

Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedels- företagare



Handbok om livsmedelsinformation

för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare

Eviras anvisning 17068/1



| | |
|---|-----------|
| 1. INTRODUKTION..... | 5 |
| 2. DEFINITIONER..... | 7 |
| 3. MÄRKNINGSBESTÄMMELSER..... | 9 |
| 3.1. Allmänt..... | 9 |
| 3.2. Läsbarhet, tydlighet och synlighet..... | 11 |
| 3.3. Märkningarnas riktighet | 14 |
| 3.4. Språkbestämmelser..... | 15 |
| 3.5. Ansvar för att livsmedlen förses med märkningar..... | 17 |
| 4. MÄRKNINGSBESTÄMMELSERNAS TILLÄMPNINGSSOMRÅDE | 18 |
| 4.1. Märkning som begrepp | 18 |
| 4.2. Livsmedel som begrepp..... | 19 |
| 4.3. Färdigförpackat livsmedel | 21 |
| 4.4. Var ska märkningarna placeras? | 23 |
| 4.5. Saluhållande och annan överlåtelse | 24 |
| 4.6. Konsument, storhushåll och industrin | 25 |
| 4.7. Livsmedel avsedda att överlätas i Finland och att utföras från Finland..... | 26 |
| 4.8. Märkningar på oförpackade livsmedel | 26 |
| 4.9. Distansförsäljning | 30 |
| 5. ALLMÄNNA MÄRKNINGAR..... | 32 |
| 5.1. Livsmedlets beteckning | 32 |
| 5.1.1. Officiell beteckning | 34 |
| 5.1.2. Sedvanlig beteckning | 36 |
| 5.1.3. Beskrivande beteckning | 37 |
| 5.1.4. Hur formen eller bearbetningen framgår av livsmedlets beteckning | 43 |
| 5.1.5. Livsmedlets beteckning – mängden av en ingrediens..... | 45 |
| 5.2. Ingrediensförteckningen | 46 |
| 5.2.1. Ingredienser | 46 |
| 5.2.1.1. Livsmedel, för vilka ingredienserna inte behöver anges | 47 |
| 5.2.1.2. Ämnen som inte betraktas som ingredienser..... | 47 |
| 5.2.1.3. Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans och märkningar om dem | 48 |
| 5.2.1.4. En koncentrerad eller torkad ingrediens | 53 |
| 5.2.1.5. Nanomateria som ingrediens..... | 54 |
| 5.2.1.6. Vissa ingrediensers kategorinamn..... | 55 |
| 5.2.1.7. Tillsatser och aromer | 56 |
| 5.2.2. Ingrediensernas ordningsföljd | 59 |
| 5.2.3. Sammansatt ingrediens..... | 60 |
| 5.3. Näringsmässig beräkning | 63 |
| 5.4. Ingrediensernas mängd | 65 |
| 5.4.1. Hur ingrediensers mängd anges | 65 |
| 5.4.2. Undantag i angivandet av ingrediensers mängd | 67 |
| 5.4.3. Angivande av ingrediensens mängd i särskilda fall..... | 68 |
| 5.5. Angivande av salthalten i ett livsmedel | 69 |
| 5.5.1. Förpackade livsmedel | 69 |
| 5.5.1.1. Allmänt..... | 69 |
| 5.5.1.2. Angivande av mängden koksalt i viktprocent (gäller fram till 13.12.2016)..... | 69 |
| 5.5.1.3. Angivande av ett livsmedel som kraftigt saltat..... | 71 |

| | | |
|-----------|---|------------|
| 5.5.1.4. | Angivande av att ett livsmedel innehåller mindre salt | 75 |
| 5.5.2. | Salthalten i ett oförpackat livsmedel (från och med 13.12.2016) | 76 |
| 5.6. | Nettokvantiteten | 76 |
| 5.6.1. | Hur nettokvantiteten anges | 77 |
| 5.6.2. | Undantag | 80 |
| 5.6.3. | Fyllnadsgraden | 81 |
| 5.7. | Datummärkningarna | 83 |
| 5.7.1. | Minsta hållbarhetstiden | 84 |
| 5.7.2. | Sista förbrukningstidpunkten eller sista förbrukningsdagen | 87 |
| 5.7.3. | Nedfrysningsdatumet | 88 |
| 5.7.4. | Lättnader som gäller datummärkningarna | 89 |
| 5.7.5. | Övriga datummärkningar | 90 |
| 5.8. | Företagarens namn och adress | 90 |
| 5.9. | Kontroll- eller identifieringsmärkning och ursprungsmärkning | 92 |
| 5.9.1. | Kontrollmärkningen | 92 |
| 5.9.2. | Identifieringsmärkningen | 93 |
| 5.9.3. | Producentkoden på ägg | 94 |
| 5.10. | Ursprungsland eller härkomstplats | 95 |
| 5.10.1. | Definitioner på ursprungsland och härkomstplats | 95 |
| 5.10.2. | Angivande av ursprungslandet eller härkomstplatsen | 97 |
| 5.10.3. | Särskilda bestämmelser | 98 |
| 5.10.4. | Frivilliga ursprungsmärkningar | 100 |
| 5.11. | Livsmedelspartiets identifikationskod | 101 |
| 5.12. | Förvaringsanvisning | 103 |
| 5.13. | Bruksanvisning | 104 |
| 5.13.1. | Varningsfraser som bruksanvisning | 105 |
| 5.13.2. | Särskilda bestämmelser | 106 |
| 5.14. | Alkoholhalten | 108 |
| 5.15. | Märkningar om sötningsmedel | 111 |
| 5.16. | Märkningar om förpackningsgaser | 112 |
| 5.17. | Näringsdeklaration (eller näringsvärdesmärkning) | 113 |
| 5.17.1. | Tidtabell | 113 |
| 5.17.2. | Näringsvärdets innehåll | 114 |
| 5.17.3. | Hur näringsvärdesinformationen anges | 115 |
| 5.17.4. | Märkningar om energivärdet | 117 |
| 5.17.5. | Vitaminer och mineralämnen | 117 |
| 5.17.6. | Angivande av mängden natrium och koksalt | 118 |
| 5.17.7. | Övriga näringsämnen än de som ska anges i näringsdeklarationen | 119 |
| 5.17.8. | Påståendena laktosfri och glutenfri | 119 |
| 5.17.9. | Hur mängden av ett näringsämne säkerställs | 120 |
| 5.17.10. | Frivilliga märkningar | 121 |
| 5.17.11. | Livsmedel som är befriade från näringsdeklaration | 122 |
| 5.17.12. | Särskilda bestämmelser | 123 |
| 6. | ÖVRIGA MÄRKNINGAR | 124 |
| 6.1. | Märkningar på djupfrysta och frysta livsmedel | 125 |
| 6.1.1. | Livsmedel som djupfrysas före försäljning och säljs upptinade | 126 |
| 6.1.2. | Frysning | 126 |
| 6.2. | Märkningar på genetiskt modifierade livsmedel | 128 |
| 6.2.1. | Definitioner | 128 |
| 6.2.2. | Tillämpningsområde | 128 |
| 6.2.3. | Hur man anger att en genetiskt modifierad ingrediens använts | 130 |
| 6.2.4. | Den frivilliga märkningen "gmo-fritt" vid marknadsföring | 130 |

| | | |
|-----------|---|------------|
| 6.3. | Märkningar om behandling med joniserande strålning | 131 |
| 7. | LÄTTNADER SOM GÄLLER MÄRKNINGARNA PÅ FÖRPACKNINGAR | 132 |
| 7.1. | Utelämnande av viss obligatorisk information..... | 132 |
| 7.2. | Särskilda bestämmelser | 135 |
| 8. | FRIVILLIGA MÄRKNINGAR OCH MARKNADSFÖRING | 137 |
| 8.1. | Närings- och hälsopåståenden | 138 |
| 8.2. | Den frivilliga näringsvärdesmärkningen – GDA och RI | 139 |
| 8.3. | Olika påståenden på förpackningar och vid marknadsföring | 139 |
| 8.3.1. | Natur-, naturlig, naturprodukt, naturell..... | 140 |
| 8.3.2. | Äkta, riktig och motsvarande uttryck | 141 |
| 8.3.3. | Ren..... | 141 |
| 8.3.4. | Färsk, fresh | 142 |
| 8.3.5. | Traditionell, ursprunglig | 143 |
| 8.3.6. | Bästa kvalitet, premium och motsvarande uttryck..... | 143 |
| 8.4. | Negativa uttryck och påståenden..... | 143 |
| 8.5. | Bilder och symboler på livsmedelsförpackningar | 144 |
| 8.6. | Hänvisning till ett ekologiskt produktionssätt | 145 |

1. INTRODUKTION

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

Märkningarna är viktiga och därför är det enligt lag obligatoriskt att föreslå livsmedelsförpackningarna med sådana. Skyldigheten att tillhandahålla information gäller i vissa fall också oförpackade livsmedel.

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

Lagstiftningen om märkningar på förpackningarna och tillsynen över den garanterar för sin del att livsmedelsföretagarna blir jämlikt behandlade och ställs i ett likvärdigt konkurrensläge.

Handbok om livsmedelsinformation

Livsmedelssäkerhetsverket Eviras anvisning om påskrifterna på förpackningar 17005/4 "Handbok om påskrifter på förpackningar för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare" uppdaterades och i samma veva ändrades namnet på den till Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (**nedan Handboken om livsmedelsinformation**). I Handboken om livsmedelsinformation har man beaktat de ändringar som lagstiftningen om märkningar på förpackningarna, såsom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 (**nedan livsmedelsinformationsförordningen**) och jord- och skogsbruksministeriets förordningar (834/2014 och 1010/2014) för med sig.

Handboken om livsmedelsinformation är avsedd för såväl tillsynsmyndigheter som livsmedelsföretagare. Syftet med handboken är att ge information om bestämmelserna om märkningar på livsmedlen och om hur dessa bestämmelser ska tillämpas senast **från och med 13.12.2014**. I handboken ingår nödvändiga hänvisningar till märkningsbestämmelserna, man har försökt undvika att upprepa bestämmelserna. **Användning av handboken förutsätter därför den egentliga författningstexten som stödmaterial.**

Med obligatorisk livsmedelsinformation avses de uppgifter som enligt unionsbestämmelserna måste tillhandahållas slutkonsumenterna. Märkningarna som krävs på livsmedelsförpackningar kan indelas i **allmänna och särskilda märkningar**. De allmänna märkningarna ska finnas på alla livsmedelsförpackningar, om inte annat

sågs i övrig lagstiftning. Om de särskilda märkningarna, som gäller vissa livsmedel och livsmedelskategorier, ingår bestämmelser i särskilda författningar om just dessa livsmedel.

Med allmänna märkningsförfattningar avses märkningsbestämmelserna i livsmedelslagen (23/2006), Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 (allmänna livsmedelsförordningen) jämte Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014.

Utöver ovan nämnda märkningsförfattningar ingår i vissa särskilda författningar (såsom förordningen om djupfrysta livsmedel, Europaparlamentets och rådets förordning om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel och Europaparlamentets och rådets förordning om genetiskt modifierade livsmedel och foder) märkningsbestämmelser som är allmänna till sin natur. **Handboken om livsmedelsinformation koncentrerar sig på de allmänna märkningsbestämmelserna i de allmänna märkningsförfattningarna och i vissa särskilda författningar.** I samband med dem finns också hänvisningar till och exempel på märkningsbestämmelser i andra särskilda författningar.

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

EU-lagstiftning: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>

och nationell lagstiftning: <http://www.finlex.fi/sv/>

Livsmedelssäkerhetsverket Evira har gett separata, detaljerade anvisningar om hur märkningsbestämmelserna ska tillämpas som till sitt sakinnehåll huvudsakligen är i kraft, även om det ingår hänvisningar till föråldrad lagstiftning i dem. Innehållet i anvisningarna har inlemmats i Handboken om livsmedelsinformation.

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

Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006), 2 – 4 och 6 – 7 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Förordningen om djupfrysta livsmedel (818/2012)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (nedan allmänna livsmedelsförordningen)

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel.

2. DEFINITIONER

I kapitel 1 artikel 2 i livsmedelsinformationsförordningen ingår definitioner som hänför sig till märkningarna på förpackningar. De ska tillämpas och av dem är följande allmänna:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. artikeln, 2 e) "**färdigförpackat livsmedel**" en enskild vara som i oförändrat skick är avsedda att tillhandahållas slutkonsumenter och storhushåll och som består av ett livsmedel och den förpackning i vilken det placerades innan det erbjöds till försäljning,

oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men i varje fall så att förpackningen omsluter livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska inte anses vara "färdigförpackade livsmedel". (Läs mer om detta i punkt 4.3)

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

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

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

2. artikeln, 2 l) "**huvudsakligt synfält**" det synfält på en förpackning som konsumenten mest sannolikt genast ser vid köptillfället och som gör det möjligt för konsumenten att direkt identifiera en produkts art eller natur och, i förekommande fall, varumärkesnamn. Om en förpackning har flera identiska huvudsakliga synfält ska det huvudsakliga synfältet anses vara det som livsmedelsföretagaren väljer.

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

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

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

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

Europeiska kommissionens riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien finner du under:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_sv.pdf

Europeiska kommissionens riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004 om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung finner du under:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_sv.pdf

Mer om detta:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 3 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 178/2002, artikel 3
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, artikel 2

3. MÄRKNINGSBESTÄMMELSER

3.1. Allmänt

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

Märkningsbestämmelserna bygger huvudsakligen på författningar som EU meddelat och som implementerats som en del av den finska lagstiftningen (direktiv) eller som gäller som sådana (lagar, förordningar). Den viktigaste av dessa författningar är Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (livsmedelsinformationsförordningen). Förordningen ska tillämpas senast från och med 13.12.2014. De allmänna kraven som gäller informationen som ska ges om livsmedel framgår av livsmedelslagen (23/2006) och allmänna livsmedelsförordningen (EG) nr 178/2002.

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

Med livsmedelsinformationsförordningen sammanförs och uppdateras två delområden av lagstiftningen som gäller märkningarna på livsmedlen: de allmänna märkningarna och näringsdeklarationen.

Märkningskraven i livsmedelsinformationsförordningen som gäller de obligatoriska märkningarna är, näringsdeklarationen undantagen, i princip de samma som i den tidigare förordningen från jord- och skogsbruksministeriet om förpackningspåskrifter för livsmedel (1084/2004, nedan för packningspåskriftsförordningen). Livsmedelsinformationsförordningen medför nya preciseringar i informationen på förpackningen, av vilka de väsentligaste är:

- en minimistorlek på texten har fastställts
- uppgifterna som kompletterar livsmedlets beteckning preciseras

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

Livsmedlen som inte är förpackade omfattas också av livsmedelsinformationsförordningen och informationen som ska ges om dem regleras huvudsakligen med nationell lagstiftning.

De allmänna märkningskraven som framgår av artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen behandlas i punkt 5 "Allmänna märkningar" i handboken om livsmedelsinformation. Utöver dem förekommer också andra allmänna märkningar som behandlas i punkterna 5, 6 och 8 i handboken.

I särskild lagstiftning om livsmedel ingår flera produktspecifika märkningsbestämmelser (till exempel om bredbara matfetter, bär- och fruktprodukter, kosttillskott och livsmedel för särskilda näringsändamål). Märkningarna som särskild lagstiftning förutsätter läggs vanligen till utöver eller i stället för de allmänna märkningarna allt enligt vad som lagstiftningen säger.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)

Följande författningar upphävs från och med 13.12.2014:

- Handels- och industriministeriets förordning om förpackningspåskrifter för livsmedel (1084/2004; ändringar 724/2007 och 1224/2007), ändå så att 5, 37 och 38 § jämte 40 § mom. 3 - 5 tillämpas fram till 1.4.2015 och 24 och 25 § fram till 13.12.2016
- Europaparlamentets och rådets direktiv om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel (2000/13/EG, ändringar 2001/101/EG, 2003/89/EG, 2004/77/EG och 2005/26/EG, rättelse 2005/63/EG, 2006/107/EG, 2006/142/EG och 2007/68/EG)
- Kommissionens direktiv 2008/5/EG om att andra uppgifter än de som följer av Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG ska anges på märkningen av vissa livsmedel (kodifierad version), artikel 1 och 2 jämte bilaga 1
- Kommissionens direktiv 87/250/EEG om märkning som anger alkoholhalten efter volym i alkoholhaltiga drycker som är avsedda för konsumenten
- Rådets direktiv 90/496/EEG om näringsvärdesdeklaration för livsmedel
- Kommissionens direktiv 1999/10/EG om undantag från bestämmelserna i artikel 7 i rådets direktiv 79/112/EEG om märkning av livsmedel
- Kommissionens direktiv 2002/67/EG om märkning av livsmedel som innehåller kinin och livsmedel som innehåller koffein
- Kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 om märkning av livsmedel och livsmedelsingredienser med tillsats av fytoosteroler, fytoosterolestrar, fytostanoler och/eller fytostanolestrar.

3.2. Läsbarhet, tydlighet och synlighet

Allmänt

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

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

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

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

Läsbarhet

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

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

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

Synlighet

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

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

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

Den allmänna kutymen att placera datummärkning på förpackningens tillslutare kan inte godtas, om inte märkning är tillräckligt tydlig och uppfyller kraven på synlighet och läsbarhet.

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

Märkningarnas storlek

Förutom läsbarheten påverkar textens storlek också märkningarnas synlighet. Den obligatoriska informationen som räknats upp i artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen ska placeras på förpackningen eller etiketten på ett sätt som säkerställer läsbarheten och med en sådan teckengrad, där x-höjden är minst 1,2 mm. På små förpackningar eller behållare, där den största ytan är mindre än 80 cm², ska x-höjden vara minst 0,9 mm. Om den obligatoriska informationen ges med kapital, följs teckengraden A (x är då 1,2 mm).

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

x-höjden har definierats i bilaga IV till livsmedelsinformationsförordningen:



Hur en förpacknings största yta fastställs:

När det gäller rektangulära eller lådformiga förpackningar är det enkelt att bestämma den "största ytan" - den utgörs av en hel sida av förpackningen (höjd x bredd). För cylindriska former (t.ex. burkar) eller flaskformiga förpackningar (t.ex. flaskor) som ofta har oregelbunden form är det svårare att bestämma den största ytan. Ett pragmatiskt sätt att klargöra begreppet "största yta" för cylindriska eller flaskformiga förpackningar, ofta med oregelbunden form, skulle t.ex. kunna vara ytan med undantag av över- och undersida, lister högst upp och längs ned på burkar samt skuldror och halsar på flaskor och burkar. (frågor och svar om tillämpningen av förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, punkt 2.3)

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

Kvadrat = sidan² dvs. x^2

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

En triangels yta = basen x höjden / 2

Ett klots yta får man genom att multiplicera denna med kvadraten av radien dvs. $A = 4\pi r^2$

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

Mantelns yta = $2\pi r \times h$

π (pi) = 3,14; r = radien (dvs. hälften av diametern), h = höjden

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

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

Den minsta teckengraden som fastställts i livsmedelsinformationsförordningen måste inte tillämpas på sådan livsmedelsinformation, som ges frivilligt, såsom näringspåståenden och hälsopåståenden.

Märkningar som förekommer på flera språk på förpackningarna och annan frivilligt tillhandahållen information får inte försämma märkningarnas tydlighet. Om märkningarna inte

är läsbara, ska de frivilliga märkningarna reduceras allt enligt behov så, att rum frigörs för finsk- och svenskspråkiga märkningar. Ett annat alternativ är att s köta de fi nsk- och svenskspråkiga märkningarna med ett separat klistermärke.

Begripligheten

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

Märkningarnas begriplighet försvagas bland annat av att orden förkortas, med vilket man försöker minska utrymmet som märkningarna kräver. Ett exempel på en förkortning av de obligatoriska märkningarna på be griplighetens kostnad är att s ista förbrukningsdagen stympas till formen d.m.å eller åmd eller "bäst före" till formen b.f. Konsumenten kan inte antas begripa sådana förkortningar och därför måste de anses strida mot bestämmelserna.

Begripligheten som hänför sig till datummärkningarna har också behandlats i punkt 5.7.1.

Outplånligheten

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

Författningar

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

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.3.

3.3. Märkningarnas riktighet

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

Enligt allmänna livsmedelsförordningen får konsumenterna inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, de förpackningar som används, det sätt på vilket de arrangeras, den miljö i vilken de exponeras och den i nformation om dem som finns tillgänglig oavsett medium (artikel 16).

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

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

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

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

Övriga märkningar som gjorts på förpackningen eller bifogats till förpackningen är påskrifter som inte är obligatoriska enligt lagstiftningen och som företagarna själva sålunda fritt får besluta om. Sådana påskrifter är olika positiva eller negativa påståenden och uttryck på förpackningarna och de kan också vara bilder. Inte heller sådana påskrifter får vara osanna, vilseledande eller på något annat sätt strida mot bestämmelserna. Mer om detta i punkt 8. "Frivilliga märkningar och marknadsföring".

Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 1, 7, 9, 55 - 57 och 60 §, 5 mom.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 7
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 8 och 16.

3.4. Språkbestämmelser

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

Enligt språklagen (423/2003) är Finlands nationalspråk finska och svenska. Kommunen utgör grundenheten för den språkliga indelningen. En kommun är antingen *enspråkig* eller *tvåspråkig*. Genom förordning från statsrådet bestäms vart tionde år utgående från den

officiella statistiken vilka kommuner som är tvåspråkiga och vilket majoritetsspråket är och vilka kommuner som är enspråkigt finska eller svenska.

Statsrådet ska bestämma att en kommun är tvåspråkig, om kommunen har både finskspråkiga och svenskspråkiga invånare och minoriteten utgör minst åtta procent av invånarna eller minst 3000 invånare. Statsrådet ska bestämma att en tvåspråkig kommun ska bli enspråkig, om minoriteten består av färre än 3000 invånare och minoritetens andel har sjunkit under sex procent. Om fullmäktige i en kommun begär det, kan det genom en förordning från statsrådet föreskrivas att kommunen är tvåspråkig även om den annars skulle vara enspråkig (Språklagen 423/2003, 5 §).

Statsrådets förordning (13.12.2012/53 år 2013) om kommunernas språkliga status åren 2013 – 2022 finner du på adressen: <http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2013/20130053>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) reglerar endast språkkraven för den obligatoriska livsmedelsinformationen på förpackade livsmedel.

Förpackade livsmedel

De **obligatoriska märkningarna** på **förpackade** livsmedel som saluhålls eller annars överläts i **tvåspråkiga kommuner** i Finland ska göras på **finska och svenska**. På färdigt förpackade livsmedel som saluhålls eller annars överläts **endast i enspråkiga kommuner** ska de obligatoriska märkningarna göras åtminstone på kommunens språk.

Texterna på finska eller svenska kan placeras på olika platser på förpackningen, men de ska motsvara varandra till innehållet. Vi rekommenderar att såväl livsmedlets finska som svenska beteckning allt enligt möjlighet placeras intill handelsnamnet. Små skillnader i märkningarna är tillåtna, tillsatserna kan till exempel i den finska texten anges med E-numren och i den svenska texten med tillsatsernas namn.

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

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

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

- Livsmedlets beteckning. Om beteckningen på det främmande språket är etablerad och i allmänt bruk i Finland eller förstås också på det främmande språket (mer information i punkt 5.1.2).
- Ursprungslandet eller härkomstplatsen för införda livsmedel angivna på ett internationellt känt språk eller med en internationellt känd bokstavsförkortning (mer information i punkt 5.10.1).
- Nettokvantiteten (mer information i punkt 5.6).
- Företagarens namn och adress (mer information i punkt 5.8).

Oförpackade livsmedel

På vilket språk den obligatoriska informationen om oförpackade livsmedel ska ges regleras inte på nationell nivå. Evira rekommenderar att informationen om oförpackade livsmedel i

tvåspråkiga kommuner ges på såväl finska som svenska och i enspråkiga kommuner på den ifrågavarande kommunens språk.

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

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

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

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

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 15
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 4 §
- Språklagen (423/2003), 5 §
- Statsrådets förordning (13.12.2012/53 år 2013).

3.5. Ansvar för att livsmedlen förses med märkningar

Ansvar för att ett livsmedel förses med märkningar ligger hos den företagare, under vilkens namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls eller om denna företagare inte ligger inom unionen, den företagare som idkar införsel till unionsmarknaden. Övriga livsmedelsföretagare svarar för att de inte saluhåller, serverar, överlåter eller utför sådana livsmedel, som är försedda med märkningar som strider mot märkningsbestämmelserna.

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

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

För märkningarna på produkter som förpackats i handeln och saluhålls i lösvikt och för att dessa märkningar är korrekta svarar handeln.

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

Livsmedelsföretagarens egenkontroll

En livsmedelsföretagare ska ha tillräcklig och riktig information om livsmedlet han producerar, bearbetar och distribuerar. Företagaren ska känna till livsmedlets karaktär, sammansättning, mängd, hållbarhet, ursprung, tillverknings- och produktionsmetod, märkningarna på förpackningen och lagstiftningen om märkningarna på förpackningarna för att kunna förse förpackningarna med sådana märkningar som författningarna förutsätter.

I planen för egenkontroll ska beskrivas hur företagaren säkerställer bl.a. att

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

Författningar

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

4. MÄRKNINGSBESTÄMMELSERNAS TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

4.1. Märkning som begrepp

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

Märkningar ska göras på sådana livsmedel, som är **avsedda att överlåtas färdigförpackade till en konsument eller ett storhushåll**. Märkningsskyldigheten gäller också färdigförpackade livsmedel avsedda att distribueras gratis till konsumenter.

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

Märkningsbestämmelserna i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas på cateringtjänster som affärsidkare står till tjänst med i sådana fall, då avfärden sker från en medlemsstat i EU eller ett EES-land (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 1, stycke 3). Mer om fördraget på webbadressen: <http://eurooppatiedotus.fi/public/default.aspx?contentid=92779#.VlleaJq8KUK>

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

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

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

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

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

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2, a – d, j) och artikel 14
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)
- Livsmedelslagen (23/2006) 2 - 4, 6 och 67 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, artikel 3, stycke 18
- Konsumentskyddslagen (38/1978)
- Lagen om otillbörligt förfarande i näringsverksamhet (1061/78)
- Statsrådets förordning om otillbörligt förfarande från konsumentens synpunkt vid marknadsföring och i kundrelationer (601/2008).

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

4.2. Livsmedel som begrepp

I livsmedelslagen avses med livsmedel definitionen i allmänna livsmedelsförordningen. Enligt artikel 2 i allmänna livsmedelsförordningen avses med ett livsmedel alla ämnen eller

produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor.

Ett livsmedel omfattar alla ingredienser, som avsiktligt tillförts livsmedlet under framställningen och behandlingen av livsmedlet. Ett livsmedel inbegriper sådant vatten, som tagits från och med den punkt där värdena som avses artikel 6 i direktiv (98/83/EG) ska iaktas och sådana naturliga mineralvatten som avses i direktiv (2009/54/EG).

Direktiv (98/83/EG) fastställer punkten där värdena ska iaktas i ett livsmedelsproducerande företag som den punkt inom företaget där vattnet används och för vatten som tappas på flaskor eller i behållare som är avsedda för försäljning, som den punkt där vattnet tappas på flaska eller i behållare. Användning av vattnet kan till exempel vara att vattnet används som en råvara i ett livsmedel eller att en livsmedelsföretagare behandlar hushållsvatten som ett vattenverk levererat genom att reglera vattnets pH-värde.

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

Kosttillskott är också livsmedel, fastän de till sitt utseende och till det sätt, på vilket de används, kan påminna om läkemedel. Kosttillskott är till exempel preparat avsedda för intag av vitaminer, mineralämnen, fibrer och fettsyror och olika örtpreparat. Med kosttillskott avses färdigförpackade preparat i avdelade doser i form av kompresser, kapslar, pastiller, tabletter, piller, pulver, koncentrat, extrakt, vätska eller i annan liknande form som saluhålls som livsmedel.

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

Med en *alkoholdryck* avses en dryck som innehåller mer än 2,8 volymprocent etylalkohol (alkohollagen 1143/1994, 3 §). Med ett alkoholpreparat avses ett alkoholhaltigt ämne som inte är en alkoholdryck eller sprit och som kan vara denaturerat. Dessa förses med sådana märkningar som avses i livsmedelslagen till de delar som de inte separat regleras av alkohollagstiftningen. Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården, Valvira, utövar tillsyn över att alkoholdrycker som innehåller mer än 2,8 volymprocent etylalkohol och märkningarna på dem följer alkohol- och livsmedelslagstiftningen.

Ingredienser avsedda för framställning av alkoholdrycker (såsom färdiga satser för bryggning av hembryggt vin och öl) och arompreparat avsedda att blandas i alkoholdrycker är livsmedel och märkningarna på de ska följa märkningsbestämmelserna i livsmedelslagen. Mixers (såsom dryck på tur kisk peppar) avsedda för alkoholdrycker innehåller inte alkohol och de förses med sådana märkningar som livsmedelslagen förutsätter.

Livsmedel som innehåller alkohol är preparat som innehåller mindre än 2,8 viktprocent alkohol. De förses med sådana märkningar som livsmedelslagen förutsätter. Livsmedel som innehåller mer än 2,8 viktprocent alkohol (såsom sötsaker) klassificeras också som alkoholpreparat. Sådana produkter förses med sådana märkningar, som såväl livsmedelslagstiftningen som alkohollagstiftningen förutsätter. I punkt 5.14 berättas hur ett livsmedels alkoholhalt ska anges.

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

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

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

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

Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 4 och 6 §
- Alkohollagen (1143/1994) 3 §
- Förordningen om alkoholpreparat och denaturering (1345/1994) 15 och 16 §
- Läkemedelslagen (395/1987) 3, 5 a, b § (ändrad genom bland annat 853/2005, 1046/1993, 330/2013)
- Beslut av Säkerhets- och utvecklingscentret för läkemedelsområdet om läkemedelsförteckning (1095/2009)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010)
- Tobakslagen (693/1976).

Anvisningar

- Eviras anvisning 17012/4: Handbok om kosttillskott för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare.

4.3. Färdigförpackat livsmedel

Livsmedel som överläts färdigförpackade ska förses med märkningar på förpackningen. Med ett färdigförpackat livsmedel avses ett sådant livsmedel, som **innan försäljningen inneslutits i en förpackning** helt eller delvis så, att innehållet i förpackningen inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller bryts och som i oförändrat skick är avsett att överlätas till en konsument eller ett storhushåll. Det färdigförpackade livsmedlet är då en försäljningsenhet.

I följande fall anses ett livsmedel inte färdigförpackat utan oförpackat:

- livsmedlet har förpackats för slutkonsumenten på livsmedlets överlåtningställe (butik, storhushåll) **för omedelbar försäljning (= förpackas och säljs inom ett dygn, 24 timmar)**. Exempel på detta är
 - produkter förpackas i förväg i samband med betjäning över disk
 - en konsument förpackar produkten i förväg färdigt i en påse eller något annat emballage och påskyndar så överlåtelsen av produkter till kunden i samband med betjäning över disk
 - livsmedel har i förväg förpackats på linjen i ett kafé för att hanteringen ska underlättas (såsom färdiga smörgåsar och frallor) och de är avsedda att ätas på stället eller tas med (däremot förutsätts mat som industrin förpackar och säljer till konsumenter förses med alla märkningar på förpackningen)
 - frallor fylls i en kiosk, förpackas till exempel i plastfilm och saluförs av en försäljare
- konsumenten förpackar själv livsmedlet
- livsmedlet innesluts först vid försäljningstidpunkten i en förpackning (betjäning över disk)
- produkten förpackas för köparen separat på beställning i livsmedelsindustrin (köttbeställning, tårtbeställning)
- produkten förpackas för köparen på separat beställning i ett storhushåll (pizzabeställning, lunchmåltid)
- ostar som saluhålls i en butik och där förpackats en och en i en genomskinlig förpackning, såsom en plastfilm, och som säljs i form av antingen betjänings- eller självbetjäningsförsäljning, betraktas undantagsvis som oförpackade. Ostarna har förpackats i förväg för att hanteringen ska underlättas.
- att en hel grönsak, såsom en gurka eller paprika, förpackats i en genomskinlig förpackning, "filmförpackning", är inte en förpackning utan en skyddsförpackning. Om flera än en gurka förpackas i film, är det en förpackning (särskild lagstiftning om grönsaker). Färdigt knippade grönsaker i en öppen omslagsförpackning betraktas också som en oförpackad produkt.

Som färdigförpackat kan betraktas varje livsmedel som inneslutits i ett emballage, en ask eller en påse helt eller delvis så, att framtagning av livsmedlet förutsätter något slag av öppnings- eller sönderbrytningsåtgärd, såsom borttagande av skyddsfilmen kring livsmedlet. Sådana livsmedel, som är obetydliga till storleken, såsom sötsaker som slagits in i papper för att hanteringen och saluhållandet av dem ska underlättas, bör däremot inte betraktas som färdigförpackade, om de saluhålls enligt vikten på samma sätt som motsvarande oinslagna sötsaker som saluhålls i lösvikt. Om sötsaker saluhålls en och en (såsom slickepinnar och tuggummin), betraktas de som färdigförpackade.

Exempel: Osluten eller öppen förpackning

Livsmedel som industrin förpackat och levererat till butikerna förutsätter oftast en helt sluten förpackning. I butikerna förpackas bland annat bröd för kunden i öppna påsar och andra liknande emballage som inte är slutna förpackningar. Om oförpackade bröd ska i detaljhandeln ändå ges konsumenten den information, som förutsätts i jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014).

Av samma orsak kan alla obligatoriska märkningar inte heller krävas på öppna potatispåsar eller små askar med bär (mer om detta i punkt 7.2).

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2, stycke 2 e)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 5 - 8 §

4.4. Var ska märkningarna placeras?

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

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

Som undantag till detta ska också innerförpackningar förses med märkningarna:

- om innerförpackningarna som en ytterförpackning innehåller överläts vidare till konsumenter (är försäljningsenheter)
- om livsmedlet är avsett att förvaras och användas i innerförpackningen dvs. bruksförpackningen. Då rekommenderar Evira att de också förses med sådana märkningarna, såsom "*livsmedlets beteckning*", "*bäst före*" datummärkingen och *bruksanvisningar*, som är nödvändiga för att skydda konsumenten med tanke på ekonomin och hälsan.

Enligt 8 § i livsmedelsinformationsförordningen kan livsmedelsinformationen, när färdigförpackade livsmedel är *avsedda för slutkonsumenter*, men *saluförs i ett handelsled före försäljningen till slutkonsumenten*, men *ändå inte till storhushåll* (såsom grossförpackningar som levererats till handeln och öppnas där) eller när färdigförpackade livsmedel är *avsedda för leverans till storhushåll för beredning, bearbetning eller uppdelning*, också ges i dokument. Då åtföljer dokumenten som innehåller alla märkningarna livsmedlen i fråga eller så skickas de före eller samtidigt med leveransen. I fallet i fråga ska den yttre förpackning, i vilken livsmedlen presenteras när de saluförs, ändå vara försedd med följande märkningarna:

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

Den allmänna livsmedelsinformationen som ska ges om **oförpackade livsmedel** ska tillhandahållas slutkonsumenten skriftligen på det ställe där livsmedlet överläts i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt intill det oförpackade livsmedlet. Informationen kan under vissa förutsättningar också ges muntligen. Mer om detta i punkt 4.8.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 12 och 44
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 8 §

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.1.1.

4.5. Saluhållande och annan överlåtelse

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

Livsmedel som säljs färdigförpackade ur en automat (vendorautomat) omfattas också av märkningsskyldigheten. Mer om detta i punkt 4.9 Distansförsäljning.

Evira har utarbetat anvisningen "Livsmedel som överläts till mathjälp" för aktörer som ger och förmedlar mathjälp och för de kommunala livsmedelstillsynsmyndigheter, som utövar tillsyn över verksamheten. I anvisningen ingår tolkningar som bygger på en r iskbaserad tillämpning av lagstiftningen och som tillämpas som ett exceptionellt tillvägagångssätt endast i välgörenhetsverksamhet.

Livsmedelsförpackningarna ska förse med märkningar oberoende av om det rör sig om en person som saluhåller dem på ett torg eller ett storföretag med verksamhet i hela landet. Förpackningarna till livsmedel som framställts som elevarbete i en yrkesskola eller någon annan motsvarande läroanstalt och som saluhålls där ska förse med de märkningar som avses i artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen (lättnaderna som avses i handels- och industriministeriets förordning 1084/2004, 40 § 4 mom. tillämpas fram till 1.4.2014).

Livsmedelsinformationsförordningen tillämpas på livsmedelsföretagare i alla stadier av livsmedelskedjan i sådana fall, då deras verksamhet hänför sig till tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Märkningsskyldigheten gäller inte sådana livsmedelslokaler, av vilka det inte krävs någon sådan anmälan, som avses i 13 § livsmedelslagen (23/2006) (13 §, 6 m om.). *Till exempel* förpackade livsmedel som framställts i privathushåll eller gårdsbruk och som tillfälligt saluhålls under basarer eller andra motsvarande tillställningar förutsätts inte vara försedda med de märkningar som artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen förutsätter. Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans förutsätts ändå anges om oförpackade livsmedel i fallet i fråga (mer om detta i punkt 4.8). Evira anser att åtminstone *livsmedlets beteckning och ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans, nettokvantiteten och tillverkningsdatumet* som livsmedelsinformationsförordningen säger borde anges på förpackningen för att man ska kunna säkerställa att konsumenten ges tillräckligt med information.

Märkningskravet gäller inte heller senaps-, ketchup-, marmelad- och sötningsmedelsförpackningar och andra motsvarande förpackningar som överläts i

storhushåll och som är avsedda att underlätta hanteringen av livsmedlet i fråga i samband med serveringen (mat eller kaffe). Eftersom de serveras som en del av måltiden, betraktas de inte som försäljningsenheter. Därför räcker det att livsmedelsinformationen i sådana fall anges på gruppförpackningarna.

Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 2 § och 6 §, 14 mom.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 1, 9 och 44
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 6 - 8 §.

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.1.3.
- Eviras anvisning 16035/1: Livsmedel som överläts till mathjälp.

4.6. Konsument, storhushåll och industrin

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

I livsmedelslagen avses med

- konsument slutkonsumenten så som denna definierats i allmänna livsmedelsförordningen. Enligt artikel 3 stycke 18 i allmänna livsmedelsförordningen avses med en slutkonsument den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del av ett livsmedelsföretags affärsverksamhet eller verksamhet. Till sitt innehåll motsvarar definitionen den definition på konsument eller person jämförbar med konsument, som ingick i den lagstiftning som tidigare gällde.

I livsmedelsinformationsförordningen avses med

- "storhushåll" varje anläggning (inklusive fordon eller ett fäst eller mobilt försäljningsstånd), t.ex. restauranger, personalrestauranger, skolor, sjukhus och cateringföretag, vilken i sin affärsverksamhet tillagar livsmedel färdiga att konsumeras av slutkonsumenterna.

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

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

Författningar

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

4.7. Livsmedel avsedda att överlätas i Finland och att utföras från Finland

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

Enligt allmänna livsmedelsförordningen ska livsmedel som utförs och informationen som ges om dem uppfylla kraven i EU-lagstiftningen, om inte en myndighet eller lagstiftningen i destinationslandet annat förutsätter. Om språkbestämmelserna har berättats i punkt 3.4.

Författningar

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

4.8. Märkningar på oförpackade livsmedel

Med ett *livsmedel som inte är färdigförpackat* avses ett livsmedel som i oförändrat skick tillhandahålls slutkonsumenten och som konsumenten själv förpackar, som förpackas på konsumentens begäran på livsmedlets överlåtelseplats eller som har färdigförpackats på livsmedlets överlåtelseplats för direkt försäljning. Med ett livsmedel som inte är färdigförpackat avses också ett livsmedel som serveras på livsmedlets överlåtelseplats där det är avsett att förtäras av slutkonsumenten.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ingår allmänna bestämmelser om vilken information och på vilket sätt informationen om livsmedel avsedda att saluhållas oförpackade ska tillhandahållas. Att ett livsmedel ska märkas som kraftigt saltat regleras för oförpackade livsmedels del av jord- och skogsbruksministeriets förordning (1010/2014). Tillhandahållandet av information om oförpackade livsmedel begränsar sig ändå inte alltid enbart till den information som avses i förordningarna (834/2014 och 1010/2014). I definitionen på obligatoriska märkningar ingår all information, som konsumenterna i den nationella lagstiftningen och EU:s särskilda lagstiftning förutsätts tillhandahållas.

Konsumenterna behöver information också om oförpackade livsmedel. Med tanke på det har märkningsbestämmelserna till vissa delar utsträckts att också gälla produkter som saluhålls i lösvikt.

Industrin levererar ofta livsmedel till storhushåll och detaljhandelsplatser som oförpackade. Då förutsätts att informationen som ges om livsmedlet är tillräcklig så, att storhushållet och detaljhandelsplatsen å sin sida i samband med servering och försäljning kan ge sina kunder korrekt och tillräcklig information om livsmedlet. Denna informations roll understryks då kunderna består av grupper som kräver livsmedel för särskilda näringsändamål, såsom celiakipatienter eller kunder som förutsätter helt laktosfria livsmedel.

VILKEN information ska tillhandahållas om oförpackade livsmedel

På en **detaljhandelsplats** ska följande information om oförpackade livsmedel tillhandahållas slutkonsumenten (**från och med 1.4.2015**):

- livsmedlets beteckning
- livsmedlets ingredienser (anges på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen säger eller på annat motsvarande sätt, till exempel i annan ordningsföljd än vad som i allmänhet förutsätts i livsmedelsinformationsförordningen)
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans eller information om var man finner informationen i fråga. (Informationen behöver inte tillhandahållas om ett livsmedel med en beteckning, av vilken namnet på ämnet eller produkten som nämns i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen framgår)
- ursprungslandet eller härkomstplatsen (på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen säger eller på det sätt som annan lagstiftning säger)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar.

På en **detaljhandelsplats** ska också tillhandahållas information om mängden *fett* eller *salt* och vid behov om att livsmedlet är *kraftigt saltat* för följande oförpackade livsmedel (**från och med 13.12.2016**):

- fett- och salthalten i ostar
- fett- och salthalten i korvar
- fett- och salthalten i övriga uppskurna köttprodukter
- salthalten i matbröd.

Fett- och salthalten och att livsmedlet är kraftigt saltat behöver inte anges för sådana livsmedel, som livsmedelsföretagare som tillverkar små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter. Om kraftigt saltat och oförpackade livsmedel berättas mer i punkt 5.5.2.

Mängden salt och fett anges i viktprocent vid tidpunkten för beredningen eller på det sätt som sägs om näringsdeklaration i livsmedelsinformationsförordningen. Med mängden salt avses saltekvivalenthalten (2.5 x totalmängden natrium).

I informationen som tillhandahålls om livsmedel ska också beaktas produktspecifik särskild lagstiftning som kan förutsätta att tilläggsinformation tillhandahålls om livsmedel som saluhålls i lösvikt.

På en **serveringsplats** ska följande information tillhandahållas om oförpackade livsmedel (**från och med 1.4.2015**):

- livsmedlets beteckning

- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans (eller information om var man finner informationen i fråga)
- ursprungslandet eller härkomstplatsen (på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen eller författningar som meddelats med stöd av den säger eller på det sätt som annan lagstiftning säger).

På en serveringsplats tillämpas bestämmelsen på alla livsmedel som serveras till slutkonsumenten färdigt intagbara oberoende av om konsumenten intar livsmedlet på serveringsplatsen eller tar det med sig.

Sådan verksamhet som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen (23/2006)

Livsmedelsinformation, med undantag för ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans, behöver inte tillhandahållas slutkonsumenten för oförpackade livsmedels del i sådana fall, då livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen (23/2006). Det rör sig då om sådan verksamhet, där riskerna som hänför sig till verksamheten är låga med tanke på livsmedelssäkerheten och

- 1) verksamheten i livsmedelsbranschen äger rum i samma lokal som annan näringsverksamhet som företagaren bedriver eller
- 2) företagaren är en enskild person eller
- 3) verksamheten inte kan betraktas som idkande av näring.

I fallet i fråga förutsätts av företagaren inte någon anmälan om livsmedelslokal. Som sådan verksamhet betraktas till exempel basarer i skolor, försäljning av livsmedel som hobbyklubbar arrangerar eller försäljning av livsmedel som en enskild person tillrett hemma, och som inte är fortlöpande eller regelbunden. Mängden livsmedel som saluhålls eller annars överläts ska vara blygsam. Som sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen, betraktas också blygsam överlåtelse av livsmedel i samband med annan näringsverksamhet.

Undantagen är således informationen om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans, som ska tillhandahållas slutkonsumenten också i sådana fall, då livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen, men det inte krävs att annan allmän märkningsinformation om livsmedlet tillhandahålls på oförpackade livsmedel.

HUR ska informationen om oförpackade livsmedel tillhandahållas

Den obligatoriska informationen som ska ges om **oförpackade livsmedel** ska tillhandahållas slutkonsumenten skriftligen på det ställe där livsmedlet överläts i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt intill det oförpackade livsmedlet.

Informationen kan också ges muntligen förutsatt att

- man på det ställe där livsmedlet överläts i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt intill det oförpackade livsmedlet anger att informationen på begäran tillhandahålls av personalen eller att konsumenten har tillgång till informationen i skriftlig eller elektronisk form innan köpet avslutas och utan extra kostnader; och

- informationen finns i skriftlig eller elektronisk form på det ställe där livsmedlet överläts så, att personalen och tillsynsmyndigheterna lätt har tillgång till den.

Det är skäl att beakta, att man om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans åtminstone ska ge information om var man får informationen i fråga. Om ett livsmedel är kraftigt saltat ska också informeras skriftligen (mer om detta i punkt 5.5.2).

En separat angivelse om hur man får tillgång till informationen om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans, krävs inte i sådana fall, då

- konsumentens särskilda näringsmässiga behov i fråga om allergier och intolerans utretts i förväg och bokförts och livsmedlen överläts eller måltiderna serveras inriktat till konsumenten utgående från denna information. Detta undantag gäller till exempel *måltider avsedda att serveras på daghem, i skolor, på sjukhus, inom äldreomsorgen och i fängelser.*
- då livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet, som avses i 13 § 6 mom. livsmedelslagen (23/2006).

2.5 Allergimärkningar [oförpackade livsmedel] (artikel 44)

2.5.1 Kan en livsmedelsföretagare tillhandahålla information om ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans och som använts vid produktion eller framställning av ett oförpackat livsmedel endast på konsumentens begäran?

Nej. Tillhandahållandet av allergen/intoleransinformation är obligatoriskt, då ingredienser som räknats upp i bilaga II används vid produktion eller framställning av ett oförpackat livsmedel. Informationen ska vara tillgänglig och lättbrukbar så, att konsumenten vet att allergen- och intoleransaspekter hänför sig till det oförpackade livsmedlet i fråga. Därför är det inte möjligt att tillhandahålla allergen/intoleransinformation endast på konsumentens begäran. (*Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas*)

Frivilliga näringsdeklarationer

Frivilliga näringsdeklarationer som görs på oförpackade livsmedel *kan begränsas till enbart energiinnehållet eller mängden energi, fett, mättade fetter, sockerarter och salt utan att det som nationella författningar säger begränsar detta.* Om de nationella märkningskraven på oförpackade livsmedel och om angivandet av mängden fett och salt på en detaljhandelsplats har berättats ovan.

Om en näringsdeklaration ingår i märkningarna på oförpackade produkter, kan energiinnehållet och mängden näringsämnen och/eller procentandelen av referensintagen som framgår av bilaga XIII del B anges enbart per portion eller konsumtionsenhet. Portionen eller enheten som används ska anges i omedelbar närhet av näringsdeklarationen.

Hur ett livsmedelsparti märks

Ett oförpackat livsmedels partiidentifikation och bokstaven "L" ska märkas ut på transportförpackningen, -behållaren eller -lådan, och om sådan saknas, i behöriga handelsdokument. Märkningen ska alltid göras på ett beständigt sätt och så, att den är lätt att få syn på och läsa.

Partiidentifikationen kan ersättas med en datummärkning, om datummärkningen görs med en dags och månads precision.

Slutkonsumenten behöver för oförpackade livsmedels del ändå inte informeras om livsmedelspartiets partiidentifikation.

Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006) 9 och 19 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 33 (stycke 3 och 4) och 44
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 6 - 8 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel (ändring 308/2013)
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/91/EU om identifikationsmärkning av livsmedelspartier.

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.5.

4.9. Distansförsäljning

Med teknik för distanskommunikation avses varje teknik som, utan att leverantören och konsumenten samtidigt är fysiskt närvarande, kan användas för ingående av ett avtal mellan dessa parter. Handel som idkas med tekniker för distanskommunikation är till exempel handel över webben och postorderförsäljning.

Förpackade livsmedel som saluhålls via distansförsäljning ska uppfylla samma informationskrav som livsmedel som saluhålls i butiker.

Om webben används enbart för reklam för ett livsmedel och produkten inte kan beställas den vägen, rör det sig om sådan marknadsföring, som bestämmelsen om information som ska ges i samband med försäljningen inte tillämpas på. Sådan marknadsföring bedöms utgående från de allmänna marknadsföringsbestämmelserna i livsmedelslagen och konsumentskyddslagen. Vid bedömning till exempel av om marknadsföringen är vilseledande kan man således ta märkningsbestämmelserna som hjälp.

Oförpackade livsmedel

Informationen om ämnen och produkterna som orsakar allergier och intolerans och annan information, som jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) förutsätter att ska ges om oförpackade livsmedel, ska tillhandahållas

- a) innan köpet avslutas antingen så att informationen ges i distansförsäljningens stödmaterial eller på något annat lämpligt sätt, som livsmedelsföretagaren tydligt uppger, och utan att slutkonsumenten orsakas extra kostnader samt
- b) vid leveranstidpunkten.

Vid tillhandahållande av informationen ska också eventuell särskild produktspecifik lagstiftning beaktas.

Färdigförpackade livsmedel

Livsmedelsföretagaren som svarar för livsmedelsinformationen ska innan köpet avslutas ge alla obligatorisk livsmedelsinformation *utom minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten*. Som motsvarande lättnader betraktas också märkningarna om frysningsdatumet och partinumret.

I definitionen på obligatorisk livsmedelsinformation ingår all information som EU-lagstiftningen allmänt förutsätter att ska tillhandahållas slutkonsumenten och den begränsar sig således inte enbart till den information, som livsmedelsinformationsförordningen förutsätter. Den obligatoriska livsmedelsinformationen ska tillhandahållas antingen i distansförsäljningens stödmaterial eller så ska den tillhandahållas på något annat lämpligt sätt, som livsmedelsföretagaren tydligt uppger, och utan slutkonsumenten orsakas extra kostnader.

Livsmedelsföretagaren som svarar för livsmedelsinformationen ska *vid leveranstidpunkten innan köpet avslutas tillhandahålla all obligatorisk information, bland annat minsta hållbarhetstiden och sista förbrukningstidpunkten* inbegripna.

2.6 Distansförsäljning (artikel 8 och 14)

2.6.1 Om ett livsmedels saluhålls som distansförsäljning, vem svarar då för att a) konsumenten tillhandahålls informationen och b)

livsmedelsinformationen är tillgänglig och korrekt? Livsmedelsföretagare som svarar för livsmedelsinformationen är den företagare, under vilkens namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls. Företagaren ska säkerställa att livsmedelsinformationen är tillgänglig och korrekt.

Om livsmedel saluhålls i form av distansförsäljning ligger ansvaret för att den obligatoriska livsmedelsinformationen tillhandahålls innan köpet avslutas hos ägaren till webbplatsen. *(Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas)*

Om livsmedel således saluhålls förpackade i distansförsäljning, svarar ägaren till webbplatsen för att den obligatoriska livsmedelsinformationen tillhandahålls innan köpet avslutas. För märkningarna på den egentliga förpackningen och för att dessa märkningar är korrekta svarar den företagare, under vilkens namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2 u), 8 och 14
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014).

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.6.

5. ALLMÄNNA MÄRKNINGAR

Förpackningen till ett livsmedel ska förses med följande information (allmänna och obligatoriska märkningar, livsmedelsinformationsförordningen artikel 9):

- livsmedlets beteckning
- ingrediensförteckningen
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans
- mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser (vid behov)
- nettokvantiteten
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningsdagen (undantagen beaktade)
- den ansvariga livsmedelsföretagarens namn, firmanamn eller hjälpfirmanamn och adress
- ursprungslandet eller härkomstplatsen (på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen säger eller på det sätt som annan lagstiftning säger)
- förvaringsanvisning (vid behov)
- bruksanvisning (vid behov, bland annat varningsmärkning vid behov)
- dryckers faktiska alkoholhalt i volymprocent, om alkoholhalten överstiger 1,2 volymprocent
- näringsvärdet (näringsdeklaration) (undantagen beaktade).

Utöver det ska vid behov ges följande information:

- livsmedelspartiets identifikation
- salthalten och märkningen kraftigt saltat
- identifikationsmärke (livsmedel av animaliskt ursprung framställda i en anläggning).

Utöver märkningarna ovan ska förpackningarna vid behov förses med **följande i livsmedelsinformationsförordningen nämnda märkningar, om inte annat sagts på annat håll i lagstiftningen (livsmedelsinformationsförordningen, bilaga III):**

- märkning om att livsmedlet förpackats i en skyddande atmosfär
- märkning om att sötningsmedel använts
- märkning om att glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra eller lakritsrot använts
- märkning om koffein
- märkning om tillsatta fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar
- märkning om nedfrysningsdatum.

Mer om detta i punkt 5.13.2.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 10, bilaga III.

5.1. Livsmedlets beteckning

Finska: *elintarvikkeen nimi

Engelska: * the name of the food
*the name of the foodstuff

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

Som beteckning på ett livsmedel ska användas

- **den beteckning som förbehållits livsmedlet i E uropeiska gemenskapens lagstiftning**; eller om sådan saknas **den beteckning som förbehållits livsmedlet i finsk lagstiftning** (se punkt 5.1.1), eller om sådan saknas
- den **beteckning som blivit vedertagen** i Finland (punkt 5.1.2) eller
- en beteckning som **beskriver livsmedlet och vid behov hur livsmedlet används** så, att beteckningen tillräckligt noggrant specificerar livsmedlet i fråga och skiljer det från andra livsmedel som det annars kunde förväxlas med (punkt 5.1.3).

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

Som beteckning på ett livsmedel får också användas ett namn, under vilket livsmedlet lagligt framställs och saluhålls i en annan medlemsstat i Europeiska unionen. Beteckningen ska vid behov kompletteras med tilläggsmärkningar intill beteckningen i avsikt att säkerställa att konsumenten får rätt uppfattning om livsmedlet och kan skilja det från andra liknande livsmedel. Användning av en beteckning som lagligt används i en annan medlemsstat i Europeiska unionen är förbjudet endast i sådana fall, då livsmedlet till sin sammansättning och sitt framställnings sätt avviker så mycket från ett livsmedel som i Finland är känt under samma beteckning att konsumenten inte ens med hjälp av tilläggsmärkningar får rätt uppfattning om livsmedlet.

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

Varumärke eller handelsnamn

Livsmedlets beteckning bör inte förväxlas med dess **handelsnamn eller varumärke**. Handelsnamnen och varumärkena är frivilliga märkningar som inte ersätter livsmedlets beteckning. Ett registrerat varumärke kompletteras ofta med symbolen ®. Med hjälp av handelsnamn och varumärken försöker tillverkaren till livsmedlet skilja sina produkter från andra motsvarande produkter. Exempel på varumärken är Tropic och Jenkki. Exempel på handelsnamn är Pulmu, Reissumies och Ölkorv.

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

Författningar

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

5.1.1. Officiell beteckning

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

Sådana beteckningar är till exempel de beteckningar på bredbara matfetter och mjölk och mjölkprodukter, såsom ost, smör och yoghurt, som nämnts i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om en samlad marknadsordning.

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

Med jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel upphävdes en del av de nationella produktspecifika författningarna, såsom handels- och industriministeriets förordning om kött och köttvaror (138/1996), handels- och industriministeriets beslut om sammansättningen hos och påskrifter för korv (139/1996), handels- och industriministeriets beslut om glass (4/1999), handels- och industriministeriets förordning om saft och vissa liknande produkter (943/2004) och handels- och industriministeriets förordning om ost (856/2007). Begreppet korv av klass A föll till exempel således bort. Produkterna som uppfyllde kraven i de upphävda författningarna fick hållas till salu fram till den 1 juli 2014. De får säljas slut, om de tillverkats och förpackats före dagen i fråga.

EU:s system för skydd av beteckningar

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

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

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

Mer om skyddade beteckningar och produkter:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqgLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPfIq3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141>

Beteckningar och andra märkningar på arompreparat avsedda att blandas i alkoholdrycker

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

Sådana alkoholdrycker, som åstadkoms genom att man blandar arompreparat i icke smaksatt alkohol, uppfyller inte ovan nämnda krav. Påståenden som framförs i beteckningarna på, handelsnamnen på, varuslagens namn på, beskrivningarna till, märkningarna på och reklam för aromberedningar avsedda att blandas i alkoholdrycker, enligt vilka man kan åstadkomma sådana alkoholdrycker som nämns ovan genom att blanda dem i icke smaksatta alkoholdrycker, vilseleder därför konsumenten i fråga om aromberedningarnas egenskaper. Sådana hänvisningar till de alkoholdrycker som nämns i förordningen, enligt vilka man med aromberedningar kan åstadkomma en alkoholdryck av till exempel "liknande", "typ" eller "stil" måste likaså anses vilseledande (artikel 9).

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

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 78, bilaga I, delar VII, XVI och XIX; bilaga VII, delar III - IV och VI - VIII, tillägget till del VI, artiklar 80 - 121 och 230 - 232
- Kommissionens förordning (1019/2002) om saluföringsnormer för olivolja, artiklarna 3 - 6
- Kommissionens förordning (EG) nr (445/2007) om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 2991/94 om regler för bredbara fetter och rådets förordning (EEG) nr 1898/87 om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk- och mjölkprodukter, artiklarna 1 och 3
- Livsmedelslagen 23/2006 (ändring 881/2014), 54 d och e §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

- Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 vad gäller fastställandet av unionssymboler för skyddade ursprungsbeteckningar, skyddade geografiska beteckningar och garanterade traditionella specialiteter och vad gäller vissa regler om ursprung, vissa procedurregler och vissa kompletterande övergångsbestämmelser
- Kommissionens genomförandeförordning om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 123/97/EG om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 1107/96 beträffande registrering av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar enligt förfarandet i artikel 17 i förordning (EEG) nr 2081/92 (Lapin Puikula)
- EU:s officiella tidning 2008/C22 och kommissionens förordning (EG) nr 1116/2008 (Kainuun rönttönen)
- EU:s officiella tidning 2001/C235 och kommissionens förordning (EG) nr 1285/2002 (kalakukko)
- EU:s officiella tidning 2002/C102 och kommissionens förordning (EG) nr 317/2003 (karjalanpiirakka)
- EU:s officiella tidning 2008/C19 och kommissionens förordning (EG) nr 366/2009 (Lapin Poron liha)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter (597/2008)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning 1576/89/EEG
- Förordningen om alkoholdrycker och sprit (1344/1994), 4 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 251/2014 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, aromatiserade vinprodukter och om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1601/91
- Handels- och industriministeriets förordning om honung (447/2003)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel (ändring 308/2013).

5.1.2. Sedvanlig beteckning

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

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

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

Användning av en beteckning av främmande ursprung

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

Användning av en inhemsk beteckning

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

5.1.3. Beskrivande beteckning

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

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

Uttryck som beskriver sammansättningen

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

Ett livsmedel ska inte automatiskt benämnas med en beteckning som den färdiga maten har i en matlagingslärobok, såsom grytstek, bärkräm och desserttårta. Enligt vissa matlagingsrecept kan till exempel "färsbärkräm" också lagas av djuprysta bär.

Exempel Rågbröd

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

mjöl (allt enligt kvarnprocessen) av dessa och malt. Rågens procentandel av de använda spannmålsråvarorna anges på framsidan till förpackningen i samma synfält som varunamnet. För enhetlighetens skull rekommenderas uttrycket "råg x % av spannmålsråvarorna". (Mängden råg ska också anges i ingrediensförteckningen på det sätt som lagstiftningen förutsätter, dvs. i procent av de använda beståndsdelarnas sammanlagda mängd i det slutliga livsmedlet.) (Eviras anvisning 17010/2)

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

Ordet "fullkorn" används i beteckningen på ett bröd eller framhävs annars i märkningarna på förpackningen endast i fråga om sådant bröd, i vilket minst 50 % av mängden spannmålsråvaror (se exemplet rågbröd) i brödet är fullkorn till sin sammansättning. Fullkornsingrediensernas andel anges med orden "fullkorn x % av spannmålsråvarorna". (Mängden fullkorn ska också anges i ingrediensförteckningen på det sätt som lagstiftningen förutsätter, dvs. i procent av de använda beståndsdelarnas sammanlagda mängd i det slutliga livsmedlet.)

I detta sammanhang kan konstateras att man med beteckningen "fullkornsbröd" avser ett sådant bröd, i vilket man kan se hela korn. Kornen används ofta främst som dekoration och andelen hela korn kan av praktiska skäl inte vara särskilt hög. Förlederna "full" och "hel" används i många sammanhang som synonymer, även om det rör sig om två olika saker. Därför är användning av beteckningen "helkornsbröd" inte att rekommendera, eftersom den kan förväxlas med "fullkornsbröd", fastän den inte ger samma näringsmässiga gynnsamma verkan. I stället för beteckningen "helkornsbröd" kan man använda beteckningen "fröbröd" (Eviras anvisning 17025/1).

Exempel Havrepasta

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

Exempel Fyllt kex

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

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

Exempel Cider eller ciderdryck

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

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

Exempel Svampsallad och skogssvampssallad

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

Exempel Sötsaksblandning

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

Exempel Nötfärs och nötfärs av stek

Om beteckningen köttfärs av stek finns inga särskilda föreskrifter och därför tillämpas de allmänna bestämmelserna om hur ett livsmedels beteckning ska bildas på sådan köttfärs. Köttfärs av stek betraktas i Finland som en etablerad beteckning på en sådan produkt, som malts av styckat kött som motsvarar beteckningen dvs. sådana partier av slaktkroppen som (på finska) kallas stek (paisti). Som nötfärs av stek kan således säljas sådan köttfärs, som malts enkom av sådana partier av slaktkroppen som (på finska) kallas stek (paisti) och de är innanlår, ytterlår, hörnstek eller rostbiff. Under beteckningen köttfärs av gris- eller svinstek kan också säljas sådan köttfärs, som framställts av motsvarande partier av slaktkroppar av gris eller svin som köttfärs av nöstek. Om man inte vill understryka från vilket parti av slaktkroppen köttfärsen härstammar, kan köttfärsen också saluhållas som köttfärs, såsom köttfärs av nöt (Eviras anvisning 17062/1).

Exempel Kött versus köttberedning

Om en produkt som innehåller nötkött och svinkött till exempel innehåller andra ingredienser än enbart kött, såsom salt, vatten och stabiliseringsmedel, ska beteckningen "nöt- och svinköttsberedning" användas om produkten (Eviras anvisning 17011/2). Produkten får inte kallas en "osmaksatt" köttprodukt (såsom kött för karelsk stek, lövbiff av nöt), utan av beteckningen eller i samband med beteckningen ska tydligt framgå att det rör sig om en beredning.

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

Om endast en aromgivande ingrediens tillsätts i honungen, kan beteckningen 'Honung och ingrediensen' användas under förutsättning att bägge märkts ut med samma teckengrad.

Om något annat än en aromgivande ingrediens eller fler än en ingrediens tillsätts i honungen, används benämningen 'Honungsprodukt*' som vid behov kan kompletteras med t.ex. 'med ...smak' (Eviras anvisning 17008/2).

Tabell 1. Exempel på hur en produkt som innehåller honung och andra ingredienser ska benämnas

| I honungen har tillsatts | Livsmedlets beteckning |
|---------------------------------|--|
| Jordgubbsarom | Honung och jordgubbsarom (eller honung & jordgubbsarom) |
| Jordgubbar eller jordgubbsjuice | Honung och jordgubbar (eller honung & jordgubbar) |
| Kostfiber | Honungsprodukt |

Exempel Linkross versus Krossat linfrö

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

Beteckningen "krossat linfrö", "malet linfrö" eller "valsat linfrö" kan användas på sådana produkter, i vilka linfrönas struktur förändrats genom krossning, malning eller valsning utan att produktens näringsinnehåll förändrats. Dessa produkter har en genomsnittlig fetthalt på 20 - 40 % (Eviras anvisning 17009/1).

Exempel Blåbärssoppa

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

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

Exempel Citronpeppar

Om en kryddblandning innehåller rikliga mängder salt, t.ex. 40 % av produktens vikt, rör det sig om ett kryddsalt och det ska framgå av beteckningen på livsmedlet. Beteckningen "Citronpeppar" på sådant kryddsalt vilseleder konsumenten i fråga om livsmedlets sammansättning, eftersom

konsumenten utgående från den benämningen inte förväntar sig att rikliga mängder salt använts i produkten. Som beteckning på ett sådant livsmedel ska användas en beteckning som beskriver sammansättningen eller användningsändamålet såsom "Citronpepparsalt", varvid de ingredienser som främst använts i produkten framgår av beteckningen.

Exempel Vaniljkex

"Vaniljkex" bör inte användas som beteckning på ett fyllt kex, om kexet inte innehåller vanilj eller naturidentisk vaniljarom utan smaken åstadkommit enbart med hjälp av syntetiska aromer (vanillin, etylvanillin). Som beteckning på ett sådant fyllt kex ska användas ett mer precist uttryck såsom "Fyllt kex med vaniljsmak".

Exempel Energidryck

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

Beteckningar på produkter som efterliknar mjölkprodukter

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

Med mjölkprodukter avses enkom produkter som framställts uteslutande av mjölk (såsom grädde, smör, ost och yoghurt) och i vilka ingen beståndsdel i mjölken helt eller delvis ersatts med t.ex. vegetabiliskt fett. I märkningar på och i reklam för eller i presentation av andra än dessa mjölkprodukter får inte användas påståenden, uttryck eller antydningar om att det rör sig om en mjölkprodukt. Uttryck som "yoghurtliknande", "av osttyp", "ostliknande" etc. är således inte tillåtna. (Undantag är vissa med kommissionens beslut 88/566/EEG för enskilda medlemsländer tillåtna produktnamn, vilkas exakta karaktär man känner till på grund av att de traditionellt använts. Sådana svenskspråkiga produkter är kakaosmör, jordnötssmör, smörgåskex, smörsopp och smörgåstårter. Det är också skäl att lägga märke till det tillåtna svenskspråkiga undantaget "kokosmjölk", vars finskspråkiga motsvarighet "kookosmaito" således också kan användas.

Enligt artikel 3 stycke 1) i Kommissionens förordning (EG) nr 445/2007 får beteckningen "smör" också användas för sådana sammansatta produkter, i vilka smör utgör en väsentlig beståndsdel i den mening som avses i artikel 2 stycke 3 i förordning (EEG) nr 1898/97, om slutprodukten innehåller minst 75 % mjölkfett och har tillverkats helt och hållet av smör enligt definitionen av smör i del A stycke 1 i bilagan till förordning (EG) nr 2991/94 och de övriga ingredienser som anges i denna beskrivning. Enligt artikel 3 stycke 2) i Kommissionens förordning (455/2007) får beteckningen "smör" användas för sammansatta produkter som innehåller mindre än 75 % men minst 62 %

mjölkfett, om de övriga krav som anges i punkt 1 är uppfyllda och om produktens beteckning innehåller formuleringen "beredning av smör".

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

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

Exempel En beredning som påminner om mognadslagrad ost

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

Exempel En beredning som påminner om smältost

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

Exempel En beredning som påminner om mjölk

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

Exempel "Grekisk yoghurt" eller "Turkisk yoghurt" som tillverkats i Finland

"Grekisk yoghurt" (eller "Turkisk yoghurt") betraktas som en mjölkprodukt, yoghurt, som till sin sammansättning och smak påminner om den yoghurt som allmänt tillverkas och äts i landet i fråga. Vid tillverkning av yoghurten har använts en mikrobodling, ett syrningsmedel, som ger yoghurten i landet i fråga dess typiska karaktär.

Uttryck som beskriver användningsändamålet

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

Exakt beteckning

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

Exempel Beteckningen "vilt"

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

Exempel "Vildsvinskött"

*Försäljning och marknadsföring av vildsvinskött under benämningen "vidsvinskött" förutsätter att det rör sig om kött av ett sådant vildsvin, som är avkomling till sådana vildsvin, som inte korsats med tamsvin som används för vanlig köttproduktion. Evira har fått veta att det från Sydamerika, USA, Australien och Nya Zeeland införs sådant svinkött, som vilseledande kallas "vildsvinskött". Det rör sig ändå inte nödvändigtvis om europeiskt vildsvin (*Sus scrofa scrofa*), utan om en förvildad stam av tamsvin (*Sus scrofa domestica*) som emigranter i tiderna tagit med sig och som levt fria i naturen. Som beteckning på kött av ett förvildat tamsvin ska användas uttrycket svinkött som för tankarna till tamsvin. För att skilja köttet från kött av vanligt tamsvin kan i samband med beteckningen ändå anges att det rör sig om en förvildad eller frilevande stam. På kött från uppfödda vildsvin ska i samband med försäljning och marknadsföring användas beteckningen *kött från uppfött vildsvin*. (Eviras anvisning 17063/1).*

5.1.4. Hur formen eller bearbetningen framgår av livsmedlets beteckning

Av livsmedlets beteckning ska framgå dess form, såsom dess fysikaliska form eller särskild bearbetning som det undergått, såsom malning, frystorkning, koncentrerung eller rökning, i sådana fall då sådan information ska anses viktig med tanke på köparen (t.ex. makaron / bandmakaron, kryddpeppar / malen kryddpeppar eller apelsinjuice / apelsinjuicekoncentrat).

Andra bestämmelser om angivandet av form, bearbetning eller rentav icke bearbetning ska beaktas i livsmedlets beteckning eller i samband med denna. Av märkningarna på en frysvara ska till exempel framgå att livsmedlet är nedfrost (mer om detta i punkt 6.1). Att vattnet bearbetats ska angivas på förpackningen till förpackat vatten, om vattnet bearbetats så, att dess fysikaliska, kemiska eller mikrobiologiska egenskaper ändrats. Förpackningen till kolsyre-fritt mineralvatten ska förses med märkningen "utan kolsyra".

Exempel på ny information som ska åtfölja livsmedlets beteckning och som regleras av artikel 17 i och bilaga VI till livsmedelsinformationsförordningen är:

- "tillsatt vatten", om mängden tillsatt vatten i den färdiga produkten överstiger 5 vikt-%, då det rör sig om köttprodukter och köttberedningar som har formen av styckningsdel, stek, skiva, portion eller slaktkropp. Samma regler tillämpas på fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter som har formen av styckningsdel, stek, skiva, portion, filé eller hel fiskeriprodukt. På livsmedel av typen korv, blodpalt, köttfärslimpa, kött-/fiskpatéer, kött-/fiskbullar förutsätts inte någon sådan märkning, eftersom konsumenten förväntar sig att vatten används vid tillverkningen.

- förekomsten av proteiner och proteinernas ursprung ska anges, om köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter innehåller tillsatta proteiner som sådana, hydrolyserade proteiner inbegripna, som härstammar från olika djurarter.
- tydligt omnämnande om den ingrediens, som konsumenten förväntar sig ska ingå eftersom den normalt används eller ingår naturligt, men som helt eller delvis ersatts med någon annan ingrediens: a) i omedelbar närhet av produktens beteckning och b) med en teckenstorlek där x-höjden är minst 75 % av produktbeteckningens teckenstorlek och inte mindre än den minsta teckenstorlek som krävs (= 1.2 mm).
- "sammanfogade bitar av kött" och "sammanfogade bitar av fisk" på köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter som kan ge intryck av att vara en hel kött- eller fiskbit, men som i själva verket består av olika delar som satts samman med hjälp av andra ingredienser, såsom livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymmer, eller på något annat sätt.

Exempel "Rökt" och "med röksmak"

Evira anser att vi inte har några skäl att avvika från tolkningen man gjort i Sverige. Ett livsmedel, i vilket rökarom tillsatts enbart genom inblandning, injicering, doppning, pensling eller någon annan motsvarande metod, får inte marknadsföras som rökt. I sådana fall kan man använda uttrycket "med röksmak" eller något annat motsvarande uttryck. Ett livsmedel som gått igenom en rökningsprocess, rök åstadkommen med rökaromer inbegripna, är ett tecken på att livsmedlet är rökt. Det återstår att se om denna tolkning kommer att bestå, då EU:s aromarbetsgrupp behandlar rökningen av livsmedel med rökaromer.

Exempel Hamburgare

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

Beteckningen "baconhamburgare" kan användas endast på sådana klivna fallor, mellan vilka det utöver bacon ligger en biff tillverkad av köttfärs. Beteckningen "baconhamburgare" vilseleder konsumenten, om produkten endast innehåller bacon (saltat eller rökt sidfläsk), men inte alls någon köttfärsbiff.

Exempel Skinka och skinkberedning eller skinkpålägg

Beteckningen "skinka" kan användas endast på en sådan helköttprodukt, i vilken det utöver skinka använts endast salt, vatten, kryddor och glukos/stärkelsesirap som smakavrundare jämte tillåtna tillsatser. Om produkten utöver det innehåller köttprotein, andra proteinberedningar eller andra bindemedel (fiberprodukter och modifierad stärkelse) ska beteckningen "skinkberedning" eller "skinkpålägg" användas.

Exempel Bärpulver

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

5.1.5. Livsmedlets beteckning – mängden av en ingrediens

Om en ingrediens eller ingredienskategori i ett livsmedel nämns i livsmedlets beteckning eller om konsumenten vanligen förknippar en ingrediens med livsmedlets beteckning, är det obligatoriskt att ange ingrediensens mängd (beaktande undantagen). Ingrediensens mängd anges för hela livsmedlet, inte för den sammansatta ingrediensen det innehåller. På jordgubbsgräddglass ska till exempel mängden jordgubbar som jordgubbsberedningen som använts i glassen innehåller anges för hela glassen. På köttfärspizza ska mängden köttfärs anges. På Janssons frestelse ska mängden fisk anges.

Livsmedelssäkerhetsverket Eviras anvisningar

På Livsmedelssäkerhetsverket Eviras webbplats har sammanförts fler anvisningar om hur ett livsmedel benämns:

- Eviras anvisning 17055/1. Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna
- Eviras anvisning 17052/1. Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden
- Eviras anvisning 17027/3. Hur mängden av en beståndsdel anges
- Eviras anvisning 17049/2. Anvisning om tillsynen över skyddade beteckningar på livsmedel (på finska)
- Eviras anvisning 17062/1. Beteckningen "köttfärs" och "köttfärs av stek" på livsmedel (på finska)
- Eviras anvisning 17009/1. Benämningen "linkross" eller "linfrökross" för livsmedel
- Eviras anvisning 17008/2. Användning av benämningen "honung"
- Eviras anvisning 17011/2. Rekommenderade beteckningar på vissa tillagade köttberedningar (på finska)
- Eviras anvisning 17010/2. Rekommendation om hur beteckningen "rågbröd" ska användas och hur råghalten ska anges (på finska)
- Eviras anvisning 17025/1. Rekommendation om användning av ordet "fullkorn" i namnet på bröd eller framhävande av detta ord i påskrifterna på förpackningen och om angivande av fullkornshalten
- Eviras anvisning 17063/1. Anvisning om saluhållande och marknadsföring av vildsvinskött (på finska).

Övriga anvisningar

- Handels och industrins rekommendation om handelsbeteckningar för julskinkor och om vissa märkningar på förpackningarna 10.10.2005, Livsmedelsindustrin r.f., Dagligvaruhandeln r.f.
http://www.pty.fi/fileadmin/pty_tiedostot/suositykset_ja_ohjeet/Joulukinkkusuositus.pdf

5.2. Ingrediensförteckningen

| | |
|-----------|--|
| Finska: | *ainesosaluettelo *valmistus- ja lisäaineet *aineosat *ainesosat *ainekset |
| Engelska: | *the list of ingredients *ingredients *substances |

Ingrediensförteckningen anger vilka ingredienser som använts vid framställning av livsmedlet. Tillverknings- och tillsatsämnen åtskiljs inte i skilda kategorier utan alla ingredienser anges som en helhet i fallande viktordning enligt tillverkningsstidpunkten, såsom nedan sägs.

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

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2 (stycke 2 f, t) 16 (stycke 4), artikel 18 – 22 och bilaga II och VI - VII
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om processhjälpmedel i livsmedel 1020/2011, 2 §.

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.4.2 och 2.7.

5.2.1. Ingredienser

Med en "ingrediens" avses varje ämne eller produkt, inklusive aromer, livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer, och varje beståndsdel i en sammansatt ingrediens som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och som finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form; restprodukter ska inte anses vara ingredienser (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 2, stycke 2 f).

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

- tillverkningsämnen
- medlen som förbättrar livsmedel (tillsatserna, aromerna och enzymerna)
- näringstillsatserna (såsom tillsatta vitaminer och mineralämnen)
- ingredienserna som innehåller nanomaterial.

Tillverkningsämnena anges med livsmedlets beteckning enligt principerna som framgår av punkt 5.1. Hur tillsatser anges behandlas i punkt 5.2.1.7 och berikningen av livsmedel i punkt 5.3.

Om livsmedlen för vilka ingredienserna inte behöver anges eller när ingredienserna i livsmedel lämnas onämnda berättas nedan. **Lättnaden gäller inte ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans. De ska alltid anges.**

5.2.1.1. Livsmedel, för vilka ingredienserna inte behöver anges

Följande livsmedel behöver inte förses med någon ingrediensförteckning:

- färska bär, färsk frukt, färska grönsaker och färsk svamp, som inte skalats, styckats eller behandlats på något annat motsvarande sätt
- livsmedel som består av enbart en ingrediens (såsom rått kött; kaffe och te), om beteckningen på livsmedlet är den samma som namnet på ingrediensen eller beteckningen tydligt anger vilken ingrediens det rör sig om. Det samma gäller ättika som framställts genom jäsning och i vilken det inte tillsatts några andra beståndsdelar
- grädde och syrad mjölkprodukt, i vilken det inte tillsatts några andra mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar än de som är nödvändiga med tanke på tillverkningen
- smör som innehåller enbart mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar
- mognadslagrad ost (smältost undantagen) som innehåller enbart mjölkprodukter, enzymer, mikrobodlingar och salt
- färskost som innehåller enbart mjölkprodukter, enzymer eller mikrobodlingar
- kolsyrat vatten, om det av beteckningen framgår att kolsyra tillsatts i vattnet
- drycker som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol, om inte annat sägs på annat håll i lagstiftningen.

5.2.1.2. Ämnen som inte betraktas som ingredienser

Följande ämnen, som inte betraktas som ingredienser, behöver inte anges i ingrediensförteckningen (Undantag från detta är ändå ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans, punkt 5.2.1.3):

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

Se även vad som i punkt 5.2.3 sägs om uppspjälkning av en sammansatt ingrediens.

Inverkan kan bedömas till exempel utgående från mängden som används.

- En tillsats och ett enzym som använts som processhjälpmiddel

- Med processhjälpmedel avses ämnen som inte konsumeras som egentliga livsmedel, men som avsiktligt används i ett visst teknologiskt syfte vid bearbetning eller processning av råvaror, livsmedel eller ingredienser i livsmedel och som själva eller i form av derivater av sig själva oavsiktligt kan förekomma i slutprodukten i form av en tekniskt oundviklig rest, som inte utgör någon hälsorisk och som inte har någon teknologisk inverkan på slutprodukten. Sådana ingredienser är till exempel enzymet pektinas som används vid framställning av juice och som bryter ned pektinet och bättre separerar juicen från mäskan.
- Bärare och ämnen, som inte är livsmedelstillsatser, men som används på samma sätt och i samma syfte som bärare i mängder som är absolut nödvändiga.
 - Det förutsätter att mängden ämne inte är betydande och inte heller i övrigt har någon teknologisk inverkan.
 - Bärarna regleras av Europaparlamentets och rådets förordning 1333/2008 (bilaga I och III). Sådana är till exempel ett ämne som använts som upplösare eller bärare av en tillsats eller arom i avsikt att underlätta användningen.
- Ämnen som kvarstår i den färdiga produkten, om än i förändrad form, och som inte är livsmedelstillsatser, men som används på samma sätt och i samma syfte som processhjälpmedel. Sådana ingredienser är till exempel det socker som tillsätts i bröd i en mängd under 2 % för att aktivera jästen eller det fett som används för smörjning av formar vid bakning.
- Vatten
 - om vattnet i tillverkningsprocessen använts enbart för att återställa en koncentrerad eller torkad ingrediens; eller
 - om det rör sig om ett flytande medium som inte normalt konsumeras.

5.2.1.3. Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans och märkningar om dem

Ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans (tidigare kallade beståndsdelarna som orsakar överkänslighet) och som ska anges i märkningarna på förpackningen, räknas upp nedan. Enligt författningarna ska endast de ingredienser som nämnts i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen anges. De tidigare förteckningarna över kryddor och tillsatser som eventuellt orsakar överkänslighet används inte längre.

Ämnena som orsakar allergi och intolerans anges i ingrediensförteckningen enligt de allmänna bestämmelserna (artikel 18, stycke 1) så, att namnet på ämnet och produkten som räknats upp i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen tydligt nämns.

Livsmedlen som tillverkats av ämnen och produkter som orsakar allergi och intolerans ska således anges, tillsatser, aromers och enzyms tillsatsämnen och bärare, lösningsmedel, carry over -tillsatser (tillsatser som kommer med en sammansatt ingrediens och som inte har någon inverkan som tillsats i slutprodukten) och tillsatser som använts som processhjälpmedel och ämnen som använts på samma sätt som processhjälpmedel inbegripna.

Som ingredienser i allmänhet ska också ämnena och produkterna som orsakar allergi och intolerans anges med en livsmedelsbeteckning som exakt specificerar ingrediensen (tillåtna gruppnamn undantagna.) Gruppnamnet "vetemjöl" innebär till exempel endast obehandlat vetemjöl och därför skall veteproteinet, veteglutenet, veteproteinhydrolysatet och glutenhydrolysatet anges med sina egna namn.

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

spannmål som innehåller gluten dvs. vete (såsom spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag:

- vetebaserad glukossirap, dextros inberäknad, och produkter tillverkade av dessa, om behandlingen som krävs för tillverkning av dem inte ökar den allergiframkallande inverkan som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet bedömt för den ursprungliga produkten
- vetebaserade maltodextriner och produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergicitet som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet har fastställt för den produkt de härrör från
- kornbaserad glukossirap
- spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, jordbruksalkohol inberäknad.

kräftdjur och produkter därav**ägg och produkter därav****fisk och produkter därav**

med följande undantag

- fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat
- fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.

jordnötter och produkter framställda därav**sojaböner och produkter därav**

med följande undantag

- fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett och produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergicitet som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet har fastställt för den produkt de härrör från
- naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojaböner
- fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja
- fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.

mjök och produkter därav (laktos inbegripen)

med följande undantag

- vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol
- laktitol.

nötter: mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), macadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) och produkter därav

med följande undantag

- nötter som används för framställning av alkoholdestillat, jordbruksalkohol inberäknad.

selleri och produkter framställda därav**senap och produkter framställda därav**

sesamfrön och produkter framställda därav

svaveldioxid och sulfit i koncentrationer som totalt överstiger 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.

lupiner och produkter framställda därav

blötdjur och produkter framställda därav

Exempel

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

Kokosnöten är *till exempel* en frukt från kokospalmen. Botaniskt är den en slags stenfrukt som inte räknas som någon egentlig nöt.

Hur ämnena och produkterna som orsakar allergi och intolerans framhävs i ingrediensförteckningen

Ingredienserna som orsakar allergi och intolerans anges i allmänhet i ingrediensförteckningen och därför ska inga extra märkningar, såsom "innehåller vete, ägg" användas (undantagen nedan).

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

Till exempel, då en ingrediens i ett livsmedel är en mjölblandning (som i ingrediensförteckningen kan anges med gruppsnamnet "mjöl"), ska ämnena som orsakar allergi framhävas inom parentes efter det, såsom ...mjöl (**vete, korn och råg**). Då räcker det inte att enbart gruppsnamnet anges.

Obs. Om gluten tillsätts som en ingrediens, ska dess ursprung tydligt anges, såsom ...gluten (**vete**) eller **vetegluten**.

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

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

Undantag: en ingrediens ursprung behöver inte anges, om det

- nämnts i livsmedlets beteckning (exempel: mandelaromen i en "kaka med mandelsmak" kan anges enbart som arom)
- allmänt förknippas med ett visst ursprung.
 - Mjolkprodukter som ost, grädde, smör och yoghurt hänvisar till exempel tydligt till mjölkens ursprung. Vassle och kasein är däremot inte lika tydligt en mjölkprodukt för

konsumenten och därför ska deras ursprung anges i samband med mjölken, såsom vassle (**mjölk**) och kasein (**mjölk**). **Vetemjöl** och **lax** hänvisar till exempel tydligt till deras ursprung (vete och fisk) och därför förutsätts inte att deras ursprung separat framhävs.

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

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

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

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

Om **till exempel** en livsmedelsförpacknings eller livsmedelsbehållares största yta är mindre än 10 cm², kan ingrediensförteckningen lämnas bort på etiketten eller förpackningen (informationen om ingredienserna ska tillhandahållas på något annat sätt). Om en produkt till exempel innehåller allergiframkallande ämnen, ska den förses med märkningen "innehåller" åtföljd av namnet på ämnet eller produkten som orsakar allergi.

En dryck som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol och som innehåller ämnen som upptagits i förteckningen över ingredienser som orsakar allergi och intolerans eller härstammar från sådana ämnen ska **till exempel** förses med märkningen "innehåller" och i omedelbar närhet av den ska nämnas ingrediensens namn, som anger ingrediensens vegetabiliska eller animaliska ursprung.

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

- ska också sådana ämnen, som inte betraktas som ingredienser och därför inte hade behövt anges i ingrediensförteckningen, anges, om de innehåller ett ämne eller en produkt som orsakar allergi och intolerans eller härstammar från sådana ämnen. Detta gäller tillsatsers och aromers bärare och lösningsmedel, ämnen som använts som processhjälpmedel och s.k. carry over -tillsatser som kommit med ingredienser
- ska ingredienser som anges med gruppnamnet kompletteras med namnet på den ingrediens som orsakar allergi och intolerans som anger ingrediensens vegetabiliska eller animaliska ursprung (såsom **vetestärkelse**)
- ska, även om sammansatta beståndsdelar i vissa fall inte behöver utredas, av ingredienserna i dem trots det alltid anges ingredienserna som orsakar allergi och intolerans och ingredienserna som härstammar från sådana så, att namnet på ingrediensen som orsakar allergi och intolerans tydligt nämns, såsom emulgeringsmedlet **sojalecitin** (inte E 322) som använts i choklad

Tillsatser som orsakar allergi och intolerans ska anges med sitt namn, inte med E-numret, såsom

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

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

- livsmedel som förpackats, betraktats som förpackade på säljstället
- förpackningarna till livsmedel som framställts som elevarbete i en yrkesskola eller annan motsvarande läroinrättning och som saluhålls där
- små förpackningar, där största ytan är mindre än 10 cm²
- etikettlösa, outplånligt märkta returflaskor av glas
- på förpackningarna till livsmedel som framställts i privathushåll eller gårdsbruk och som saluhålls tillfälligt under basarer eller andra motsvarande evenemang (eller så ska informationen tillhandahållas på något annat sätt).

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

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

I sådana fall

- a) då det inte är möjligt att tvätta hela produktionslinjen med vatten och
- b) då rester av allergiframkallande material, trots annan omsorgsfull rengöring, påvisats analytiskt eller sensoriskt eller sporadiskt påträffats antingen i egenkontrollen eller också i den tillsyn, som myndigheterna utövar,

kan företagaren överväga att ange resterna med en separat märkning, såsom "kan innehålla små mängder xxx". Vi rekommenderar att varningen inriktas så noggrant som möjligt just på allergenen, såsom nötter med sina egna namn.

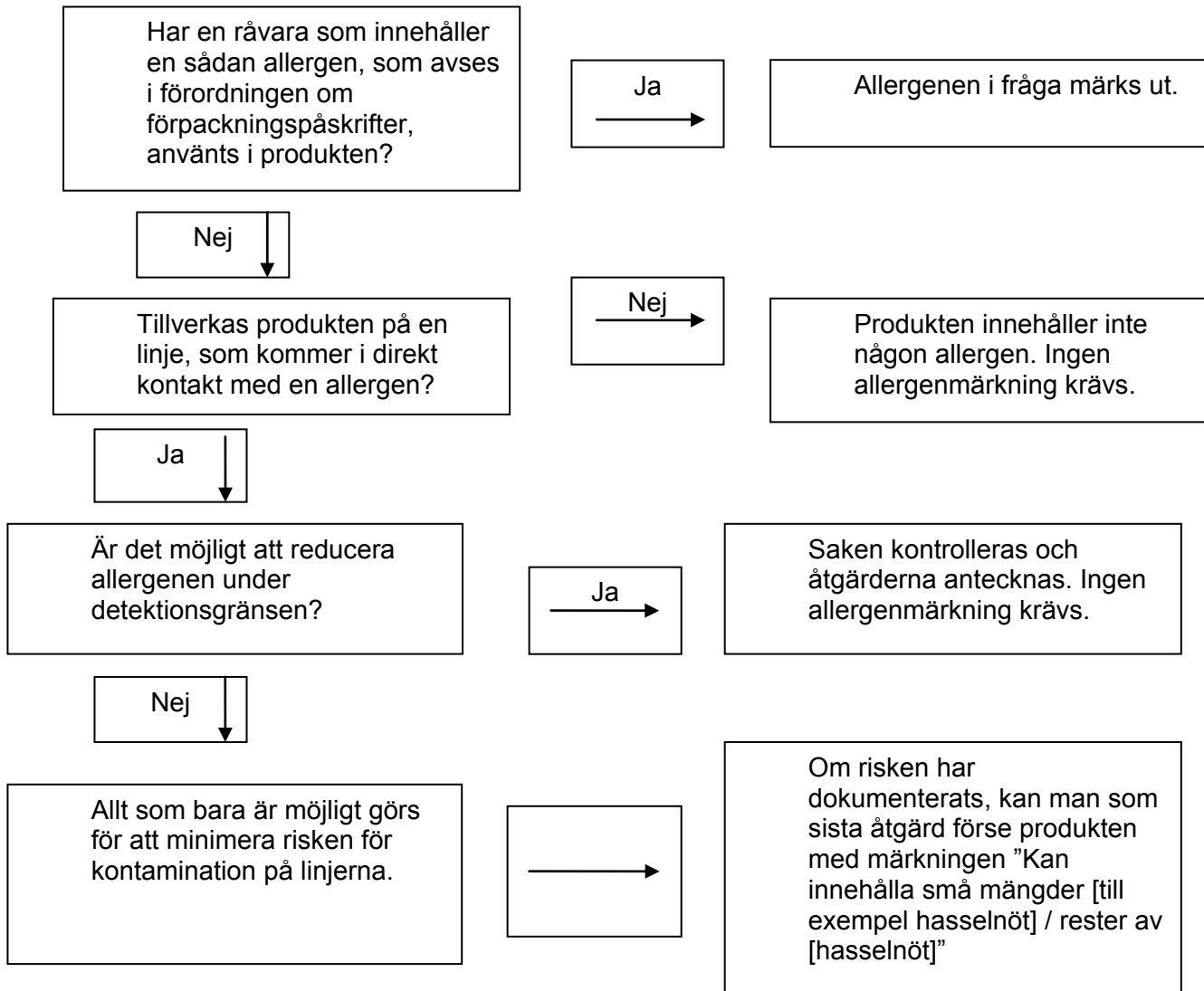
Märkningen "kan innehålla små mängder xxx" bör aldrig användas som en ursäkt för bristande hygienisk praxis eller usel kvalitetssäkring. Användningen ska begränsas enbart till ovan nämnda fall efter att allt som bara är möjligt gjorts för att eliminera kontaminationsrisken på produktionslinjen.

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

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

Vid bedömning av hur nödvändig märkningen är kan man ta följande modell för

beslutsfattandet som hjälp:



Lagstiftningen förutsätter inte att *restmärkningarna om allergi* framhävs i märkningarna på förpackningen. Om någon ändå vill framhäva saken, kommer Livsmedelssäkerhetsverket Evira inte att ingripa i saken.

Europeiska kommissionen kommer att anta en genomförandeakt, som reglerar eventuell och oavsiktlig förekomst av ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans i livsmedel (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 36 stycke 3 a).

Om ämnen och produkter som orsakar allergi och intolerans berättas också i punkt 4.8 - 4.9.

5.2.1.4. En koncentrerad eller torkad ingrediens

En koncentrerad eller torkad ingrediens kan anges i ingrediensförteckningen

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

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

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

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

- enligt fäskvikten dvs. den vikt, som ingrediensen hade före koncentrerings- eller torkningen, om ingrediensen återställs i sin ursprungliga form under tillverkningen genom att vatten tillsätts. Livsmedlets ingrediensförteckning ska då kompletteras med ett relevant uttryck, såsom "ingredienser i återställd produkt" eller "ingredienser i ätfärdig produkt". Exempel på det är torkade soppingredienser, som återställs då soppan tillreds.

5.2.1.5. Nanomateria som ingrediens

Enligt artikel 2, stycke 2 t) i livsmedelsinformationsförordningen avses med "konstruerat nanomaterial" avsiktligt tillverkat material som har en eller flera dimensioner i storleksordningen 100 nm eller mindre eller som består av åtskilda funktionella delar, antingen i sitt inre eller på ytan, varav många har en eller flera dimensioner i storleksordningen 100 nm eller mindre. Storleken på det tillverkade nanomaterialets strukturer, agglomerat och aggregat kan vara i en storleksordning över 100 nm, men behåller egenskaper som är utmärkande för nanonivån.

Egenskaper som är utmärkande för nanonivån inbegriper:

de egenskaper som avser de stora särskilda ytorna hos materialet i fråga, och/eller

ii) särskilda fysisk-kemiska egenskaper som skiljer sig från egenskaperna hos samma materials icke-nanoform.

Ett livsmedel som innehåller konstruerade nanomaterial eller består av sådana kan också vara ett nytt livsmedel.

Ingredienserna som innehåller konstruerat nanomaterial ska vanligen tydligt anges i ingrediensförteckningen. Namnet på sådana ingredienser ska åtföljas av ordet "nano" inom parentes. Det förekommer ändå undantag till detta och de framgår av rutan nedan.

2.7 Ingrediensförteckning (artikel 18 och 20)

2.7.1 Borde konstruerade nanomaterial anges

i ingrediensförteckningen? Förekommer undantag till detta?

Konstruerade nanomaterial behöver inte anges i ingrediensförteckningen, då deras form är någon av följande delar av ett livsmedel:

- **Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer:**

- som förekommer i livsmedlet uteslutande för att de ingår i en eller flera ingredienser i det aktuella livsmedlet i enlighet med den "carry over"-princip som avses i artikel 18 stycke 1 a och b i förordning (EG) nr 1333/2008,
- och inte har någon teknisk funktion i den färdiga varan eller
- som används som processhjälpmedel.

- **Bärare och ämnen**, som inte är livsmedelstillsatser, men som används på samma sätt och i samma syfte som bärare i mängder som är absolut nödvändiga.

- **Ämnen som kvarstår i den färdiga produkten, om än i förändrad form, och som inte är livsmedelstillsatser, men som används på samma sätt och i samma syfte som processhjälpmedel.**

(Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas)

5.2.1.6. Vissa ingrediensers kategorinamn

För vissa ingredienser kan användas deras kategorinamn (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 18, bilaga VII, del A – B). I kapitlet 5.2.1.7 behandlas hur tillsatser och aromer anges.

Om man vill använda kategorinamn, ska de anges i ingrediensförteckningen i fallande storleksordning efter kategorinamnets totalvikt. Exempel på sådana kategorinamn finns i tabell 1. I vissa fall är det än då obligatoriskt att ange i ingrediensen mer noggrant (ingredienser som orsakar allergi och intolerans och framhäande av en ingrediens).

Ingrediensers kategorinamn får inte kombineras. Exempel på en sådan kategori är "kryddor och aromer", där två kategorier ingredienser "kryddor" och "aromer" kombinerats.

Efter namnet på vardera kategorin ingredienser ska anges vilka ingredienser som ingår i kategorin så, att konsumenten begriper vilken ingrediens som ingår i kryddorna och vilken som ingår i aromerna.

Animaliska fetter och vegetabiliska fetter anges med sina egna kategorinamn och samtidigt ska anges om det rör sig om fett eller olja. Utöver det ska också en eventuell härdning anges. Omedelbart efter det vegetabiliska fett eller den vegetabiliska oljan under kategorinamnet ska följa en förteckning över det vegetabiliska ursprunget som kan åtföljas av orden "i varierande proportion", såsom "härdat vegetabiliskt fett (rybs, solros) i varierande proportion". Fett eller olja av animaliskt ursprung ska kompletteras med antingen prefixet "animaliskt/animalisk" eller en hänvisning till särskilt animaliskt ursprung, såsom fiskolja.

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

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

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

Bland ingredienserna som anges med sitt kategorinamn uppräknas vissa sådana beredningar, som består av flera ingredienser, såsom ost (se punkt 5.2.1.1) eller basmassa till tuggummi. Sådana livsmedel behöver inte spjälkas upp i sina ingredienser, utan de kan

anges enbart med sina kategorinamn i ingrediensförteckningen, om det till exempel för en osts del i livsmedlets beteckning eller i presentationen av livsmedlet inte hänvisas till en viss typ av ost.

Det räcker ändå inte med kategorinamnet, om ingrediensen som anges med kategorinamnet innehåller en sådan ingrediens, som orsakar allergi och intolerans, som inte framgår av kategorinamnet. Exempel på sådana är kategorinamnen "stärkelse" och "modifierad stärkelse", som ska kompletteras med en hänvisning till ingrediensens vegetabiliska ursprung (såsom "kornstärkelse" och "modifierad vetestärkelse"), om en råvara som innehåller gluten använts vid framställning av ingrediensen.

Tabell 2. Exempel på hur vissa kategorinamn används.

| Livsmedlets beteckning | Kategorinamn |
|------------------------|--------------------------------------|
| rybsolja, solrosolja | vegetabiliska oljor (rybs, solros) |
| härdad rybsolja | härdad vegetabilisk olja (rybs) |
| nöt- och svinfett | animaliskt fett |
| majsstärkelse | stärkelse* |
| edamerost | ost |
| farinsocker | socker** |
| kryddpeppar, mejram | kryddor (eller kryddblandning)*** |

- * Kategorinamnet "stärkelse" ska som ovan nämndes kompletteras med en hänvisning till ingrediensens vegetabiliska ursprung.
- ** Kategorinamnet "socker" används enbart om sackaros, de övriga anges med sina egna benämningar, såsom fruktos eller fruktsocker.
- *** Om den sammanlagda mängden kryddor överstiger 2 %, ska de anges med sina egna namn.

5.2.1.7. Tillsatser och aromer

Tillsatser

Tillsatser anges med kategorinamnet som anger användningsändamålet kompletterat med tillsatsens eget namn eller E-nummer. Ett undantag till detta är kategorinamnet "modifierad stärkelse", i samband med vilket det inte är obligatoriskt att ange det individuella namnet eller E-numret.

Ingredienserna som orsakar allergi och intolerans ska ändå alltid anges med sitt eget namn (punkt 5.2.1.3). Tillsatserna som märkts med bokstaven y i Eviras nyckel till E-koderna behöver däremot inte anges med sitt namn, eftersom de inte ingår i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen. I bilaga VII del C till livsmedelsinformationsförordningen finns en förteckning över tillsatsernas kategorinamn. Tillsatsernas namn och identifikationsnummer (E-nummer) framgår av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser (kodifierad version).

Exempel

konserveringsmedel (E 202)
eller:
konserveringsmedel (kaliumsorbat)

I samma ingrediensförteckning kan användas såväl E-nummer som tillsatsernas namn. Vi rekommenderar ändå att ettdera sättet används så, att för växling undviks. (Ett undantag till detta är tillsatserna som orsakar allergi och intolerans, som alltid ska anges med sitt eget namn (såsom sojalecitin) och inte med E-numret.)

Exempel

konserveringsmedel (E 202),
surhetsreglerande medel (citronsyra)

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

Exempel

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

Om en tillsats ingår i fler än en kategori, avgör tillsatsens primära användningsändamål kategorinamnet. Ett exempel på det är askorbinsyran (E 300), som utgående från användningsändamålet kan ingå i tre olika tillsatskategorier.

Exempel

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

Kategorinamnet avgörs allt enligt det för vilket ändamål den som tillverkat livsmedlet använt tillsatsen i fråga. Om en ingrediens således ingår i flera kategorier, ska den kategori, som motsvarar ingrediensens primära uppgift i livsmedlet i fråga, anges.

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

Mer om detta i punkt 5.16.

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

- Sunset yellow (E 110) (*)
- Kinolingult (E 104) (*)
- Karmosin (E 122) (*)
- Allurarött (E 129) (*)
- Tartrazin (E 102) (*)
- Ponceau 4R (E 124) (*)

(*) med följande undantag

- a) livsmedel, där färgämnet eller färgämnen används för hälsomärkningar eller andra märkningar på livsmedel eller för stämpling eller dekorationsfärgning av äggskal
- b) drycker, som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol.

Hur sötningsmedel används har förklarats i punkt 5.15.

Aromer

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

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

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

Med "rökarom" avses en produkt som framställts genom fraktionering och rening av kondenserad rök, vilket ger primära rökkondensat, primära tjärfraktioner och/eller rökaromderivat.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 18 – 22 och bilaga II, VII
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzym
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsetser
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1321/2013 om upprättande av unionsförteckningen över godkända rökaromprimärprodukter för användning som sådana i eller på livsmedel och/eller för framställning av rökaromderivat.

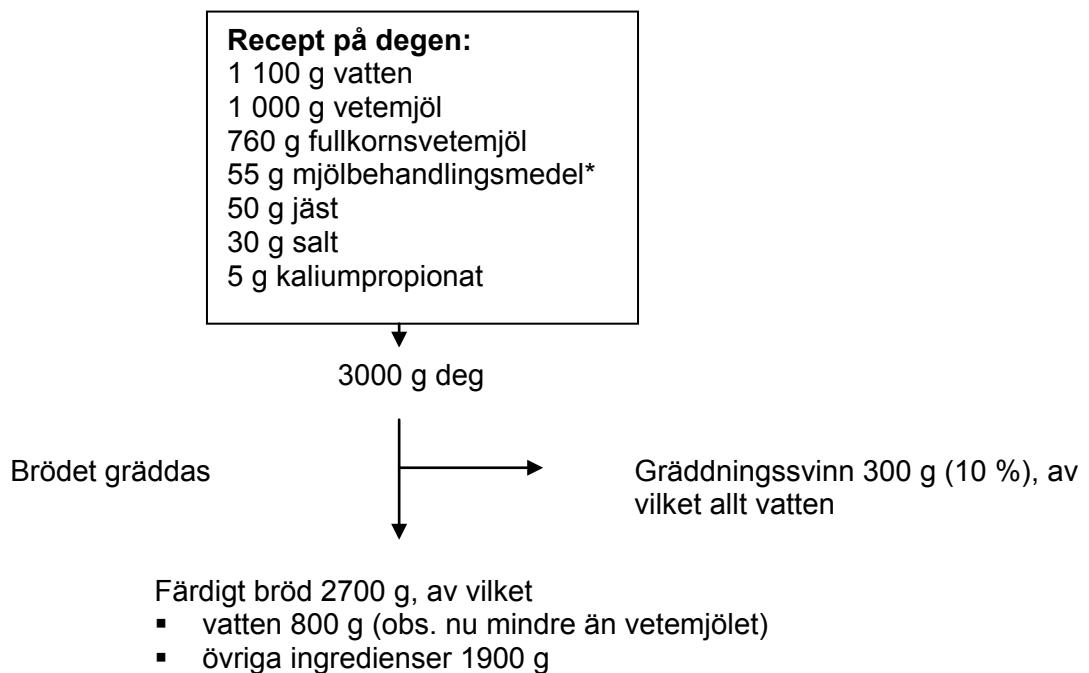
Anvisningar

- Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel, Eviras anvisning 17054/3 <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/koostumus/elintarvikeparantajat/valvontaohje/>

5.2.2. Ingrediensernas ordningsföljd

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

Exempel Hur ingredienserna i vetebröd anges i ingrediensförteckningen.



**mjölbehandlingsmedlets sammansättning 48.2 g härdad rybsolja, 4 g kalciumstearoyl-2-laktat, 2.8 g mono- och diglyceriders vinsyrastrar*

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

Ingredienser: vetemjöl, vatten, fullkornsvetemjöl, jäst, salt (1.1 %), emulgeringsmedel (E 482, E 472d), konserveringsmedel (E 283).

I detta exempel är rybsoljan, bäraren till emulgeringsmedlen i mjölbehandlingsmedlet, ett typiskt exempel på ett ämne som används för att underlätta användningen och som inte behöver anges (punkt 5.2.1.2 Ingredienser som inte betraktas som ingredienser).

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

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

Författningar

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

5.2.3. Sammansatt ingrediens

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

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

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

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

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

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

Exempel En fylld vetelängd, som innehåller följande sammansatta ingredienser:

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

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

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

Alternativ 1. De sammansatta ingredienserna angivna med sina egna namn

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

Alternativ 2. De sammansatta ingredienserna utspridda bland de övriga ingredienserna

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

Hur en sammansatt ingrediens spjälks upp

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

Allmän regel 1: Om en sammansatt ingrediens blandas in i det slutliga livsmedlet, utspäds halterna tillsatser i ingrediensen och de har knappast längre någon inverkan i den slutliga produkten med undantag för aromer och eventuellt färgämnen.

Exempel Margarinet i bulledeg.

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

Exempel En minipaj, där degen innehåller potatisflingor; ingredienser: potatis, emulgeringsmedel E 471, stabiliseringsmedel E 331, antioxidationsmedel E 304, E 223, kryddextrakt, kan spjälkas upp på följande sätt i märkningarna på minipajen: ...potatisflingor (potatis, kryddextrakt)... Om mängden natriumdisulfid (E 223) i minipajen vore över 10 mg/kg, borde den i så fall anges med sitt eget namn, eftersom den är en av ingredienserna som orsakar allergi (livsmedelsinformationsförordningen, bilaga II).

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

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

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

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

Exempel Laktosfri UHT-vispgrädde ovanpå en tårta, ingredienser: **grädde**, stabiliseringsmedel karragen. Karragenen stabiliserar gräddens konsistens och påverkar sannolikt också den vispade gräddens beständighet och ska därför anges i tårtans ingrediensförteckning.

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

Allmän regel 2: Om en sammansatt ingrediens förblir en egen komponent till exempel på ytan till ett bröd, har tillsatserna i den fortfarande en inverkan i den slutliga produkten via denna komponent och de skall således vanligen anges, om inte tillverkaren kan förklara att så inte är fallet.

Exempel Sylten på ytan till en vetelängd.

Syltens

- surhetsreglerande medel påverkar fortsättningsvis syltens smak och ger smak åt den slutliga produkten

- *förtjockningsmedel inverkar på att sylten hålls kvar på ytan till längden*
- *konserveringsmedel konserverar fortsättningsvis längden för syltens del*

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

Författningar

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

5.3. Näringsmässig berikning

Med berikning av ett livsmedel avses att näringsämnen (vanligen en eller flera vitaminer och/eller mineralämnen) tillsätts i livsmedlet i samband med tillverkningen. *Sedvanliga berikade livsmedel* (inte kosttillskott) ska uppfylla kraven i EG-förordning nr 1925/2006. Företagaren ska lämna en sådan anmälan om nya livsmedel, som avses i HIM:s förordning 726/2007, endast om livsmedel *som berikats med vitaminer och/eller mineralämnen*. Evira har på sin webbplats gett anvisningar om hur sådana anmälningar lämnas:

<http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/tillverkning+och+forsaljning/berikning+av+livsmedel+med+naringsamnen/anmalan+om+utslappande+av+ett+berikat+livsmedel+pa+marknaden/>

Enligt artikel 3 i EG-förordning nr 1925/2006 får endast de vitaminer och mineralämnen, som nämns i bilaga I, tillsättas i berikade sedvanliga livsmedel. I bilaga II fastställs vilka vitamin- och mineralämnesföreningar som får användas för berikning. Bilaga II till förordning (EG) nr 1925/2006 har senare ändrats så, att den ersatts med bilaga III till Kommissionens förordning (EG) nr 1170/2009.

Hur tillsatta vitaminer och/eller mineralämnen anges i ingrediensförteckningen och näringsdeklarationen

Vitaminerna och mineralämnena som använts för berikning av ett livsmedel utgör ingredienser i livsmedlet och ska således märkas ut i ingrediensförteckningen. Vi rekommenderar att de såväl i ingrediensförteckningen som i näringsdeklarationen märks ut med de namn, som framgår av bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen (eller tidigare bilagan till jord- och skogsbruksministeriets förordning om näringsvärdesdeklaration för livsmedel (588/2009), såsom A-vitamin (eller förkortningen A-vit.). Ett enhetligt angivande av näringsämnena i ingrediensförteckningen och näringsdeklarationen gör det lättare för konsumenten att välja önskat livsmedel.

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

Näringsmässigt berikade sedvanliga livsmedel ska vara försedda med en näringsdeklaration. Näringsdeklarationen på förpackade livsmedel ska följa livsmedelsinformationsförordningen från och med 13.12.2014.

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

Vitaminerna och mineralämnena som tillsatts i ett livsmedel ska förekomma i en betydande mängd i livsmedlet. Som en betydande mängd betraktas 7.5 % av det dagliga referensintaget för flytande livsmedel och 15 % av det dagliga referensintaget för fasta livsmedel eller om förpackningen innehåller endast en portion. Referensintagen framgår av bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen.

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

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

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

Om näringsdeklarationer har berättats i punkt 5.17.

Författningar

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

Anvisningar

- Anvisning om tillsynen över näringsmässig berikning, Eviras anvisning 17059/1 <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23>

5.4. Ingrediensernas mängd

5.4.1. Hur ingrediensers mängd anges

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

- en ingrediens eller kategori ingredienser som ingår i livsmedlet nämns i livsmedlets beteckning
- konsumenten vanligen förknippar en ingrediens med livsmedlets beteckning
- en ingrediens eller kategori ingredienser är väsentlig i livsmedlet och skiljer det från andra produkter
- en ingrediens eller kategori ingredienser på något annat sätt understryks i märkningarna på förpackningen.

En ingrediens eller kategori ingredienser nämns i livsmedlets beteckning

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

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

På förpackningen till en köttberedning ska anges det använda köttets viktförhållande,

Exempel

- Broilerkyckling i honungsmarinad; ingredienser: kycklingkött (85 %), vatten, rybsolja, honung etc.
- Grillkotlett av gris i marinad; ingredienser: griskött med ben (70 %), vatten, olivolja, salt (1.1 vikt-%) etc.

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

Konsumenten förknippar en ingrediens med livsmedlets beteckning

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

Ingrediensen är väsentlig i livsmedlet och skiljer det från andra produkter

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

Ingrediensen understryks i märkningarna på förpackningen

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

Sättet på vilket mängden av en ingrediens anges

Mängden av en ingrediens ska i regel anges i procent av den sammanlagda mängden använda ingredienser (receptet) vid den tidpunkt då ingrediensen används (livsmedlets tillverkningsstidpunkt). Undantag från detta är ändå sådana livsmedel, från vilka det under tillverkningsprocessen avdunstar vatten (såsom bageriprodukter, medvurst): för sådana anges mängden använd ingrediens i procent av det färdiga livsmedlets vikt. Om mängden av en ingrediens så angiven överstiger 100 %, ska i stället för den procentuella mängden anges hur mycket (viktmängd) ingrediens som använts per 100 g färdig produkt.

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

Tillsatt vatten eller flyktig förening behöver ändå inte beaktas då mängden av en ingrediens räknas ut, om mängden inte överstiger fem procent av det slutliga livsmedlets vikt. Detta undantag tillämpas ändå inte på kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade musslor.

Märkningen som anger mängden ska finnas intill livsmedlets beteckning eller intill ingrediensen i fråga i ingrediensförteckningen eller som ett separat omnämmande i samband med ingrediensförteckningen. Märkningen ska motsvara den genom snittliga mängden av den angivna ingrediensen eller kategorin ingredienser, som man får genom att följa receptet och god tillverkningspraxis och genom att beakta de vanliga variationer som förekommer vid tillverkning.

Mer detaljerad information om detta finns i tillsynshandboken om hur mängden av en ingrediens anges.

Författningar

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

Anvisningar

- Tillsynshandbok om hur mängden av en ingrediens anges, Eviras anvisning 17027/3 http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/pakkausmerkinnat/ainesosan_maaran_ilmoittaminen_fi.pdf

5.4.2. Undantag i angivandet av ingrediensers mängd

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

Utelämnande av mängden av en ingrediens

Bestämmelserna om angivande av mängden av en ingrediens tillämpas inte i följande fall:

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

Syftet med bestämmelserna om att mängden av en ingrediens ska anges är att konsumenten ska få information om de viktigaste ingredienserna som ett livsmedel innehåller. Ingrediensernas mängd behöver ändå inte anges i följande fall:

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

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

3) **Livsmedlets vikt utan lag har angetts i samband med den sammanlagda nettokvantiteten** (såsom ananas i sockerlag, sardin i olja) och då behöver mängden fast ingrediens inte separat anges. Vikten utan lag räcker ändå inte, om flera ingredienser (såsom en blandning av persika, nektarin och ananas i sockerlag) nämns i livsmedlets beteckning. Då ska mängden av varje enskild ingrediens anges separat.

4) Ingrediensens mängd **ska anges med stöd av unionsbestämmelser** (såsom bredbara matfetter Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013, artikel 78, bilaga VII, del VII och tillägget till del VI).

5) Ingrediensens mängd fastställs noggrant i särskilda unionsbestämmelser utan skyldighet att ange den i märkningarna.

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

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 22, bilaga VIII
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013, artikel 78, bilaga VII, del VII och tillägget till del VI.

5.4.3. Angivande av ingrediensens mängd i särskilda fall

Angivandet av ingrediensernas mängd i ingrediensförteckningen är frivilligt, om inte ingrediensen förekommer i livsmedlets beteckning eller den på något annat sätt framhävts i märkningarna på förpackningen.

I vissa fall är angivandet av ingrediensernas mängd ändå alltid obligatoriskt.

- *I 24 § i handels- och industriministeriets förordning (1084/2004) sägs att mängden koksalt ska anges i viktprocent för **vissa förpackade** livsmedel (gäller fram till 13.12.2016, mer om detta i punkt 5.5).*
- *I 7 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) sägs att mängden koksalt ska anges i viktprocent för **vissa oförpackade** livsmedel (börjar i fråga om angivandet av mängden salt tillämpas från och med 13.12.2016, mer om detta i punkt 4.8 och 5.5). Om mängden koksalt anges i samband med näringsdeklarationen, behöver den inte anges på nytt för oförpackade produkter. (Med salt avses det saltekvivalenta innehållet som beräknas enligt formeln = natrium x 2.5.)*
- *Angivandet av köttet som använts som ingrediens i ett livsmedel regleras av livsmedelsinformationsförordningen (livsmedelsinformationsförordningen, bilaga VII, del B, stycke 18), där man bland annat fastställer kött som används som ingrediens i livsmedel och maximimängder för fett och bindvävsprotein.*

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 22, bilaga VII och VIII
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010), 6 §
- Kommissionens förordning (EG) nr 1170/2009 om ändring av EPRd 2002/46/EG och EPRf (EG) nr 1925/2006 betr äffande förteckningarna över vitaminer och mineralämnen och former av dessa som får tillsättas i livsmedel, inbegripet kosttillskott
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 7 §.

5.5. Angivande av salthalten i ett livsmedel

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

5.5.1. Förpackade livsmedel

5.5.1.1. Allmänt

Angivandet av salthalten i ett livsmedel och att ett livsmedel är kraftigt saltat är nationell finsk lagstiftning. 24 § i handels- och industriministeriets förordning (1084/2004) säger att mängden tillsatt koksalt ska anges i viktprocent för vissa livsmedel och 25 § att vissa förpackade livsmedel ska anges vara kraftigt saltade. 24 och 25 § i förordningen tillämpas fram till 13.12.2016.

Bestämmelserna i livsmedelsinformationsförordningen (EU) nr 1169/2011 om **obligatorisk näringsdeklaration** börjar tillämpas **från och med 13.12.2016**. Vid samma tidpunkt träder **jord- och skogsbruksministeriets förordning (1010/2014) i kraft och den säger när vissa livsmedel ska anges vara kraftigt saltade.**

Livsmedelsinformationsförordningen (EU) nr 1169/2011 säger att mängden koksalt i ett livsmedel ska anges på förpackningen, men enbart i **näringsdeklarationen**. *Om en näringsdeklaration redan från och med 13.12.2014 märks ut på sedvanliga livsmedel, ska den överensstämja med livsmedelsinformationsförordningen. Ett livsmedels salthalt i näringsdeklarationen anges som mängden (g). Med salt avses då den sammanlagda mängden natrium i livsmedlet i form av saltekvivalent (salt = 2.5 x Na).* Sättet på vilket saltet i ett livsmedel anges avviker från det tidigare sättet. Framöver anges utöver saltet som tillsatts i livsmedlet även saltet som livsmedlet naturligt innehåller. Om livsmedlets salthalt enkom beror på naturligt förekommande natrium, kan detta omnämnande placeras intill näringsdeklarationen. Mer om detta i punkten 5.17 Näringsdeklarationer.

5.5.1.2. Angivande av mängden koksalt i viktprocent (gäller fram till 13.12.2016)

Den sammanlagda mängden koksalt (natriumklorid) i viktprocent anges i ingrediensförteckningen i samband med saltet eller skilt för sig på annat håll på förpackningen med en decimal noggrannhet. Med halten koksalt i ett livsmedel avses då den sammanlagda mängden natriumklorid dvs. mängden tillsatt salt i livsmedlet. Produktens salthalt anges som ett medelvärde, eller om produkternas salthalt betydligt varierar, som ett maximivärde (salt högst x %). Provet ska vara tillräckligt representativt, såsom 3 - 5 förpackningar per tillverkat parti.

Angivandet av mängden koksalt i viktprocent är obligatoriskt för följande livsmedel som är väsentliga med tanke på saltintaget (HIMf 1084/2014, 24 §):

1. ostar
2. köttprodukter, korvar inbegripna
3. fiskprodukter *)
4. matbröd, knäckebröd och surskorpor **)
5. buljong, soppor och såser, även i pulverform eller som koncentrat ***)
6. andra halvfabrikat eller annan färdig mat ****)
7. kryddblandningar som innehåller koksalt *****)

*) med en fiskprodukt avses saltad, rökt, halstrad eller på annat sätt tillredd fisk eller en del av en fisk vid tillverkning av vilken man inte i någon betydande grad använt andra ingredienser, fiskkonserver och fiskhalvkonserver jämte marinerade råa fiskberedningar. För skaldjursprodukter och bläckfiskprodukter och andra blötdjursprodukter är det inte obligatoriskt att ange mängden koksalt.

***) som matbröd betraktas också med sådant jämförbara produkter, såsom croissant, tortilla och pita. Mängden salt behöver däremot inte anges till exempel för smörgåskek och skorpor.

****) med sås avses såser som används som mat; kryddsåserna ingår i kategori 7.

*****) med detta avses all färdigmat, all halvfärdig mat och alla färdiga måltider som består av en eller flera delar (såsom köttbullar, potatismos, sås och grönsaker). De sistnämndas salthalt anges för hela måltidshelheten. *Exempel på halvfärdig och färdig mat*, för vilken salthalten skall anges:

- måltidsallader (såsom hönssallad, tonfisksallad, grekisk sallad)
- nudelförpackningar, som också innehåller kryddblandningar
- soppingredienser och grytingredienser (bl.a. av typen risotto)
- såsliknande måltidsingredienser, i vilka man vid sidan om vatten också kan tillsätta andra ingredienser, såsom kött
- pizzor
- fyllda piroger som ofta intas t.ex. som lunch eller salta mellanmål i stället för mat (såsom karelsk pirog, köttpirog), sandwich, fyllda småfrallor och bagetter
- gräddpotatis och andra liknande (ostpotatis, vitlökspotatis etc.)
- potatismospulver
- lådrätter (såsom morotslåda, makaronilåda)
- köttfärs-, lever- och fiskfärsrätter

*****) i kategorin ingår utöver torkade kryddblandningar också kryddpastor och kryddsåser, såsom

- ketchup
- grillsåser
- salladsdressingar
- buljongkoncentrat och fonder
- senap.

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

är tillräckligt detaljerad och att de ingredienser som i anvisningen föreslås tillsättas inte innehåller salt. Av påskrifterna ska tydligt framgå att det rör sig om salthalten i den konsumtionsfärdiga maten. Exempel *salthalten i färdig soppa 1.4 %. Kraftigt saltad.*

Exempel *Hur salthalten i djupfryssta bröd färdiga för gräddning och andra liknande produkter (såsom karelsk pirog) anges*

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

Exempel *Hur salthalten i en fiskprodukt anges*

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

Författningar

- Handels- och industriministeriets förordning om förpackningspåskrifter för livsmedel (1084/2004, ändringar 724/2007 och 1224/2007) 24 och 25 §.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade (1010/2014)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 30.

5.5.1.3. Angivande av ett livsmedel som kraftigt saltat

- **Angivande av ett livsmedel som kraftigt saltat (fram till 13.12.2016)**

I 25 § i förordningen (1084/2004) uppräknas de livsmedel, vilkas förpackningar ska märkas med påskriften "**kraftigt saltat**" eller "**tillsatt mycket salt**", om salthalten överstiger den gräns som fastställts i förordningen. Att livsmedlet är kraftigt saltat eller inte bestäms enligt mängden tillsatt salt.

Märkningen kraftigt saltat i pulver och koncentrat avsedda för tillredning av soppor, buljonger och såser bestäms utgående från salthalten i livsmedlet som är färdigt för konsumtion. Denna princip tillämpas också på andra halvfärdiga rätter och livsmedel.

Tabell 3. Gränserna för kraftigt saltat för vissa livsmedel och färdigt uträknade minskningar med 25 % (fram till 13.12.2016).

| Livsmedel | 'Kraftigt saltat' eller 'tillsatt mycket salt' % NaCl över | 'Minskad saltning' eller 'minskat innehåll av salt' (en minskning med 25 % från nedre gränsen för kraftigt saltat) % NaCl högst |
|---|---|--|
| Ostar | 1,3 | 1,0 |
| Påläggskorv, matkorv och råkorv *) | 1,7 | 1,3 |
| Andra köttberedningar som används som charkvara | 1,9 | 1,4 |
| Fiskprodukter **) | 1,9 | 1,4 |
| Matbröd ***) | 1,2 | 0,9 |
| Knäckebröd och surskorpor | 1,6 | 1,2 |
| Frukostcerealier | 1,6 | 1,2 |
| Soppor, buljonger och såser (också pulver och koncentrat färdiga att förtäras) | 0,9 | 0,7 |
| Annan halvferdig och färdig mat (inklusive kryddade råa köttberedningar och fiskberedningar avsedda för tillredning ****) | 1,1 | 0,8 |

*) Obs. medvurst och andra hållbara korvar behöver inte förses med märkningen "kraftigt saltat"

**) Med en fiskprodukt avses här saltad, rökt, halstrad eller på annat sätt tillredd fisk eller en del av en fisk vid tillverkning av vilken man inte i någon betydande grad använt andra ingredienser, fiskkonserver och fiskhalvkonserver jämte marinerade råa fiskberedningar. För skaldjursprodukter och bläckfiskprodukter och andra blötdjursprodukter är det inte obligatoriskt att ange mängden koksalt.

***) Som matbröd betraktas också med sådant jämförbara produkter, såsom croissant, tortilla och pita. Mängden salt behöver däremot inte anges till exempel för smörgåskex och skorpor.

****) Med sådana avses alla ytkryddade och marinerade produkter, färdigmat, halvferdig mat och färdiga måltider som består av en eller flera delar (såsom köttbullar, potatismos, sås och grönsaker). De sistnämndas salthalt anges för hela måltidshelheten.

- måltidsallader (såsom hönssallad, tonfisksallad, grekisk sallad)
- nudelförpackningar, som också innehåller kryddblandningar
- soppingredienser och grytingredienser (bl.a. av typen risotto)

- såsliknande måltidsingredienser, i vilka man vid sidan om vatten också kan tillsätta andra ingredienser, såsom kött
- pizzor
- fyllda piroger som ofta intas t.ex. som lunch eller salta mellanmål i stället för mat (såsom karelsk pirog, köttpirog), sandwich, fyllda småfrallor och bagetter
- gräddpotatis och liknande (ostpotatis, vitlökspotatis etc.)
 - potatismospulver
 - lådrätter (såsom morotslåda, makaronilåda)
 - köttfärs-, lever- och fiskfärsrätter.

Exempel Hur salthalten i en nudelsoppa anges

Ingredienser

Nudelförpackningen: vetemjöl, palmolja, stärkelse, salt, stabiliseringsmedel (E452), surhetsreglerande medel (E500)

Kryddblandningspåsen: salt, socker, smakförstärkare (E 621), vitlök, lök, kryddor, stärkelse, arom

Kryddoljepåsen: palmolja, vitlök

Chilipåsen: chilipulver

Tillredning

1. Lägg nudlarna och kryddorna i en kastrull. Tillsätt 3.5 dl kokande vatten.
2. Låt dra under lock i 3 min.
3. Servera.
4. Salthalten i den färdiga soppan är 1.3 %. Kraftigt saltad.

• **Angivande av ett livsmedel som kraftigt saltat (från och med 13.12.2016)**

I 4 § i förordningen (1010/2014) uppräknas de livsmedel, vilkas förpackningar ska märkas med påskriften "**kraftigt saltat**" eller "**tillsatt mycket salt**", om salthalten överstiger den gräns som fastställts i förordningen. I salthalten räknas ingå såväl det salt som livsmedlet naturligt innehåller som det salt som tillsatts i livsmedlet.

Vad märkningen "kraftigt saltat" beträffar behövs olika gränsvärden för olika produktkategorier så att man kan påverka såväl konsumentens val inom produktkategorierna som produktutvecklingen inom livsmedelsindustrin. Med salt avses det saltekvivalenta innehållet som beräknas enligt formeln $salt = natrium \times 2.5$.

Eftersom meddelandet om kraftig saltning till sin karaktär är en varningsmärkning, förutsätts för att synligheten och läsbarheten ska säkerställas att informationen om den kraftiga saltningen ges intill näringsdeklarationen med den teckenstorlek (vanligen x-höjden minst 1.2 mm) som livsmedelsinformationsförordningen förutsätter. Informationen om den kraftiga saltningen hänför sig till livsmedlets näringsinnehåll. Genom att placera märkningen på det föreslagna sättet vägleder man konsumenten att läsa näringsdeklarationen också i en mer vidsträckt bemärkning. Om ingen näringsdeklaration finns, ska informationen ges i märkningarna på förpackningen på något annat synligt och tydligt sätt.

Om en färdig måltid består av flera enhetliga delar, såsom potatismos och knackorvssås, anges mängden salt och den kraftiga saltningen för hela måltidshelheten. Om måltidens olika komponenter förpackats var för sig i sin egen förpackning eller i en och samma förpackning (såsom fyllda småfrallor och skinkfrestelse) och de säljs som

klart separata "självständiga" delar av en måltid, anges mängden salt och vid behov den kraftiga saltningen för var och en av dem (för de fyllda småfrallorna och skinkfrestelsen) utöver de övriga märkningarna.

Tabell 4. Gränserna för kraftigt saltat för vissa livsmedel och färdigt uträknade minskningar med 25 % (från och med 13.12.2016).

| Livsmedel | 'Kraftigt saltat' eller 'tillsatt mycket salt' % salt över | 'Minskad saltning' eller 'minskat innehåll av salt' (en minskning med 25 % från nedre gränsen för kraftigt saltat) % salt högst |
|--|---|---|
| Ostar* | 1,4 | 1,1 |
| Korvar** | 2,0 | 1,5 |
| Andra köttberedningar som används som charkvara | 2,2 | 1,7 |
| Fiskprodukter***) | 2,0 | 1,5 |
| Matbröd****) | 1,1 | 0,83 |
| Knäckebröd och surskorpor | 1,4 | 1,1 |
| Frukostcerealier | 1,4 | 1,1 |
| Färdigmat och komponenter i en konsumtionsfärdig måltid***** | 1,2 | 0,90 |
| Snackprodukter (med tillsatt salt)***** | 1,4 | 1,1 |

Till **ostarna*** hör i detta fall alla produkter som fastställts i JSM:s förordning (264/2012) 6 §: *ostar, smältostar och ostprodukter*.

Till **korvarna**** hör alla *olika emulgerade korvar (påläggs-, mat- och råkorvar jämte leverkorvar) och medvurstar*.

Till **fiskprodukterna***** hör i detta sammanhang till exempel *saltad, rökt, halstrad eller på annat sätt tillredd fisk eller en del av en fisk vid tillverkning av vilken man inte i någon betydande grad använt andra ingredienser jämte fiskkonserver*.

Till **matbröden****** hör också beredningar som kan jämföras med dem, såsom *croissanter, tortilla och pita*. Mängden salt behöver däremot inte anges till exempel för smörgåssex och skorpor.

Till **färdigmat******* hör *måltider som är avsedda att intas som sådana och som kan bestå av en eller flera komponenter: såsom mikromåltider, lådrätter, soppor, måltidssallader,*

pizzor, fyllda piroger avsedda att intas som mat (såsom rispirog, köttpirog), sandwichar, fyllda småfrallor och bagetter och annat liknande som består av flera komponenter. (Märkningen kraftigt saltat i pulver och koncentrat avsedda för tillredning av soppor, buljonger och såser bestäms vanligen utgående från salthalten i livsmedlet som är färdigt för konsumtion. Denna princip tillämpas också på andra halvferdiga rätter och livsmedel.)

Till **komponenterna i en konsumtionsfärdig måltid******* hör till exempel kött-, fisk- och vegebullar och -biffar, gräddpotatis och liknande, potatismospulver, färskpasta, grytmix, såsliknande måltidsingredienser, i vilka man utöver vatten också kan tillsätta andra ingredienser, såspulver, buljongprodukter och så vidare. Till måltidskomponenterna borde också höra kött- och fiskberedningar avsedda för tillredning. Kryddprodukter som innehåller koksalt, såsom kryddpastor och kryddsåser hör utöver torkade kryddblandningar också till måltidskomponenterna, exempel

- ketchup
- grillsåser
- salladsdressingar
- buljongkoncentrat och fonder
- senap.

Snackprodukter med tillsatt salt***.** Till denna kategori borde höra till exempel potatis- och majschips, saltnötter. Det finns olika snackprodukter och alla av dem innehåller nödvändigtvis inte just alls salt. (Traditionella snackprodukter med tillsatt salt kan för vissa konsumenters del utgöra en betydande källa till salt. Numera kommer cirka en tredjedel av energiintaget från mellanmål som intas mellan måltiderna.)

Författningar

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

5.5.1.4. Angivande av att ett livsmedel innehåller mindre salt

Handels- och industriministeriets förordning (1084/2004') 25 § tillämpas fram till 13.12.2016. Efter det från och med 13.12.2016 tillämpas den nya nationella förordningen (1010/2014) om kraftig saltning.

”Minskad saltning” eller ”minskat innehåll av salt”

Märkningen ”låg salthalt” har i praktiken slopats, eftersom gränsen som fastställts i förordningen om närings- och hälsopåståenden, 0,3 g salt/100 g (0,12 g natrium) är så låg, att den inte lämpar sig för sedvanliga livsmedel. Som ersättande märkning kan framöver användas märkningen ”minskad saltning” eller ”minskat innehåll av salt” (minskning minst 25 % jämfört med en motsvarande produkt) som följer förordningen om påståenden). I Finland görs jämförelsen i regel med nedre gränsen för påståendet kraftigt saltat. Den som framför påståendet behöver då inte berätta vilken produkt man jämfört med. Om påståendet används om en produkt, i vilken den minskade saltningen

inte följer denna princip, ska tillverkaren till produkten kunna visa vilken produkt/produktkategori man jämfört med. I tabell 3 och 4 har dessa minskningar färdigt räknats ut.

5.5.2. Salthalten i ett oförpackat livsmedel (från och med 13.12.2016)

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

På en detaljhandelsplats ska tillhandahållas information om mängden *salt* och vid behov att livsmedlet är *kraftigt saltat*, om salthalten överstiger den gräns som fastställts i förordningen (1010/2014), för följande oförpackade livsmedel (**från och med 13.12.2016**):

1. ostar
2. korvar
3. andra köttberedningar som används som charkvara
4. matbröd.

Mängden salt anges i viktprocent vid tidpunkten för beredningen eller på det sätt som sägs om näringsdeklaration i livsmedelsinformationsförordningen. Mer om det, hur informationen om oförpackade livsmedel anges, i punkt 4.8.

Märkningen kraftigt saltat för oförpackade livsmedel från och med 13.12.2016

Livsmedlen ska märkas med **kraftigt saltat** också i sådana fall, då de saluhålls eller annars överläts till konsumenten som **oförpackade på ett detaljhandelsställe**. Gränserna för kraftigt saltat är de samma som för förpackade livsmedel. Breddningen av skyldigheten till oförpackade livsmedel är motiverad ur folkhälsans synvinkel. För oförpackade livsmedels del krävs att information om kraftig saltning enligt JSM:s förordning (1010/2014) från och med 13.12.2016 ska tillhandahållas för följande produktkategorier: 1) ostar, 2) korvar, 3) andra köttberedningar som används som charkvara och 4) matbröd. Dessa produktkategorier är centrala med tanke på saltintaget.

Informationen om kraftig saltning ska ges till slutkonsumenten skriftligen på detaljhandelsstället i en synlig och tydlig broschyr eller på en tavla i närheten av livsmedlet.

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

Mer information om informationen som ska ges om oförpackade livsmedel i punkt 4.8.

5.6. Nettokvantiteten

Finska: *sisällön määra

Engelska: *the net quantity of the food
 *net quantity
 *net contents
 *net weight

5.6.1. Hur nettokvantiteten anges

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

Nettokvantiteten ska för flytande produkters del anges i volymenheter och för övriga livsmedels del i viktenheter. Nettokvantiteten ska för livsmedlens del anges i vikt- och volymenheter (tabell 5) som allmänt används i Finland.

Tabell 5. Allmänt använda vikt- och volymenheter

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

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

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

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

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

Lagen är ett obetydligt medium med tanke på köparen, om det inte är meningen att lagen ska intas, även om lagen påverkar konsumentens beslut vid val av produkt (såsom tonfisk i vatten eller olja). Om däremot ett fast livsmedel säljs i en sådan vätska,

som konsumenten vanligen använder som mat såsom grädde, sås eller fruktsirap, behöver dubbla viktmärkningar inte göras i enlighet med bestämmelserna om angivande av nettokvantiteten. I sådana fall är det ändå med tanke på konsumenten att rekommendera att förpackningen förses med dubbla viktmärkningar. Om dubbla viktmärkningar inte gjorts frivilligt, är det ändå obligatoriskt att ange mängden på den ingrediens som förekommer i livsmedlets beteckning i enlighet med bestämmelserna om angivande av mängden av en ingrediens (se punkt 5.4.2).

2.12 Hur nettokvantiteten anges (bilaga IX stycke 4 och 5)

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

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

Dubbel angivelse:

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

Jämförande angivelse:

- nettovikt = avrunnen vikt = X g

En enda märkning:

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

(Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas)

En gruppförpackning är en förpackning som innehåller en mängd säljenheter, konsumentförpackningar. Om en gruppförpackning innehåller två eller flera enhetsförpackningar som innehåller produkter av samma art och kvantitet och som betraktas som säljenheter, ska nettokvantiteten märkas ut så att man anger enhetsförpackningens nettokvantitet och enhetsförpackningarnas antal, såsom läskedryck i tvåpack ”2 st. x 0,75 l = 1.5 l”. Tillhandahållandet av denna information är ändå inte obligatoriskt, om enhetsförpackningarnas antal tydligt kan ses och räknas ut utan att gruppförpackningen öppnas och om minst en märkning om nettokvantiteten i enhetsförpackningarna samtidigt är tydligt synlig. Ett exempel på det är då enhetsförpackningarna fogats ihop med en platsfilm eller pappkrage till en gruppförpackning.

Om en gruppförpackning innehåller två eller flera enhetsförpackningar som inte betraktas som säljenheter, ska nettokvantiteten anges så att man märker ut den sammanlagda nettokvantiteten och enhetsförpackningarnas antal, såsom på en

förpackning med tepåsar "50 g, 25 st.". En noggrannare angivelse är också godtagbar, såsom "25 st. x 2 g = 50 g". Om enhetsförpackningarna är säljenheter avsedda att säljas en och en, ska kvantiteten i dem anges.

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

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

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

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

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

e-märkning

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

Särskilda bestämmelser

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

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

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

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

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

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

Författningar

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

5.6.2. Undantag

I följande fall kan nettokvantiteten lämnas omärkt:

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

nettokvantiteten inte anges i märkningarna på förpackade produkter som väger mindre än 20 g.)

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

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 23, bilaga IX
- Rådets direktiv 2001/111/EG om vissa former av socker avsedda som livsmedel, artikel 2, stycke 2).

5.6.3. Fyllnadsgraden

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

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

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

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

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

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

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

Exempel Soppingredienser.

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

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

Exempel Spannmålsprodukter.

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

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

Författningar

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

5.7. Datummärkningarna

Bäst före eller sista förbrukningsdagen

På förpackningen till ett livsmedel skall anges livsmedlets *minsta hållbarhetstid* (märkning "bäst före"), med vilket avses den tidpunkt, till vilken livsmedlet riktigt förvarat åtminstone kvarhåller de egenskaper som är specifika för livsmedlet. På förpackningen till ett *mikrobiologiskt lättfördärligt livsmedel* ska i stället för minsta hållbarhetstiden anges *sista användningstidpunkten*, med vilket avses den tidpunkt, fram till vilken livsmedlet får användas. Vid bedömning av vilken datummärkning som ska väljas lönar det sig att utöver livsmedlets karaktär också beakta vilka faktorer som påverkar livsmedlets hållbarhet, såsom livsmedlets sammansättning, tillverkningsmetoden och förpackningsteknologin. Exempel på mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel finns i punkt 5.7.2. På andra lättfördärliga livsmedel räcker det med en bäst före -märkning.

På vissa livsmedel krävs med stöd av särskild lagstiftning just om dem också andra datummärkningar än de som nämnts ovan (punkt 5.7.5).

Om datummärkningarna om hållbarhetstiden anges minst med en dags eller månads precision, kan de också användas som livsmedelspartiets identifikation (mer om detta i punkt 5.11).

Ansvar för märkningarna

Tillverkaren eller förpackaren har som uppgift att utreda livsmedlets hållbarhet och utgående från den avgöra hurdan datummärkning som krävs på förpackningen. Sista användningstidpunkten ska fastställas enligt de förvaringstemperaturer som lagstiftningen förutsätter så, att produkten i de temperaturerna håller sig ända fram till den angivna tidpunkten. Datummärkningen anger den tidpunkt, till vilken produkten oöppnad kvarhåller de egenskaper som är specifika för den ("bäst före") eller vid vilken produkten senast ska användas. Om en produkt, såsom en rund ost, styckas och omförpackas, ska dess hållbarhetstid bedömas på nytt. Tillverkaren eller förpackaren svarar för att produkten rätt förvarad kvarhåller de egenskaper som är specifika för den och kan användas ända fram till den angivna tidpunkten. Tidpunkten som angivits på förpackningen får utan särskilt vägande skäl inte senare ändras.

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

Exempel: Om man i egenkontrollen i en butik uppdagar att ett livsmedel datummärkts på fel sätt, såsom bäst före 15.20.3015, ska företagaren som ansvarar för märkningarna eller säljaren under vars namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls och också tillsynsmyndigheten omedelbart informeras om saken. Produkterna kan under egenkontrollen returneras till varuleverantören som rättar till märkningsfelet. Om det inte rör sig om något stort parti, kan företagaren som svarar för märkningarna i fallet i fråga sända nya rättade etiketter till butiken, där produkterna sedan ometiketteras. Saken ska övervägas från fall till fall. Ett exempel på det är ett bäst före -märkningsfel på en produkt, som enligt lagstiftningen inte behöver förses med någon sådan märkning, såsom fast socker eller salt. Livsmedel kan också från fall till fall skänkas till mathjälp (nästa exempel).

Exempel: Om man under tillverkning eller lagring av färdigförpackade livsmedel konstaterar att en produkt har ett sådant fel, att den inte kan läggas till försäljning, till

exempel om den är försedd med felaktiga märkningar eller om den inte alls motsvarar märkningarna på förpackningen (om till exempel en burk äppeljuice innehåller apelsinjuice), kan produkten skänkas till mathjälp. Ett villkor för detta är att produkten inte medför fara för någon och att information om de felaktiga märkningarna också går vidare till produktens slutanvändare i samband med överlåtelsen av produkten. Om en felaktig produkt redan kommit ut i handeln och måste återkallas, får en sådan produkt, om tillverkaren och livsmedelstillsynsmyndigheten det tillåter, skänkas till mathjälp, om produkten inte medför fara för konsumenterna. (Livsmedel som överläts till mathjälp, Eviras anvisning 16035/1, punkt 3.1.)

Författningar

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

Anvisningar

- Eviras anvisning 16035/1: Livsmedel som överläts till mathjälp.

5.7.1. Minsta hållbarhetstiden

Finska: *parasta ennen (bäst före)
*vähimmäisäilyvyysaika (minsta hållbarhetstid)

Engelska: *best before (bäst före)
*minimum durability (minsta hållbarhetstid)

Minsta hållbarhetstiden anges med uttrycket "bäst före", efter vilket tidpunkten anges på följande sätt (tabell 6):

Tabell 6. Hur ett livsmedels hållbarhet påverkar hurdan datummärkningen ska vara.

| Livsmedlets hållbarhetstid | Datummärkningens precision | Exempel |
|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| högst 3 månader | dag och månad | "bäst före 31.7." |
| över 3, men högst 18 månader | månad och år | "bäst före utgången av juli 2016" |
| över 18 månader | år | "bäst före utgången av 2016" |
| alla ovan nämnda hållbarhetstider | dag, månad och år | "bäst före 31.7.2016" |

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

Som livsmedelsinformationsförordningen säger räknas också den månad och det år som angivits som "bäst före" -tidpunkt in i hållbarhetstiden. "Bäst före" -tidpunkten innebär således noggrant uttryckt stunden just innan den tidpunkt som nämnts på förpackningen löper ut. Då hållbarhetstiden anges i form av månad och år eller enbart med en månads precision rekommenderas därför att ordet "utgången av" läggs till före datumet (se tabellen ovan). På flerspråkiga förpackningar kan datummärkningen också ha formen "bäst före utgången av tidpunkten: dd.mm.åååå." allt enligt de övriga språkens uppbyggnad. Konsumenten blir då inte oviss i fråga om den riktiga hållbarhetstiden.

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

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

Datummärkningen ska väljas så, att livsmedlet åtminstone tills dess kvarhåller sina specifika egenskaper (såsom färg och smak).

Datummärkningen som hänför sig till "bäst före" -märkningen ska vara den samma i alla språkversioner. Om olika datummärkningar hänför sig till en "bäst före" -märkning såsom "parasta ennen 3.7.2016", "bäst före 4.8.2016", "best before 5.9.2016", "mindestens haltbar bis 6.10.2016", ska märkningarna anses vilseledande på det sätt, som avses i artikel 7 i livsmedelsinformationsförordningen.

Märkningarna i "bäst före" -datummärkningen ska vara tydliga och begripliga. Här följer några exempel på sådana märkningar, som inte uppfyller dessa krav och som således inte kan anses godtagbara (tabell 7).

Tabell 7. Exempel på otydliga datummärkningar som rättats till.

| Otydliga märkningar | Märkningarna borde ha formen |
|------------------------------------|---|
| "bäst före 28.16" | - "bäst före utgången av februari" eller - "bäst före 28.02.2016" (februari har 28 eller 29 dagar) |
| "bäst före 030516" | - "bäst före 3.5.2016" |
| "bäst före utgången av augusti 16" | "bäst före utgången av augusti 2016" |

Datummärkningar angivna i omvänd ordning är inte tillräckligt tydliga och måste därför anses vilseledande. Minsta hållbarhetstiden "bäst före 2.3.2016" kan **till exempel** vara angiven på förpackningen i formen "16/03/02" och måste då anses vilseledande.

Hur en förkortning av ord påverkar hur begripliga datummärkningarna är har behandlats i punkt 2.2, där det konstateras att konsumenten inte kan antas begripa förkortningar som sad eller s.a.d. (sista användningsdag) eller b.f. (bäst före) och de anses därför strida mot bestämmelserna.

Saluhållande och användning av ett livsmedel efter "bäst före" -datumet

Ett livsmedel kan säljas och användas också efter "bäst före" -datumet under förutsättning att dess kvalitet inte väsentligt försämrats. Ansvaret för livsmedlets kvalitet ligger i detta fall hos säljaren eller den som överlåter livsmedlet. För att konsumenterna ändå inte av misstag ska köpa livsmedel med utgången datummärkning, ska det i samband med produkten som saluhålls eller överläts anges att datumet löpt ut.

Syftet med angivandet av minsta hållbarhetstiden är att skydda konsumenten så, att denna inte behöver köpa produkter som blivit gamla. Därför måste det anses som vilseledande att produkter med utgången datummärkning tas ur sina förpackningar och säljs i lösvikt till konsumenterna utan att ange att datumet löpt ut.

Datummärkningen på livsmedel som lagrats som frysvara

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

Särskilda bestämmelser

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

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

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 7 och 24 och bilaga X
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 §
- Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelstillsatser 1333/2008 (med ändringar), kapitel IV

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, med ändringar, kapitel IV.

5.7.2. Sista förbrukningstidpunkten eller sista förbrukningsdagen

Finska: *viimeinen käyttöajankohta (sista förbrukningstidpunkt)
*viimeinen käyttöpäivä (sista förbrukningsdag)
xxx

Engelska: *use by date (sista förbrukningstidpunkt)
*last date of use (sista förbrukningsdag)

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

Sista förbrukningstidpunkten anges till exempel som "sista förbrukningstidpunkt 27.9." eller "sista förbrukningsdag 27.9.2015". Även andra datummärkningar är möjliga, om de är tydliga och synliga (se "bäst före" -märkning ovan).

Sista förbrukningstidpunkten anges på mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel. Enligt lagstiftningen om påskrifter på förpackningar är mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel produkter som lätt förskäms och därför utgör *en hälsorisk* redan efter kortvarig förvaring. Exempel på sådana livsmedel, såvida de inte gjorts hållbara till exempel med hjälp av värmebehandling och/eller konserveringsmedel eller med andra metoder är:

1. obehandlad mjölk och produkter därav
2. äggprodukter
3. färskt kött, organ, blod och färsk plasma
4. köttfärs och andra otillredda köttprodukter
5. färsk fisk, fiskrom och kräftdjur
6. färsksaltad och kallrökt fisk
7. sådana ingredienser i maten, efterrätter och konditoriprodukter, som inte värmebehandlats.

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

Också andra produkter än de som nämnts i förteckningen kan vara mikrobiologiskt lättfördärliga och kräver således märkning med "sista förbrukningsdag". **Livsmedelsföretagaren måste alltid från fall till fall bedöma om en produkt ska anses mikrobiologiskt lättfördärlig eller inte.**

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

Författningar

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

- Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelstillsatser 1333/2008 (med ändringar), kapitel IV
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, med ändringar, kapitel IV.

5.7.3. Nedfrysningsdatumet

Finska: *pakastuspäivämäärä
Engelska: *date of freezing

Det är obligatoriskt att ange nedfrysningsdatumet endast i märkningarna på färdigförpackat fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter.

2.10 Nedfrysningsdatum eller första nedfrysningsdatum, om produkten har frysts ned mer än en gång, i märkningarna på fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter (bilaga III)

2.10.1 Är nedfrysningsdatumet eller första nedfrysningsdatumet, om produkten frysts ned mer än en gång, obligatoriskt i märkningarna på oförpackat fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter?

Nej. Nedfrysningsdagen är obligatorisk endast i märkningarna på färdigförpackat fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter. Medlemsstaterna kan besluta om ett bredda detta krav att gälla dessa produkter också som oförpackade.

2.10.2 Hur definieras "obearbetade fiskeriprodukter" i livsmedelsinformationsförordningen?

Med fiskeriprodukter avses alla viltlevande eller uppfödda salt- eller sötvattensdjur (med undantag för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor samt alla däggdjur, kräldjur och groddjur) inklusive alla ätliga former, delar och produkter av sådana djur. Obearbetade fiskeriprodukter är fiskeriprodukter som inte genomgått någon bearbetning, och till dem räknas också produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats. *(Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas)*

Nedfrysningsdagen eller första nedfrysningsdagen ska anges på följande sätt:

Den ska föregås av orden "Nedfryst den ...".

Dessa ord ska åtföljas av själva datumet eller en hänvisning till var datumet finns angivet.

Datumet ska tydligt bestå av dag, månad och år, i denna ordning, exempel "Nedfryst den dd/mm/åååå" (Nedfryst 15/11/2014 eller Nedfryst 15.11.2014).

Författningar

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

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.10.

5.7.4. Lättnader som gäller datummärkningarna

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

Bageriprodukter och bröd som till sina egenskaper är sådana att de normalt förtärs inom ett dygn (24 timmar) efter tillverkningen, såsom bagett och småfralla förpackad i papperspåse. Detta undantag gäller ändå inte sådana produkter, som saluhålls i flera dagar.

Hårda sötsaker av socker (sötsaker, som så gott som enbart består av smaksatt eller färgat socker). Med sötsaker av socker jämföras då motsvarande produkter som sötsats med något annat sötningsmedel. Choklad, sötsaker som huvudsakligen består av choklad, lakrits och marmelad ska däremot förses med en "bäst före" -märkning.

Tuggummi och liknande produkter

Färska bär, frukter, grönsaker och svampar, som inte skalats, styckats eller behandlats på annat motsvarande sätt (gäller inte groddar och andra liknande produkter)

Ättika

Salt och saltprodukter

Socker i fast form.

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

På portionsförpackningar till glass kan datummärkningen utelämnas, om märkningen i fråga finns på produktens gruppförpackning.

På förpackningen till levande musslor kan minsta hållbarhetstiden ersättas med märkningen "dessa djur skall vara levande vid försäljning".

Författningar

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

5.7.5. Övriga datummärkningar

I särskild lagstiftning ingår vissa bestämmelser om att annan datummärkning än minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten, såsom tillverkningstidpunkten och förpackningsdagen ska anges på förpackningen.

- Innerförpackningar och emballage som innehåller kollagen skall vara försedda med påskriften "kollagen avsett som livsmedel" och med datum för beredningen.
- *Fångst- och upptagningsdagen för färsk fisk ska tydligt skriftligt anges i samband med försäljningen. (För närvarande utreds ännu om kravet i fråga kan behållas nationellt.)*
- *På ägg och äggförpackningar anges minsta hållbarhetstiden (bäst före), som är högst 28 dagar efter värpningsdagen eller värpningsperiodens första dag.*
- Förpackningar till matpotatis ska förses med antingen förpackningsdatumet eller en bäst före -märkning och förvaringsanvisningar.
- *På förpackningen till levande musslor ska anges förpackningsdatumet, som åtminstone består av dag och månad. Datumet som anger minsta hållbarheten kan ersättas med märkningen "dessa djur skall vara levande vid försäljning".*

Konsumenterna skulle allt oftare också vilja få information om hur gammalt ett livsmedel är. Därför har vissa företag utöver minsta hållbarhetstiden också börjat ange tillverknings- och förpackningstidpunkten på förpackningarna. Eftersom detta förfarande väsentligt förbättrar informationen till konsumenterna, rekommenderar Livsmedelssäkerhetsverket att livsmedelsförpackningarna frivilligt förses med sådana datummärkningar.

Författningar

- Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (förordningen om handelsnormerna för ägg), artikel 12 och 13
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, bilaga III, avsnitt VII, kapitel VII, stycke 2 b och 3 och avsnitt XV, kapitel V
- Kvalitetskrav på saluhållandet av tidig potatis och matpotatis och på tillsynen över handelskvaliteten FFV-52, Version 2011
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel (ändring 308/2013), 4 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1367/2011) om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler, 13 §.

5.8. Företagarens namn och adress

Finska: *valmistaja (tillverkare)

*pakkaaja (förpackare)
*myyjä (försäljare)
*toimija (företagare)

Engelska: *producer (tillverkare)
 produced by...,
 made by,
 (baked by...,
 bottled by...etc)
*packer (förpackare)
 packed by...
*seller (försäljare)
 distributed by...
*produced for, prepared for (tillverkat för)
*food business operator (livsmedelsföretagare)

Enligt artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen ska förpackningen förses med namnet på den livsmedelsföretagare, under vilkens namn eller firmanamn livsmedlet saluhålls eller om denna företagare inte ligger inom unionen, den företagare som idkar införsel till unionsmarknaden.

Den ansvariga företagaren kan vara den för etagare som tillverkat, låtit tillverka, förpackat eller saluhåller (marknadsför, låter tillverka) livsmedlet i Europeiska unionen, och dennas namn, firma eller hjälpfirma och adress ska synas på förpackningen.

Konsumenten får nyttig tilläggsinformation av det, vilken roll företagaren som märkts ut på förpackningen har vid tillverkning och/eller marknadsföring av produkten. Om man av företagarens namn som märkts ut på förpackningen eller annars av förpackningen får en vilseledande uppfattning om företagarens roll, är det skäl att komplettera namnet med ett omnämnande om rollen för att märkningen inte ska vilseleda köparna (såsom "tillverkat för", "förpackare" eller "marknadsförare").

Med en företagare som låter tillverka ett livsmedel avses en sådan företagare, som vid sidan om tillverkaren deltar i tillverkningen av livsmedlet genom att anskaffa tillverkningsämnen eller bestämma produktens sammansättning eller på något annat sätt väsentligt påverka tillverkningen.

Med tillverkare avses den företagare, som förädlad eller sammansatt livsmedlet eller genom någon annan bearbetning gett livsmedlet dess slutliga form. Med tillverkning avses förenande av livsmedlet med andra ingredienser, tillredning, konservering eller annan motsvarande bearbetning. Som tillverkning betraktas däremot inte förpackning, sortering, rengöring, rensning, enkel torkning eller annan blygsam bearbetning av ett livsmedel.

För jordbruksprodukter och plockade naturprodukter kan inte nämnas någon tillverkare och på förpackningar till sådana anges därför antingen namnet på förpackaren eller säljaren i EU. Förpackningar till grönsaker och frukter avsedda att säljas färska (hela frukter, bär och grönsaker) ska alltid märkas med förpackarens namn och adress.

Adressen kan vara en gatuadress, postbox eller annan adress med sådan precision att post till företaget kommer fram. Det räcker inte med enbart webbadressen. Enbart www.adress räcker således inte. Syftet med denna information är att säkerställa att företagaren som svarar för produkten utgående från informationen vid behov kan nås.

Tillsynsmyndigheterna måste också kunna nå för etagaren. Därför kan precisionen variera från fall till fall beroende på om företaget är så känt, att det räcker med enbart postnumret och ortens namn för att precisera läget eller så okänt, att det förutsätter att en noggrann gatuadress anges.

Adressen behöver inte anges på både finska och svenska.

Tillverkarens adress behöver inte vara adressen till den fabrik som tillverkat produkten, utan den kan också vara till exempel adressen till huvudkontoret eller konsumentrådgivningen.

Författningar

- Livsmedelslagen (23/2006), 6 § 11 mom.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 8
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker, artikel 5 och bilaga I (inkluderande ändringarna i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 594/2013).

5.9. Kontroll- eller identifieringsmärkning och ursprungsmärkning

Livsmedel av animaliskt ursprung ska enligt EG:s hygienlagstiftning förses med antingen ett kontrollmärke eller ett identifieringsmärke. Märket ger information om anläggningen som tillverkat livsmedlet (anläggningens godkännandenummer) och den medlemsstat, i vilken anläggningen ligger. Kontrollmärket anbringas på djurets slaktkropp med vissa undantag. Övriga produkter av animaliskt ursprung förses med ett identifieringsmärke. Märket kan anbringas på produkten, innerförpackningen eller förpackningen. Då livsmedel av animaliskt ursprung befinner sig i en konsumentförpackning, räcker det med en identifieringsmärkning enbart på konsumentförpackningen. Utöver identifieringsmärkningen skall förpackningarna också alltid förses med företagarens namn och adress på det sätt som livsmedelsinformationsförordningen säger.

Hur kontroll- och identifieringsmärket används, begränsningar i användningen, märkets form och märkningsmetoden behandlas i huvuddrag i denna handbok.

5.9.1. Kontrollmärkningen

Kontrollmärkningen regleras av förordningen om kontroll av animaliska livsmedel (EG) 854/2004. Med kontrollmärkning avses ett märke, som påvisar att slaktkroppen vid köttbesiktning godkänts för användning som livsmedel.

Kontrollmärkningen är begränsad enbart till djurets slaktkropp och en veterinär i tjänsteförhållande övervakar hur märkningen utförs. Då ett djur slaktas, stämplar myndigheten djurets slaktkropp eller, om djuret styckas i halva slaktkroppar, kvartsparter eller halva slaktkroppar delade i tre delar med sådana kontrollmärken som avses i förordning (EG) 854/2004. Kontrollmärket anbringas på kött från tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur, utom hardjur, och frilevande storvilt.

Färgämnen som används vid kontrollmärkning ska vara tillåtna i enlighet med gemenskapsreglerna om livsmedelsfärger. Det ovala märket anger **namnet på det land där anläggningen är belägen, slakt eriets godkännandenummer** och, om anläggningen är belägen i Europeiska gemenskapen, **gemenskapens förkortning**. Namnet på det land där anläggningen är belägen kan vara utskrivet i sin helhet med versaler eller angivet med en tvåbokstavskod. I kontrollmärket kan finnas ett nummer eller en identifikation som anger vilken veterinär som utfört besiktningen. Djur som nödslaktats på något annat ställe än ett slakteri ska märkas med en annorlunda stämpel.

Livsmedelsföretagare får avlägsna ett kontrollmärke som använts på det sätt som avses i förordning (EG) nr 854/2004 endast om de styckar köttet eller bearbetar det eller hanterar det på något annat sätt.

5.9.2. Identifieringsmärkning

Identifieringsmärkningarna regleras av förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel (EG) (853/2004). Identifieringsmärkning ska göras innan produkten lämnar produktionsanläggningen.

En livsmedelsföretagare märker animaliska livsmedel som levereras från godkända anläggningar med ett sådant identifieringsmärke som avses i förordning (EG) nr 853/2004, om det inte förutsätts att de märks med ett sådant kontrollmärke som avses i förordning (EG) nr 854/2004. Animaliska livsmedel är sådana livsmedel, som tillverkats enkom av animaliska tillverkningsämnen eller sådana livsmedel, i vilka vegetabiliskt material sammanslagits med oprocessat animaliskt material. Honung och blod hör också till animaliska livsmedel. Förpackningar med honung behöver ändå inte förses med något identifieringsmärke, eftersom bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 inte innehåller några krav som gäller dessa produkter. Livsmedelslokaler som hanterar honung behöver sålunda inte godkännas som anläggningar och de behöver inte förse förpackningarna med någon identifieringsmärkning.

Ett sammansatt livsmedel såväl ett vegetabiliskt livsmedel som ett förädlad livsmedel av animaliskt ursprung. Också sådana sammansatta produkter, som tillverkas i en anläggning som tillverkar produkter av animaliskt ursprung, kan förses med en identifieringsmärkning för animaliska produkter. Om en livsmedelsföretagare så önskar, får han förse alla livsmedel som tillverkats i anläggningen, såsom morotslåda, med anläggningens identifieringsmärke.

Det ovala märket anger **namnet på det land där anläggningen är belägen** och, om anläggningen är belägen i Europeiska gemenskapen, **gemenskapens förkortning**. Namnet på det land där anläggningen är belägen kan vara utskrivet i sin helhet eller angivet med en tvåbokstavskod.

Om det rör sig om fiskeriprodukter som överskrider det fastställda gränsvärdet för dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar (polyklorerade bifenyler), ska anläggningen märka fiskeriprodukter avsedda för den finska och svenska eller finska, svenska och lettiska marknaden med en rektangulär tilläggsmärkning som omger identifieringsmärket.

Identifieringsmärket kan anbringas på produkten, innerförpackningen eller förpackningen. Om förpackningen innehåller styckat kött, ska märket finnas på en på förpackningen fäst eller tryckt etikett så, att det bryts då förpackningen öppnas. Det är

ändå inte nödvändigt, om förpackningen förstörs då den öppnas. Om en innerförpackning ger produkten samma skydd som förpackningen, kan märket fästas på innerförpackningen.

5.9.3. Producentkoden på ägg

Alla ägg avsedda att säljas till storhushåll och livsmedelsindustrin och största delen av äggen avsedda att säljas i detaljhandeln märks *i stället för identifieringsmärket med en producentkod*. Märkningen är den samma inom hela EU-området. Finland har ett undantagsområde (Åland, Uleåborgs och Lapplands län jämte landskapen Norra Karelen och Norra Savolax), inom vilket märkningen inte är obligatorisk. En producent kan till exempel sälja ägg han producerat direkt till detaljhandeln inom undantagsområdet utan vikt- och kvalitetsklassificering eller stämpling. Maximimängden är 30 000 kg om året. Till storhushåll och bagerier, anläggningar och annan livsmedelsindustri får sådana ägg inte levereras, eftersom branscherna i fråga får använda endast klassificerade ägg av klass A.

Producentkoden är inte heller obligatorisk, om producenten säljer ägg direkt från produktionsplatsen eller från dörr till dörr. Ägg som säljs på ett torg ska ändå märkas.

Producentkodens första siffra anger produktionsmetoden, bokstavskombinationen efter denna produktionslandet och den sista sifferserien produktionsgården. I Finland är produktionsmetoden antingen 0 = ekologiska ägg, 1 = frigående utomhus, 2 = frigående inomhus eller 3 = bu rhöns. Landskoden för Finland är FI och hela koden får således formen 2FI2345. Producentkoden skall vara väl synlig, klart läslig och minst 2 millimeter hög. Med hjälp av koden kan myndigheterna spåra ett ägg ända fram till hönsgården. I eller på förpackningen ska förklaras vad producentkoderna betyder och motsvarande information ska ges vid försäljning av ägg i lösvikt (klassificerade).

Författningar

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (795/2014) om livsmedelshygien i anläggningar, bilaga II, kapitel 9, mom. 9.3
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, kapitel I, artikel 2, stycke 1 i), kapitel II, artikel 5, stycke 2 och bilaga I, avsnitt 1, kapitel III
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (hygienförordningen om animaliska livsmedel), kapitel I, artikel 1, stycke 2, kapitel II, artikel 5 och bilaga II, avsnitt 1, bilaga III, avsnitt I, kapitel VI, stycke 9 och bilaga III, avsnitt VII, kapitel 1, stycke I och kapitel VII, bilaga III, avsnitt IX, kapitel V, bilaga III, avsnitt X, kapitel II, stycke V
- Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (förordningen om handelsnormerna för ägg), artikel 1, stycke s) och artikel 7 – 9, 12 och 16
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 78, bilaga I, del XIX, bilaga II, del VII och bilaga III, del VI.

Eviras anvisningar

- Kontroll- och identifieringsmärknings i köttanläggningar samt handlingar som ska medfölja livsmedel, Eviras anvisning 16012/1
- Märknings för identifikation av fiskeriprodukter och handlingar som skall åtfölja fiskeriprodukter, Eviras anvisning 16031/1
- Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg, Eviras anvisning 16034/1.

5.10. Ursprungsland eller härkomstplats

| | |
|-----------|---|
| Finska: | *alkuperämaa (ursprungsland) *alkuperäalue (ursprungsregion) *lähtöpaikka (härkomstplats) |
| Engelska: | *the country of origin (ursprungsland) *the area of origin (ursprungsregion) *product of... *place of provenance (härkomstplats) |

5.10.1. Definitioner på ursprungsland och härkomstplats

Med ett livsmedels ursprungsland avses livsmedlets ursprung som det fastställts i enlighet med artiklarna 23 - 26 i förordning (EEG) nr 2913/92 (livsmedelsinformationsförordningen artikel 2, stycke 3). Med härkomstplats avses den plats som det uppges att ett livsmedel kommer från och som inte är det ursprungsland som fastställts i enlighet med artiklarna 23–26 i förordning (EEG) nr 2913/92.

Ursprungslandet och härkomstplatsen har också definierats i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 450/2008 om fastställande av en tullkodex för gemenskapen (Moderniserad tullkodex). I artikel 36 i förordningen konstateras: "Varor som är helt framställda i ett enda land eller territorium ska anses ha sitt ursprung i det landet eller territoriet. Varor vars tillverkning skett inom mer än ett land eller territorium ska anses ha sitt ursprung i det land eller territorium där de genomgick den sista väsentliga bearbetningen.

Livsmedelsföretagarens namn, firmanamn eller adress på etiketten utgör inte en uppgift om livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats i enlighet med denna förordning (livsmedelsinformationsförordningen artikel 2, stycke 2 g).

Med **ursprungsmärkning** avses en märkning på livsmedlets förpackning eller på något annat sätt, *som anger vilket land eller vilken region livsmedlet härstammar från.*

Härkomstplatsen kan vara en region, som utgör en del av ursprungslandet eller en region, som omfattar flera länder. Exempel på härkomstplatser är Åland, Skottland och Alperna.

Som ursprungsland betraktas det land, där livsmedlet tillverkats eller producerats. Med tillverkning avses förenande av livsmedlet med andra ingredienser, tillredning, konservering eller annan motsvarande bearbetning. Livsmedlet härstammar då från det land, där det i ett företag utrustat för detta ändamål har undergått den sista betydande och ekonomiskt motiverade tillverkningen eller bearbetningen som lett till

tillverkning av en ny produkt eller representerar ett betydande tillverkningsstadium. Förpackning, sortering, rengöring, enkel torkning eller annan obetydlig bearbetning av ett livsmedel betraktas inte som tillverkning, eftersom de inte väsentligt förändrar livsmedlet. Om en jordbruksprodukt eller plockad naturprodukt undergår sådan obetydlig bearbetning i ett annat land, betraktas det land, där produkten ursprungligen producerats som dess ursprungsland (dvs. odlad i, uppfödd i och plockad i). Obetydlig bearbetning (såsom torkning av kryddor) ändrar inte produktens ursprungsland.

Om ett livsmedel som tillverkats i ett land undergår obetydlig tillverkningsbearbetning i ett annat land, betraktas likaså det land, där livsmedlet ursprungligen tillverkats, som dess ursprungsland. Som ursprungsland för utländskt bröd som gräddats i Finland eller utländsk ost som rivits i Finland betraktas således det land, där brödet och osten ursprungligen tillverkats. Obetydlig tillverkningsbearbetning i Finland ändrar således i dessa fall inte livsmedlets tillverkningsland.

Helheten ska beaktas då man bedömer hur vilseledande märkningar är: alla märkningar, varumärken, logotyper och bilder på förpackningen liksom också produktens marknadsföringstidpunkt.

Om man av företagarens namn, logotyp, varumärke, firmanamn, bilder och symboler, flagga, vimpel, förpackningsmaterial eller någon annan märkning på förpackningen kan få en vilseledande uppfattning om en produkts ursprung, ska rätt ursprungsland eller ursprungsregion anges så tydligt, att det inte föreligger någon risk för missförstånd. För att vilseledande ska förhindras rekommenderas att ursprungsmärkningen placeras på en synlig plats, såsom på förpackningens framsida.

Om till exempel förpackarens eller säljarens namn och adress anges på förpackningen till en industriell produkt och företaget i fråga verkar i ett annat land än det land, där produkten tillverkats, kan en sådan märkning ge köparen fel uppfattning om produktens ursprungsland.

Om en jordbruksprodukt kan konsumenten på motsvarande sätt utgående från förpackarens eller säljarens namn och adress felaktigt tro att produkten också tillverkats i samma land, där den förpackats. Om en produkt inte kan produceras i det land, där den förpackats, föreligger ändå ingen risk för missuppfattning i fråga om ursprunget (på förpackningar till svartpeppar behöver till exempel inte anges ursprungslandet utöver den finska förpackarens namn och adress).

Som ursprungsland räcker **ursprungslandets namn** eller **en allmänt känd förkortning av landets namn** eller **ursprungsregionen**.

Ett undantag till detta är färsk frukt och färsk grönsaker, för vilka ursprungslandet inte får anges med en förkortning utan landets namn ska anges i sin helhet och utöver landets namn kan också anges produktionsregionens eller produktionsplatsens namn. Landets namn kan anges i form av ett enkelt egennamn utan att statsskicket eller andra förklaringar som namnet vanligen förknippas med anges, om det entydigt anger livsmedlets tillverkningsland. Uttryck i adjektivform (såsom "svensk produkt" eller "swiss made") överensstämmer däremot inte med bestämmelserna.

I stället för ursprungslandets namn kan i undantagsfall också användas allmänt kända förkortningar såsom Förenta staterna – USA.

I stället för ursprungslandet kan anges en ursprungsregion, härkomstplats, landsdel eller delstat, som är mindre än ursprungslandet, om den kan anses allmänt känd (såsom Åland, Skottland, Sicilien, Hawaii och Kalifornien). Områden som är större än en stat,

såsom Europa eller Europeiska unionen, betraktas däremot vanligen inte som en ursprungsregion, eftersom de inte ger tillräckligt exakt information om produktens ursprung. Ett undantag till detta är angivandet av ursprungslandet för livsmedel som regleras av särskild lagstiftning, för vilka ursprungslandet också kan anges som Europa eller Europeiska gemenskapen / Europeiska unionen (se nedan stycket 5.10.3). På en och samma förpackning kan inte anges flera ursprungsländer (såsom USA/Kanada), om det inte av påskrifterna tydligt framgår, vilket av länderna som är livsmedlets ursprungsland.

Ursprungsmärkningen skall göras på finska, svenska, norska, danska eller något språk som allmänt används i internationell handel och som konsumenterna förstår.

Godtagbara ursprungsmärkningar är bland annat följande märkningar:

Alkuperämaa/Ursprungsland: Espanja/Spanien
Alkuperäalue/Ursprungsregion: Skotlanti/Skottland
Made in Hungary
Produce of France
Product of California

Följande märkningar kan i allmänhet inte godkännas:

Alkuperämaa/Ursprungsland: RSA (ingen allmänt känd förkortning)
Made in Europe (inexakt ursprungsregion)
Made in EU* (inexakt ursprungsregion)

*EU godkänns som ursprungsregion i särskild lagstiftning; bland annat som ursprungsland för honung och olivolja.

Landskoderna som används i kombination med postnumren är inte heller godtagbara.

5.10.2. Angivande av ursprungslandet eller härkomstplatsen

Angivandet av ett livsmedels ursprung (eller härkomstplats) regleras på allmänt plan för *förpackade* livsmedels del av livsmedelsinformationsförordningen och för *oförpackade* livsmedels del av jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) (mer om detta i punkt 4.8).

• **Ursprungslandet eller härkomstplatsen ska anges i följande fall:**

- a) *om ett utelämnande kunde vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets verkliga ursprungsland eller härkomstplats.*
 - *Vilseledandet kommer särskilt på fråga i sådana fall, då den information som åtföljer livsmedlet eller etiketten som helhet annars skulle antyda att livsmedlet har ett annat ursprungsland eller en annan härkomstplats.*
- b) *då det förutsätts att landet eller platsen ska anges i särskild EU-lagstiftning, bland annat för nötkötts, fiskeriprodukters och grönsakers del (se nedan stycke 5.10.3 "Särskilda bestämmelser").*
- c) *då det rör sig om följande produkter, kylda eller frysta köttslag (kravet träder i kraft 1.4.2015):*

- svinkött (CN kod 0203), färskt, kylt och fryst
- får- och getkött (CN kod 0204) färskt, kylt och fryst
- kött av fjäderfä (CN kod Ex 0207 enligt nummer 0105) färskt, kylt, fryst. Som kött av fjäderfä betraktas i fallet i fråga kött av höna, gås, kalkon och pärlhöna.

• **Huvudingrediensens ursprungsland eller härkomstplats**

Med en "huvudingrediens" avses en sådan ingrediens eller kombination av ingredienser, som utgör mer än 50 % av livsmedlet och som konsumenten vanligen förknippar med livsmedlets beteckning och för vilken det i de flesta fall krävs att kvantiteten anges.

Då ett livsmedels ursprungsland (eller härkomstplats) anges och det /den inte är samma som huvudingrediensens,

- a) ska ursprungslandet (eller härkomstplatsen) för huvudingrediensen i fråga anges; **ELLER**
- b) ska anges att ursprungslandet (eller härkomstplatsen) för huvudingrediensen i fråga inte är det/den samma.

Ett tilläppande av denna punkt förutsätter att kommissionen meddelar genomförandeförfattningar. I det skede som handboken om livsmedelsinformation publiceras har vi ingen information om när och hur ursprungslandsmärkningen (eller härkomstplatsmärkningen) för huvudingrediensen i ett livsmedel ska börja tillämpas.

Kommissionen lämnar senast den 13 december 2014 E uropaparlamentet och rådet redogörelser över hur och när följande livsmedel ska förses med en angivelse om ursprungslandet eller härkomstplatsen:

- a) annat än kött av nötkreatur eller det köttslag som nämnts i punkt 5.10.2 c)
- b) mjölk
- c) mjölk avsedd att användas som ingrediens i mjölkprodukter
- d) obearbetade livsmedel
- e) produkter som består av en enda ingrediens
- f) ingredienser som utgör mer än 50 procent av ett livsmedel.

5.10.3. Särskilda bestämmelser

Artikel 26 i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas utan att begränsa tillämpandet av de märkningskrav, som regleras av särskilda unionsbestämmelser.

I särskild lagstiftning ingår några bestämmelser om angivandet av ett livsmedels ursprung, enligt vilka angivandet är obligatoriskt för vissa livsmedel. Hur ursprunget anges är noggrant fastställt i bestämmelserna i fråga.

- *Särskilda bestämmelser om angivandet av ett livsmedels ursprungsland har meddelats bland annat för nötkött, kött av svin, får, get och fjäderfä, fiskeriprodukter, honung, olivolja jämte frukt och grönsaker.*
- *Om registreringen av jordbruksprodukter och livsmedel som garanterade traditionella specialiteter har meddelats särskilda bestämmelser som gäller angivandet av ursprunget (Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel).*

- *Evira rekommenderar att ursprungslandet för tydlighetens och enhetlighetens skull redan nu anges även för andra slag av kött än nötkött på det sätt som författningarna om märkningar på förpackningarna förutsätter. Detta gäller även oförpackat kött (information i en broschyr). Man har också ansett att köttets ursprung ska anges för sådana köttberedningar, som tillverkas så att tillverkningen inte väsentligt förändrar produktens egenskaper (såsom en marinerad eller smaksatt beredning), om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten.*
- *Fisk och fiskeri- och vattenbruksprodukter får bjudas ut till slutliga konsumenter i detaljhandeln endast, om man samtidigt anger artens handelsnamn, artens vetenskapliga namn, produktionsmetoden (fångad till havs, fångad i insjövattnen eller odlad) och fångstzonen. Dessa krav tillämpas ändå inte på små mängder (20 euro/inköp) fiskeriprodukter, som antingen fiskare eller vattenbruksproducenter levererar direkt till konsumenten.*
- *Hel färsk frukt och hela färska grönsaker kan saluhållas endast, om ursprungslandet angivits. Frukters och grönsakers ursprung ska anges med ursprungslandets hela namn eller allmänt använda namn. Om jordgubbar till exempel plockats i Estland och förpackats i Finland, ska Estland anges som ursprungsland.*
- *På förpackningen till honung skall anges ett eller flera ursprungsländer, i vilka produkten samlats in. Om honungen härstammar från flera än en medlemsstat eller från ett tredje land, kan påskriften ersättas med någon av följande påskrifter: "Blandning av EU-honung", "Blandning av icke-EU-honung", "Blandning av EU-honung och icke-EU-honung" (EU i stället för EG).*
- *Med "ursprungsmärkningen" på förpackningen till olivolja avses en geografisk beteckning på förpackningen eller en etikett som hänför sig till förpackningen. Olivoljans ursprung anges allt enligt det, hurdan olivolja det rör sig om, var oliverna plockats och pressats. (Undantagsvis får förpackningar med olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja eller med olja av olivrestprodukter inte förses med någon ursprungsmärkning.)*

I ursprungsmärkningarna på olivolja ska finnas endast:

- a. då det rör sig om olivoljor, som härstammar från en medlemsstat eller ett tredje land, i tillämpliga delar en hänvisning till medlemsstaten i fråga, unionen eller det tredje landet i fråga;
- b. då det rör sig om blandningar av olivoljor, som härstammar från flera än en medlemsstat eller flera än ett tredje land, i tillämpliga delar ett av följande omnämmanden:
 - "blandning av olivoljor från Europeiska unionen" eller en hänvisning till unionen
 - "blandning av olivoljor från tredjeland" eller en hänvisning till tredjelandsursprunget
 - "blandning av olivoljor från unionen och tredjeland" eller en hänvisning till unionen och tredjelandsursprunget; eller
- c. en sådan skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning som avses i förordning (EU) nr 1151/2012 i enlighet med bestämmelserna om den berörda produktspecifikationen.

En ursprungsbenämning med namnet på en medlemsstat eller unionen ska motsvara det geografiska område där de berörda oliverna skördats och där oljan pressats ur oliverna.

- I de fall oliverna har skördats i en medlemsstat eller tredjeland som inte motsvarar det land där den fabrik som extraherat oljan ur oliverna ligger, ska följande anges i ursprungsbenämningen: "Jungfruolja (extra) framställd i (unionen eller den berörda medlemsstaten) av oliver som skördats i (unionen, den berörda medlemsstaten eller det berörda tredjelandet)".

I fråga om import från tredjeland ska ursprunget anges i enlighet med artiklarna 22–26 i förordning (EEG) nr 2913/92.

5.10.4. Frivilliga ursprungsmärkningar

Märkena Gott från Finland, Nyckelflaggan, Hjärtbladsflaggan och Bäst i landskapet är till exempel frivilliga ursprungsmärkningar, för vilka vissa kriterier gäller. Det är ändå skäl att observera att en användning av dem inte kan ersätta verbal information om ett livsmedels ursprungsland.

Mer information om de frivilliga ursprungsmärkena

- Gott från Finland: <http://www.hyvaasuomesta.fi/>
- Nyckelflaggan: <http://www.avainlippu.fi/>
- Hjärtbladsflaggan:
<http://www.kasvikset.fi/WebRoot/1033640/Page.aspx?id=1048473>
- Bäst i landskapet:
<http://www.kasvikset.fi/WebRoot/1033640/Page.aspx?id=1048473>

Användning av enbart finska flaggan på förpackningar

Enbart finska flaggan används ibland i samband med produkter för att symbolisera att produkten är finländsk och inhemsk. Begreppen finländsk och inhemsk är ändå mer omfattande än begreppet ursprung till sin innebörd och därför kan användning av finska flaggan i samband med ursprunget i vissa fall vilseleda köparen. I sammansatta livsmedel kan tillverkningslandet eller tillverkningsregionen vara något annat än det land eller den region, från vilket eller vilken råvarorna som använts i produkten härstammar. Användning av finska flaggan vilseleder då konsumenten, om en produkt är tillverkad i Finland, men råvarorna till produkten härstammar från något annat land. Om finska flaggan används på en förpackning, ska såväl tillverkningen av produkten som råvarorna i sin helhet eller till största delen vara inhemska, i annat fall vilseleder en användning av flaggan konsumenten. (Det är till exempel inte möjligt att få alla kryddor i Finland.) Verbal information om ett livsmedels ursprungsland kan inte ersättas enbart med finska flaggan.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 2, stycke 2 g), artikel 3 och 26
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 7 och 8 §

- Handels- och industriministeriets förordning om honung (447/2003) 5 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, om ändring av rådets förordningar (EG) nr 1184/2006 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 104/2000, kapitel IV
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1418/2013 om produktions- och saluföringsplaner enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter, artikel 13, stycke 2 a och 5 b, artikel 14
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning av nötkött (434/2008)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 75 och 76 och bilaga I, del IX: Frukt och grönsaker, bilaga VII, del VIII: Beskrivningar och definitioner avseende olivolja och olja av olivrestprodukter
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker, artikel 5 och bilaga I (inkluderande ändringarna i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 594/2013)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 om saluföringsnormer för olivolja, artikel 4 och 5 (inkluderande ändringarna i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1335/2013).

Eviras anvisningar

- Anvisning om märkning och spårning av nötkött, 10.9.2003, 1937/32/03
http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_138.doc

5.11. Livsmedelspartiets identifikationskod

Finska: *elintarvike-erän tunnus

Engelska: *the identity code of the lot
*lot number (partinummer)

Livsmedelsinformationsförordningen (1169/2011) säger ingenting om partinummer, men det gör en nationell förordning (834/2014).

Med ett **livsmedelsparti** avses ett antal försäljningsenheter av ett livsmedel som har tillverkats, beretts eller förpackats under praktiskt taget samma förhållanden. Observera att ett parti tillverkats av samma råvaror och i samma produktionsförhållanden och att ett parti högst kan ha storleken av en dags produktion. Sålunda kan till exempel livsmedel som producerats samma dag av samma råvara bilda ett livsmedelsparti. Livsmedel som producerats olika dagar ska förses med olika koder.

Syftet med **identifieringskoden för ett livsmedelsparti** är att specificera produkterna som ingår i ett och samma parti. Ett parti som konstaterats eller misstänks strida mot bestämmelserna kan med hjälp av koden vid behov snabbt identifieras och spåras och återkallas från marknaden. Livsmedelsföretagaren svarar för att ett parti specificeras och att koden märks ut på förpackningen.

Livsmedelspartiets kod ska tydligt skilja sig från andra märkningar på förpackningen. Vid behov ska bokstaven "L" placeras framför koden, om koden inte annars tydligt skiljer sig från de andra märkningarna på förpackningen. Särskilt i sådana fall, då det till exempel finns många siffer- eller bokstavsserier på en förpackning, är det nödvändigt att specificera koden med bokstaven "L" (Lot = parti).

Godtagbara partikoder är till exempel följande märkningar på partierna:

L 125, LOT N3
Batch 1486-1

Partikoden kan ersättas med en märkning som hänför sig till livsmedlets hållbarhetstid (bäst före/sista förbrukningstidpunkt/sista förbrukningsdag) förutsatt att man åtminstone anger dagen och månaden uttryckligen i denna ordningsföljd.

På portionsförpackningar till glass och saft- och limonadis kan livsmedelspartiets kod utelämnas, om märkningen i fråga finns på gruppförpackningen till dessa produkter.

Ett oförpackat livsmedelspartis identifikationskod och vid behov bokstaven "L" ska märkas ut på transportförpackningen, -kärlet eller -lådan, och om sådan saknas, i behöriga handelsdokument.

Om färdigförpackade livsmedel saluhålls i form av distansförsäljning, är det inte obligatoriskt att ange livsmedelspartiets identifikationskod innan köpet avslutas:

Om färdigförpackade livsmedel saluhålls i form av distansförsäljning, ska livsmedelsföretagaren då som direktiv 2011/91/EU säger ange "partinumret" innan köpet avslutas?

Med obligatorisk livsmedelsinformation avses de uppgifter som enligt unionsbestämmelserna måste tillhandahållas slutkonsumenterna. Om numret på ett parti ingår bestämmelser i Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/91/EU av den 13 december 2011 om identifikationsmärkning av livsmedelspartier. Informationen i fråga är ändå inte avsedd för slutkonsumenter. Den är närmast ett verktyg, med vilket spårbarheten säkerställs och den påverkar inte konsumentens val. Därför är det i praktiken inte obligatoriskt att tillhandahålla denna information innan köpet avslutas. (Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas)

Författningar

- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/91/EU om identifikationsmärkning av livsmedelspartier
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 5 §.

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.6.3.

5.12. Förvaringsanvisning

Finska: *säilytysohje
*säilytysolesuhteet (förvaringsvillkor)

Engelska: *storage conditions

Enligt artikel 9 och 25 i livsmedelsinformationsförordningen ska särskilda **förvarings- och/eller användningsvillkor vid behov** märkas ut på förpackningen till ett livsmedel. Märkningen krävs i sådana fall, då **en temperatur som avviker från rumstemperaturen** eller **andra särskilda förvarings- eller användningsvillkor** (såsom förvaring på en torr och mörk plats) krävs för att en produkt ska hålla sig fram till den angivna tidpunkten eller **det är möjligt att köparen inte vet hur produkten ska förvaras**. Företagaren svarar för bedömningen av behovet av en förvaringsanvisning.

Förpackningar till sådana mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel, som avses i bilaga X till livsmedelsinformationsförordningen ska ändå alltid förses med en förvaringsanvisning. Syftet med förvaringsanvisningen är att säkerställa att den oöppnade förpackningen förvaras på rätt sätt ända fram till sista förbrukningsdagen. Till minsta hållbarhetstiden, bäst före datummärkningen, ska vid behov bifogas en förvaringsanvisning som garanterar att produkten håller sig den tid som angetts.

Förvaringsanvisningen kan också gälla enbart produkten efter att förpackningen öppnats. I förvaringsanvisningen för frysvara ska ingå en rekommendation om hur länge livsmedlet håller sig oöppnat i kylskåpets frysack eller i en frysbox (se exemplet på förvaringsanvisning för djupfrost fisk i punkt 6.1).

Exempel Förvaringsanvisning för köttfärs.

Förvaras i en temperatur på högst + 4 °C.
Sista förbrukningsdag 15.1.2015

Köttfärs som tillverkats *i en detaljhandelsbutik* får säljas tillverkningsdagen och dagen därpå och påskriften "sista förbrukningsdag" ska gälla dagen efter att köttet malts.

För oförpackade livsmedel ska på ett detaljhandelsställe också ges nödvändiga förvarings- och användningsvillkor till slutkonsumenten.

Särskilda bestämmelser

I särskild lagstiftning ingår bestämmelser som säger att en förvaringsanvisning är **obligatorisk** på förpackningen till ett livsmedel bland annat i följande fall:

- *På frysvaror ska utöver minsta hållbarhetstiden också anges den tid, som konsumenten kan förvara frysvaran och en förvaringsanvisning, av vilken förvaringstemperaturen framgår.*
- *Enligt författningarna om tillsatsämnen ska förpackningen till ett tillsatsämne eller en arom vid behov förses med en förvaringsanvisning.*
- *Förpackningar till matpotatis ska förses med en förvaringsanvisning och förpackningsdatumet eller minsta hållbarhetstiden. Förvaringsanvisningen kan till exempel vara följande: "Förvaras skyddad mot ljus och i en temperatur på högst + 10 °C".*
- *För vissa livsmedel kan förvaringsanvisningen utelämnas på produktens portionsförpackningar, om påskriften finns på produktens gruppförpackning.*

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9 och 25.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 7 - 8 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, kapitel IV, artikel 22 - 23
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, kapitel IV, artikel 15
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1367/2011) om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler, 7 och 14 §.

5.13. Bruksanvisning

Finska: *käyttöohje

Engelska: *directions for use
*conditions of use (användningsvillkor)

Enligt artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen ska förpackningen till ett livsmedel förses med en bruksanvisning, om det utan en sådan skulle vara svårt att använda livsmedlet på rätt sätt. För att förpackningen förses med en sådan märkning svarar livsmedelsföretagaren. Bruksanvisningen kan också vara varningsfraser, varningsmärkningar, om vilka du finner mer information i stycket 5.13.1. Bruksanvisningen kan också samtidigt vara en doseringsanvisning.

Ett livsmedels bruksanvisning ska vara så utarbetad, att livsmedlet med hjälp av den kan användas på ett ändamålsenligt sätt. Bruksanvisningen ska ges i form av ord och

siffror. Bilder och symboler är endast en extra metod att ge denna information. Bilderna och symbolerna är inte i sig tillräckliga.

Märkningen krävs i sådana fall, då ett utelämnande av bruksanvisningen kan medföra hälsoskada eller ekonomisk skada eller om det är möjligt att produkten annars används på fel sätt. I märkningarna på förpackningen till produkter som förutsätter tillredning, såsom soppingredienser, ska alltid finnas en bruksanvisning (tillredningsanvisning). Det samma gäller om en produkt är ny och därför ännu obekant för konsumenten.

5.13.1. Varningsfraser som bruksanvisning

Finska: *varoituseräuseke
Engelska: *warning

För att konsumenten ska skyddas mot eventuella hälsorisker säger livsmedelsinformationsförordningen att för packningen vid behov ska föras med särskilda bruksanvisningar som till exempel är varningsfraser. Bilder och symboler som varningsmärkningar är inte i sig tillräckliga. Bilder och symboler är endast en extra metod att förse förpackningar med varningsmärkningar.

Om att förpackningar ska föras med varningsmärkningar ingår separata bestämmelser också i vissa produktspecifika författningar. Till övriga delar faller det på företagen att bedöma om sådana märkningar behövs, eftersom företagen svarar för säkerställandet av säkerheten hos livsmedlen han tillverkar och hanterar.

Evira har gett instruktioner om att förpackningarna till vissa livsmedel ska föras med bruksanvisnings- och varningsmärkningar (livsmedel som innehåller koffein, torkade bönor, modersmjölk ersättnings och tillskottsämningar i pulverform och soja, ris- och havredrycker):

http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus_ ja myynti/pakkausmerkin nat/varoituserkinnat_taulukko_paivitys_12032012.pdf

Exempel på bruksanvisningar för vissa livsmedel:

Bruksanvisning för saft

På förpackningen till saft ska finnas en utspädningsanvisning och ordet "koncentrat", om saften är avsedd att spädas ut.

Tillredningsanvisning för en soppa

Häll soppingredienserna i en halv liter kallt vatten under omrörning. Låt soppan puttra på svag värme i fem minuter. Servera soppan varm eller kall.

Tillrednings- och bruksanvisning för mikropopcorn

Vik ut påsen och lägg den i mikrougnen enligt påskriften "denna sida uppåt". Ställ ugnen på full effekt och låt allt enligt ugnens effekt popcornen poppa i 2 - 4 minuter tills poppningsintervallen är 2-3 sekunder. Ta påsen

*ur ugnen och skaka om. Öppna påsen genom att dra i pilarnas riktning.
Varning: Innehållet hett.*

Varnings- och bruksanvisning för torkade bönor

Bönor får inte ätas obehandlade. De skall blötläggas över natten, sköljas av och kokas i minst ... tid. Koktiderna för enskilda typer av bönor framgår av Eviras webbplats.

Fisken escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*)

Eftersom escolar innehåller rikliga mängder osmält fett som intaget kan medföra tarmsymptom (bl.a. fettdiarré), är det nödvändigt att beskriva hur den ska tillagas, exempel "Fisken ska tillagas så att största delen av fettet försvinner ur fisken (t.ex. genom grillning). Fett från fisken får inte användas för tillredning av sås."

Evira rekommenderar att förpackningen till gås- och ankägg eller en broschyr förses med en varningsmärkning (såsom "Det kan vara skadligt för hälsan att förtära äggen om de inte har kokats i minst tio minuter").

Om en eventuell allergenrest i en produkt, såsom nötter, rekommenderar Evira också märkningen "Kan innehålla spår av [hasselnöt]" och på finska "Saattaa/voi sisältää pieniä määriä [esimerkiksi hasselpähkinää] / [hasselpähkinä]jäämiä".

5.13.2. Särskilda bestämmelser

I särskild lagstiftning ingår bestämmelser som säger att en bruksanvisning är obligatorisk på förpackningen till vissa livsmedel och hurdan bruksanvisning ett visst livsmedel kräver.

- *På förpackningen till ett tillsatsämne eller en arom ska vid behov finnas en bruksanvisning.*
- *Naturliga mineralvatten med en fluorhalt som överstiger 1.5 mg/l ska vara försedda med påskriften "Innehåller mer än 1.5 mg/l fluorid. Bör inte intas regelbundet av spädbarn och barn under sju år".*
- *På förpackningen till barnmat ska anges en åldersrekommendation. I handels- och industriministeriets beslut om modersmjölksersättning och tillskottsnäring finns noggrannare bestämmelser om bruksanvisningar för modersmjölksersättning och tillskottsnäring avsedd för barn under ett år.*
- *På förpackningen till stenmurklor skall finnas en anvisning om hur svampen ska behandlas och en varning om att svampen är giftig. Livsmedelssäkerhetsverket Evira anser att behandlingsanvisningen ska lyda så här:*

"Obehandlad är stenmurklan giftig.

Stenmurklor ska kokas två gånger i rikligt med vatten (1 del svamp till 3 delar vatten) i minst fem minuter och sköljas väl i rikligt med vatten efter varje kokning. När murklor konserveras genom torkning ska de blötläggas i vatten i minst två timmar innan de används (10 g svamp och 2 dl vatten). Efter blötlagningen ska

murklorna kokas två gånger på samma sätt som om de var färska. När murklor torkas eller kokas ska ventilationen vara god. Det vatten som murklorna har blötlagts eller kokats i får inte användas vid matlagning.”

Exempel på bruksanvisningar med varningsmärkningar för livsmedel som regleras av särskilda bestämmelser och livsmedelsinformationsförordningen:

- Tilläggsmärkningarna som användning av vissa sötningsmedel förutsätter framgår av punkt 5.15, tabell 8.
- Förpackningen till kosttillskott ska bland annat försees med den rekommenderade dagliga dosen och ett omnämnande om att kosttillskott inte bör användas som ett alternativ till en varierad kost. Förpackningen till kosttillskott ska försees med varningsmärkningar om att den angivna rekommenderade dagliga dosen inte får överskridas och att produkten ska förvaras utom räckhåll för små barn.
- Förpackningen till honung ska försees med ett omnämnande om att honung inte får ges till barn under 1 år.
- Förpackningen till drycker som innehåller koffein (med undantag för sådana drycker som är baserade på kaffe eller te eller är tillverkade av kaffeextrakt eller teextrakt och vars beteckning innehåller ordet "kaffe" eller "te") om färdiga att konsumeras innehåller mer än 150 mg koffein/l, oavsett källa ska i samma synfält som dryckens beteckning försees med omnämmandet "Hög koffeinhalt". "Rekommenderas inte för barn, gravida kvinnor eller personer känsliga för koffein" åtföljt av dryckens koffeinhalt inom parentes (... mg/100 ml)". (Evira har instruerat att produkterna, såsom energidrycksförpackningarna, utöver varningsfrasen ovan ska försees med en bruksanvisning och högsta intaget per dygn exakt uttryckt (t.ex. Högst två burkar per dygn.)
- Förpackningarna till andra produkter än drycker, såsom sötsaker, tuggummin och chokladstänger, som berikats med koffein i fysiologiskt syfte, ska försees med följande information: "Innehåller koffein. Rekommenderas inte för barn eller gravida kvinnor" i samma synfält som livsmedlets beteckning och efter det ska inom parentes märkas ut koffeinhalten i milligram per 100 milligram. I märkningarna på förpackningen till kosttillskott ska koffeinhalten märkas ut per rekommenderad daglig dos. (Evira har instruerat att produkterna utöver varningsfraserna ovan ska försees med en bruksanvisning och högsta intaget per dygn exakt uttryckt (t.ex. Högst en ask per dygn".)
- En företagare som överlåter obehandlad mjölk till en konsument ska skriftligen ge konsumenten följande information i samband med överlåtelsen: 1) produkten består av obehandlad mjölk, 2) produkten kan innehålla sjukdomsalstrande mikrober, 3) de som hör till en riskgrupp ska inte avnjuta produkten utan värmebehandling, 4) till riskgrupperna hör barn, äldre, gravida kvinnor och personer med en allvarlig primärsjukdom, 5) produktens transport- och förvaringstemperatur samt den sista förbrukningsdagen. Informationen ska dessutom hållas tydligt tillgänglig för konsumenten på överlåtelsestället med undantag av om den obehandlade mjölken överlåts till konsumenten i en detaljhandelsförpackning. En förpackning med obehandlad mjölk ska vara försedd med den ovan nämnda informationen.
- Förpackningarna till livsmedel som innehåller salatrium ska vara försedda med omnämmandet "energireducerat fett (salatrium)" i märkningarna på förpackningen

till produkten eller i ingrediensförteckningen på produkter som innehåller salatrium. I märkningarna ska anges att överdriven konsumtion kan leda till magtarmstörningar. I märkningarna ska också anges att produkten inte är avsedd att konsumeras av barn.

- Förpackningarna till livsmedel som innehåller vissa livsmedelsfärger förutsätts i samband med färgämnets namn (eller E-nummer) vara försedd med följande varningsfras: "Kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration" (mer om detta i punkt 5.2.1.7).

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9, 10 och 25 och bilaga III
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 7 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 §
- Handels- och industriministeriets förordning om honung (447/2003), 5 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013), 4 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, artikel 24, bilaga V
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel, kapitel IV, artikel 15
- Kommissionens direktiv (2003/40/EG) om fastställande av förteckningen över, gränsvärden för halter av och märkningsuppgifter för beståndsdelarna i naturligt mineralvatten samt villkor för behandling av naturligt mineralvatten och källvatten med ozonberikad luft, artikel 4, stycke 1 – 2 (Direktivet har verkställts med jord- och skogsbruksministeriets förordning 166/2010, 1 §)
- Handels- och industriministeriets förordning om vissa former av konserverad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk (458/2003) 5 §
- Handels- och industriministeriets förordning om modersmjölksersättning och tillskottsnäring (1216/2007) 12 §
- Handels- och industriministeriets beslut om barnmat (789/1997) 10 §
- Handels- och industriministeriets förordning om livsmedel för speciella medicinska ändamål (406/2000) 9 – 10 §
- Handels- och industriministeriets beslut om bantningspreparat (904/1997) 8 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010), 5 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (1924/2006/EG) om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel, artikel 10
- Kommissionens beslut (EG) nr 2003/867 om tillstånd för utsläppande på marknaden av Salatrium som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97, artikel 1 – 2.

5.14. Alkoholhalten

Finska: *alkoholipitoisuus
Engelska: *alcohol content

Med ett **alkoholhaltigt ämne** avses ett sådant ämne eller en sådan produkt, som innehåller mer än 2,8 volymprocent etylalkohol. Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården, Valvira, styr och övervakar egenkontrollen hos dem som tillverkar och importerar alkoholdrycker och svarar för övervakningen av alkoholprodukter. På Valviras webbplats finner du Valviras anvisning om märkningarna på förpackningar till alkoholdrycker (<http://www.valvira.fi/files/tiedostot/p/a/pakkausmerkintaohje.pdf>).

Alkoholhalten räknas som etanolhalt i det slutliga livsmedlet (hela livsmedlet) och anges för drycker i volymprocent och för fasta livsmedel i viktprocent.

Artikel 9 i livsmedelsinformationsförordningen säger att alkoholhalten ska anges som volymprocent på förpackningen till en dryck som innehåller alkohol, om alkoholhalten i drycken överstiger 1.2 volymprocent.

Den faktiska alkoholhalten i drycker som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol ska anges med högst en decimal. Den ska följas av angivelsen "volymprocent" och får föregås av ordet "alkohol" eller förkortningen "alk.". Alkoholhalten ska bestämmas vid 20 °C.

I märkningarna på drycker som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol *tillämpas inte kraven på en ingrediensförteckning och näringsdeklaration*. Information om energiinnehållet får ges frivilligt till konsumenten. Kommissionen torde framöver utarbeta en rapport, i vilken man tar ställning till det, om kravet på att information särskilt om energiinnehållet ska ges framöver borde tillämpas på alkoholdrycker. Kommissionen granskar i detta sammanhang behovet att föreslå en definition på alkoholhaltig läsk (alkopops).

Alkoholdrycker som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol ska märkas med följande information:

- *dryckens beteckning*
- *ämnena och produkterna som orsakar allergi och intolerans*
- *dryckens nettokvantitet*
- *minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten (vid behov)*
- *livsmedelsföretagarens namn eller firmanamn och adress (tillverkarens, förpackarens eller den i EU verkande säljarens namn och adress)*
- *ursprungslandet eller härkomstplatsen (vid behov)*
- *dryckens faktiska alkoholhalt i volymprocent.*

På förpackningen till följande drycker som innehåller alkohol är det inte obligatoriskt att ange minsta hållbarhetstiden (bäst före datumet):

- drycker, som innehåller minst 10 volymprocent alkohol
- viner, starkviner, mousserande viner, kryddade starkviner och liknande produkter framställda av andra frukter än druvor samt drycker som faller under KN-numret 2206 00 och som har framställts av druvor eller druvmust.

Om drycker som innehåller mer än 1.2 volymprocent alkohol innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra i en koncentration av 300 mg/l eller däröver, ska på förpackningen anges följande: "Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion". Informationen ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

Livsmedelsinformationsförordningen och den nationella förordningen från jord- och skogsbruksministeriet om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna säger ingenting om angivandet av alkoholhalten i fasta livsmedel. Den saken reglerades tidigare av förordningen om förpackningspåskrifter (Handels- och industriministeriets förordning 1084/2004). Livsmedelssäkerhetsverket Evira anser det ändå önskvärt att konsumenterna fortsättningsvis frivilligt informeras om saken på förpackningen till livsmedlet, om ett fast livsmedel innehåller mer än 1.8 viktprocent alkohol.

Exempel Likörkonfekt.

Ingredienser: Socker, vatten, kakaomassa, kakaosmör, **mjölkfett**, likör 5 % (vatten, alkohol (etanol), socker, aromämnen, färgämne E 163*) emulgeringsmedel (**sojalecitin**), aromämnen

Alkoholhalt 3 viktprocent

På förpackningen till sötsaker som innehåller mer än 3 viktprocent alkohol rekommenderas på grund av alkoholens skadliga inverkan på hälsan en märkning om att de inte lämpar sig för barn.

*) Angivandet av färgämnet i ingrediensförteckningen är frivilligt, eftersom det rör sig om en carry over -tillsats.

En **alkoholdryck som använts vid tillverkning** av ett **livsmedel** (annat än en alkoholdryck) kan anges i ingrediensförteckningen på den plats som dess egen vikt förutsätter med ett namn som anger vilken typ av alkohol det rör sig om (såsom likör, konjak, vodka, rom och brandy), varefter man inom parentes framhävt anger vilka ämnen och produkter som orsakar allergi och intolerans som använts vid tillverkning av den. Alkoholdrycken som använts vid tillverkning av livsmedlet kan alternativt helt spjälkas upp i sina ingredienser på den plats som dess egen vikt förutsätter eller anges i ingrediensförteckningen på det slutliga livsmedlet var för sig på den plats som vikten förutsätter (sammansatt ingrediens). Användningen av benämningar på destillerade alkoholdrycker regleras av kommissionens genomförandeförordning 716/2013.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9, 16, 28 och 41, bilaga X, XII och XIV
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 2 §
- Livsmedelslagen (23/2006), 4 §
- Alkohollagen (1143/1994)
- Förordningen om alkoholdrycker och sprit (1344/1994)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 579/2012 om ändring av förordning (EG) nr 607/2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller skyddade ursprungsbe-teckningar och geografiska beteckningar, traditionella uttryck, märkning och presentation av vissa vinprodukter
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning 1576/89/EEG, kapitel II och III och bilagorna II och III

- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 716/2013 om tillämpningsbestämmelser för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker.

5.15. Märkningar om sötningsmedel

I artikel 10 och bilaga III till livsmedelsinformationsförordningen sägs att det ska anges att sötningsmedel använts. Av tabell 8 framgår vilka extra märkningar ett livsmedel ska förses med då ett sötningsmedel använts. Märkningarna ska finnas i livsmedlets beteckning eller i anslutning till denna.

Tabell 8. Hur sötningsmedel märks ut

| Då sötningsmedel används | Märkning |
|---|--|
| i ett livsmedel som innehåller ett eller flera sötningsmedel | "innehåller sötningsmedel" |
| i ett livsmedel som innehåller såväl en eller flera tillsatta sockerarter som ett eller flera sötningsmedel | "innehåller socker och sötningsmedel" |
| i ett livsmedel som innehåller aspartam/salt av aspartam och acesulfam | "innehåller aspartam (en källa till fenylalanin)" ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam endast anges genom hänvisning till E-numret i ingrediensförteckningen. "innehåller en källa till fenylalanin" ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam anges med sin specifika beteckning i ingrediensförteckningen. |
| i ett livsmedel som innehåller mer än 10 % tillsatta polyoler | "överdriven konsumtion kan ha laxerande effekt" |

*polyoler är erytritol, xylitol, laktitol, maltitol, sorbitol, mannitol och isomaltitol.

En förteckning över sötningsmedel som får användas i livsmedel finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, bilaga II, del B.

Angivandet av mängden av en ingrediens tillämpas inte på sådana ingredienser eller kategorier ingredienser, för vilka omnämmandet "innehåller sötningsmedel" eller omnämmandet "innehåller socker och sötningsmedel" gäller, om omnämmandet i fråga anges i samband med livsmedlets beteckning i enlighet med bilaga III till livsmedelsinformationsförordningen.

Bordssötningsmedel

Med ett bordssötningsmedel avses beredningar av tillåtna sötningsmedel som kan innehålla andra livsmedelstillsatser och/eller livsmedelsingredienser och som är avsedda att säljas till slutkonsumenter som ersättning för sockerarter.

Förpackningar till bordssötningsmedel avsedda att säljas till slutkonsumenter ska utöver de allmänna märkningarna vara försedda med följande särskilda märkningar (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008, artikel 23):

- omnämmandet "... -baserat bordssötningsmedel" kompletterat med namnet på det eller de sötningsmedel som ingår i sammansättningen
- omnämmandet "för livsmedel" eller "för begränsad användning i livsmedel" eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel
- det namn och E-nummer som fastställs i denna förordning för varje livsmedelstillsats eller en för säljningsbeskrivning som innehåller namnet och E-numret på varje livsmedelstillsats
- i märkningen av bordssötningsmedel som innehåller polyoler och/eller aspartam och/eller salt av aspartam och acesulfam ska följande varningstext ingå:
 - polyoler: "överdriven konsumtion kan ha laxerande verkan"
 - aspartam/salt av aspartam och acesulfam: "innehåller en källa till fenylalanin"
- en bruksanvisning som behövs för att konsumenterna tryggt ska kunna använda sötningsmedlen.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 10, bilaga III och VIII
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, artikel 3. 7 och 23, bilaga II, del B och E.

5.16. Märkningar om förpackningsgaser

Förpackningsgaser är andra gaser än luft som tillsätts i förpackningen samtidigt som livsmedlet sluts in i förpackningen eller före eller efter detta. Med dem ändras således gassammansättningen i förpackningen så att den avviker från sammansättningen hos normal atmosfär. Förpackningsgaserna är tillsatser. Tillåtna förpackningsgaser är koldioxid (E 290), argon (E 938), helium (E 939), kväve (E 941), dikväveoxid (E 942), syre (E 948) och väte (E 949). Förpackningsgaserna kallas också skyddsgaser.

Förpackningsgaserna betraktas inte som ingredienser och därför behöver i ingrediensförteckningen inte anges att sådana använts. Gaserna frigörs i luften då förpackningen öppnas eller bryts och finns därefter inte längre kvar i det slutliga livsmedlet.

Förpackningen ska ändå märkas med "förpackat i en skyddande atmosfär".

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 20, bilaga III och VII

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser, artikel 3, bilaga I och II.

5.17. Näringsdeklaration (eller näringsvärdesmärkning)

Finska: *ravintoarvoilmoitus
Engelska: *nutrition declaration

Tillämpande

Från och med 13.12.2016 ska så gott som alla förpackade livsmedel vara försedda med en näringsdeklaration eller näringsvärdesmärkning.

Framförande av ett näringspåstående eller hälsopåstående (EPRf (EG) nr 1924/2006) och näringsmässig berikning av ett livsmedel (EPRf (EG) nr 1925/2006) förutsätter att näringsvärdet anges på förpackningen.

Näringsdeklarationen i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas *också på livsmedel för särskilda näringsändamål* utan att begränsa den särskilda lagstiftning, som ska tillämpas på dem.

Kraven på näringsdeklaration tillämpas inte på följande livsmedel:

- kosttillskott*
- naturliga mineralvatten.

*Näringsdeklarationen i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas inte på kosttillskott. På kosttillskott behöver således inte användas uttrycket *referensintag* (reference intake, RI) utan det är tillåtet att använda till exempel uttrycket referensvärde för näringsämnet (nutrient reference value, NRV) förutsatt att förkortningen förklaras. Evira rekommenderar att man på kosttillskott ändå använder samma uttryck som på andra livsmedel också.

5.17.1. Tidtabell

Informationen om ett livsmedels näringsvärde ska, om den ges *frivilligt* under perioden 13.12.2014 – 13.12.2016, överensstämma med kraven på näringsdeklaration i livsmedelsinformationsförordningen.

Om ett *näringspåstående eller hälsopåstående framförs* om ett livsmedel eller ett livsmedel *näringsmässigt berikats* från och med 13.12.2014, ska näringsvärdesmärkningen också då överensstämma med kraven på näringsdeklaration i livsmedelsinformationsförordningen.

Livsmedel som släppts ut på marknaden eller märkts före 13.12.2014 och som inte följer bestämmelserna om näringsvärdesmärkning, kan hållas till salu, tills dessa livsmedel tar slut i lagren. (Om en näringsvärdesmärkning ändå tillhandahållits från och med 13.12.2014, ska den överensstämma med livsmedelsinformationsförordningen.)

5.17.2. Näringsvärdets innehåll

Reglerna som gäller näringsdeklaration har beskrivits i kapitel IV, avsnitt 3, artiklarna 29-35 i livsmedelsinformationsförordningen.

I den **obligatoriska näringsdeklarationen** ska följande information ingå:

- **energivärdet**
- **mängden fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt.**

De obligatoriska näringsämnen som ska anges i näringsdeklarationen har fastställts i bilaga I till livsmedelsinformationsförordningen. **Exempel**

- med **"fett"** avses den sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider. I den sammanlagda fetthalten medräknas också alla fettsyror, även så kallade oidentifierade fettsyror eller de fettsyror, som inte kan identifieras i laboratorium.
- med **"mättat fett"** avses fettsyror utan dubbelbindning. Till det mättade fettet räknas numera endast mängden mättade fettsyror (glycerolernas stomme och transfettsyrorernas mängd räknas inte).
- med **"transfetter"** avses fettsyror med minst en icke-konjugerad (dvs. åtskild av minst en metylengrupp) kol-koldubbelbindning i transställning. Mängden transfett ska inte anges i den egentliga näringsdeklarationen. (Kommissionen torde i en snar framtid lämna en rapport om förekomsten av transfetter i livsmedlen och i unionsbefolkningens kost som helhet. Kommissionen bifogar vid behov ett lagstiftningsförslag till denna rapport.)
- med **"sockerarter"** avses alla monosackarider och disackarider som förekommer i livsmedel, dock inte polyoler.

Näringsdeklarationen kan också kompletteras med mängderna av ett eller flera av följande näringsämnen:

- *enkelomättat fett*
- *fleromättat fett*
- *polyoler*
- *stärkelse*
- *fiber*
- *de **vitaminer och mineralämnen** som förtecknas i del A punkt 1 i bilaga XIII, och förekommer i **betydande mängder** enligt definitionen i del A punkt 2 i bilaga XIII.*

Av tabell 9 framgår de **vitaminer eller mineralämnen** som kan anges i näringsdeklarationen på en förpackning, om de förekommer i betydande mängder enligt definitionen i bilaga XIII, mer om detta nedan i punkten "Vitaminer och mineralämnen".

Tabell 9. Dagligt referensintag för vitaminer och mineralämnen och gränsvärdena 15 % och 7,5 %.

| Vitaminer och mineralämnen som får deklarerat | Enhet | Dagligt referensintag | 15 % | 7,5 % |
|---|-------|-----------------------|------|-------|
| Vitamin A | µg | 800 | 120 | 60 |
| Vitamin D | µg | 5 | 0,8 | 0,4 |
| Vitamin E | mg | 12 | 1,8 | 0,9 |

| | | | | |
|--------------|----|------|------|-------|
| Vitamin K | µg | 75 | 11 | 5,6 |
| Vitamin C | mg | 80 | 12 | 6 |
| Tiamin | mg | 1,1 | 0,17 | 0,083 |
| Riboflavin | mg | 1,4 | 0,21 | 0,11 |
| Niacin | mg | 16 | 2,4 | 1,2 |
| Vitamin B6 | mg | 1,4 | 0,21 | 0,11 |
| Folsyra | µg | 200 | 30 | 15 |
| Vitamin B12 | µg | 2,5 | 0,38 | 0,19 |
| Biotin | µg | 50 | 7,5 | 3,8 |
| Pantotensyra | mg | 6 | 0,9 | 0,5 |
| Kalium | mg | 2000 | 300 | 150 |
| Klorid | mg | 800 | 120 | 60 |
| Kalcium | mg | 800 | 120 | 60 |
| Fosfor | mg | 700 | 105 | 52,5 |
| Magnesium | mg | 375 | 56,3 | 28,1 |
| Järn | mg | 14 | 2,1 | 1,1 |
| Zink | mg | 10 | 1,5 | 0,75 |
| Koppar | mg | 1 | 0,2 | 0,1 |
| Mangan | mg | 2 | 0,3 | 0,2 |
| Fluorid | mg | 3,5 | 0,53 | 0,26 |
| Selen | µg | 55 | 8,3 | 4,1 |
| Krom | µg | 40 | 6 | 3 |
| Molybden | µg | 50 | 7,5 | 3,8 |
| Jod | µg | 150 | 22,5 | 11,3 |

För **oförpackade livsmedel** kan näringsdeklarationen *begränsas till enbart energivärdet eller mängden energi, fett, mättat fett, sockerarter och salt*. Informationen i fråga kan ges enbart per portion eller konsumtionsenhet (livsmedelsinformationsförordningen artikel 33, stycke 3). Den portion eller enhet som används ska då anges till exempel per en hamburgare. Om de nationella märkningskraven på oförpackade livsmedel, bland annat om angivandet av mängden fett och salt på en detaljhandelsplats har berättats i punkt 4.8.

Näringsdeklarationen för drycker som innehåller alkohol kan begränsas enbart till energivärdet.

5.17.3. Hur näringsvärdesinformationen anges

Energivärdet och mängderna näringsämnen *ska anges räknat för 100 gram eller 100 milliliter av livsmedlet*. Näringsvärdesinformationen kan också anges per portion och/eller konsumtionsenhet förutsatt att

- den portionsstorlek eller enhet som används anges i nära anslutning till näringsdeklarationen
- portionernas eller enheternas antal anges på förpackningen.

En konsumtionsenhet kan konsumeras en i sänder; den är inte nödvändigtvis det samma som en portion. En bit av en chokladkaka är *till exempel* en konsumtionsenhet, men i en portion kan ingå flera än en bit choklad eller flera än ett kex. *Som portion betraktas i allmänhet en så stor mängd av ett livsmedel, som man skäligt kan förväntas inta på en gång.* För drycker kan således mängden en liter eller en halv liter inte betraktas som en portion, men nog till exempel 250 ml (en literflaska med dryck skulle då till exempel bestå av 4 portioner). En hamburgare kan betraktas som en portion.

Näringsvärdesinformationen anges per saluhållet livsmedel. Vid behov kan informationen ges för en konsumtionsfärdig produkt. Om informationen ges per livsmedel som ska tillredas innan det intas, ska också noggranna tillredningsanvisningar ges (till exempel olika påsoppor, saftkoncentrat och liknande produkter, i vilka vatten tillsätts).

Näringsvärdesinformationen ges som en enda helhet och i ett och samma synfält. Den ska ges i en tydlig form och allt enligt behov stå i den ordningsföljd som anges i bilaga XV. Om utrymmet det tillåter, ska näringsvärdesmärkningen göras i tabellform med siffrorna under varandra. Om utrymmet inte tillåter detta, ska märkningen göras som löpande text (lineärt). Den obligatoriska och frivilliga näringsvärdesinformationen ska ges med ord och siffror, inte till exempel med ikoner. Den kan kompletteras med grafik och symboler.

Om energivärdet eller mängden av ett näringsämne (näringsämnen) i en vara är obetydlig, får informationen om dessa näringskomponenter ersättas med en upplysning såsom "Innehåller en obetydlig mängd av ..." i nära anslutning till näringsdeklarationen, om en sådan finns. Evira anser att en sådan märkning kommer på fråga i sådana fall, då livsmedlets energivärde och/eller mängden energinäringsämnen (fett, kolhydrater, protein) är mycket obetydlig.

Som alltid då livsmedelsinformation märks ut följs teckenhöjden x då näringsvärdesinformationen ges:

- minst 1,2 mm
- undantag, om förpackningens eller behållarens största yta är
 - $< 80 \text{ cm}^2$ -> x-höjden minst 0,9 mm
 - $< 25 \text{ cm}^2$ -> befrielse från näringsvärdesmärkningar.

Av **tabell 10** framgår hur näringsvärdesinformationen ges i näringsdeklarationen. I näringsdeklarationer ska de nedan för tecknade måttenheterna användas för energi kilojoule (kJ) och kilokalorier (kcal) och för massa gram (g), milligram (mg) eller mikrogram (μg), och ordningsföljden för uppgifterna ska vara följande:

Tabell 10: Hur näringsvärdesinformationen ges i näringsdeklarationen

| | |
|---------------------|---------|
| Energi* | kJ/kcal |
| fett* | g |
| varav | |
| - mättat* | g |
| - enkelomättat fett | g |
| - fleromättat fett | g |
| kolhydrater* | g |

| | |
|----------------------------|--|
| varav | |
| - sockerarter* | g |
| - polyoler | g |
| - stärkelse | g |
| fiber | g |
| protein* | g |
| salt* | g |
| vitaminer och mineralämnen | de enheter som anges i punkt A.1 i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen |

*i allmänhet obligatoriska

5.17.4. Märkningar om energivärdet

Energi erhålls då energin som näringsämnena innehåller frigörs i kroppen. I näringsvärdesmärkningarna ska energivärdet anges i såväl kilojoule (kJ) som kilokalorier (kcal).

1 kJ = 0,239 kcal

1 kcal = 4,187 kJ

Alla sådana näringsämnen i livsmedlet som producerar energi ska hopräknas i energivärdet. Energivärdet som ett livsmedel innehåller får man genom att räkna ut det med hjälp av de omräkningsfaktorer för beräkning av energin som framgår av bilaga XIV till livsmedelsinformationsförordningen (Tabell 11).

Tabell 11. Omräkningsfaktorer för beräkning av energin

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| kolhydrater (utom polyoler) | 17 kJ/g - 4 kcal/g |
| polyoler | 10 kJ/g – 2,4 kcal/g |
| protein | 17 kJ/g - 4 kcal/g |
| fett | 37 kJ/g - 9 kcal/g |
| salatrim | 25 kJ/g - 6 kcal/g |
| alkohol (etanol) | 29 kJ/g - 7 kcal/g |
| organiska syror | 13 kJ/g - 3 kcal/g |
| fiber | 8 kJ/g - 2 kcal/g |
| erytritol | 0 kJ/g - 0 kcal/g |

5.17.5. Vitaminer och mineralämnen

Vitaminerna och mineralämnena får anges, om de ingår i en betydande mängd i 100 gram eller 100 milliliter av varan eller i en förpackning på en portion (såsom yoghurt, en smörportion, en påssoppa på en portion, en flaska dryck på 250 ml).

I regel bör hänsyn tas till följande värden vid beslut om vad som utgör en betydande mängd:

- 15 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt tabell 9 per 100 g eller 100 ml av livsmedlet (för andra produkter än drycker)
- 7,5 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt tabell 9 för drycker per 100 ml eller
- 15 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt tabell 9 per portion, om förpackningen endast innehåller en portion.

Utöver mängderna ska också anges vitaminernas och mineralämnenas procentandelar av referensintaget.

Exempel på en näringsvärdesmärkning på ett livsmedel:

| Näringsinnehåll | | |
|--------------------|------------------------|------------------------|
| | 100 ml | portion (2,5 dl) |
| Energi | 176 kJ /42 kcal | 440 kJ/105 kcal |
| Fett | 2,0 g | 5,0 g |
| varav mättat fett | 1,0 g | 2,5 g |
| Kolhydrater | 5,0 g | 13 g |
| varav sockerarter | 3,0 g | 7,5 g |
| Fiber | 0,4 g | 1,0 g |
| Protein | 0,8 g | 2,0 g |
| Salt | 0,90 g | 2,3 g |
| Vitamin C | 80 mg (100 %)* | 200 mg (250 %)* |

*av det dagliga referensintaget

Livsmedelssäkerhetsverket Evira rekommenderar att vitaminerna och mineralämnena märks ut i **livsmedlets ingrediensförteckning** med de namn som nämnts i bilagan till livsmedelsinformationsförordningen (Tabell 9).

5.17.6. Angivande av mängden natrium och koksalt

Enligt de nya reglerna anges saltet i näringsdeklarationen i stället för natriumet. Salt = det saltekvivalenta innehållet som beräknas med följande formel: **salt** = natrium × 2,5. Det saltekvivalenta innehållet beräknas alltid av *livsmedlets sammanlagda natriuminnehåll*.

Omnämmandet ”*Saltinnehållet beror uteslutande på naturligt förekommande natrium*”, kan anges i anslutning till näringsdeklarationen, *om saltinnehållet enbart beror på naturligt förekommande natrium*. Sådana livsmedel är till exempel livsmedel utan tillsatt salt, såsom mjölk, kött, fisk och grönsaker. Men, om salt eller ingredienser som innehåller salt, såsom skinka, ost och oliver, tillsatts i ett livsmedel, bör omnämmandet i fråga inte användas.

Mer om hur saltet och det att ett livsmedel är kraftigt saltat anges i kapitel 5.5 och 4.8.

5.17.7. Övriga näringsämnen än de som ska anges i näringsdeklarationen

Näringsvärdesmärkningen är till sitt innehåll alltid

- formbunden (energins och näringsämnenas namn har fastställts) och
- begränsad (endast de näringsämnen som nämnts i lagstiftningen får anges i den egentliga näringsdeklarationen).

Exempel, om ett närings- eller hälsopåstående gäller ett sådant ämne, som inte ingår i näringsvärdesmärkningen, ska dess mängd inte anges i näringsvärdesmärkningen, utan den ska anges i samma synfält som näringsvärdesmärkningen, såsom omedelbart under den egentliga näringsdeklarationen (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 49).

Till exempel enskilda fettsyror, omega-3-fettsyror, mängder under fett eller betaglukaners mängder ska inte anges i näringsdeklarationen utan under näringsdeklarationen.

3.13 Är det möjligt att frivilligt ange delar av näringsämneskategorierna som ska anges, såsom "omega-3-fettsyror" som en del av de fleromättade fetterna? (artikel 30)

Nej. Näringsdeklarationen består av en begränsad mängd information, som består av energivärdet och näringsämnen, och den kan inte kompletteras med någon extra näringsämnesinformation. (*Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas*)

3.14 Utöver det ska anges mängden av de näringsämnen eller andra ämnen, om vilka ett närings- eller hälsopåstående framförts. Kan den utgöra en del av näringsdeklarationen? (artikel 30 och 49)

Då ett näringsämne, om vilket ett närings- eller hälsopåstående framförts, ingår i näringsdeklarationen, krävs ingen annan märkning.

Om ett näringsämne eller annat ämne, om vilket ett närings- eller hälsopåstående framförts, inte ingår i näringsdeklarationen, ska mängden av ämnet i fråga anges i näringsdeklarationens omedelbara närhet. (*Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas*)

5.17.8. Påståendena laktosfri och glutenfri

Påståendena "laktosfri", "laktosfattig", "glutenfri" och "mycket glutenfattig" är inte näringspåståenden. Framöver kommer påståendena i fråga troligen att införas i livsmedelsinformationsförordningen och därför kommer de inte längre att regleras av lagstiftningen om livsmedel för särskilda näringsändamål. Även om jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedel för särskilda näringsändamål (121/2010) ännu är i kraft, anser Evisa att det är möjligt att redan nu föregripande tillämpa näringsinnehållsbestämmelserna i livsmedelsinformationsförordningen också i

påskrifterna på förpackningen till laktosfria, laktosfattiga, glutenfria och mycket glutenfattiga livsmedel. Det är skäl att beakta, att mängden gluten i glutenfria och mycket glutenfattiga livsmedel inte anges i näringsvärdesmärkningen, eftersom en förutsättning för att dessa påståenden ska få framföras är att produkten's glutenhalt överensstämmer med kommissionens förordning (EG) nr 41/2009. (Med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 upphävs förordningen (EG) nr 41/2009 den 20 juli 2016. Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 tillämpas från och med 20.7.2016.)

Näringsinnehållstabellen är en sluten förteckning. Enligt vad Evisa nu anser anges till exempel mängden laktos i samma synfält som näringsvärdesmärkningen; till exempel under näringsdeklarationen. Mängden laktos anges med enheten g (eller mg)/100 g eller 100 ml av produkten. Att en produkt är laktosfattig eller laktosfri får ännu anges på förpackningens framsida.

I EU finns för närvarande inga enhetliga gränsvärden för laktosfria eller laktosfattiga livsmedel. Evisa anser att de samnordiska gränsvärdena tills vidare ska tillämpas:

- laktosfria livsmedel – laktos mindre än 10 mg/100 g eller 100 ml
- laktosfattiga livsmedel – laktos mindre än 1 g/100 g eller 100 ml.

Vid märkning av, vid presentation av och i reklam för ett livsmedel för särskilda näringsändamål kan användas benämningen "glutenfri", om livsmedlet innehåller gluten högst 20 mg/kg och är ett livsmedel som är färdigt att säljas till konsumenten.

- Glutenfria, gluten högst 20 mg/kg
- Mycket glutenfattiga produkter innehåller gluten högst 100 mg/kg
- Glutenfri havre* högst 20 mg gluten/kg.

*Havren är då särskilt producerad, tillverkad och/eller hanterad så, att kontamination med vete, råg, korn eller korsade sorter av dessa undviks och att glutenhalten i havren inte överstiger 20 mg/kg.

Vid planering av märkningarna på sedvanliga livsmedel ska ändå beaktas, att man i märkningarna inte får ange att ett livsmedel har sådana särskilda verkningar eller egenskaper, i fråga om vilka det inte avviker från andra motsvarande produkter. Mjölk, ägg, obehandlat kött eller obehandlad fisk, grönsaker, frukter eller bär kan således inte förses med märkningen "glutenfri". Däremot kunde till exempel färdigmat och sopp- och såsingredienser nog förses med märkningen "glutenfri".

5.17.9. Hur mängden av ett näringsämne säkerställs

De deklarerade näringsinnehållsvärdena i märkningarna på förpackningarna till livsmedel ska vara genomsnittsvärden som grundar sig på

- tillverkarens analys av livsmedlet eller
- en beräkning baserad på de kända eller faktiska genomsnittsvärdena för de använda ingredienserna, eller
- en beräkning baserad på allmänt fastställda och godtagna uppgifter.

Då ett livsmedel saluhålls som källa till ett visst näringsämne eller ett hälsopåstående framförs om livsmedlet, rekommenderar Livsmedelssäkerhetsverket Evisa att mängden av näringsämnena i fråga analyseras med hjälp av laboratorieundersökningar eller annars säkerställs på ett tillförlitligt sätt.

Näringsämnenas mängder ska anges sådana som de är sista förbrukningsdagen eller vid tidpunkten för bäst före datummärkningen.

5.17.10. Frivilliga märkningar

Utöver de lagstadgade näringsvärdesmärkningarna har livsmedelsförpackningarna allt mer också börjat förses med frivilliga märkningar som hänvisar till näringsinnehållet. Även om syftet med de frivilliga märkningarna är att underlätta konsumentens val och ge lättbegriplig näringsvärdesinformation om en produkt, ersätter de inte till sin form eller sitt innehåll de lagstadgade näringsvärdesmärkningarna, utan är märkningar som kompletterar dem.

RI (Referensintag)

Märkningen vägledande dagligt intag eller GDA (Guideline Daily Amount) ersätts av märkningen RI (Reference Intake eller referensintag).

Energivärdet och näringsämnenas mängder kan anges i form av %-andelar av referensintaget, som framgår av del B i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen, per 100 gram eller 100 milliliter. För fiber har inte fastställts något referensintag så den kan inte anges i relation till referensintaget. Energivärde och referensintag för näringsämnen har fastställts enbart för vuxna.

De angivna vitaminerna och mineralämnena ska anges i procentandelar (näringsämnenas referensvärden) av referensintaget per 100 gram eller 100 milliliter.

Om energivärdet och näringsämnenas mängder anges som %-andelar av referensintaget, som anges per 100 g/100 ml, ska följande förklaring finnas i omedelbar närhet av dessa: "*Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8400 kJ/2000 kcal)*".

Informationen kan också ges per portion/konsumtionsenhet (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 33).

Av del B i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen framgår referensintagen för energi och näringsämnen (vuxna) och de framgår också av tabell 12.

Tabell 12. Referensintag för energi och vissa andra näringsämnen än vitaminer och mineralämnena (vuxna)

| Energi eller näringsämne | Referensintag |
|--------------------------|---------------------|
| Energi | 8400 kJ / 2000 kcal |
| Totalt fett | 70 g |
| Mättat fett | 20 g |
| Kolhydrat | 260 g |
| Socketarter | 90 g |
| Protein | 50 g |
| Salt | 6 g |

5.17.11. Livsmedel som är befriade från näringsdeklaration

Livsmedelsinformationsförordningen förutsätter i regel att alla förpackade produkter förses med en näringsdeklaration på förpackningen eller på en etikett som fästs på produkten. Vissa förpackade livsmedel är ändå befriade från kraven på näringsdeklaration. De räknas upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen och de är:

1. Obearbetade produkter som endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser
2. Bearbetade produkter vilkas bearbetning endast består av mogning och vilka endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser
3. Vatten som är avsedda som livsmedel, inbegripet sådant som endast tillförts koldioxid och/eller aromer
4. Örtkryddor, kryddor eller blandningar därav
5. Salt och saltersättningar
6. Bordssötningssmedel
7. Varor som omfattas av Europaparlamentets och rådets direktiv 1999/4/EG av den 22 februari 1999 om kaffe- och cikoriaextrakt samt hela eller malda kaffeböner och hela eller malda koffeinfria kaffeböner
8. Örtte, fruktte, te, koffeinfritt te, snabbte, pulverte eller teextrakt, koffeinfritt snabbte, pulverte eller teextrakt som inte innehåller andra tillsatta ingredienser än aromer som inte påverkar teets näringsvärde
9. Ättika och vinäger som framställts genom jäsnings och ättik- och vinägerersättning, inbegripet sådan som endast tillsatts aromer
10. Aromer
11. Livsmedelstillsatser
12. Processhjälpmedel
13. Livsmedelsenzym
14. Gelatin
15. Gelébildande produkter (andra än tillsatser)
16. Jäst
17. Tuggummi
18. Livsmedel i förpackningar eller behållare vilkas största yta är mindre än 25 cm²
19. Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter.

Exempel Obearbetade produkter (punkt 1)

Mjöl betraktas som ett oprocessat livsmedel förutsatt att ingenting tillsatts i det efter malningen.

Socker, vegetabilisk olja och fermenterad vinäger, som det tillsatts salt i, betraktas däremot som bearbetade produkter som ska förses med en näringsvärdesmärkning.

Exempel Kryddor, örtkryddor och saltersättningar (punkterna 4 och 5)

I punkt 4 i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen har nämnts örtkryddor, kryddor och blandningar därav och i punkt 5 salt och saltersättningar. Eftersom punkt 4 i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen gäller enkom en enskild örtkrydda och krydda eller en blandning därav, utesluter den till exempel kryddsaltblandningar eller sådana kryddblandningar, i vilka man utöver

kryddan/kryddor också kan ha använt något annat livsmedel, såsom salt, socker och stärkelse. Som i punkt 4 har livsmedlen specificerats också i punkt 5: salt och saltersättningar. Som saltersättningar har i allmänhet betraktats sådana produkter, i vilka en del av det skadliga natriumet ersatts till exempel med kalium och/eller magnesium. I saltersättningar kan också ha använts till exempel lysinhydroklorid, klumpförebyggande medel och kaliumjodid.

Exempel *Te, som det tillsatts örtekrydda, kryddor eller arom i*

Undantagsvis anser Evira att det inte krävs någon näringsvärdesmärkning på te, som det tillsatts en örtekrydda eller kryddor eller aromer i, eftersom någon näringsvärdesmärkning inte förutsätts för sådana enligt bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen.

Exempel *Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter (punkt 19) – vad betyder detta?*

Evira anser att verksamhet som sker inom ett landskap eller någon motsvarande region med tanke på tillhandahållandet av livsmedelsinformation kan betraktas som lokal verksamhet. Landskapsgränserna är inte ovillkorliga. Verksamhet kan också idkas över landskapsgränsen, om verksamheten idkas i närheten av gränsen. Sådan gränsöverskridande verksamhet kan ändå inte sträcka sig längre än vad verksamheten som idkas inom landskapet kunde sträcka sig. Om en livsmedelsföretagare således levererar handgjorda livsmedel, såsom konditorivaror, i små mängder till detaljhandelsbutiker och storhushåll inom det egna landskapets område och varorna därifrån levereras direkt till slutkonsumenten, krävs inga näringsvärdesmärkningar på förpackningarna till konditorivarorna. Än så länge är det inte möjligt att noggrannare fastställa vad som menas med små mängder, till exempel i kilon eller i procentandelar av omsättningen.

Näringsvärdesmärkningar är ändå obligatoriska på de produkter, som räknats upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen, om ett närings- och/eller hälsopåstående framförs om dem på det sätt som avses i förordning (EG) nr 1924/2006. Det samma gäller sådana produkter, som det tillsatts vitaminer och mineralämnen i på det sätt som avses i förordning (EG) nr 1925/2006.

5.17.12. Särskilda bestämmelser

I lagstiftningen om livsmedel finns vissa särskilda bestämmelser om hur näringsämnen i livsmedel ska anges.

Av märkningarna på förpackningen till ostar ska framgå fetthalten i genomsnitt i viktprocent vid tillverkningsstidpunkten eller angiven på det sätt som särskilt bestäms om näringsvärdesmärkningar. Fetthalten räknas av hela produktens vikt.

Av märkningarna på förpackningen till korv ska framgå fetthalten i genomsnitt i viktprocent vid tillverkningstidpunkten eller angiven på det sätt som särskilt bestäms om näringsvärdesmärkingar.

På förpackningen till köttfärs ska anges fetthalten ("fetthalt lägre än... %") och bindvävsproteinet andel av köttprotein (förhållande mellan kollagen och köttprotein lägre än ...%).

På förpackningen till kosttillskott ska utöver de allmänna märkningarna på förpackningen anges mängderna av de ämnen som kännetecknar kosttillskottet i den dagliga dosen av produkten. Mer om detta i punkt 5.17.

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artiklarna 29 – 35, 49 – 50 och 54 - 55, bilaga V och bilagorna XIII - XV
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel, 3 och 7 §
- Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 1155/2013 om ändring av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna vad gäller information om frånvaro av eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 41/2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutenintolerans (upphävs från och med 13.12.2016)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll och om upphävande av rådets direktiv 92/52/EEG, kommissionens direktiv 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG och 2006/141/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG och kommissionens förordningar (EG) nr 41/2009 och (EG) nr 953/2009
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kosttillskott (78/2010)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedel för särskilda näringsändamål (121/2010)
- Handels- och industriministeriets beslut om barnmat (789/1997) 11 - 12 §
- Handels- och industriministeriets beslut om bantningspreparat (904/1997) 8 – 9 §
- Handels- och industriministeriets förordning om livsmedel för speciella medicinska ändamål (406/2000) 7 – 10 §
- Handels- och industriministeriets förordning om modersmjölksersättning och tillskottsnäring (1216/2007) 14 - 15 §.

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 3.13 och 3.14.

6. ÖVRIGA MÄRKNINGAR

6.1. Märkningar på djupfrysta och frysta livsmedel

Förpackningen till ett djupfryst livsmedel som är avsett att säljas eller annars överlåtas som sådant till en konsument eller ett storhushåll ska utöver de allmänna märkningarna på förpackningar vara försedd med följande märkningar (Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel 818/2012, 7 §):

- ordet djupfryst
- datum för minsta hållbarhetstid (bäst före)
- den tid som köparen kan förvara det djupfrysta livsmedlet
- förvaringsanvisningar med uppgift om förvaringstemperaturen och
- en text med innehållet "får inte frysas ner igen efter upptining".

Exempel Förvaringsanvisning för djupfryst fisk.

Förvaring: -18 °C eller kallare. Får inte frysas efter upptining.

Produkten håller sig: I frysbox (-18 °C), se datummärkingen*

I kylskåpets frysack (-5 °C) 4 dygn

I kylskåp (+5 °C) 1 dygn

I rumstemperatur (+20 °C) 2 timmar

*Bäst före utgången av 12.2016.

Eftersom kylskåp och rumstemperatur inte är avsedda för förvaring av djupfrysta livsmedel, är hållbarhetspåskrifterna för deras del frivilliga, men de rekommenderas i alla fall, eftersom de ger konsumenten information om kortvarig förvaring av produkten.

I vissa fall ska djupfrysta livsmedel märkas också med *nedfrysningsdatumet*. Det är **obligatoriskt** att ange nedfrysningsdatumet endast i **märkningarna på färdigförpackat fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter**. Mer om detta i punkt 5.7.3. Djupfrysta livsmedel har också behandlats i andra punkter i denna handbok: 5.6.1, 5.7.1 och 5.12.

Information som ska ges om ett djupfryst livsmedel som är avsett att säljas till andra än konsumenter eller storhushåll

Förpackningen till ett djupfryst livsmedel som är avsett att säljas till andra än konsumenter eller storhushåll ska förses med åtminstone följande märkningar:

- livsmedlets beteckning och ordet djupfryst
- nettokvantiteten uttryckt i viktenheter
- livsmedelspartiets identifikation
- namnet, firmanamnet eller bifirman samt adressen till tillverkaren, förpackaren eller en säljare som är verksam inom Europeiska unionen.

Ovan nämnda märkningar ska finnas på förpackningen, behållaren eller omslaget eller därpå fäst etikett.

6.1.1. Livsmedel som djupfrysts före försäljning och säljs upptinade

Livsmedel som lagrats djupfrysta kan säljas till konsumenter eller storhushåll helt eller delvis upptinade, om det i märkningarna på förpackningen eller i en broschyr tydligt anges att de lagrats djupfrysta eller frysta och att de inte får frysas på nytt efter att de tinats upp. I samband med livsmedlets beteckning ska också berättas att produkten är (upptinad) (eller något annat motsvarande uttryck).

I praktiken antecknar tillverkare av exempelvis memma eller lådmat som minsta hållbarhetstid på förpackningen den tidpunkt, fram till vilken produkten håller sig som djupfryst och utöver detta ges information om hur många dagar den håller sig i kallförvaring efter upptiningen.

Till livsmedlets beteckning ska i allmänhet fogas ordet "upptinat", då produkten djupfrysts före försäljning och säljs upptinad. *Detta krav tillämpas ändå inte på följande:*

- ingredienser som förekommer i slutprodukten (såsom djupfryst lax avsedd för laxsoppa, djupfrysta jordgubbar använda i jordgubbsyoghurt)
- livsmedel för vilka nedfrysning är en tekniskt nödvändig åtgärd i produktionsprocessen (såsom vissa fiskeriprodukter (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D. Krav beträffande parasiter.)
- livsmedel för vilka en upptining inte har någon negativ inverkan på livsmedlets säkerhet eller kvalitet (såsom smör, från fall till fall tillämpat bageriprodukter). Om ett djupfryst bröd gräddas i en gräddhörna, behöver konsumenten inte informeras om att brödet varit djupfryst innan det gräddats. Om däremot ett färdigt gräddat bröd djupfrysas och säljs upptinat, ska konsumenten informeras om att brödet är upptinat.)

6.1.2. Frysning

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012) reglerar inte längre frysning. Vid djupfrysning framskrider frysningen åtminstone en centimeter i timmen. Frysning är en lindrigare förvaringsform än djupfrysning. Med ett fryst livsmedel har i allmänhet avsetts ett livsmedel som frysts i förvaringssyfte och som inte är ett djupfryst livsmedel. Livsmedelssäkerhetsverket Evira anser det viktigt, om ett livsmedel är fryst, att livsmedlets förpackning i anslutning till livsmedlets beteckning tydligt märks med ordet "fryst" och en förvaringsanvisning jämte märkningen "får inte frysas om efter upptining". Bilaga VI till livsmedelsinformationsförordningen förutsätter att livsmedlets beteckning ska omfatta eller åtföljas av uppgifter om livsmedlets egenskaper, såsom dess fysiska tillstånd eller den särskilda bearbetning som livsmedlet undergått, om ett utelämnande av denna information kunde vilseleda konsumenten.

Livsmedel som lagrats djupfrysta eller frysta kan säljas till konsumenter eller storhushåll helt eller delvis upptinade om det i märkningarna på förpackningen eller i en broschyr tydligt anges att de lagrats djupfrysta eller frysta och att de inte får frysas på nytt efter att de tinats upp.

Förordningen om djupfrysta livsmedel gäller inte glass, saftis eller andra glassvaror.

Exempel Företagare fryser eller djupfryser olika livsmedel, även mikrobiologiskt lättfördärliga produkter, till exempel i yrkeskök, och använder dem för matlagning. Hurdan är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras instruering om frysning och djupfrysning av livsmedel i storhushåll, i annan verksamhet än mathjälpverksamhet?

Livsmedelssäkerhetsverket Evira anser att livsmedelsföretagarna huvudsakligen bör beställa råvarorna som används för matlagning allt enligt behov och använda dem senast sista förbrukningsdagen. I all verksamhet, såsom då mat förbereds eller råvaror och färdig mat hanteras och lagras, ska företagarna iaktta tillräcklig omsorg så, att livsmedlens mikrobiologiska, kemiska och fysiska kvalitet förblir god.

Om en livsmedelsföretagare vill frysa/djupfrysa livsmedel till exempel i ett yrkeskök, är det möjligt under följande förutsättningar:

- livsmedlen ska vara lämpliga för frysning/djupfrysning. Sådana livsmedel, som får försämrad kvalitet, får inte frysas/djupfrysas.
- om råvaror fryses eller djupfryses, är det möjligt före sista förbrukningstidpunkten.
- mat som man själv lagat och råvaror som använts till maten får frysas/djupfrysas för eget bruk och för kortvarig, högst två månader lång förvaring. Svamp, skogsbär och trädgårdsprodukter jämte vilt får också förvaras längre förutsatt att deras kvalitet inte försämras.
- livsmedlen ska frysas/djupfrysas i apparater som lämpar sig för ändamålet och som inte överbelastats.
- från förpackningar eller behållare eller annat kontaktmaterial får inte migrera främmande lukt, smak, färg eller något annat främmande ämne till livsmedlet.
- maten och råvarorna som djupfrysas/frysts ska förvaras i en temperatur på $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller kallare.
- förpackningen ska tydligt märkas med förpackningens innehåll dvs. livsmedlets beteckning och frysnings- eller djupfrysningsdatumet. Om livsmedlen fryses/djupfryses i öppnade förpackningar, räknas tiden på två månader från datummärkningsdatumet på förpackningen och datummärkningsdatumet får då inte ändras.
- het mat ska kylas ned snabbt (på fyra timmar till $6\text{ }^{\circ}\text{C}$) innan den fryses/djupfryses. Maten fryses/djupfryses omedelbart efter tillredningen, senast tillredningsdagen. (Mat som redan stått framlagd får inte frysas/djupfrysas.)
- förskämda livsmedel och sådana frysta/djupfrysta livsmedel, för vilka sista förbrukningstidpunkten eller bästa före datumet eller frysningsdatumet överskridits med två månader, ska bortskaffas på korrekt sätt.
- frysning/djupfrysning av kallrökt och gravad fisk rekommenderas inte. Om sådan fisk ändå fryses/djupfryses, ska fisken efter upptining användas för mat som tillreds genom upphettning.
- företagaren ska beakta frysningen/djupfrysningen i sin plan för egenkontroll.

Exempel: Hurdan är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras instruering om frysning och djupfrysning av livsmedel i en butik, i annan verksamhet än mathjälpverksamhet?

Livsmedelslagstiftningen förbjuder inte direkt frysning av livsmedel i en butik. Evira anser det ändå inte önskvärt att färdigförpackade eller oförpackade livsmedel fryses i en butik (undantagen i anvisningen om mathjälp undantagna). Om en butik ändå vill frysa livsmedel, ska den beakta det som sagts i exemplet ovan. Butiken svarar då för de allmänna märkningarna som förpackningen till produkten ska förse med (bland annat ordet "frost", "får inte frysas om efter upptining", en förvaringsanvisning, ett bäst före datum och butikens namn och adress) och för produktens kvalitet.

Författningar

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel (818/2012), 7 - 8 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 17 och 24 och bilaga III, VI och X.

Anvisningar

- Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas (31.1.2013), punkt 2.10.

6.2. Märkningar på genetiskt modifierade livsmedel

Om de särskilda kraven på märkningarna på genetiskt modifierade livsmedel finns bestämmelser i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder, artiklarna 12 och 13.

Vid tillverkning av ett livsmedel får användas endast sådana genetiskt modifierade ingredienser, som godkänts i EU och de ska anges i märkningarna på förpackningen till produkten.

6.2.1. Definitioner

Med ett "*genetiskt modifierat livsmedel*" avses ett livsmedel som innehåller, består av eller har framställts av genetiskt modifierade organismer.

Med en "*genetiskt modifierad organism*" eller "GMO" avses en genetiskt modifierad organism, såsom en växt eller en bakterie, vars genetiska material modifierats med hjälp av genteknik.

Med "*framställd av genetiskt modifierade organismer*" helt eller delvis härledd från genetiskt modifierade organismer utan att innehålla eller bestå av genetiskt modifierade organismer.

6.2.2. Tillämpningsområde

Bestämmelserna om märkningar i förordning (EG) nr 1829/2003 tillämpas bland annat på sådana livsmedel, som är avsedda att i oförändrat skick levereras till slutkonsumenter eller storkök inom EU:s område och som innehåller eller består genetiskt modifierade organismer eller tillverkats eller innehåller ingredienser som har framställts av genetiskt modifierade organismer.

Tillsatser och aromer som är tillåtna i livsmedel och sådana tillverkningsämnen till tillsatser och aromer, som innehåller genetiskt modifierade organismer, består av

sådana eller är tillverkade av sådana, faller också under förordningens tillämpningsområde.

Enligt förordningen ska användning av genetiskt modifierade ingredienser anges i märkningarna på ett genetiskt modifierat livsmedel oberoende av om DNA eller protein som härstammar från genetisk modifiering kan spåras i slutprodukten eller inte. Olja tillverkad av genetiskt modifierad raps skall till exempel anges innehålla genetiskt modifierat material, även om den till sin kemiska sammansättning inte avviker från konventionella oljor och inte innehåller analyserbara tecken på modifiering.

Märkningskravet tillämpas inte på sådana livsmedel, som innehåller ingredienser som innehåller eller består av eller tillverkats av genetiskt modifierade organismer i en proportion som inte överstiger 0.9 % av varje enskild ingrediens i livsmedlet. Förekomsten av ingredienserna ska ändå vara oavsiktlig eller tekniskt oundviklig.

Förordningen tillämpas inte på livsmedel som tillverkats med hjälp av genetiskt modifierade organismer. Det avgörande kriteriet är om det färdiga livsmedlet eller fodret innehåller material som härletts av ett genetiskt modifierat utgångsmaterial. Därför tillämpas tillstånds- och märkningskraven i förordningen inte på produkter som erhålls från djur som utfodrats med genetiskt modifierat foder eller behandlats med genetiskt modifierade läkemedel. Märkningskyldigheten gäller inte heller fermenteringsprodukter (såsom tillsatser, aromer och vitaminer) som tillverkats med hjälp av en genetiskt modifierad mikroorganism och som inte längre innehåller någon genetiskt modifierad mikroorganism och som används enbart i livsmedlens tillverkningsprocess.

Exempel på genetiskt modifierade livsmedel, som omfattas av den märkningskyldighet som avses i förordning (EG) nr 1829/2003:

| Produkt | Exempel |
|--|--|
| Gm-växt | Majs, soja, raps, bomull, sockerbeta, potatis |
| Gm-frön | Majsfrö |
| Gm-livsmedel | Majs, sojaböngroddar |
| Produkt tillverkad av en gm-organism | Majsmjöl, som innehåller modifierat DNA och protein |
| Produkt tillverkad av en gm-organism | Majsolja, sojaoilja, rapsolja, som inte innehåller modifierat DNA eller protein |
| Produkt tillverkad av en gm-organism | Glukossirap tillverkad av majsstärkelse som inte innehåller modifierat DNA eller protein |
| Tillsatser producerade av en gm-organism | Raffinerat lecitin tillverkat av gm-soja som inte innehåller modifierat DNA eller protein (till exempel i choklad) |

Exempel på genetiskt modifierade livsmedel, som inte omfattas av den märkningskyldighet som avses i förordning (EG) nr 1829/2003:

| Produkt | Exempel |
|--|---|
| Livsmedel tillverkat med hjälp av ett gm-enzym | Saft som klarnats med genetiskt modifierat pektinas |
| Livsmedel erhållet av ett djur som utfodrats med gm-foder / livsmedel erhållet med genetiskt modifierade läkemedelsprodukter | Ägg, kött, mjölk |
| Fermentationsprodukt producerad med en gm-organism som inte längre innehåller någon genetiskt modifierad mikrob | Vitamin B2 |

6.2.3. Hur man anger att en genetiskt modifierad ingrediens använts

Enligt gällande bestämmelser ska genetiskt modifierade livsmedel märkas i enlighet med följande principer:

- Om livsmedlet består av mer än en ingrediens, skall orden "genetiskt modifierad/modifierat" eller "framställd/framställt av genetiskt modifierad/modifierat [ingrediensens namn, såsom soja]" stå inom parentes omedelbart efter den aktuella ingrediensen i ingrediensförteckningen.
- Om en ingrediens är angiven med ett kategorinamn (såsom "kryddblandning"), ska orden "innehåller genetiskt modifierad/modifierat [organismens namn] eller "innehåller [ingrediensens namn], framställd/framställt av genetiskt modifierad/modifierat [organismens namn]" märkas ut i ingrediensförteckningen.
- Om det inte finns någon ingrediensförteckning, ska omnämningarna om genetisk modifiering tydligt anges i märkningarna.

I märkningarna på produkter som består av eller innehåller genetiskt modifierade organismer skall följande text ingå: "Produkten innehåller genetiskt modifierade organismer" eller "Produkten innehåller genetiskt modifierad/modifierat [namn på organismen]".

Ovan nämnda omnämningarna kan också märkas ut i en fotnot till ingrediensförteckningen, men de ska tryckas med minst samma teckenstorlek som ingrediensförteckningen.

Om ett livsmedel saluhålls icke färdigförpackat eller färdigförpackat i små förpackningar (med en största yta som är mindre än 10 cm²), ska informationen permanent och tydligt visas antingen på livsmedlet eller alldeles intill detta, eller på förpackningen, med en stil som är tillräckligt stor för att lätt kunna identifieras och läsas.

6.2.4. Den frivilliga märkningen "gmo-fritt" vid marknadsföring

Genetiskt modifierade livsmedel och foder regleras av Europeiska unionens författningar. Principen är att säkerställa konsumenternas tillgång till information och möjligheter till val. Det har omsatts i praktiken med hjälp av märkningsskyldighet på förpackningarna eller på något annat sätt i samband med försäljningen. Konsumenten

kan lita på att ett livsmedel inte är genetiskt modifierat, om det saknar märkning om genetisk modifiering.

Det är ändå inte förbjudet att förse förpackningarna till livsmedel med frivilliga marknadsföringspåståenden, i vilka man säger att genteknik inte använts vid tillverkning av ett livsmedel eller att en produkt inte innehåller genetiskt modifierade ingredienser. Märkningen ska ändå alltid vara tydlig och entydig och den får inte vilseleda konsumenten.

För närvarande har i EU inte fastställts några gemensamma kriterier för "gmo-fritt", "djuret har utfodrats med gmo-fritt foder" eller liknande marknadsföringspåståenden. Evira har utarbetat en **instruktion** till finländska företagare och tillsynsmyndigheter **om användningen av det frivilliga marknadsföringspåståendet "gmo-fritt" om livsmedel och foder**. Enligt den:

- Om sådana **livsmedel, som kan innehålla i EU godkända genetiskt modifierade ingredienser** (såsom soja, majs eller raps), får märkningen "gmo-fritt" eller ett motsvarande marknadsföringspåstående användas endast, om produkten inte alls innehåller genetiskt modifierat material (halten gm-material 0 % = detektionsgränsen). Också en liten förekomst av gm-material i en produkt betraktas som vilseledande. Ett livsmedel får uppges ha endast sådana egenskaper, i fråga om vilka det avviker från andra motsvarande livsmedel.
- På sådana **livsmedel, som innehåller ingredienser för vilka det inte finns någon i EU godkänd art** (såsom ris, havre, papaya, morot eller blåbär), får "gmo-fritt" eller ett motsvarande marknadsföringspåstående inte alls användas på grund av att det vore vilseledande.
- Det frivilliga marknadsföringspåståendet "producerat utan genteknik", "gm-fritt" eller ett motsvarande marknadsföringspåstående kan användas på **livsmedel av animaliskt ursprung** (såsom kött, mjölk, ägg eller odlad fisk) endast i sådana fall, då djuret under hela sitt levnadslopp utfodrats med sedvanligt foder.

Instruktionen finner du på Eviras webbplats:

<http://www.evira.fi/portal/se/om+evira/blanketter+och+anvisningar/genetiskt+modifierade+produkter/>

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer och om ändring av direktiv 2001/18/EG.

6.3. Märkningar om behandling med joniserande strålning

I Finland får endast torkade kryddörter, kryddor och smagivande ingredienser av vegetabiliskt ursprung bestrålas. Om ett bestrålat livsmedel säljs som sådant och förpackat, ska förpackningen vara märkt med "bestrålat" eller "behandlat med

joniserande strålning". När det gäller livsmedel som säljs oförpackade ska motsvarande märkning finnas i anslutning till beteckningen, i en broschyr i livsmedlets omedelbara närhet eller på den behållare, som livsmedlet saluhålls i.

Om ett bestrålat livsmedel används som *ingrediens* i ett annat livsmedel, ska märkningen, "bestrålad" eller "behandlad med joniserande strålning" följa efter namnet på den bestrålade ingrediensen i ingrediensförteckningen på förpackningen. Märkningen krävs också för en sådan bestrålad ingrediens, vars andel i det slutliga livsmedlet är mindre än 2 %.

Livsmedlet ska bestrålas i en godkänd anläggning. En förteckning över bestrålningsanläggningar som godkänts i EU-länder och tredje länder finns på EU-kommissionens webbplats:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_en.htm.

EU-länderna kan ha egen lagstiftning som tillåter bestrålning av även annat än torkade kryddörter, kryddor och smagivande ingredienser av vegetabiliskt ursprung. I EU och utanför EU, där bestrålning av olika livsmedel tillåts, är de behandlade mängderna i de flesta fall mycket små i jämförelse med mängden obehandlade livsmedel.

En förteckning över bestrålade livsmedel som godkänts i olika medlemsländer finner du under:

<http://eur->

lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:283:0005:0005:EN:PDF

Författningar

- Handels- och industriministeriets förordning om behandling av livsmedel med joniserande strålning (852/2000), 7 och 10 §.

7. LÄTTNADER SOM GÄLLER MÄRKNINGARNA PÅ FÖRPACKNINGAR

7.1. Utelämnande av viss obligatorisk information

På en förpackning där den största ytan är mindre än 10 cm²

Förpackningar med en liten yta kan till exempel vara portionsförpackningar med marmelad, margarin och smör och sötsaksförpackningar.

Om individuellt förpackade produkter, där den största ytan är < 10 cm², är enheter avsedda för försäljning till slutkonsumenten, ska följande information ges om dem:

- livsmedlets beteckning
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans
- livsmedlets nettokvantitet
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten och en förvaringsanvisning.

Informationen om ingredienserna i livsmedlet ska levereras på något annat sätt eller läggas fram på konsumentens begäran.

På förpackningar till marmelad, margarin, smör och andra liknande förpackningar som överläts i samband med serveringen i storhushåll krävs undantagsvis inga märkningar (punkt 4.5).

Datummärkningar

Någon datummärkning krävs ändå inte, om det rör sig om ett sådant livsmedel, för vilket del undantag gäller i fråga om bestämmelserna om datummärkning (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 24 och bilaga X). Sådana livsmedel är:

- färsk frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte har skalats, delats i bitar eller behandlats på liknande sätt; detta undantag ska inte tillämpas på groddar och liknande produkter såsom groddar av baljväxter
- viner, likörviner, mousserande viner, aromatiserade viner och liknande produkter framställda av annan frukt än druvor samt drycker med KN-nummer 2206 00 som har framställts av druvor eller druvmust
- drycker, som innehåller minst 10 volymprocent alkohol
- bageri- eller konditorivaror som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen
- ättika och vinäger
- koksalt
- socker i fast form
- konfektyrvaror som nästan enbart består av smaksatt och/eller färgat socker
- tuggummi och liknande produkter.

Återanvändbara, permanent märkta glasflaskor

Återanvändbara glasflaskor med permanent märkning, men utan etikett, ska förses med följande märkningar:

- livsmedlets beteckning
- ämnena och produkterna som orsakar allergier och intolerans
- livsmedlets nettokvantitet
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten och en förvaringsanvisning
- näringsdeklaration.

Livsmedel som befriats från kravet på obligatorisk näringsdeklaration

Utan att begränsa tillämpandet av andra unionsbestämmelser som förutsätter en obligatorisk näringsdeklaration, är näringsdeklarationen inte obligatorisk för de livsmedels del, som räknats upp i bilaga V till livsmedelsinformationsförordningen.

Drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol

Det är inte obligatoriskt att för se drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol med en *ingrediensförteckning* och *näringsdeklaration*. Då det inte finns någon ingrediensförteckning och produkten innehåller till exempel allergener, ska den förses med ordet "innehåller" och därefter namnen på allergenerna. Näringsdeklarationens innehåll kan begränsas till enbart energivärdet.

Utelämnande av nettokvantiteten i förpackningen

Det är inte obligatoriskt att ange nettokvantiteten i förpackningen för sådana livsmedels del,

- som minskar avsevärt i volym eller vikt och som säljs styckvis eller vägs i köparens närvaro. (Förpackningen till en otillredd skinka kan till exempel lämnas utan någon märkning om nettokvantiteten, förutsatt att skinkan vägs på försäljningsstället och konsumenten informeras om nettokvantiteten.)
- vilkas nettokvantitet är mindre än 5 g eller 5 ml; denna bestämmelse ska dock inte gälla kryddor och örtekryddor
- som normalt säljs styckvis under förutsättning att antalet artiklar är klart synligt och lätt kan räknas utifrån eller, om detta inte är möjligt, framgår av märkningen.

Utelämnande av ingrediensförteckningen

På följande livsmedel krävs inte någon ingrediensförteckning (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 19):

- färsk frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte har skalats, delats i bitar eller behandlats på liknande sätt
- kolsyrat vatten, om det framgår av beskrivningen att vattnet har kolsyrats
- ättika och vinäger som framställts genom jäsning och utvunnits ur en enda basprodukt och inte tillförts någon annan ingrediens
- ost, smör, fermenterad mjölk och fermenterad grädde som inte tillförts någon annan ingrediens än mjölkprodukter, livsmedelsenzymer och kulturer av mikroorganismer vilka är nödvändiga för framställningen eller det salt som behövs för framställning av annan ost än färskost och smältost
- livsmedel som består av endast en ingrediens, om livsmedlets beteckning är densamma som ingrediensens beteckning, eller livsmedlets beteckning gör att ingrediensens art klart framgår.

Utelämnande av delar av ett livsmedel i ingrediensförteckningen

Vissa delar av ett livsmedel behöver inte anges i ingrediensförteckningen. Sådana delar är beståndsdelar i en ingrediens som under tillverkningsprocessen tillfälligt avskilts men senare åter tillförts livsmedlet i proportioner som inte överskrider de ursprungliga. Mer om detta i artikel 20 i livsmedelsinformationsförordningen.

Produkter som förpackats för direkt försäljning

Med direkt försäljning avses förpackning och försäljning av ett livsmedel inom ett dygn (24 h). Livsmedel som förpackats för direkt försäljning är oförpackade livsmedel, om vilka det ska ges samma information som krävs för oförpackade livsmedel.

Genomskinlig förpackning

På en helt eller delvis genomskinlig förpackning som innehåller färska bär, frukter, grönsaker eller svampar ska anges nettokvantiteten och ursprungslandet eller ursprungsregionen, ifall ett utelämnande vilseleder konsumenten. *Ursprungslandet och förpackarens namn och adress ska ändå alltid anges för färska grönsaker som säljs hela.* Nettokvantiteten behöver inte märkas ut på förpackningen, om livsmedlet vägs vid

inköpstidpunkten. Som lättnad kan också en förpackning med ringa vikt inkluderas i nettokvantiteten. Se närmare punkt 7.2.

Ytterförpackningen behöver inte förses med några märkningar till den del märkningarna är klart synliga utan att förpackningen öppnas. Märkningarna på en genomskinlig gruppförpackning kan således utelämnas, om märkningarna kan läsas på förpackningarna inuti gruppförpackningen.

7.2. Särskilda bestämmelser

Vid tillämpning av de allmänna bestämmelserna om lättnader ska ändå beaktas att de inte åsidosätter sådana bestämmelser, som ingår i särskild lagstiftning om livsmedel och som utgör särskilda bestämmelser. **Märkningarna som särskild lagstiftning förutsätter skall påföras i varje fall, om det i den särskilda lagstiftningen inte separat ingår undantag till detta.**

För alla **förpackade** frukter och grönsaker som är underställda saluhållningskrav ska **alltid anges förpackarens namn och adress jämte ursprungslandet**. (*Så gott som alla frukter, bär och grönsaker som säljs färska.*)

Enligt de särskilda kraven på saluhållande ska för **förpackade** frukter, bär och grönsaker alltid anges **livsmedlets beteckning (om produkten inte är synlig), ursprungslandet, kvalitetsklassen, sorten (för vissa produkter) och förpackarens namn och adress**. Vid försäljning i lösvikt ska så gott som samma information ges (*livsmedlets beteckning, ursprungslandet, kvalitetsklassen och sorten (för vissa produkter)*).

Exempel, om jordgubbar säljs till konsumenter i bäraskar, ska följande information ges på försäljningsskylten eller asken: *livsmedlets beteckning, kvalitetsklassen och produktens ursprungsland*. (De särskilda kraven tillämpas på följande produkter/produktkategorier: *äpplen, citrusfrukter (citroner, mandarin, satsumas, klementiner, apelsiner), kiwifrukt, sallater (frisésallat och escarolesallat; exklusive kruksallater), persikor och nektariner, päron, jordgubbar, paprika, bordsdruvor, tomat*)

Frukt och grönsaker individuellt förpackade i enbart en enskild plastfilm, såsom gurka och paprika förpackad i plastfilm, betraktas som oförpackade livsmedel.

Exempel

På förpackningen till **hela grönsaker** ska enligt kraven i livsmedelsinformationsförordningen (1169/2011) och särskild lagstiftning (543/2011) anges följande:

- livsmedlets beteckning / produkten (om den inte är synlig)
- nettovikten
- förpackarens namn och adress
- ursprungslandet (ska märkas ut på förpackningen utöver förpackaren, även om förpackarens hemland är det samma som odlingslandet)
- kvalitetsklassen (extra, klass I eller klass II)
- sorten (apelsin, äpple, päron och bordsdruva)
- vid behov storleksklassen

Utöver det

- partiidentifikationen (Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014) och direktiv 2011/91)

Blygsam iståndsättning inför handeln (såsom blastning) ändrar inte karaktären hos hela grönsaker.

Exempel

Om **grönsaksprodukter** ska på för packningarna ges följande information (livsmedelsinformationsförordningen, artikel 9)

- livsmedlets beteckning
- ingrediensförteckningen (om flera ingredienser)
- ämnena som orsakar allergi eller intolerans (såsom selleri) ska framhävas, om de inte ingår i livsmedlets beteckning (bilaga II)
- mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser (vid behov)
- nettokvantiteten (om produkten inte vägs vid inköpstidpunkten)
- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningstidpunkten
- särskilda villkor för förvaring eller användning (vid behov)
- livsmedelsföretagarens namn och adress
- ursprungslandet (odlingslandet) eller härkomstplatsen, om ett utel ämnande kunde vilseleda konsumenten (noggrannare i artikel 26)
- en näringsdeklaration (från och med 13.12.2014; bilaga V beaktande avvikelserna)

Utöver det

- partiidentifikationen, som kan ersättas med datummärkningen i sådana fall, då denna angetts med en dags och månads noggrannhet (Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014) och direktiv 2011/91)

Näringsdeklarationerna är inte obligatoriska för hela grönsaker (bilaga V). Om förpackningen förses med frivilliga märkningar, ska märkningarna göras i enlighet med livsmedelsinformationsförordningen.

Mer om kraven på saluhållandet av grönsaker i Eviras anvisning 17061/1: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuota_anto/eviran_ohje_17061_1.fi.pdf

▪ **Märkningar på matpotatis:**

- Märkningarna på för packad matpotatis är: livsmedlets beteckning, sorten, förpackningsdatumet och förvaringsanvisningen eller minsta hållbarhetstiden, utöver det förpackarens eller säljarens namn och adress, nettokvantiteten och ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten.
- Märkningarna på oförpackad matpotatis i detaljhandeln: livsmedlets beteckning, sorten och ursprungslandet, om man misstänker att kunden vilseleds i fråga om ursprunget.

- På förpackningen till saft ska som författningarna om saft säger märkas ut: juicehalten, vid behov en utspädningsanvisning och omnämmandet "framställd av koncentrat" eller "delvis framställd av koncentrat" och vilka frukter och grönsaker som använts vid tillverkningen i samband med produktens beteckning (safter tillverkade av tre eller flera frukt- eller grönsaksslag undantagna).

Författningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9, 2 (stycke 2 e), 16, 19, 20, 23 och 24, bilaga V, IX och X
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 5 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel, 4 och 9 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artikel 75 och 76 och bilaga I, del IX: Frukt och grönsaker
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker, avdelning II och bilagorna I-V
- Lagen om en marknadsordning för jordbruksprodukter 999/2012 (inkluderande ändringarna i 1194/2013).

8. FRIVILLIGA MÄRKNINGAR OCH MARKNADSFÖRING

Märkningsbestämmelserna gäller information som frivilligt tillhandahålls om ett livsmedel på förpackningen, i en broschyr eller på något annat sätt i samband med saluhållandet av livsmedlet.

Artikel 36 i livsmedelsinformationsförordningen reglerar de frivilliga märkningarna på livsmedel och artikel 37 presentationen. Frivillig livsmedelsinformation får inte placeras så att den obligatoriska livsmedelsinformationen inte får tillräckligt utrymme.

Den frivilliga livsmedelsinformationen ska uppfylla följande krav:

- den får inte vilseleda konsumenten
- den får inte vara tvetydig eller förvillande för konsumenten
- den ska i förekommande fall vara grundad på relevanta vetenskapliga uppgifter.

Informationen får inte, inte heller på främmande språk, vara inkorrekt eller vilseledande på något annat sätt.

Mer information om påståenden:

- Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare / Eviras anvisning 17052/3)
- Evira.fi:
<http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/tillverkning+och+forsaljning/paskrifter+pa+forpackningar/narings-+och+halsopastaenden/>

8.2. Den frivilliga näringsvärdesmärknings – GDA och RI

Märkningen **vägledande dagligt intag** eller **GDA (Guideline Daily Amount)** är en näringsvärdesmärkning framtagen av den europeiska livsmedelsindustrins organisation (CIAA). Märkningen har tidigare visat hur mycket energi en viss för konsumenten lätt begriplig mängd av ett livsmedel innehåller och också vissa näringsämnen i antal och relation till det vägledande dagliga intaget.

Framöver ersätts märkningen GDA med märkningen RI (RI, Reference Intake eller referensintag).

3. Näringsdeklaration**3.19 Kan förkortningen GDA användas? (artikel 32 och 33)**

Syftet med livsmedelsinformationsförordningen är att förenhetliga sättet på vilket näringsvärdesinformationen, och också den frivilligt tillhandahållna informationen, till konsumenterna presenteras. Därför är det inte möjligt att använda uttrycket Guideline Daily Amount (vägledande dagligt intag) eller förkortningen GDA då artiklarna 32 och 33 i livsmedelsinformationsförordningen tillämpas (se även punkt 3.18). Det är också skäl att beakta att begreppet referensintag skiljer sig från begreppet vägledande dagligt intag, eftersom tanken om näringsmässig vägledning, till skillnad från "vägledning", inte kan leda från referensintaget. Det finns ingen vägledning, enligt vilken man borde konsumera till exempel 20 g mättat fett om dagen och konsumenten borde inte heller få den uppfattningen, att det är den minsta mängd som krävs med tanke på hälsan. *(Frågor och svar om hur förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna ska tillämpas)*

Mer om detta i punkt 5.17.10 i handboken.

8.3. Olika påståenden på förpackningar och vid marknadsföring**Exempel på påståenden:**

- natur-, naturlig, naturprodukt, naturell
- äkta, riktig och motsvarande uttryck
- ren
- färsk, fresh
- traditionell, ursprunglig, original
- bästa kvalitet, premium

Utgångspunkten är att märkningarna på livsmedel, reklam för livsmedel och presentationen av livsmedel och den information som ges om livsmedel på vilket som helst sätt inte får vilseleda konsumenten. Märkningarna får inte vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets egenskaper, sammansättning, karaktär, igenkännlighet, mängd, hållbarhet, ursprung, tillverknings- och beredningsmetod eller någon annan motsvarande faktor. I märkningarna får inte heller anges att ett livsmedel har sådana särskilda verkningar eller egenskaper, som det inte har eller i fråga om vilka det inte skiljer sig från andra motsvarande produkter. Märkningarna har som uppgift att ge konsumenten tydlig information utgående från vilken konsumenten kan göra medvetna val.

Reklamen regleras av 9 § i livsmedelslagen, som säger att man i marknadsföringssammanhang ska ge tillräcklig och sanningsenlig information om livsmedlet. Man får inte ge vilseledande information om livsmedlet.

Framförande av ett påstående på förpackningen till ett livsmedel förutsätter en förklaring varför påståendet i fråga är berättigat just för denna produkt. Om någon sådan förklaring inte finns, är det möjligt att konsumenten blir vilseledd och då ska man avhålla sig från att framföra påståendet.

Exempel: *Fin ostkaka*

Utan ett förklarande omnämmande att ostkakan innehåller mer ägg och grädde än en vanlig ostkaka kan påståendet "fin" anses vilseledande.

Om ett påstående är vilseledande eller inte ska övervägas från fall till fall och förpackningen med alla märkningar skall beaktas som helhet.

8.3.1. Natur-, naturlig, naturprodukt, naturell

Ett livsmedel kan anses "naturligt" endast i det fall, att det förekommer som sådant i naturen, att ingenting tillsatts i livsmedlet och att eventuella framställningsmetoder är sådana, som även kan ske i naturen (såsom traditionell jäsningsprocess).

Exempel: *Naturyoghurt*

Yoghurt som åstadkommit med hjälp av en traditionell jäsningsprocess och i vilken utöver mjölk och syrningsmedel inte tillsatts några andra ingredienser såsom frukt, socker, konserveringsmedel, aromer eller färgämnen.

Exempel: *Strimlad kalkon, naturell*

Strimlad kalkon, naturell är en produkt, i vilken man inte tillsatt några ingredienser, inte ens salt; det rör sig om en "obehandlad" produkt.

Begreppet "naturlig" i lagstiftningen

1. Ordet "naturlig" kan användas vid beskrivning av en arom endast om aromämnet innehåller enbart arompreparat och/eller naturliga aromämnen. Med ett "naturligt aromämne" avses ett aromämne som framställts genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer av en råvara av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, antingen obehandlad eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilagan till förordningen. Naturliga aromämnen motsvarar ämnen som är

naturligt förekommande och som har identifierats i naturen. Då ordet "naturlig" används i samband med aromer ska kraven i artikel 16 i förordning (EG) nr 1333/2008 uppfyllas.

2." Med ett "naturligt mineralvatten" avses enligt artikel 5 i direktivet (EPRd 2009/54/ EG) mikrobiologiskt hälsosamt vatten som har sitt ursprung i en underjordisk grundvattenyta eller förekomst och som kommer från en källa som tappas från ett eller flera naturliga eller borrhåll uttag.

3. "Naturlig/t" ingår i EPRf om näringspåståenden och hälsopåståenden (1924/2006). För ett påstående som ingår i bilagan till förordningen får läggas till formuleringen "naturlig/t", om livsmedlet naturligt uppfyller villkoren för användningen av ett näringspåstående. Påståendet "utan tillsatta socker" skall också kompletteras med märkningen "innehåller naturligt förekommande socker", om sockerarter ändå förekommer naturligt i livsmedlet.

8.3.2. Äkta, riktig och motsvarande uttryck

Framförande av dessa påståenden om såväl ett aluhållet livsmedel som dess ingredienser är för det mesta ogrundat. Särskilt i sådana fall, då påståendet hänför sig till livsmedel med skyddade beteckningar (såsom mjölkprodukter) är påståendet särskilt vilseledande. Dessa påståenden kan ge konsumenten en vilseledande uppfattning om att det berörda livsmedlet till sin sammansättning är "äktare" än motsvarande produkter, om vilka något sådant påstående inte framförs.

Exempel på vilseledande användning av dessa påståenden

Framställd av äkta juice

Alla juicer ska vara äkta och härstamma enbart från frukten i fråga.

Äkta honung

All honung ska vara äkta – marknadsföring av oäkta honung strider mot lagstiftningen.

Innehåller äkta grädde

Grädde ska härstamma enkom från mjölk och därför är all grädde likvärdig.

100 % juice

All juice är 100-procentig, eftersom juice inte får spädas ut.

Riktig apelsinjuice

Det finns inte "oriktig" apelsinjuice utan all apelsinjuice är likvärdig.

Smaken kommer från äkta frukt

Påståendet är inte motiverat om en sådan produkt, som innehåller endast några procent fruktsaft och smaken huvudsakligen kommer från använd arom. "Äkta" frukt är dessutom ett underligt begrepp; det finns inte "oäkta" frukter.

8.3.3. Ren

Livsmedelslagen förutsätter att livsmedlen är rena; de får med andra ord inte innehålla ämnen som är skadliga för kroppen i större mängder än de tillåtna mängderna och de får inte heller i övrigt vara otjänliga som människoföda. I det avseendet är alla tjänliga

livsmedel rena. Med uttrycket "ren" vill man stundom understryka att till exempel tillsatser inte använts i ett livsmedel och så skapa en uppfattning om att produkten i fråga är renare och hälsosammare än andra motsvarande produkter. Som uttryck är "ren" således på gr und av att det k an tolkas på m ånga olika sätt otydligt och vilseledande och därför borde det inte användas.

Användning av uttryck som hänför sig till ren natur i samband med ett livsmedel hänvisar till främmande ämnen och indirekt till det, att livsmedlet inte innehåller sådana ämnen. Sådana påståenden kan inte anses godtagbara av den orsaken att inga livsmedel är helt rena i den ovan nämnda bemärkelsen. Å andra sidan skall livsmedlen uppfylla de krav i livsmedelslagstiftningen som säger att livsmedel inte får innehålla orenheter i en sådan mängd, att det kunde skada eller äventyra konsumentens hälsa.

Exempel: "Från ren natur"

Uttrycket är diffust och ger en bild av att produkten i fråga är "renare" än motsvarande produkter, vilkas råvaror härstammar från samma natur.

Exempel: "100 % PURE" apelsinsaft

Märkningen kan tolkas betyda antingen a) 100 procentig saft eller b) 100 procentigt ren saft. Bägge tolkningarna är vilseledande. a) Juicehalten i saft är alltid under 100 %. Märkningen ger en vilseledande uppfattning om att produkten är utspädd juice. Även om det av livsmedlets beteckning framgår att det rör sig om apelsinsaft och inte apelsinjuice, vet alla konsumenter inte att endast juice är 100-procentig utspädd saft. b) Uttrycket "ren" behandlas ovan.

8.3.4. Färsk, fresh

Uttrycket "färsk" har ingen entydig betydelse utan kan betyda olika saker för olika livsmedel och i olika inköpsituationer. Därför måste man för att förhindra att uttrycket är vilseledande alltid överväga om det finns något motsvarande "ofärskt" alternativ till livsmedlet i fråga.

Exempel: Färskpasta

Otorkad pasta med en kortare hållbarhetstid; motsatsen till torkad, hård pasta med lång hållbarhetstid.

Exempel: Färsk fruktsallad

Gjord på färsk frukt, inte på konserverad frukt.

Då man funderar över om ett uttryck är vilseledande eller inte bör man hålla i minnet de uppfattningar som hos genomsnittskonsumenten ofta hänför sig till uttrycket "färsk":

- okonserverad, otorkad, obehandlad
- nyss gjord
- utan tillsatser
- ett livsmedel som används genast och som inte behandlats att tåla lång förvaring.

Exempel: "Fresh" matsallad, som innehåller tillsatser och tillagade ingredienser.

Motsvarande matsallader säljs i regel "färska" (inte t.ex. djupfrysta) och att understryka färskheten för en serie produkters del är inte motiverat. De tillagade ingredienserna i produkten försvarar inte heller en användning av uttrycket "färsk".

Exempel: Färskpressad och nypressad juice.

Av ordet "färskpressad" framgår inte produktens ålder, kvalitet eller framställningsmetod. Konsumenten kan få en vilseledande bild av juicen. Konsumenten begriper knappast skillnaden mellan "färskpressad" och "nypressad". Användning av ordet "färskpressad" bör sålunda undvikas, eftersom endast ordet "nypressad" har en viss betydelse för konsumenten och står för en juice som pressats så nära konsumtionstidpunkten som möjligt.

Exempel: Juice och saftdryck.

Juice och saftdryck definieras inte längre i den nationella lagstiftningen. Användning av dessa beteckningar är tillåtet i enlighet med de allmänna principerna för benämning av livsmedel. Den gamla definitionen på saftdryck kan betraktas som riktgivande. Enligt den avses med en saftdryck en produkt, där juicehalten är minst 10 viktprocent. Som juice kan betraktas en produkt som har framställts av bär, frukter eller grönsaker med fysikaliska eller enzymatiska metoder och i vilken varken vatten eller andra tillverkningsämnen tillsatts. Juice får inte göras hållbar genom upphettning.

8.3.5. Traditionell, ursprunglig

Uttrycket "traditionell" ska hänföra sig antingen till produktens recept eller också till framställningsmetoden, som borde förbli oförändrad en betydande tid. I EU:s författning om skyddade beteckningar (garanterad traditionell specialitet, EPRf 1151/2012) avses med "traditionell" en produkt som påvisats förekomma på gemenskapsmarknaden under en tidsperiod under vilken ett generationsskifte ägt rum. Tidsperioden ska motsvara det som allmänt betecknas som en generation, dvs. minst 30 år.

Uttrycket "ursprunglig" eller "original" kan användas för att avse ett recept på en produkt eller en framställningsmetod i sådana fall, då man av den ursprungliga versionen vidareutvecklar nyare, ändrade versioner.

Enligt författningen om bredbara fetter (EPRf 1308/2013, bilaga VII, del VII) får begreppet "traditionell" användas för smör, om produkten är framställd direkt av mjölk eller grädde.

8.3.6. Bästa kvalitet, premium och motsvarande uttryck

Då sådana här uttryck som hänvisar till en bättre kvalitet används, ska användningen vara motiverad. Det är också skäl att komplettera uttrycket med dessa motiveringar, dvs. berätta för konsumenten till vilken del produkten i fråga är högklassigare än andra motsvarande produkter på marknaden.

Exempel: Premium glass, gjord på färsk grädde.

8.4. Negativa uttryck och påståenden

Med negativa uttryck och påståenden avses här alla uttryck, med vilka man vill understryka att ett livsmedel innehåller små mängder av en ingrediens eller ett ämne eller inte alls innehåller en ingrediens eller ett ämne.

Negativa uttryck och påståenden kan i allmänhet godtas under förutsättning att de är sanningsenliga och inte är vilseledande. En förutsättning för framförande av sådana påståenden är att produkten i fråga om den angivna egenskapen avviker från andra motsvarande produkter och att informationen har väsentlig betydelse med tanke på konsumenten. Ett undantag är ändå närings- och hälsopåståendena såsom uttrycken "fettfri", "sockerfri" (inget socker), "osockrad" (utan tillsatt socker) eller "saltfri". Användningen av dem och villkoren för användning av dem regleras av EG-förordning 1924/2006.

Exempel Märkningen "jästfritt bröd"

Uttrycket "jästfritt bröd" är vilseledande, om surdeg används vid bakning av brödet. Eftersom surdeg också innehåller jäst, kan uttrycket "jästfritt" inte användas. I detta fall är det rätta uttrycket "ingen tillsatt jäst", som utesluter användning av torr eller färsk jäst vid bakning av brödet.

Exempel Märkningen "utan mjölkpulver"

Märkningen "utan mjölkpulver" på en förpackning måste anses vilseledande, om mjölk eller sådana beståndsdelar i mjölk (såsom kasein, kaseinat eller laktos) som vissa konsumenter av hälsoskäl borde undvika, använts vid tillverkning av livsmedlet.

Exempel Märkningen "utan tillsatser"

Användning av uttrycket "utan tillsatser" förutsätter att det på marknaden finns en motsvarande produkt som innehåller tillsatsen i fråga. Utöver det för utsätts att detta påstående har väsentlig betydelse med tanke på konsumenten. Uttrycket utan tillsatser kan användas endast om sådana livsmedel, i vilka det överhuvudtaget är tillåtet att använda tillsatser. Om tillsatser inte alls får användas i livsmedlet i fråga, är informationen vilseledande, eftersom konsumenten då tror att produkten avviker från andra motsvarande produkter. Det samma gäller också sådana livsmedel, i vilka man inte brukar använda tillsatser, även om det vore tillåtet att använda sådana (såsom rågbröd).

Sådana produkter, som tillverkats av ingredienser och/eller sammansatta ingredienser som innehåller tillsatser, bör inte heller påstås vara utan tillsatser. Uttrycket "helt utan tillsatser" är mångtydigt och vilseledande. Uttrycket kan få konsumenten att tro att produkten på något sätt avviker från andra produkter utan tillsatser.

Användning av förpackningsgas utesluter inte märkningen "utan tillsatser" på förpackningen till ett livsmedel. Gaserna frigörs i luften då förpackningen öppnas eller bryts och finns därefter inte längre kvar i det slutliga livsmedlet.

8.5. Bilder och symboler på livsmedelsförpackningar

Bilder och symboler som används på livsmedelsförpackningar skall ge en riktig uppfattning om livsmedlet i förpackningen. De får till exempel inte gälla sådana ingredienser eller livsmedel, som förpackningen inte innehåller, såvida det inte i samband med bilden finns en förklaring till detta (exempelvis att är det fråga om ett användnings- eller serveringsförslag). Bilderna på förpackningarna får inte heller ge en

överdriven och vilseledande uppfattning om produktens storlek eller om mängderna ingredienser i produkten.

På förpackningar får understrykas endast sådana faktorer och egenskaper, som är väsentliga med tanke på livsmedlets karaktär och konsumentens val. Användning av bilder på ti ll exempel bär och frukter förutsätter att livsmedlet innehåller naturprodukterna i fråga och inte bara arom från dem. Undantag från detta är sådana livsmedel såsom sötsaker och läskedrycker, i vilka det konventionellt används enbart naturliga aromer.

Symboler som är dunkla för konsumenten bör inte användas. Användning av hjärtsymbolen som frivillig märkning hänvisar till exempel vagt till hälsan, men symbolen förblir lätt lösryckt och dunkel till sitt budskap. En sådan symbol, som kan tolkas som ett påstående, kan användas endast om ett godkänt närings- eller hälsopåstående framförs intill eller efter den (ändå beaktande det förfarande som avses i artikel 28 (4) av förordningen om påståenden (1924/2006/EG) (Mer information Handboken om näringspåståenden och hälsopåståenden). Samma krav gäller också en bild som kan tolkas som ett påstående.

För ”**Hjärtmärket - bättre val**” har utarbetats användnings- och beviljningsgrunder. Hjärtmärket är ett sådant näringspåstående, som avses i artikel 2 i förordningen om närings- och hälsopåståenden. Rätt att använda märket kan på tillverkarens, producentens eller marknadsförarens ansökan beviljas för ett förpackat eller oförpackat livsmedel. Restaurangerna kan likaså använda sig av Hjärtmärket. Användning av märket förutsätter att produkten uppfyller de beviljningsgrunder som är specifika för produktkategorin i fråga. För upprätthållandet av systemet Hjärtmärket i praktiken svarar Finlands Hjärtförbund r.f. och Diabetesförbundet i Finland r.f. Mer information om Hjärtmärket: www.sydanmerkki.fi/ammattilaiset.

8.6. Hänvisning till ett ekologiskt produktionssätt

Användning av påskrifter som hänvisar till ett ekologiskt produktionssätt är frivilligt, men förutsätter att företagaren omfattas av ett sådant kontrollsystem, som avses i EU:s förordning om ekologisk produktion (834/2007/EG).

En produkt anses vara försedd med hänvisningar till ett ekologiskt produktionssätt, om produkten och/eller en ingrediens i produkten i påskrifterna på förpackningen till produkten, i reklam för produkten och/eller i kommersiella handlingar som åtföljer produkten beskrivs med sådana uttryck, med vilka man låter konsumenten förstå att produkten och/eller ingredienser i produkten har producerats i enlighet med lagstiftningen om ekologisk produktion.

Om användningen av märkningar som hänvisar till ett ekologiskt produktionssätt ges mer detaljerad information i Eviras publikation 18222/3 Ekologisk produktion 3, Villkor för livsmedelsproduktion.

