Vilseledande beskrivningar

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan hittar du exempel på livsmedelsinformation som kan vara vilseledande när den beskriver något annat än vad som är typiskt för livsmedlet. Du får även veta hur informationen ska vara för att inte riskera att vilseleda konsumenten.

När en beskrivande beteckning kan vara vilseledande

Om ett livsmedel har en föreskriven beteckning ska den användas. I andra hand får en vedertagen beteckning användas. Om beteckningarna används på ett felaktigt sätt ska de betraktas som felaktiga beteckningar enligt artikel 17 i förordning (EU) nr 1169/2011 och inte som vilseledande beteckningar.

Föreskriven beteckning - se exempel på användning av föreskrivna beteckningar som kan anses felaktig

Om en föreskriven beteckning eller en vedertagen beteckning saknas får en beskrivande beteckning användas. En beskrivande beteckning kan anses som vilseledande i vissa fall.

Uttryck som ”… av xx-typ” eller ”… typ xx” kan bedömas som vilseledande om livsmedlet inte motsvarar det livsmedel som det utger sig för att vara en typ av.

Exempel på vilseledande beteckning ”av xx-typ”

Ett livsmedel med beteckningen ”Stekkorv av falukorvstyp” för annan korv än falukorv* eller ”Smörgåspålägg typ apelsinmarmelad*” för annan produkt än marmelad.

* falukorv och apelsinmarmelad är exempel på föreskrivna beteckningar

Det är viktigt att beteckningen beskriver livsmedlet så bra som möjligt. Annars finns risk att konsumenten blir vilseledd. Se artikel 7.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på vilseledande beskrivande beteckning

En produkt betecknas citronmuffins trots att den enda smakgivande ingrediensen är citronarom. En rättvisande beteckning skulle kunna vara: muffins med citronsmak.

När illustration, bild, dekor och liknande kan vara vilseledande

Bilder som förekommer i informationen om ett visst livsmedel ska ge ett rättvisande intryck av livsmedlet, eftersom bilder kan ha en stark effekt i märkningen.

- *Bild av mängd:* Innehållets verkliga/konsumtionsfärdiga mängd får inte överdrivas.
- *Bild av storlek:* Innehållet får normalt inte återges förstorat.
- *Proportioner:* I sammansatta livsmedel bör ingående ingredienser återges i rätt proportioner.
- *Beredningsgrad:* Informationen om livsmedel som ska färdigberedas före konsumtion, till exempel råa, djupfrysta livsmedel, ska innehålla korrekt uppgift om hur livsmedlet ska beredas. Om ett otillagat livsmedel visas i tillagat skick bör bilden kompletteras med tillräckligt tydlig text där det står att livsmedlet kräver tillagning eller att det är frågan om ett serveringsförslag.

Exempel på livsmedel som bör kompletteras med uppgift om beredningsgrad:

- Bake off-bröd
- Ogräddad paj

- Saft

- *Bild av ingående ingredienser:* I princip får endast sådana ingredienser och tillbehör avbildas som finns i förpackningen.

Exempel när vaniljstång avbildas

Om vaniljstång avbildas i märkningen för till exempel vaniljglass, vaniljdröm eller vaniljyoghurt kan konsumenten förvänta sig att vanilj från vaniljstång ingår.

Däremot får tillbehör som konsumenten rimligtvis inte förväntar sig ska finnas i förpackningen avbildas, till exempel en kanna med färdig dryck på en förpackning med dryckespulver. För att konsumenterna inte ska vilseledas kan det i vissa fall vara lämpligt att till exempel tydligt ange att det är fråga om ett ”serveringsförslag” eller liknande vid en bild där även tillbehör avbildas.

Exempel där märkningen bör kompletteras med uppgift om att det är ett serveringsförslag:

- En förpackning som innehåller nudlar och en påse med buljongpulver har en avbildning på framsidan av nudlar och tärnade grönsaker. Grönsakerna ingår inte i produkten, utan endast aromer i buljongpulvret.

- En yoghurtförpackning är försedd med en illustration av en tallrik med yoghurt med skivade jordgubbar i, men av ingrediensförteckningen framgår att yoghurten endast är smaksatt med aromer.

- Delvis genomskinliga förpackningar: Även den produktinformation som ges genom delvis genomskinliga förpackningar ska ge en rättvis bild av livsmedlet. Ett ”fönster” på en förpackning, som exempelvis baconförpackningar har, kan alltså jämställas med en bild.

Om ett livsmedel innehåller tillsatser eller aromer som utvinns ur växter kan ursprungsväxten få avbildas i märkningen. Men det under förutsättning att det finns en tydlig förklaring i anslutning till bilden, så att konsumenten inte kan få uppfattningen att det är själva växten som ingår i livsmedlet. En helhetsbedömning av förpackningen får göras i varje enskilt fall. Jämför med artikel 7.1 d och punkt 4 i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Avbildningar som visar ingredienser och/eller smak

Om en livsmedelsingrediens avbildas på förpackningen ska det framgå vad avsikten är att illustrera. Om det av övrig märkning framgår att avbildningen illustrerar smaken/karaktären på produkten, kan det vara acceptabelt att endast avbilda den smakgivande ingrediensen. Läs även om mängdangivelse nedan.

Exempel när smakgivande ingrediens avbildas

En dryck som betecknas ”Äppeldryck med passionsfrukt” har endast passionsfrukt avbildat på förpackningen för att illustrera dryckens smak. För att inte riskera att vilseleda konsumenten ska det vara tydligt att det är just smaken som illustreras. Dessutom krävs att mängden passionsfrukt anges.

I vissa fall kan samtliga ingredienser behöva avbildas, ibland i samma proportioner som de ingår med, för att konsumenten inte ska bli vilseledd. Bedömning måste göras i varje enskilt fall.

Mängdangivelse

Om livsmedlets beteckning och sammansättning är reglerad i detalj, går det däremot inte att resonera på samma sätt som ovan. För exempelvis fruktjuice och nektar finns särskilda regler om sammansättning och vilka beteckningar som ska användas. Se LIVSFS 2025:4. Konsumenten kan bli vilseledd om avbildningar på en sådan produkt ger ett annat intryck i fråga om sammansättning eller innehåll än vad som verkligen ingår.

Fruktavbildningar på en produkt som inte innehåller frukt överhuvudtaget kan anses som vilseledande, om konsumenten förväntar sig att frukt ingår. Om en frukt avbildas på exempelvis en dryck eller en yoghurt som smaksatts med enbart aromer, finns en risk att konsumenten blir vilseledd. Jämför med artikel 7.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Däremot behöver inte fruktavbildningar på produkter där konsumenten inte förväntar sig att frukt ingår, anses vara vilseledande. Detta trots att fruktsmaken enbart kommer från aromämnen, exempelvis konfektyrvaror som hallonbåtar.

Uppräkning av ingredienser utanför ingrediensförteckningen

Att på framsidan av en förpackning räkna upp vissa ingredienser kan anses som vilseledande om uppräkningen ger intrycket av att vara en ingrediensförteckning som dessutom skiljer sig från produktens verkliga ingrediensförteckning. Jämför med artikel 7.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011. Se även artikel 7.1 d och punkt 4 i bilaga VI i samma förordning.

Kan innehålla spår av …

Det är inte reglerat hur eller när uttrycket ”kan innehålla spår av …”, får användas. Uttrycket används av industrin och handeln för att uttrycka oavsiktlig kontamination med allergener. Uppgiften får däremot inte användas på ett sätt som kan vilseleda konsumenterna.

Som hjälp för att avgöra om påståendet ”kan innehålla spår av …” är vilseledande eller inte finns nationella branschriktlinjer som bland annat tar upp denna fråga. De heter ”Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel”.

Nationella branschriktlinjer

Frivillig information

Vegetarisk, vegansk

Vegetarisk

Vad som menas med att ett livsmedel är vegetariskt eller motsvarande är inte definierat i lagstiftningen. Att en kost är vegetarisk eller liknande kan ha olika innebörd för olika individer och för olika livsmedel. En del konsumenter förknippar begreppet med en kost som är helt fri från animaliska ingredienser medan andra anser att den är fri från kött, fågel och fisk men kan innehålla exempelvis ägg och mjölk.

När begrepp som vegetarisk eller liknande används i beskrivningen av ett livsmedel kan det krävas tillägg av ytterligare information för att konsumenten ska få en tillräckligt tydlig uppfattning av livsmedlets natur. Konsumenten måste ges möjlighet att särskilja det från andra varor som det skulle kunna förväxlas med. Se definition av beskrivande beteckning i artikel 2.2 p i förordning (EU) nr 1169/2011. Det är också för att undvika att konsumenten blir vilseledd enligt artikel 7.1 a i samma förordning.

Exempel:

- En gryta bestående av bland annat bönor, krossade tomater och grädde kan t.ex. beskrivas som lakto-vegetarisk gryta *eller* vegetarisk gryta med grädde.
- Grönsaksbiffar med ägg kan t.ex. beskrivas som ovo-vegetariska biffar *eller* vegetariska biffar med ägg.

Det finns fall då det kan anses vedertaget vad begreppet vegetarisk innebär. Det gäller exempelvis när en pizza med ost betecknas som vegetarisk, eftersom det är vedertaget i Sverige sedan början på 70-talet att laktovegetariska pizzor på restaurang även säljs utan hänvisning till att ost ingår.

Undantag finns även för bredbara fetter, se förordning (EU) nr 1308/2013.

Vegansk

Att en vegansk kost är helt fri från animaliska ingredienser, inklusive tillsatser, kan anses vedertaget bland svenska konsumenter. När begreppet vegansk eller liknade används i beskrivningen av ett livsmedel krävs därför ingen ytterligare förklaring.

Ytterligare regler om frivillig information

Produktionsmetod

I vissa fall kan märkningen behöva kompletteras med en uppgift om produktionsmetod. Uppgiften behövs om det finns risk att konsumenten blir vilseledd när det gäller hur livsmedlet är framställt. Jämför med artikel 7.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011. Beskrivningen ska vara utformad så att den förstås av en genomsnittskonsument. Det innebär att beskrivningen inte bör vara allt för tekniskt utformad.

Uppgifter som ska åtfölja beteckningen (Se under rubriken Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd)

Obehandlad, opastöriserad och pastöriserad mjölk

I tidigare lagstiftning fanns krav på att mjölkprodukter tillverkad av opastöriserad mjölk skulle märkas med uppgiften ”av opastöriserad mjölk”. Principen var att alla mjölkprodukter utan denna märkning var tillverkade av pastöriserad mjölk. Idag finns inget sådant krav. Istället baseras kraven på en märkning som visar:

1. Vad som är utmärkande för livsmedlet och i synnerhet dess egenskaper, enligt artikel 7.1 i förordning (EU) nr 1169/2011. Det innebär att produktionsmetoden bör anges framför ingrediensen mjölk i ingrediensförteckningen för att undvika att konsumenten blir vilseledd, det vill säga pastöriserad alternativt opastöriserad mjölk. Du kan läsa om temperaturgränser för pastöriserad mjölk via länken nedan.

   Vägledning om ”kontroll av värmebehandlingsutrustning för mjölk- och mjölkprodukter

2. Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd eller den särskilda behandling som livsmedlet genomgått, till exempel pulverisering, frystorkning, pastörisering, ska finnas i anslutning till varans beteckning enligt punkt 1 i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. Det kan exempelvis vara aktuellt för ost som enligt artikel 19 i samma förordning inte omfattas av kravet på ingrediensförteckning.

3. Produkter som framställs av obehandlad mjölk och där framställningsprocessen inte omfattar värmebehandling eller annan fysikalisk eller kemisk behandling ska märkas med orden ”framställd av obehandlad mjölk” enligt förordning (EG) nr 853/2004. Se även definition av obehandlad mjölk i bilaga I punkt 4.1. i samma förordning.

För att underlätta för de svenska konsumenterna och livsmedelsföretagarna rekommenderar Livsmedelsverket företagen att ange ”opastöriserad” i anslutning till varans beteckning enligt den andra punkten ovan och ”opastöriserad mjölk” i ingrediensförteckningen enligt den tredje punkten ovan. Detta som en ytterligare frivillig uppgift, Livsmedelsverket bedömer att det är det uttrycket som de svenska konsumenterna förstår.

Vilseledande om ursprung

Om ett ortnamn nämns i produktnamnet eller i andra delar av märkningen, bör betydelsen av att ortnamnet används förklaras närmare. Det kan till exempel vara så att det är en tillverkningsort som menas, eller att producenten vill beskriva att produkten är tillverkad enligt någon särskild metod som i sin tur har kommer från orten som anges. Jämför med artikel 7.1.a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Ursprungsorten får inte anges på ett felaktigt sätt. Om företaget vid ett annat tillfälle exempelvis köper in produkter eller ingredienser från en annan ort måste märkningen ändras.

Ursprungsland och härkomstplats

Närproducerat, lokalproducerat

Produkter märkta med närproducerat, lokalproducerat och liknande uttryck bör vara märkta med en tydlig uppgift om var produktionen skett. Detta för att konsumenten inte ska riskera att bli vilseledd, Bedömning om det är vilseledande får göras i varje enskilt fall. Jämför med artikel 7.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Att påstå att en produkt är närproducerad när den endast produceras på en plats, men säljs över hela landet, anses inte förenligt med hur en genomsnittskonsument uppfattar begreppet ”närproducerad”. Det har marknadsdomstolen slagit fast (MD 2010:9).

Senast uppdaterad 26 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_MEX