

# Nya regler om livsmedelsinformation – Informationsförordningen (1169/2011)

---

*Informationsförordningen är en sammanslagning av två tidigare EU-direktiv; direktiven om märkning och om näringsvärdesdeklaration. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation kompletterar reglerna i informationsförordningen. Denna lagstiftning vänder sig till alla livsmedelsföretagare. Det finns två huvudsyften med livsmedelslagstiftningen: – att skydda konsumenten från livsmedel som är otjänliga eller skadliga för hälsan och – att märkningen ska ge konsumenten tillräcklig information för att han eller hon ska kunna göra egna och säkra val. Märkning, reklam och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.*

---

## Det här är nytt:

- **Krav på viss teckenstorlek**

Minsta tillåtna teckenstorlek är 1,2 mm på stora och 0,9 mm på små förpackningar (små = största ytan är mindre än 80 cm<sup>2</sup>).

- **Ursprungsmärkning för kött från fler djurslag**

Ange ursprung för färskt, kylt eller fryst kött av gris, får, get och fjäderfä. Obligatoriskt från 1 april 2015.

- **Allergener ska anges tydligare**

Det är nu obligatoriskt för livsmedelsföretagare att i märkningen framhäva ingredienser från allergenlistan. Framhävnigen kan exempelvis göras med **fet text**, **VERSALER** eller *kursiv text*.

- **Infrysningsdatum för kött och fisk**

Ett livsmedel som varit nedfryst, men som säljs upptinat, ska märkas med "upptinat" samt datum för infrysning.

- **Obligatorisk näringsdeklaration i märkningen för de allra flesta livsmedel**

Obligatoriskt från och med den 13 december 2016. Näringsdeklarationen ska innehålla: energivärde, mängden av fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt.

## Information om oförpackade livsmedel

Även restauranger, serveringar och alla andra som säljer oförpackade produkter måste kunna upplysa kunden om vilka allergener som ingår.

De allmänna reglerna om livsmedelsinformation ska tillämpas från och med den **13 december 2014**.

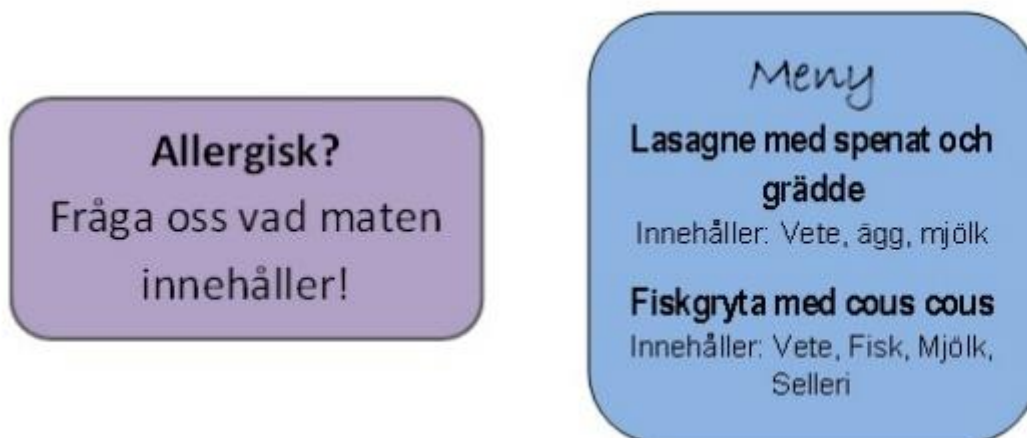
### Vilka är allergenerna?

Ett ämne i födan som någon är allergisk mot kallas allergen. Människor kan vara allergiska eller överkänsliga mot många olika födoämnen. I lagstiftningen finns en lista (se nedan) på de allra vanligaste allergenerna och det är dessa man **alltid** måste informera om.

### Hur ska informationen ges?

Allergeninformation och övrig livsmedelsinformation för livsmedel som inte är färdigförpackade, får antingen ges skriftligt eller muntligt. Om ni väljer att informera muntligt om innehållet i rätterna ska det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att informationen finns att få. Väljer ni att informera skriftligt kan det exempelvis ske på en skylt i närheten av livsmedlet, i menyer eller i en skrift som följer med livsmedlet.

### Exempel på hur man kan upplysa om allergener:



På exempelvis skolor, förskolor eller på sjukhus där eventuella allergier har utretts och noterats i förväg krävs ingen särskild upplysning om att allergeninformationen finns att få.

### Är det tillåtet att sälja slut på färdigförpackade livsmedel som har märkts före den 13 december 2014?

Ja, livsmedel som har släppts ut på marknaden eller märkts före den **13 december 2014** får säljas tills de är slutsålda trots att kraven i informationsförordningen inte är uppfyllda. På samma sätt får livsmedel som har släppts ut på marknaden eller märkts före den **13 december 2016** säljas tills de är slutsålda trots att kraven om näringsdeklaration inte är uppfyllda.

## Allergener i Förordning (EU) nr 1169/2011 art 9.1c, bilaga 2

1. Spannmål (vete, havre, råg, korn)
2. Kräftdjur (räkor, kräftor, hummer, krabbor etc.)
3. Ägg
4. Fisk
5. Jordnötter
6. Sojaböner
7. Mjök och laktos
8. Nötter
9. Selleri
10. Senap
11. Sesamfrö
12. Svaveldioxid och sulfit
13. Lupin
14. Blötdjur (musslor, bläckfisk, snäckor etc.)

OBS! Även produkter gjorda av ovanstående **allergener** kan vara allergiframkallande och därför måste ni också informera om dessa. T.ex. vassle är en produkt av mjök och då måste man i informationen för en rätt som innehåller vassle skriva: Vassle (**mjök**).

**Tillsynsmyndigheten kommer att kontrollera att den nya lagstiftningen följs.**

**Kontakta miljökontoret om du har frågor eller synpunkter.**

### *Mer information finns på Livsmedelsverkets hemsida:*

<http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/informationsforordningen/>

<http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/foretag-starta-eller-avveckla/starta-foretag/>

### *Livsmedelsverkets broschyrer om märkning och presentation:*

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/markning-av-forpackade-livsmedel.-livsmedelsverkets-broschyr.pdf>

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/information-om-livsmedel-som-inte-ar-fardigforpackade.pdf>

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/maltider-var-d-skola-omsorg/om-offentliga-maltider/saker-mat-i-offentliga-kok/nya-regler-for-information-om-maltider-i-var-d-skola-och-omsorg.pdf?id=8096>

Dalslands Miljökontor 2016-02-23

Miljökontorets livsmedelsinspektörer

David Svenson

Marianne Pettersson

Stephanie Asplén