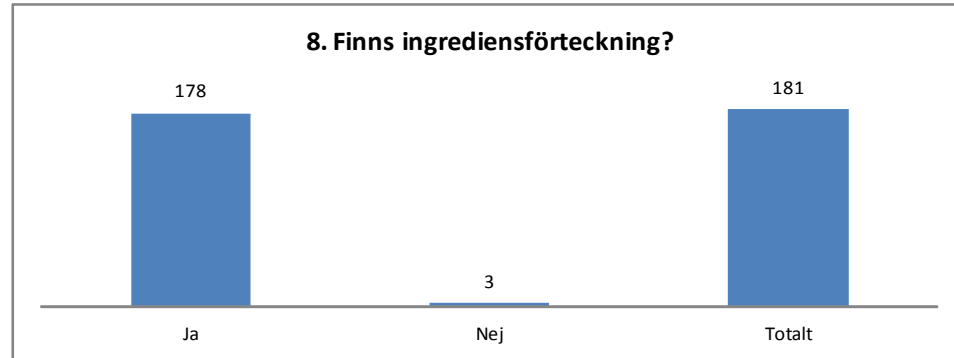
7. Anges bäst före dag eller sista förbrukningsdag på korrekt sätt?

Ja	157
Nej, datumen är skrivna på fel sätt	16
Nej, datummärkningen är otydlig	2
Nej, någon uppgift saknas	6
Totalt	181



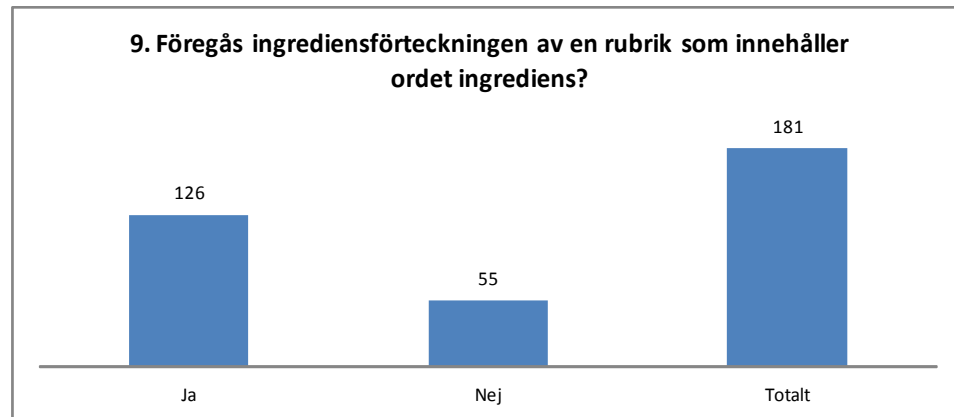
8. Finns ingrediensförteckning?

Ja	178
Nej	3
Totalt	181



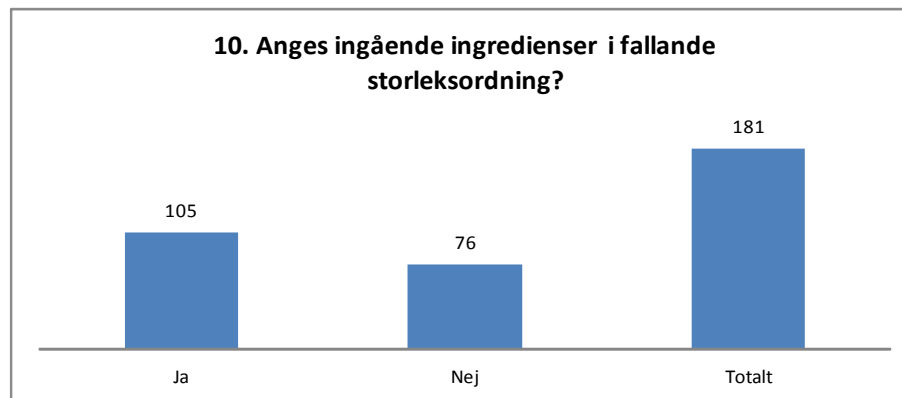
9. Föregås ingrediensförteckningen av en rubrik som innehåller ordet ingrediens?

Ja	126
Nej	55
Totalt	181

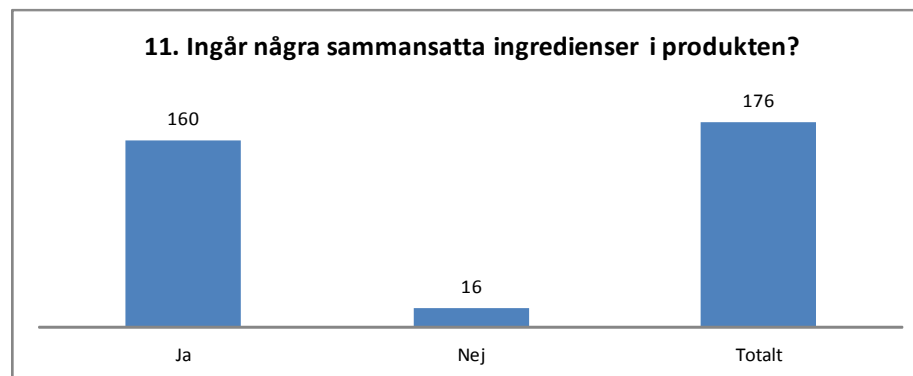




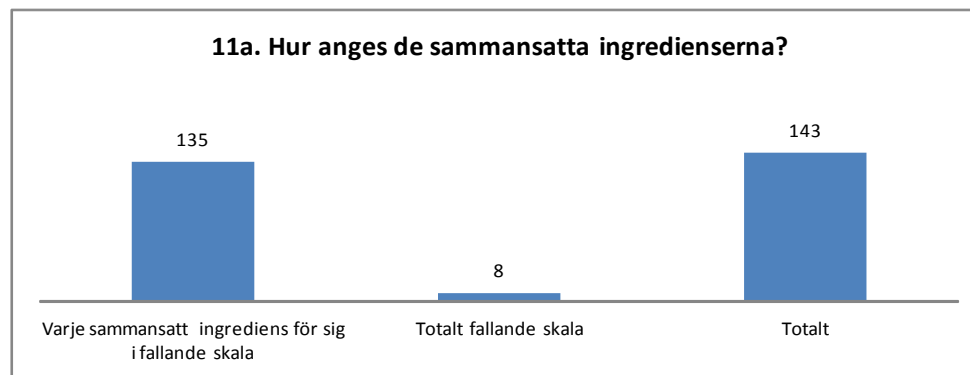
10. Anges ingående ingredienser i fallande storleksordning?	
Ja	105
Nej	76
Totalt	181



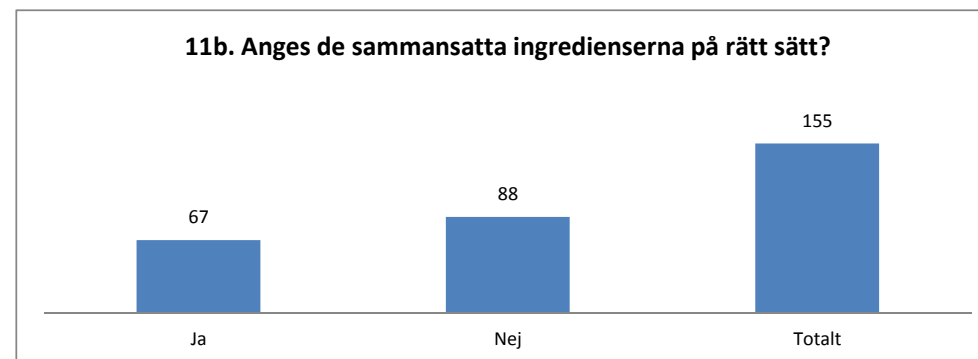
11. Ingår några sammansatta ingredienser i produkten?	
Ja	160
Nej	16
Totalt	176



11a. Hur anges de sammansatta ingredienserna?	
Varje sammansatt ingrediens för sig i fallande skala	135
Totalt fallande skala	8
Totalt	143

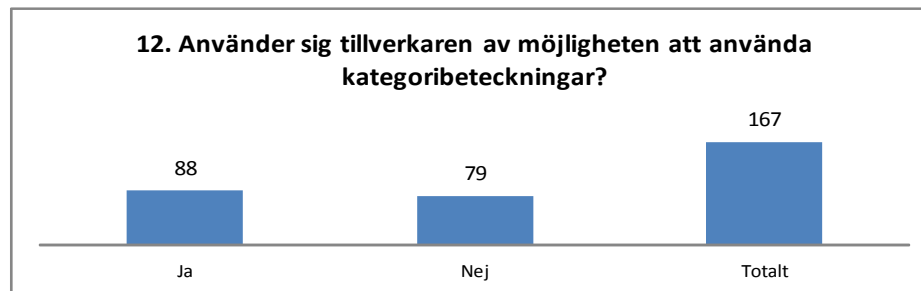


11b. Anges de sammansatta ingredienserna på rätt sätt?	
Ja	67
Nej	88
Totalt	155



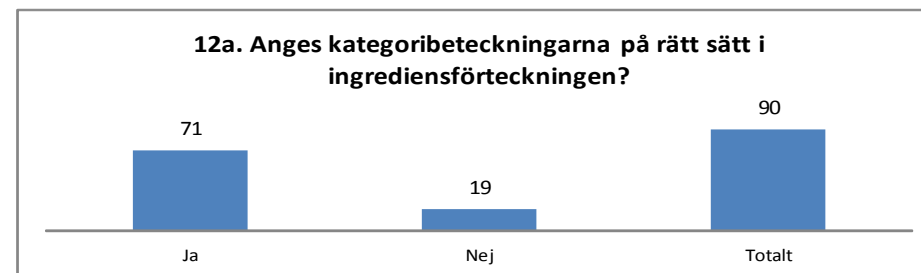
12. Använder sig tillverkaren av möjligheten att använda kategoribeteckningar?

Ja	88
Nej	79
Totalt	167



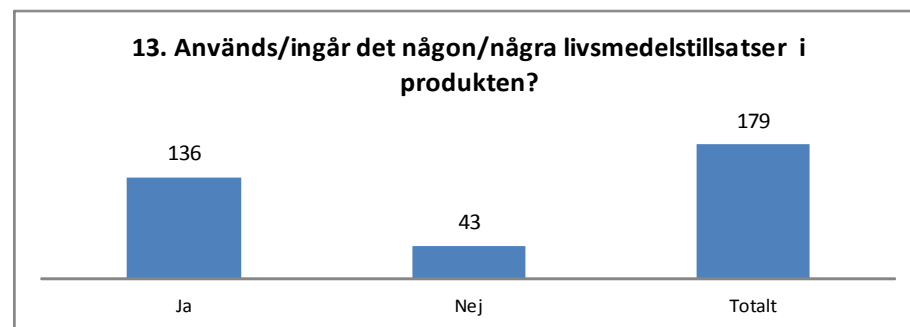
12a. Anges kategoribeteckningarna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Ja	71
Nej	19
Totalt	90



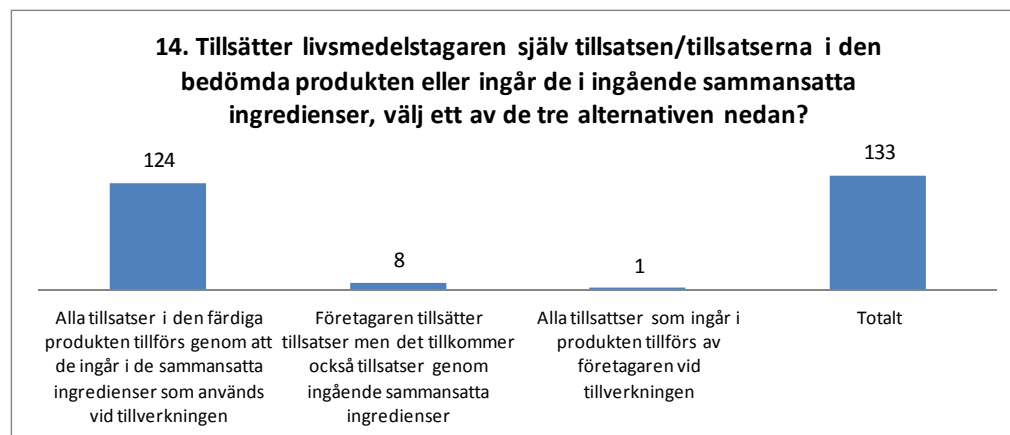
13. Används/ingår det någon/några livsmedelstillsatser i produkten?

Ja	136
Nej	43
Totalt	179



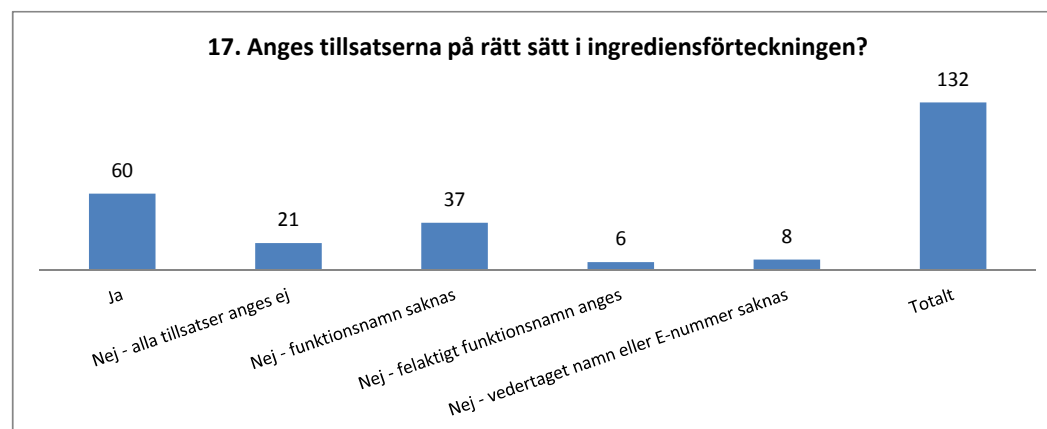
14. Tillsätter livsmedelstagaren själv tillsatsen/tillsatserna i den bedömda produkten eller ingår de i ingående sammansatta ingredienser, välj ett av de tre alternativen nedan?

Alla tillsatser i den färdiga produkten tillförs genom att de ingår i de sammansatta ingredienser som används vid tillverkningen	124
Företagaren tillsätter tillsatser men det tillkommer också tillsatser genom ingående sammansatta ingredienser	8
Alla tillsatser som ingår i produkten tillförs av företagaren vid tillverkningen	1
<b>Totalt</b>	<b>133</b>



17. Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Ja	60
Nej - alla tillsatser anges ej	21
Nej - funktionsnamn saknas	37
Nej - felaktigt funktionsnamn anges	6
Nej - vedertaget namn eller E-nummer saknas	8
<b>Totalt</b>	<b>132</b>



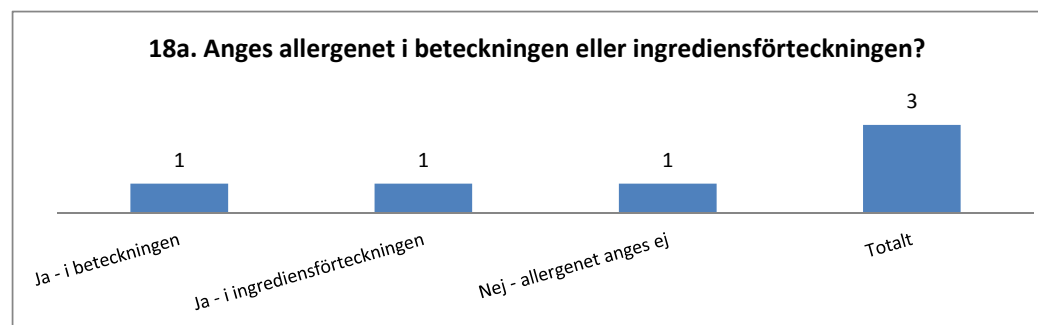
18. Härrör tillsatsen/tillsatserna, som livsmedelsföretagaren själv tillsätter, från någon allergen?

Ja	4
Nej	44
Totalt	48



18a. Anges allergenet i beteckningen eller ingrediensförteckningen?

Ja - i beteckningen	1
Ja - i ingrediensförteckningen	1
Nej - allergenet anges ej	1
Totalt	3



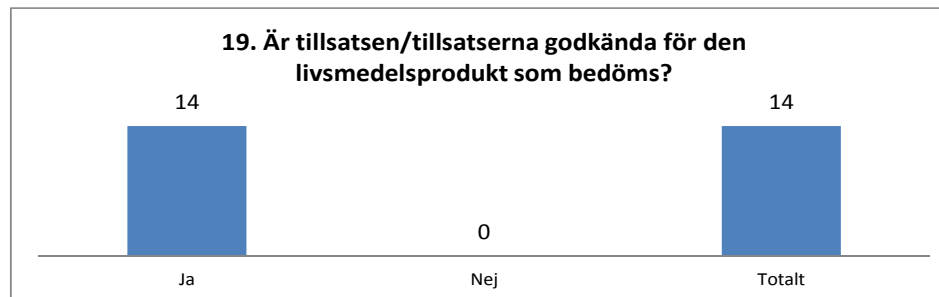
20. Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?

Ja	11
Nej	0
Totalt	11



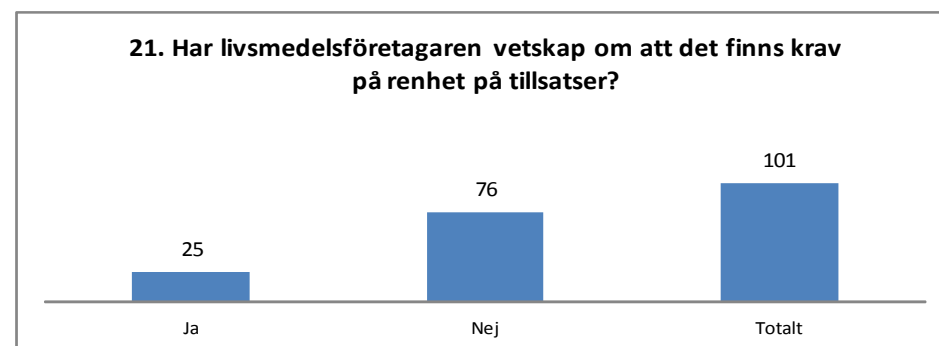
19. Är tillsatsen/tillsatserna godkända för den livsmedelsprodukt som bedöms?

Ja	14
Nej	0
Totalt	14



21. Har livsmedelsföretagaren vetskap om att det finns krav på renhet på tillsatser?

Ja	25
Nej	76
Totalt	101



21a. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att använda tillsatser uppfyller lagstadgade krav på renhet?

Genom medföljande dokumentation t.ex. analysresultat från tillverkaren/försäljaren

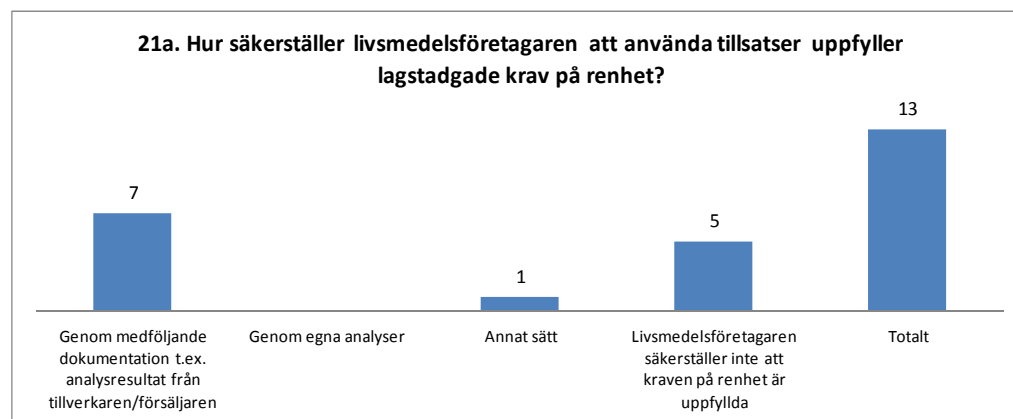
Genom egna analyser

Annat sätt

Livsmedelsföretagaren säkerställer inte att kraven på renhet är uppfyllda

Totalt

7  
1  
5  
13

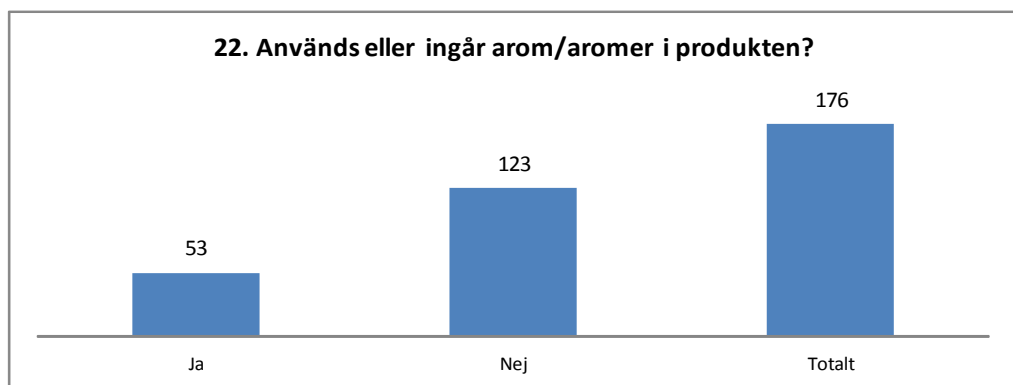


22. Används eller ingår arom/aromer i produkten?

Ja 53

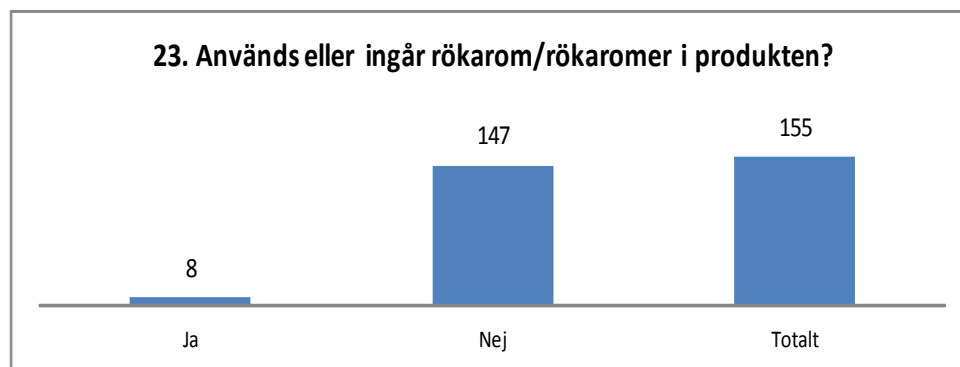
Nej 123

Totalt 176



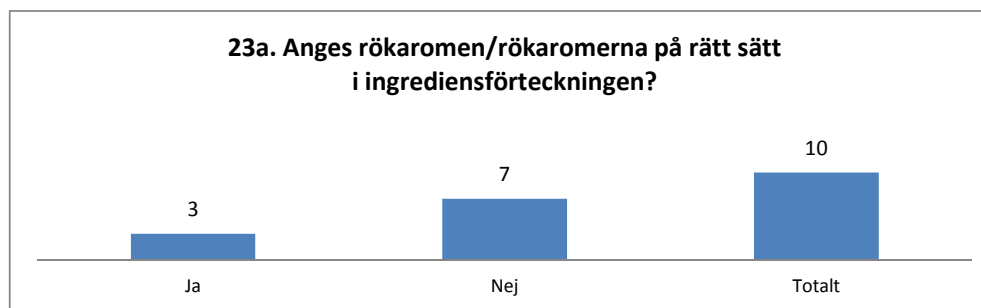
23. Används eller ingår rökaron/rökaromer i produkten?

Ja	8
Nej	147
Totalt	155



23a. Anges rökaron/rökaromerna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

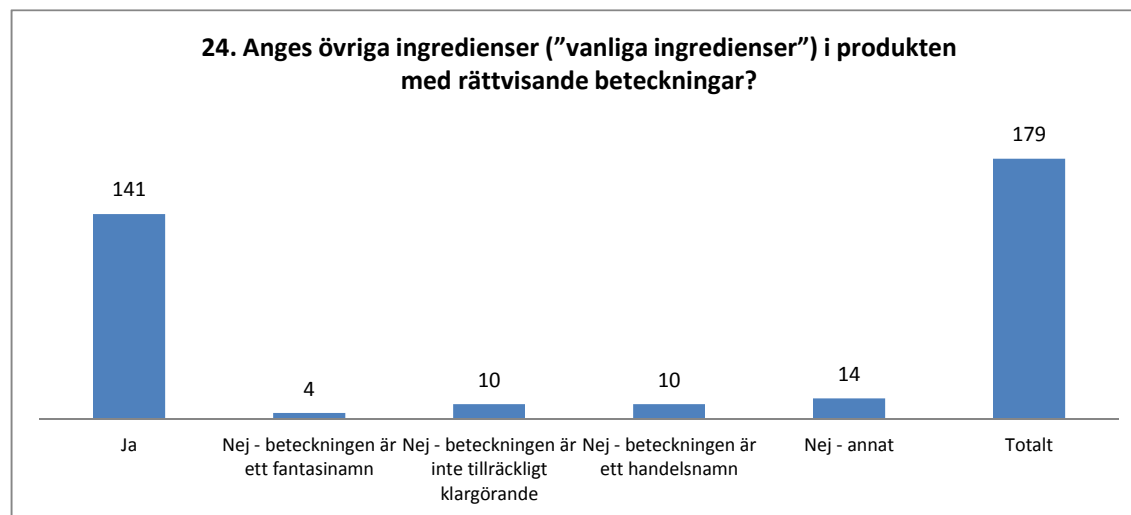
Ja	3
Nej	7
Totalt	10





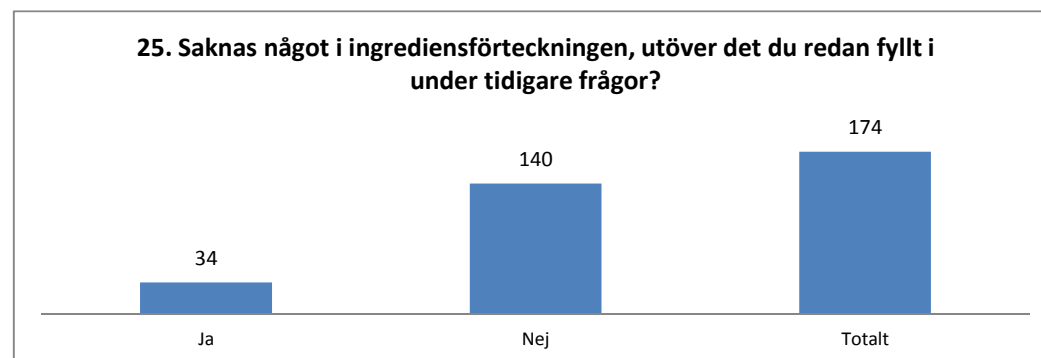
24. Anges övriga ingredienser ("vanliga ingredienser") i produkten med rättvisande beteckningar?

Ja	141
Nej - beteckningen är ett fantasinamn	4
Nej - beteckningen är inte tillräckligt klargörande	10
Nej - beteckningen är ett handelsnamn	10
Nej - annat	14
Totalt	179



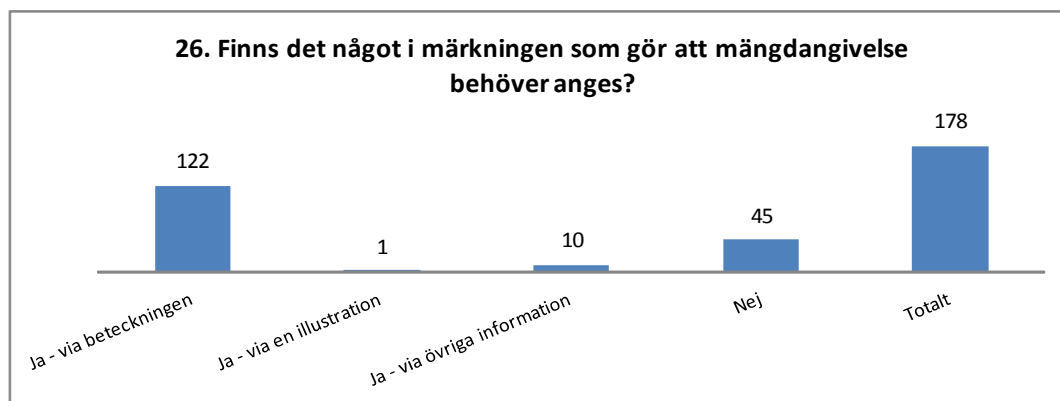
25. Saknas något i ingrediensförteckningen, utöver det du redan fyllt i under tidigare frågor?

Ja	34
Nej	140
Totalt	174



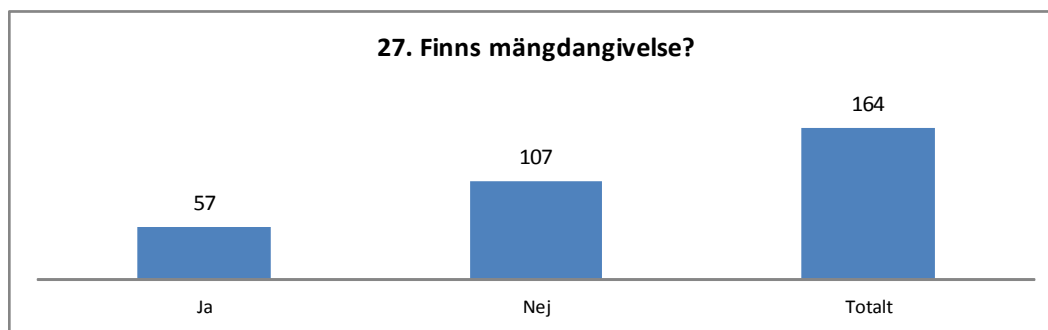
26. Finns det något i märkningen som gör att mängdangivelse behöver anges?

Ja - via beteckningen	122
Ja - via en illustration	1
Ja - via övriga information	10
Nej	45
Totalt	178



27. Finns mängdangivelse?

Ja	57
Nej	107
Totalt	164



27a. Är mængdangivelsen rimlig?

Ja

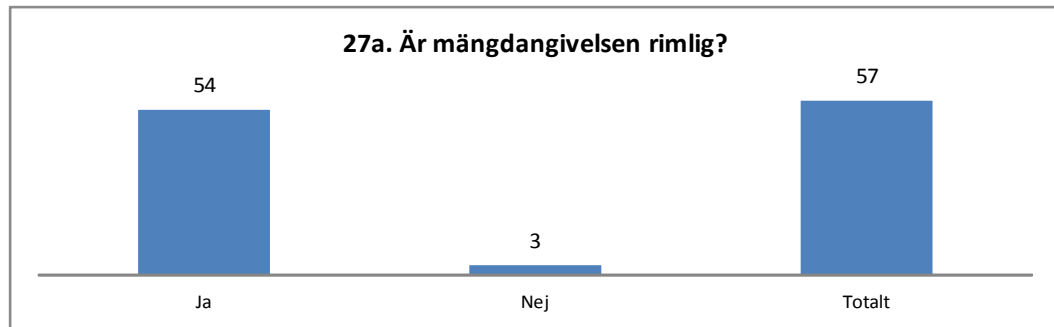
Nej

Totalt

54

3

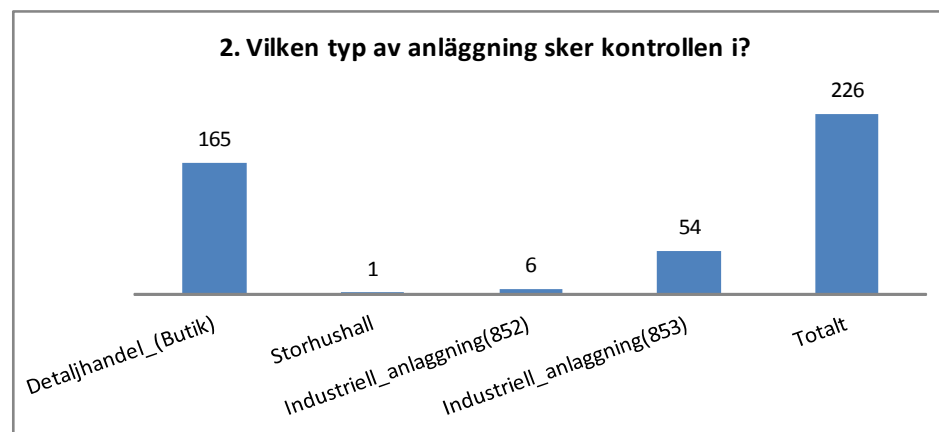
57



## Köttprodukter

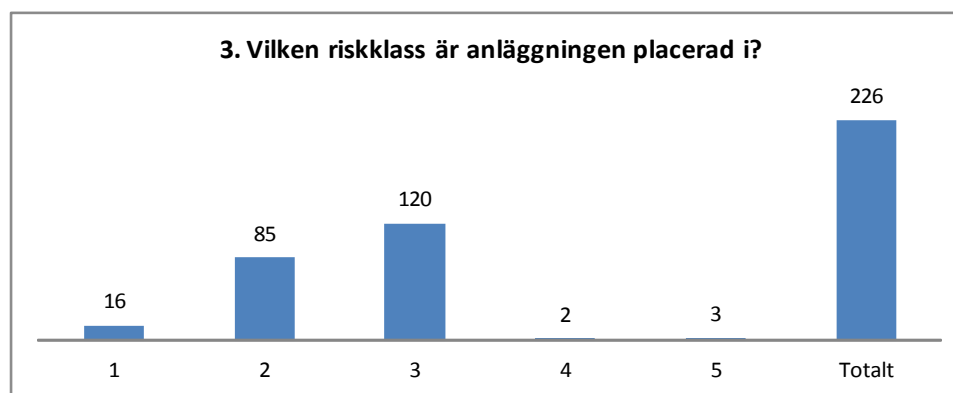
2. Vilken typ av anläggning sker kontrollen i?

Detaljhandel_(Butik)	165
Storhushall	1
Industriell_anlaggning(852)	6
Industriell_anlaggning(853)	54
Totalt	226



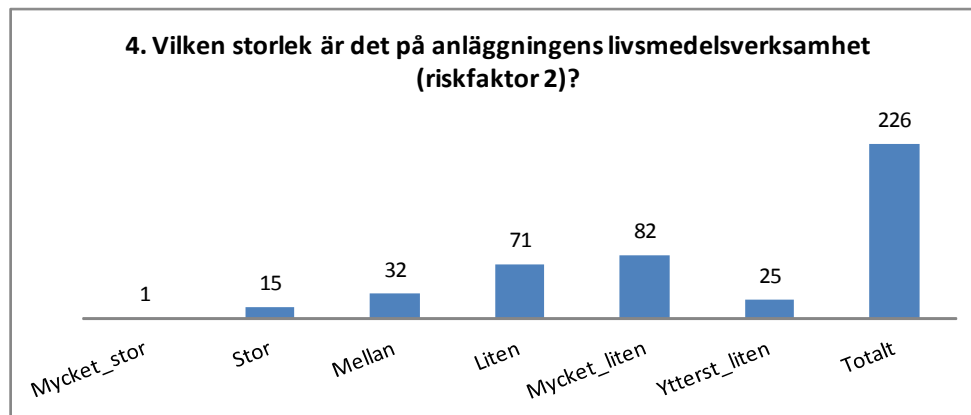
3. Vilken riskklass är anläggningen placerad i?

1	16
2	85
3	120
4	2
5	3
Totalt	226



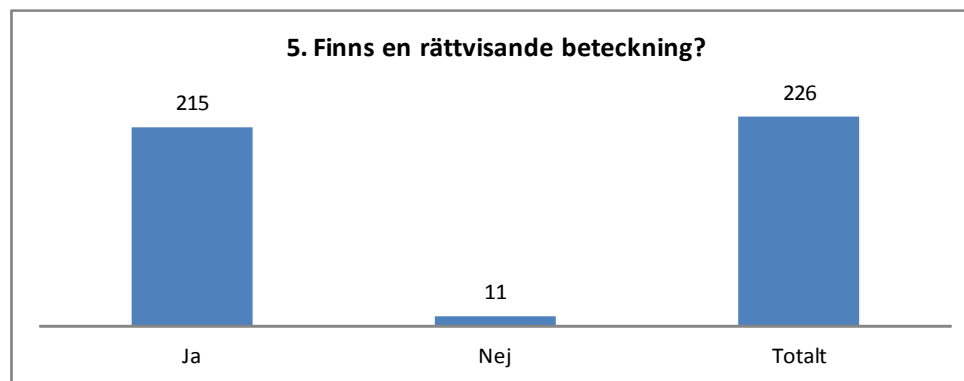
4. Vilken storlek är det på anläggningens livsmedelsverksamhet (riskfaktor 2)?

Mycket_stor	1
Stor	15
Mellan	32
Liten	71
Mycket_liten	82
Ytterst_liten	25
Totalt	226



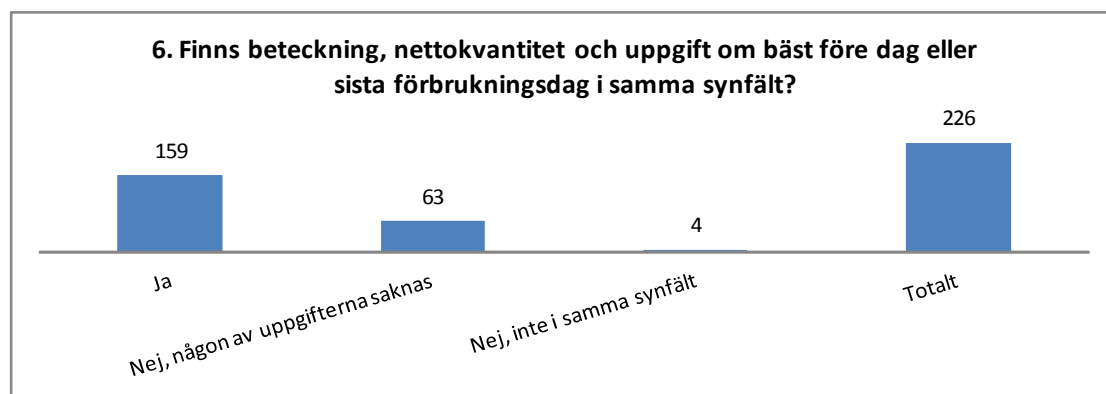
5. Finns en rättvisande beteckning?

Ja	215
Nej	11
Totalt	226



6. Finns beteckning, nettokvantitet och uppgift om bäst före dag eller sista förbrukningsdag i samma synfält?

Ja	159
Nej, någon av uppgifterna saknas	63
Nej, inte i samma synfält	4
Totalt	226

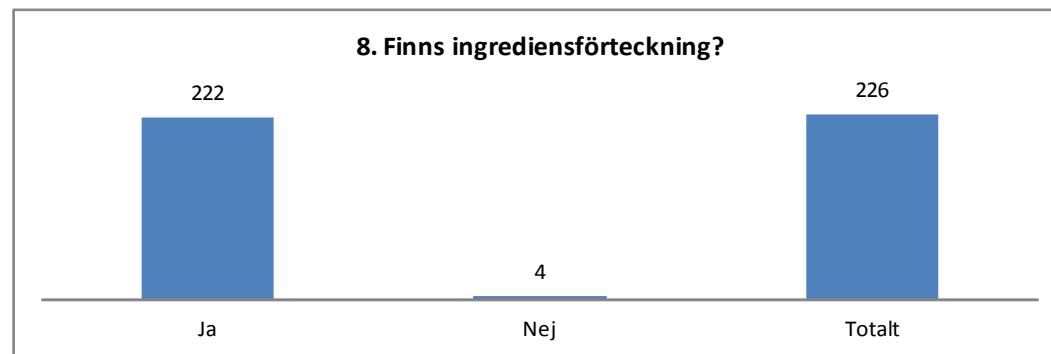


7. Anges bäst före dag eller sista förbrukningsdag på korrekt sätt?

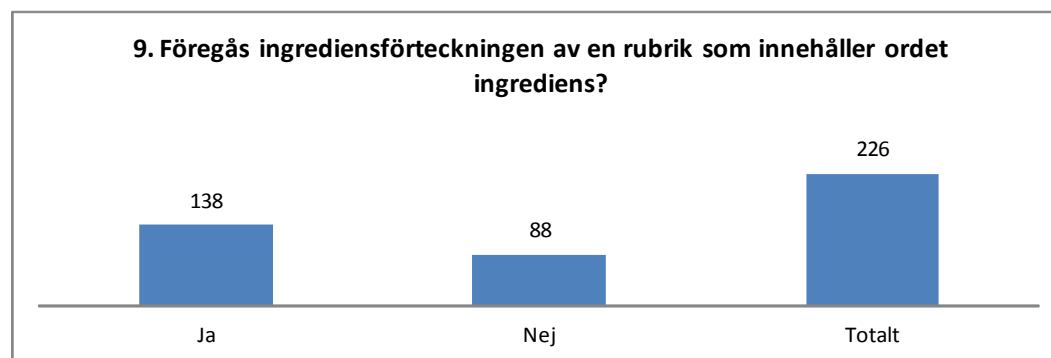
Ja	202
Nej, datumen är skrivna på fel sätt	9
Nej, datummärknigen är otydlig	2
Nej någon uppgift saknas	11
Totalt	224



8. Finns ingrediensförteckning?	
Ja	222
Nej	4
Totalt	226

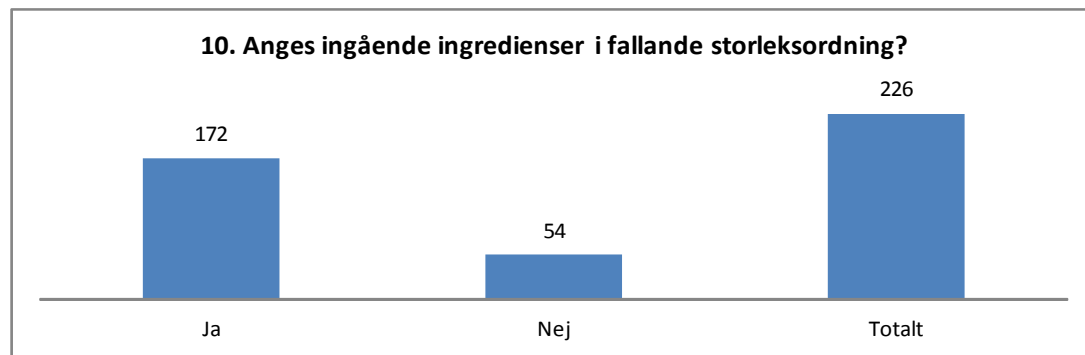


9. Föregås ingrediensförteckningen av en rubrik som innehåller ordet ingrediens?	
Ja	138
Nej	88
Totalt	226



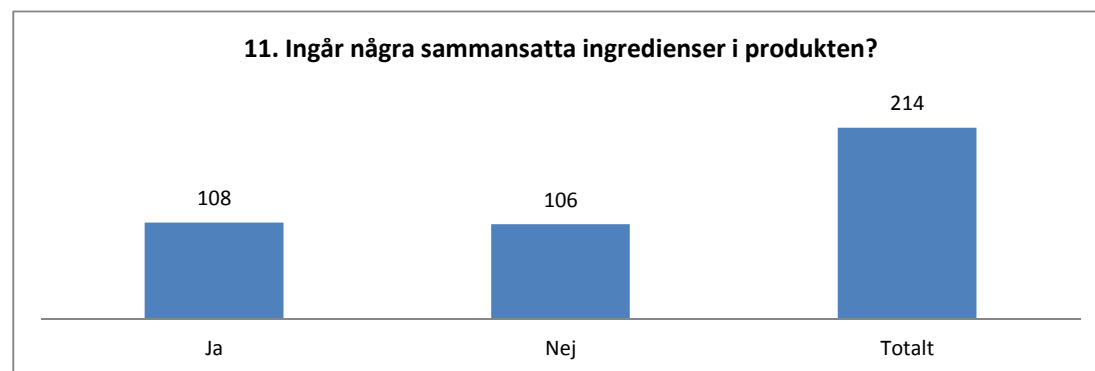
10. Anges ingående ingredienser i fallande storleksordning?

Ja	172
Nej	54
Totalt	226



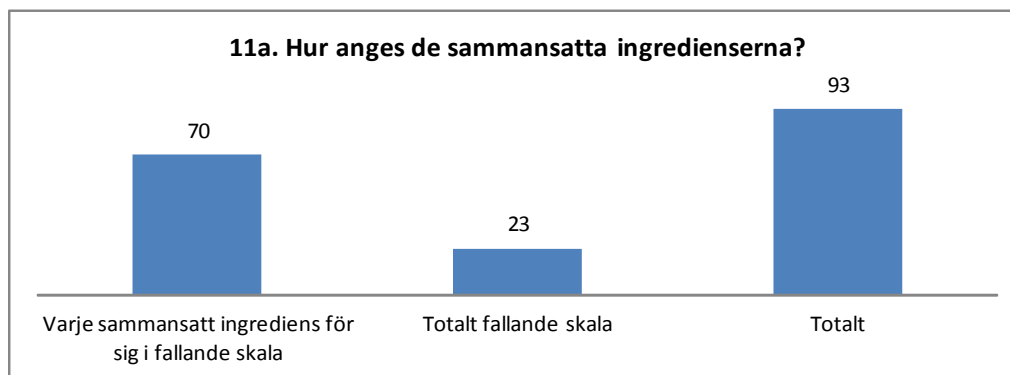
11. Ingår några sammansatta ingredienser i produkten?

Ja	108
Nej	106
Totalt	214

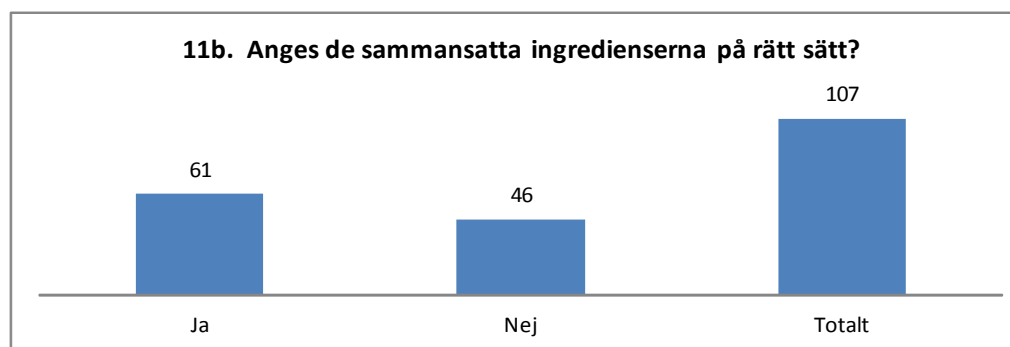




11a. Hur anges de sammansatta ingredienserna?	
Varje sammansatt ingrediens för sig i fallande skala	70
Totalt fallande skala	23
Totalt	93

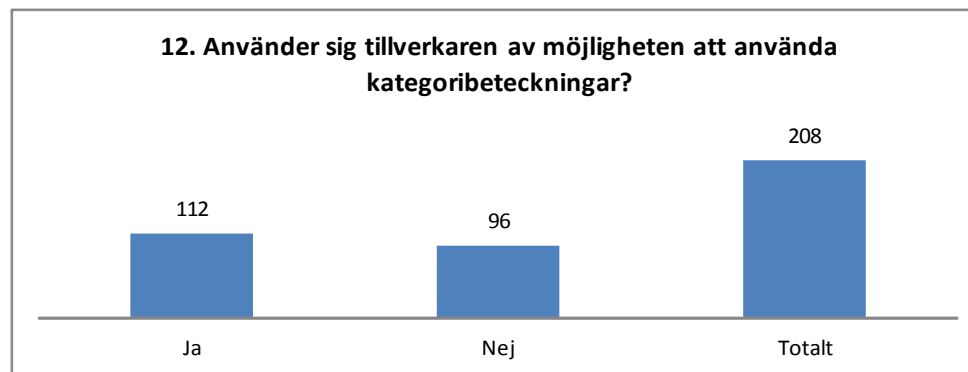


11b. Anges de sammansatta ingredienserna på rätt sätt?	
Ja	61
Nej	46
Totalt	107



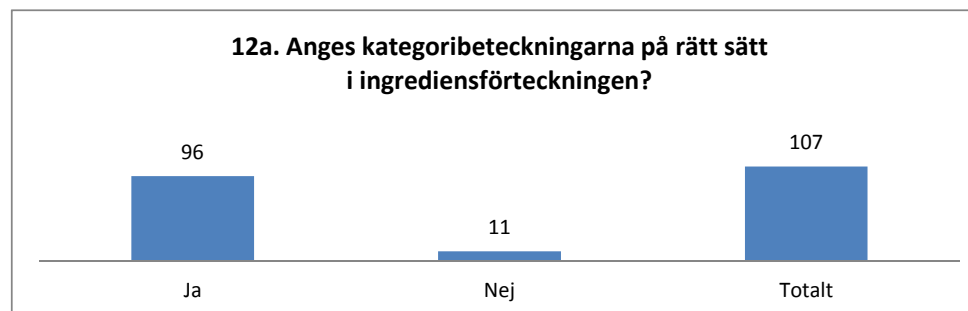
12. Använder sig tillverkaren av möjligheten att använda kategoribeteckningar?

Ja	112
Nej	96
Totalt	208



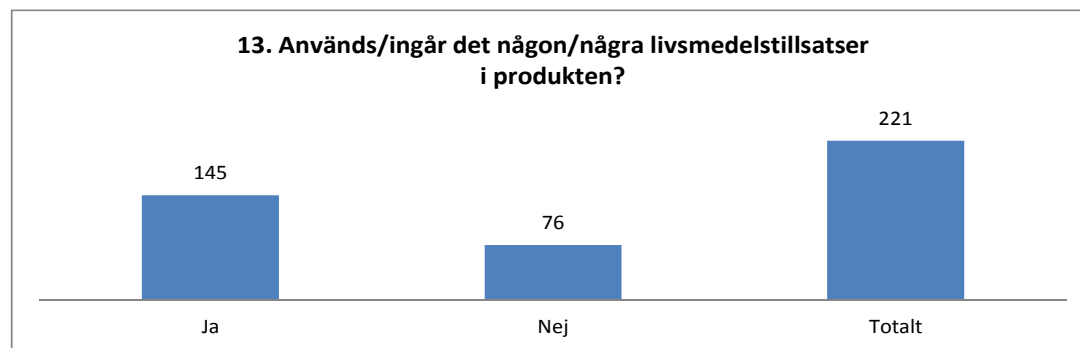
12a. Anges kategoribeteckningarna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Ja	96
Nej	11
Totalt	107



13. Används/ingår det någon/några livsmedelstillsatser i produkten?

Ja	145
Nej	76
Totalt	221



14. Tillsätter livsmedelstagaren själv tillsatsen/tillsatserna i den bedömda produkten eller ingår de i ingående sammansatta ingredienser, välj ett av de tre alternativen nedan?

Alla tillsatser i den färdiga produkten tillförs genom att de ingår i de sammansatta ingredienser som används vid tillverkningen 95

Företagaren tillsätter tillsatser men det tillkommer också tillsatser genom ingående sammansatta ingredienser 14

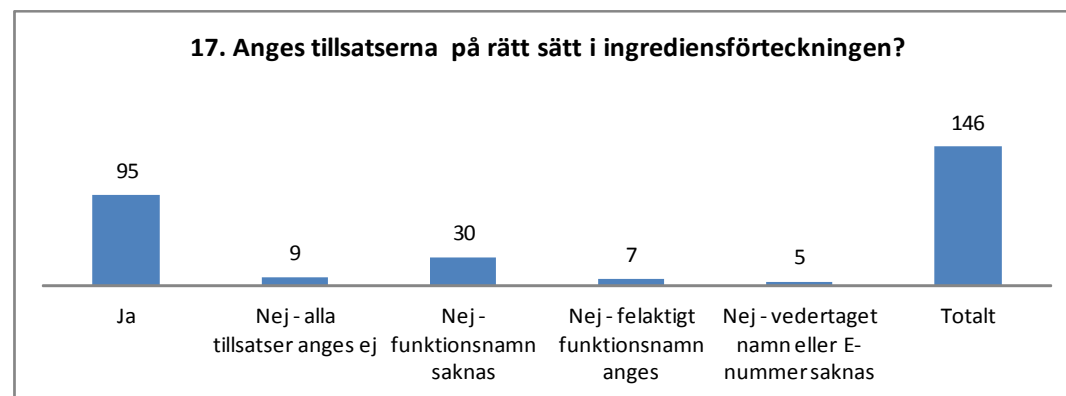
Alla tillsatser som ingår i produkten tillförs av företagaren vid tillverkningen 37

Totalt 146



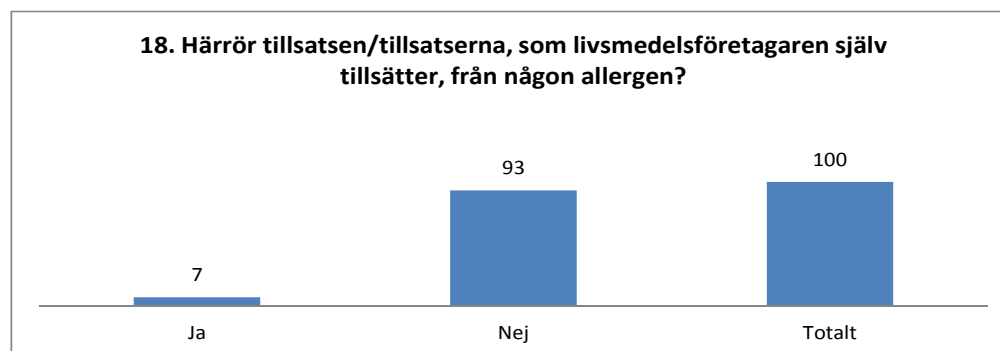
## 17. Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Ja	95
Nej - alla tillsatser anges ej	9
Nej - funktionsnamn saknas	30
Nej - felaktigt funktionsnamn anges	7
Nej - vedertaget namn eller E-nummer saknas	5
Totalt	146



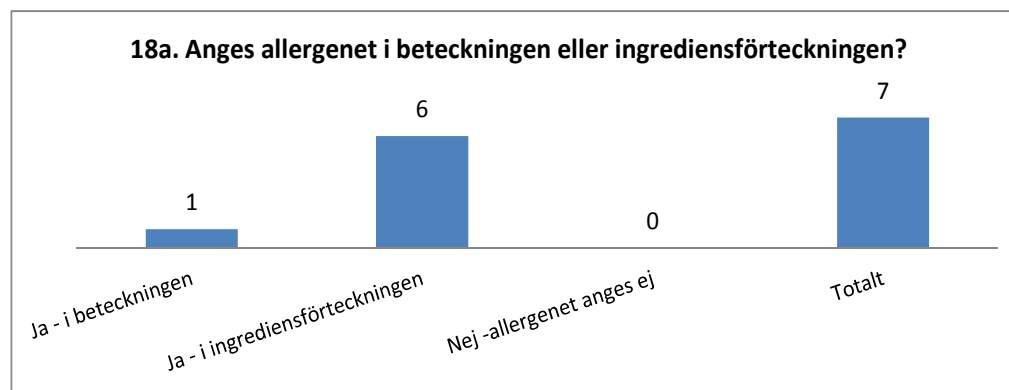
## 18. Härrör tillsatsen/tillsatserna, som livsmedelsföretagaren själv tillsätter, från någon allergen?

Ja	7
Nej	93
Totalt	100



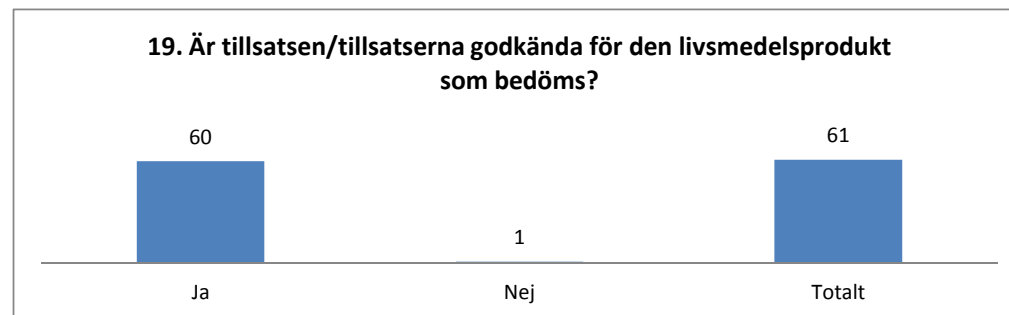
18a. Anges allergenet i beteckningen eller ingrediensförteckningen?

Ja - i beteckningen	1
Ja - i ingrediensförteckningen	6
Nej -allergenet anges ej	0
Totalt	7



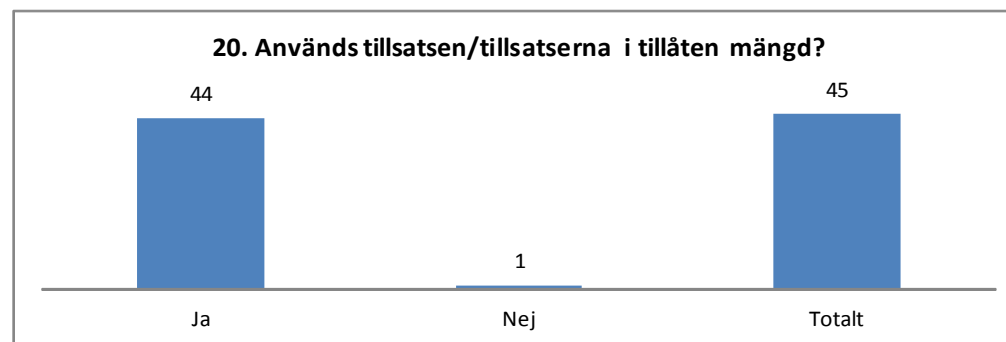
19. Är tillsatsen/tillsatserna godkända för den livsmedelsprodukt som bedöms?

Ja	60
Nej	1
Totalt	61



20. Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?

Ja	44
Nej	1
Totalt	45



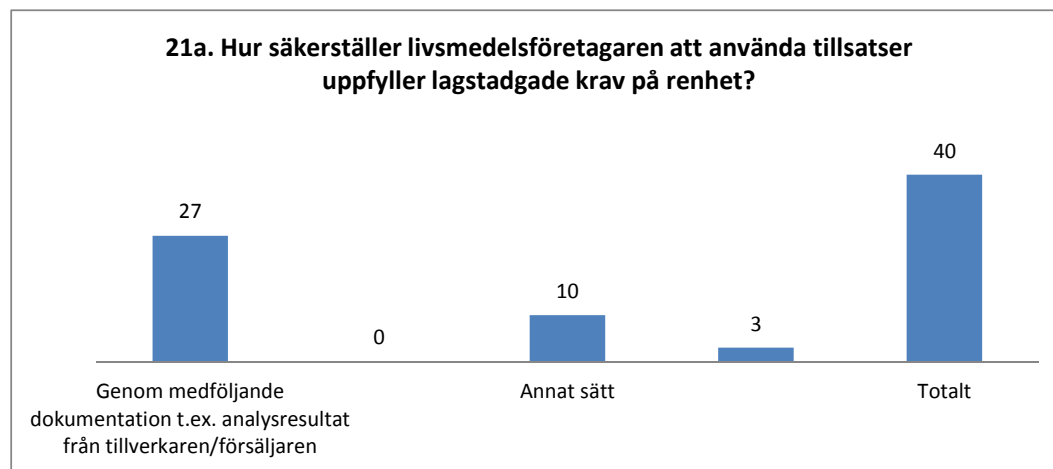
21. Har livsmedelsföretagaren vetskap om att det finns krav på renhet på tillsatser?

Ja	46
Nej	57
Totalt	103



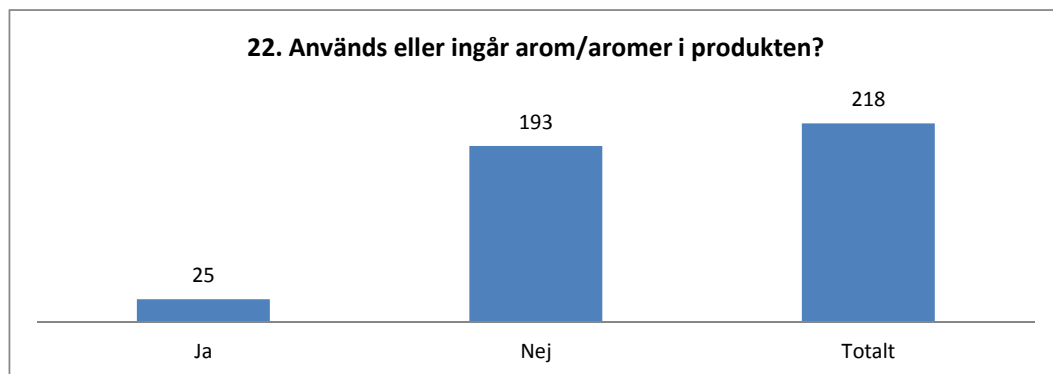
21a. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att använda tillsatser uppfyller lagstadgade krav på renhet?

Genom medföljande dokumentation t.ex. analysresultat från tillverkaren/försäljaren	27
Genom egna analyser	0
Annat sätt	10
Livsmedelsföretagaren säkerställer inte att kraven på renhet är uppfyllda	3
<b>Totalt</b>	<b>40</b>



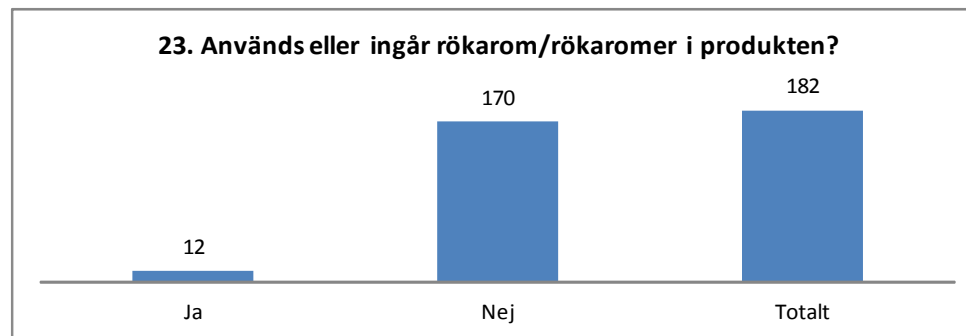
22. Används eller ingår arom/aromer i produkten?

Ja	25
Nej	193
<b>Totalt</b>	<b>218</b>



23. Används eller ingår rökarom/rökaromer i produkten?

Ja	12
Nej	170
Totalt	182



23a. Anges rökaromen/rökaromerna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

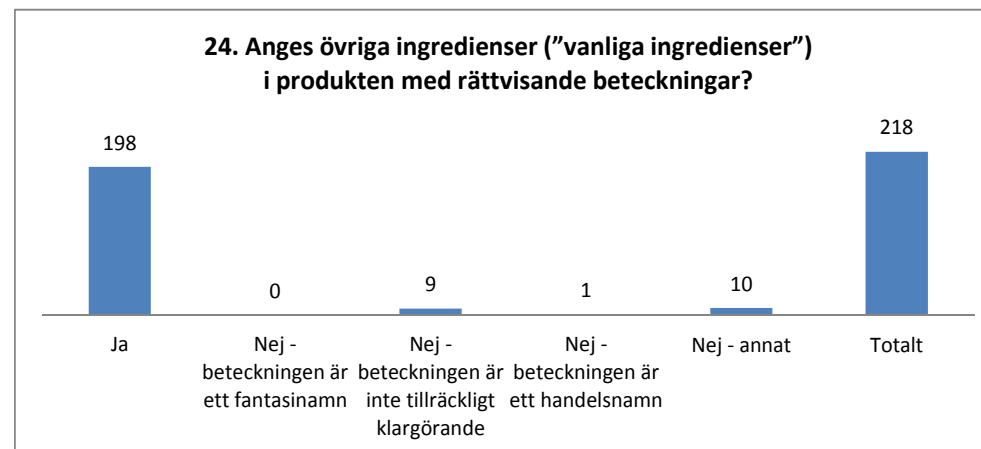
Ja	8
Nej	3
Totalt	11





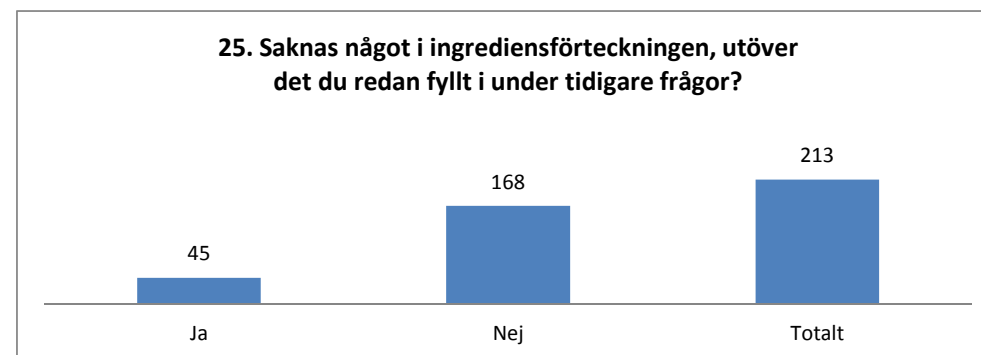
24. Anges övriga ingredienser ("vanliga ingredienser")  
i produkten med rättvisande beteckningar?

Ja	198
Nej - beteckningen är ett fantasinamn	0
Nej - beteckningen är inte tillräckligt klargörande	9
Nej - beteckningen är ett handelsnamn	1
Nej - annat	10
Totalt	218



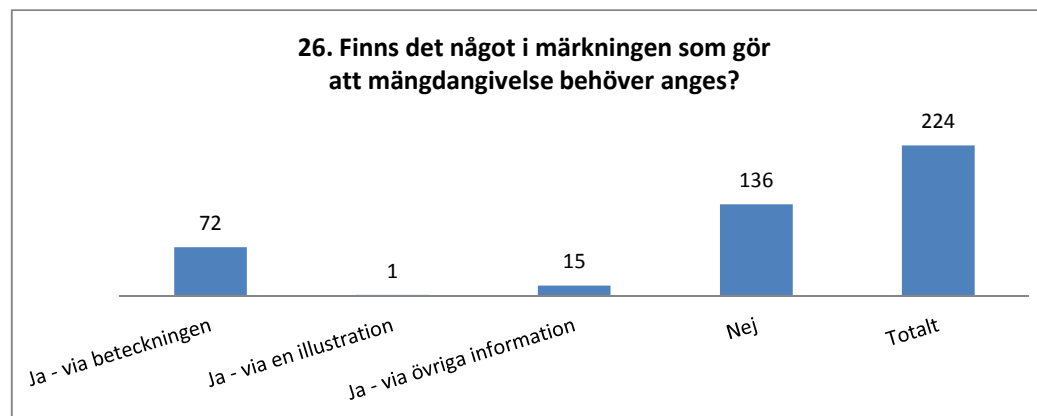
25. Saknas något i ingrediensförteckningen,  
utöver det du redan fyllt i under tidigare frågor?

Ja	45
Nej	168
Totalt	213



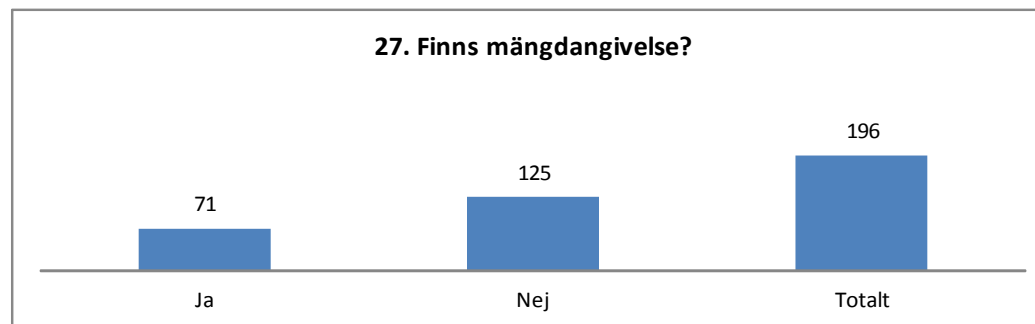
26. Finns det något i märkningen som gör att mängdangivelse behöver anges?

Ja - via beteckningen	72
Ja - via en illustration	1
Ja - via övriga information	15
Nej	136
Totalt	224



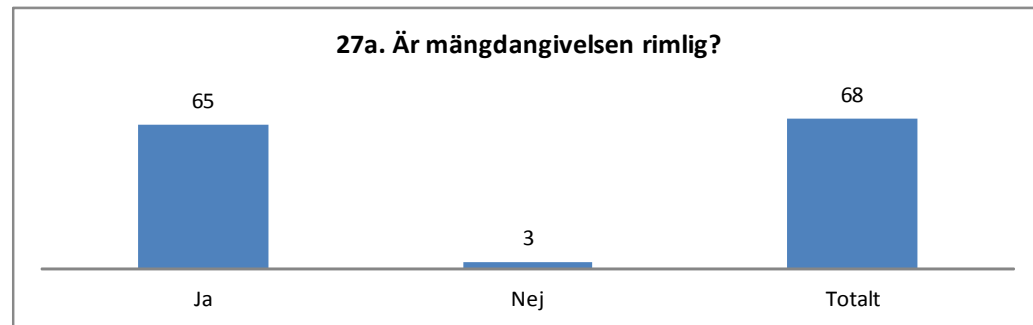
27. Finns mängdangivelse?

Ja	71
Nej	125
Totalt	196



27a. Är mängdangivelsen rimlig?

Ja	65
Nej	3
Totalt	68



1. Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet av M Lennernäs.
2. Kosttillskott som säljs via Internet – en studie av hur kraven i lagstiftningen uppfylls av A Wedholm Pallas, A Laser Reuterswärd och U Beckman-Sundh.
3. Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Sammanställt av E Lövestram.
4. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskapssammanställning av R Modin.
5. Riskprofil för material i kontakt med livsmedel av K Svensson, Livsmedelsverket och G Olafsson, Rikisendurskodun (Environmental and Food Agency of Iceland).
6. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2011 av C Normark, och I Boriak.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 47.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-22 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Riksprojekt 2010. Listeria monocytogenes i kyld ätfärdig mat av C Nilsson och M Lindblad.
10. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
11. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2011 av C Normark, I Boriak, M Lindqvist och I Tillander.
12. Bär – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
13. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:1, mars av T Šlapokas C Lantz och M Lindqvist.
14. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2009-2010 – av av I Nordlander, M Persson, H Hallström, M Simonsson, Livsmedelsverket och B Karlsson, SMHI.
15. Margariner och matfettblandningar – analys av fettsyror av R Åsgård och S Wretling.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 48.
17. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2009 av A Jansson, X Holmbäck och A Wannberg.
18. Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar av M Wallman och K Nilsson.
19. Klimatpåverkan i kylkedjan – från livsmedelsindustri till konsument av K Nilsson och U Lindberg.
20. Förvara maten rätt så håller den längre – vetenskapligt underlag om optimal förvaring av livsmedel av R Modin och M Lindblad.
21. Råd om mat för barn 0-5 år. Vetenskapligt underlag med risk- och nyttovärderingar och kunskapsöversikter.
22. Råd om mat för barn 0-5 år. Hanteringsrapport som beskriver hur risk- och nyttovärderingar, tillsammans med andra faktorer, har lett fram till Livsmedelsverkets råd.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-23 by C Åstrand and L Jorhem.
24. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-9 by A Staffas and H S Strandler.
25. Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålsmärkning 2011 av I Lindeberg.
26. Rapport från GMO-projektet 2011. Undersökning av förekomsten av GMO i livsmedel av Z Kurowska.
27. Fat Quality – Trends in fatty acid composition over the last decade by I Mattisson, S Trattner and S Wretling.
28. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:2, september av T Šlapokas och M Lindqvist.
29. Kontrollen roll skiljer sig mellan livsmedelsbranscherna av T Ahlström, G Jansson och S Sylvén.
30. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2010 av C Svärd och L Eskilsson.
31. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2011 av C Normark och I Boriak.

1. Fisk, skaldjur och fiskprodukter – analys av näringsämnen av V Öhrvik, A von Malmborg, I Mattisson, S Wretling och C Åstrand.
2. Normerande kontroll av dricksvattenanläggningar 2007-2010 av T Lindberg.
3. Tidstrender av tungmetaller och organiska klorerade miljöföroreningar i baslivsmedel av J Ålander, I Nilsson, B Sundström, L Jorhem, I Nordlander, M Aune, L Larsson, J Kuivinen, A Bergh, M Isaksson och A Glynn.
4. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2012 av C Normark, I Boriak och L Nachin.
5. Mögel och mögelgifter i torkad frukt av E Fredlund och J Spång.
6. Mikrobiologiska dricksvattenrisker ur ett kretsloppsperspektiv – behov och åtgärder av R Dryselius.
7. Market Basket 2010 – chemical analysis, exposure estimation and health-related assessment of nutrients and toxic compounds in Swedish food baskets.
8. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2012 av L Nachin, C Normark, I Boriak och I Tillander.
9. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
10. Råd om fullkorn 2009 – bakgrund och vetenskapligt underlag av W Becker, L Busk, I Mattisson och S Sand.
11. Nordiskt kontrollprojekt 2012. Märkning av allergener och ”kan innehålla spår av allergener” – resultat av de svenska kontrollerna av U Fäger.
12. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2012:1, mars av T Šlapokas, M Lindqvist och K Mykkänen.
13. Länsstyrelsens rapportering av livsmedelskontroll inom primärproduktionen 2010-2011 av L Eskilsson och K Bäcklund Stålenheim.
14. Vetenskapligt underlag för råd om mängden frukt och grönsaker till vuxna och barn av H Eneroth.
15. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2011 av L Eskilsson.
16. Sammanställning av resultat från en projektinriktad kontrollkurs om skyddade beteckningar 2012 av P Elvingsson.
17. Nordic Expert Survey on Future Foodborne and Waterborne Outbreaks by T Andersson, Å Fulke, S Pesonen and J Schlundt.
18. Riksprojekt 2011. Kontroll av märkning – redlighet och säkerhet av C Spens, U Colberg, A Göransdotter Nilsson och P Bergkvist.