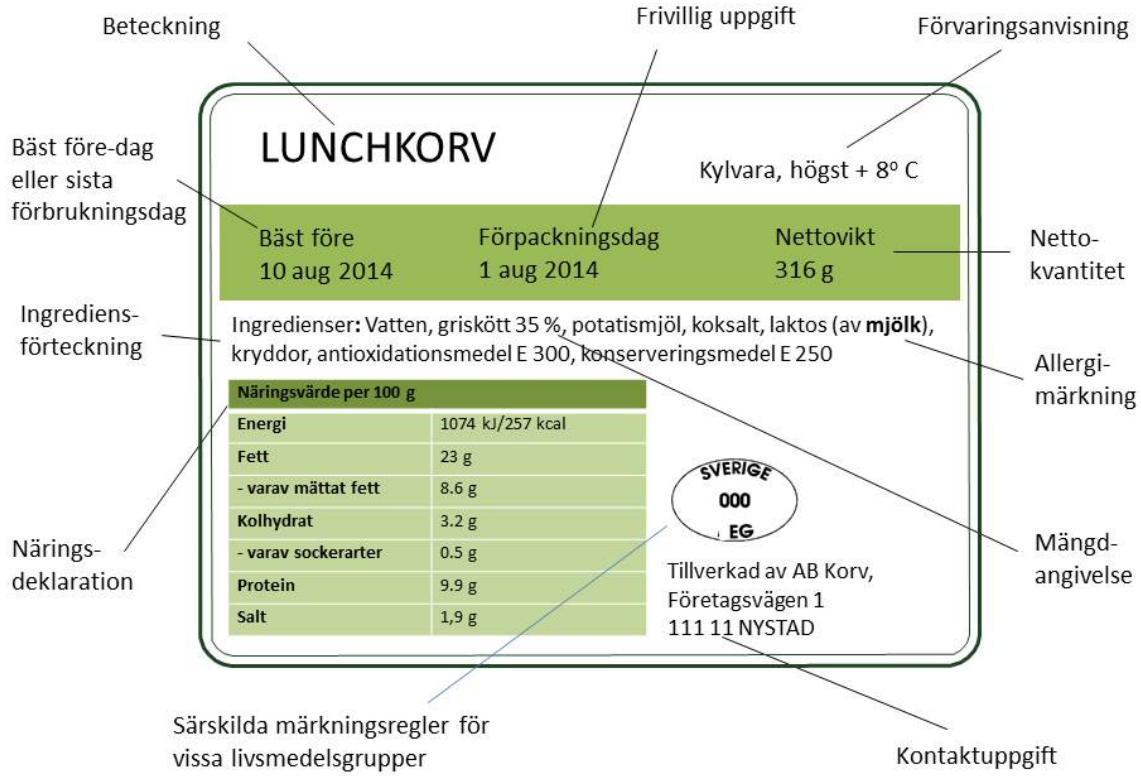
Obligatorisk information

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 kan du läsa om vilka uppgifter som är obligatoriska att märka ut på färdigförpackade livsmedel. Alla uppgifter är inte obligatoriska för alla typer av livsmedel. Vilka undantag som finns hittar du också här.



Lagstöd för obligatorisk livsmedelsinformation

Vilka uppgifter som är obligatoriska att ange i märkningen för färdigförpackade livsmedel, som presenteras för slutkonsumenter, hittar du i artikel 9 i förordning (EU) nr 1169/2011. Detta gäller om det inte finns några uttryckliga undantag i kapitel IV till samma förordning. Den obligatoriska informationen ska anges enligt artiklarna 10–35.

Livsmedlets beteckning

Ett livsmedels beteckning är det namn som beskriver vad det är för slags livsmedel, se artikel 17 i förordning (EU) nr 1169/2011. Beteckningen ska ge konsumenten en klar uppfattning om vad det rör sig om för produkt. En beteckning kan dock inte ensam ge all nödvändig information om exempelvis livsmedlets sammansättning. Därför finns även krav på att ingrediensförteckning och i vissa fall ska mängdangivelse finnas. En felaktig beteckning kan inte ”neutraliseras” av en korrekt ingrediensförteckning.

Livsmedlets beteckning

Ingrediensförteckning

Huvudregeln är att alla ingredienser som använts för att tillverka livsmedlet ska anges i ingrediensförteckningen. Se även artikel 18–20 i förordning (EU) nr 1169/2011. Undantag från regeln hittar du i artikel 19 och 20 i samma förordning. Se styckena här nedanför.

När det inte behövs en ingrediensförteckning

Vissa livsmedel behöver inte, under vissa förutsättningar, ha en ingrediensförteckning. Se artikel 19.1 a–e i förordning (EU) nr 1169/2011. Om sådana livsmedel däremot innehåller allergena ingredienser, listade i bilaga II till förordningen, ska de ingredienserna framgå av och framhävas i märkningen.

Allergeninformation

Nedan kommenteras undantagen i artikel 19.1 c och d.

- Bestämmelsen i artikel 19.1 c gäller endast ättika och vinäger som framställts genom jäsning, utvunnits endast ur en basprodukt och inte tillförts någon annan ingrediens. Då vatten i princip alltid utgör en ingrediens i ättika och vinäger bör dock undantaget tillämpas även i de fall vatten har tillförts.
- Om något av de livsmedel som nämns i undantaget i artikel 19.1 d tillförs ytterligare ingredienser, som inte räknas upp i bestämmelsen, krävs en ingrediensförteckning.

Exempel på när ingrediensförteckning behövs

Smör är enligt artikel 19 undantaget kravet på ingrediensförteckning. Observera att om smör innehåller salt omfattas det inte av undantaget utan ska ha en ingrediensförteckning. I märkningen av saltat smör ska även mängden salt deklareras.

Mängdangivelse för ingredienser

Ingrediensförteckning krävs inte för drycker med en alkoholhalt över 1,2 volymprocent.

Från och med den 8 december 2023 är det dock obligatoriskt att märka vin och aromatiserade vinprodukter med ingrediensförteckning. Se artikel 119.1 i i förordning (EU) nr 1308/2013 och artikel 6a i förordning (EU) nr 251/2014, båda ändrade genom förordning (EU) 2021/2117.

Undantag för returglas, små och mycket små förpackningar samt alkoholhaltiga drycker

När beståndsdelar i ett livsmedel inte behöver anges

Vissa beståndsdelar i ett livsmedel behöver inte ingå i livsmedlets ingrediensförteckning. Se artikel 20 a–e i förordning (EU) nr 1169/2011. Undantaget gäller däremot inte för ämnen och produkter därav som kan orsaka allergi eller annan överkänslighet. Det vill säga ämnen eller produkter som räknas upp i bilaga II till samma förordning. Sådana ämnen eller produkter därav ska alltid anges som ingredienser i ingrediensförteckningen.

Nedan räknas beståndsdelar upp (punkt 1 – 7) som inte behöver ingå i ingrediensförteckningen:

1. Beståndsdelar som avskiljs men återförs

Beståndsdelar av en ingrediens som under tillverkningsprocessen tillfälligt avskilts, men senare åter tillförts ett livsmedel i proportioner som inte överstiger de ursprungliga. Se artikel 20 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på ingredienser som avskilts vid tillverkningsprocessen

Vid koncentrering av juice avskiljs en del smakämnen. Dessa får åter tillföras koncentratet i en halt som motsvarar den ursprungliga, utan att de betraktas som ingredienser.

2. Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer enligt ”carry-over”-principen

Se förklaring av ”carry-over”-principen i rutan nedan. Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer som förekommer i ett livsmedel endast därför att de ingår i en eller flera ingredienser i livsmedlet, enligt den så kallade ”carry-over”-principen, behöver inte anges i ingrediensförteckningen, om de inte har någon teknisk funktion i det färdiga livsmedlet. Se artikel 20 b i i förordning (EU) nr 1169/2011. Se även del C i bilaga VII till samma förordning, om märkning av tillsatser i livsmedel.

”Carry-over”, överföringsprincipen

Den så kallade överföringsprincipen finns i förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser. Den innebär att det i vissa fall (undantag finns) är tillåtet att en livsmedelstillsats som är godkänd i en ingrediens följer med till det färdiga livsmedlet, trots att tillsatsen enligt tillsatsbestämmelserna egentligen inte är godkänd för användning i det färdiga livsmedlet. Regeln omnämns som ”carry-over”-principen i förordning (EU) nr 1169/2011.

Överföringsprincipen

Om den medföljande tillsatsen har en teknisk funktion i den färdiga produkten räknas den som en ingrediens och ska deklareras i produktens ingrediensförteckning. Om tillsatsen inte har någon effekt i den färdiga produkten behöver den inte anges i ingrediensförteckningen. Se även del E i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011, om sammansatta ingredienser.

Nedan följer exempel på när en medföljande tillsats behöver anges, respektive när den inte anses ha någon teknisk funktion och därmed inte behöver anges i ingrediensförteckningen.

Exempel på ”carry-over”:

- I en flytande äggprodukt får bensoesyra och bensoater användas som konserveringsmedel under vissa förutsättningar. Äggprodukter som innehåller sådana konserveringsmedel får användas vid tillverkning av tårtbottnar, rulltårtor, muffins och andra mjuka kakor, trots att konserveringsmedlen enligt förordning (EG) nr 1333/2008 inte får användas vid tillverkning av de aktuella bakverken. Om konserveringsmedlen har effekt i den färdiga kakan ska de deklareras i ingrediensförteckningen.

- Klumpförebyggande medel i salt som använts vid tillverkningen av en köttgryta. I salt används ett klumpförebyggande medel för att saltet inte ska klumpa sig. Saltet används sedan i en köttgryta. Det klumpförebyggande medlet har sannolikt inte någon klumpförebyggande effekt i köttgrytan och ska därmed inte anges i köttgrytans ingrediensförteckning.

- Surhetsreglerande medel i en kryddblandning visar sig inte ha någon effekt i en maträtt som kryddblandningen sätts till, och behöver därför inte anges i maträttens ingrediensförteckning.

- I margarin används emulgeringsmedel. Margarinet används som ingrediens i ett bröd, men i brödet har inte emulgeringsmedlet någon emulgerande effekt och behöver alltså inte anges.

3. Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer som använts som processhjälpmedel

Se artikel 20 b ii i förordning (EU) nr 1169/2011. Definitionen av begreppet processhjälpmedel finns i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1333/2008.

Exempel på livsmedelstillsatser som använts som processhjälpmedel

I vissa fall kan syror vara tillsatser som använts som processhjälpmedel.

4. Bärare till livsmedelstillsatser, enzymer eller aromämnen

Undantaget i artikel 20 c i förordning (EU) nr 1169/2011 omfattar:

- Bärare vilka är livsmedelstillsatser.
- Ämnen som inte är livsmedelstillsatser men som används på samma sätt eller med samma syfte som bärare.

Vad bärare är förklaras i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008

Exempel på bärare som är livsmedelstillsatser:

- Talk som bärare till färgämnen.
- Propylenglykol som bärare (lösningsmedel) till aromer.

Exempel på ämnen som används på samma sätt som bärare:

- Maltodextrin används på samma sätt som en bärare för aromer i en dryck.
- Vatten används på samma sätt som en bärare för ett färgämne i godis.

5. Råvaror som använts som processhjälpmedel

Se artikel 20 d i förordning (EU) nr 1169/2011. Definition för processhjälpmedel finns i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1333/2008.

Hur avgör man om ett ämne är en tillsats eller processhjälpmedel?

6. Vatten för rekonstituering

Vatten som används under framställningsprocessen enbart för rekonstituering av en ingrediens i koncentrerad eller torkad form. Se artikel 20 e i i förordning (EU) nr 1169/2011. Med rekonstituering menas att vatten tillför i sådan mängd att ingrediensen får den vattenhalt den hade före koncentrering eller torkning.

Bestämmelsen medför att vatten som använts för att rekonstituera en torkad eller koncentrerad ingrediens inte behöver anges. Eftersom rekonstituerat skummjölkspulver inte längre är ett pulver är det i sådana fall ”skummjölk” som ska stå i ingrediensförteckningen. Se även punkt 1 i del A i bilaga VI till samma förordning, om uppgift om fysiskt tillstånd.

Exempel när vatten använts för rekonstituering

Rekonstituerat skummjölkspulver (skummjölkspulver + vatten) får i ingrediensförteckningen på ett sammansatt livsmedel anges med enbart ”skummjölk”, men får även anges som ”skummjölkspulver” och ”vatten” i ingrediensförteckningen.

Se även punkt 1 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011 om tillfört vatten och flyktiga ingredienser.

Se även punkt 2-3 i del A i bilaga VII till samma förordning om koncentrerade eller torkade ingredienser.

För att en ingrediens ska kunna rekonstitueras, och reglerna i artikel 20 e i och punkt 2 i del A i bilaga VII, ska kunna tillämpas, måste den ha en ”vatteninnehållande motsvarighet” i naturligt tillstånd. Ingrediensen måste alltså kunna torkas/koncentreras för att en senare rekonstituering ska vara aktuell.

Exempel på livsmedel som kan tänkas omfattas av artikel 20 e i och punkt 2 i del A i bilaga VII

Koncentrerad apelsinjuice, mjölkpulver, frystorkade gröna ärtor, torkad lök, torkade kantareller.

7. Vatten som utgör en lag som normalt inte konsumeras

Se artikel 20 e ii i förordning (EU) nr 1169/2011. Se även punkt 5 i bilaga IX till samma förordning, om begreppet lag.

Exempel på lag som normalt inte konsumeras

Saltlake till ost

Viktigt om allergena ”carry-over”-tillsatser/andra ingredienser

Trots vad som anges ovan, ska tillsatser/andra ingredienser anges och framhävas i märkningen om de härrör från något av allergenerna som listas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011. I de fall allergenen redan framgår av livsmedlets beteckning eller av övriga ingredienser behövs däremot ingen ytterligare hänvisning. Exempelvis ska soja anges för ett sojalecitin när det ingår i en produkt som i övrigt inte har någon hänvisning till soja.

Allergeninformation

Ämnen eller produkter förtecknade i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges enligt artikel 21 i samma förordning. Ingredienser inklusive processhjälpmedel och produkter med ursprung från ett ämne eller en produkt som förtecknas i bilaga II ska också anges. Produkten kan ha utvunnits i ett eller flera processteg.

Detta betyder att om en ingrediens (till exempel en tillsats) har framställts från eller ur något av de ämnen eller produkter som anges i bilaga II så ska detta framgå. Notera alltså särskilt att det inte bara handlar om en sorts ingrediens utan också produkter därav.

Exempel på produkter där av:

- Jordnötsolja
- Sojalecitin
- Fiskrom
- Ost
- Messmör
- Sellerisalt

Allergenmärkningen gäller för ingredienser som avsiktligt använts vid tillverkningen av livsmedel, och inte oavsiktlig kontamination.

Allergeninformation

Kan innehålla spår av

I bilaga II nämns också några undantag från kravet, till exempel vetebaserad glukossirap och fullständigt raffinerad sojaolja. Undantagen finns där eftersom det hittills inte har kunnat påvisas rester av allergen i dessa produkter som skulle kunna utgöra en risk för personer allergi eller annan överkänslighet.

Mängdangivelse för vissa ingredienser

I vissa fall ska mängden av en ingrediens anges. Det kallas för mängdangivelse. Se artikel 22 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Mängdangivelse krävs om:

- ingrediensen eller kategorin av ingredienser ingår i beteckningen (namn som beskriver livsmedlet)

Exempel på mängdangivelse när ingrediensen ingår i beteckningen

Om beteckningen är ”blåbärspaj” ska blåbärsmängden anges.

- ingrediensen eller kategorin av ingredienser vanligtvis förknippas med beteckningen utan att ingå i beteckningen

Exempel på mängdangivelse när ingrediensen förknippas med beteckning

Om beteckningen är ”skagenröra” ska mängden räkor anges, eftersom det är underförstått att räkor ingår.

- ingrediensen särskilt framhävs i märkningen (till exempel med en bild)
- eller det är nödvändigt för att livsmedlet inte ska förväxlas med ett annat livsmedel.

Mängdangivelse kan anges antingen intill beteckningen eller i ingrediensförteckningen i anslutning till den aktuella ingrediensen. Mängden ska i de flesta fall anges i procent.

Mängdangivelse

Undantag från kravet att ange mängd

Det finns några undantag från kravet om att ange mängd av ingredienser. Undantagen presenteras nedan. Jämför även med bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

När mängden framgår av nettovikt eller avrunnen vikt

För livsmedel där mängden ingredienser eller kategori ingredienser framgår av nettovikten eller avrunnen nettovikt krävs ingen särskild mängdangivelse. Se punkt 1 a i i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011. Exempel på en sådan produkt skulle kunna vara tonfisk i vatten. Vätskan anses enbart utgöra ett komplement och är inte avgörande för köpet, se även punkt 5 i bilaga IX till samma förordning.

När mängdangivelse är obligatoriskt enligt andra regler

Om mängdangivelse är obligatorisk enligt annan EU-lagstiftning ska den anges enligt de bestämmelserna. Se punkt 1 a ii i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på obligatorisk mängdangivelse enligt andra regler

Enligt LIVSFS 2003:17 om sylt, gelé och marmelad ska mängden frukt som används vid tillverkningen anges per 100 gram färdig produkt.

Små mängder i aromgivande syfte

Små mängder av en ingrediens som används för att ge smak i aromgivande syfte behöver inte anges i mängd. Se punkt 1 a iii i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011. Undantag får tillämpas även om det finns en bild eller liknande som framhäver ingrediensen som ger smak. Undantaget är inte begränsat till aromer. Det gäller alltså för alla ingredienser eller kategorier av ingredienser som används i liten mängd för att smaksätta livsmedel.

Exempel på produkt:	Ingrediens som inte behöver ha mängdangivelse:
Vitlöksbröd	Vitlök
Dillkött	Dill
Popcorn med smörsmak	Smörarom
Kanelbullar	Kanel

Inte styrande för konsumentens val

Om innehållet av en viss ingrediens inte är styrande för konsumentens val, och ingrediensens beteckning nämns i livsmedlets beteckning, behöver inte ingrediensens mängd anges. Se punkt 1 a iv i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på produkt:	Ingrediens som förekommer i beteckningen och inte behöver mängdanges:
Maltwhiskey	Malt
Vetebröd	Vetemjöl
Sockerkaka	Socker

Om annan lagstiftning reglerar exakt mängd

Mängd av en ingrediens behöver inte anges om andra EU-bestämmelser reglerar den exakta mängden som ska ingå i ett livsmedel. Men några sådana bestämmelser är inte kända hittills, eftersom det gäller krav på exakt mängd och inte minimimängd. Se punkt 1 b i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011

Ingredienser i varierande proportion

Frukt, grönsaker eller svamp och blandningar av kryddor eller örtkryddor får under vissa förutsättningar anges i ingrediensförteckningen tillsammans med uppgiften ”i varierande proportion”. Se punkt 4 och 5 i del A i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011. När så är fallet krävs ingen mängdangivelse. Se punkt 1 c i bilaga VIII till samma förordning.

När ingredienser får anges i annan ordning

Ytterligare undantag från krav på uppgift om mängd av ingredienser

Undantag från krav på mängdangivelse finns för sötningsmedel eller när socker och sötningsmedel ingår tillsammans i ett livsmedel. Se punkt 2 a i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Mängdangivelse behövs inte heller för tillsatta vitaminer och mineralämnen, om mängden av dem framgår av en näringsdeklaration. Se punkt 1 c i bilaga VIII till samma förordning. Men observera att andra ämnen eller påståenden som gör att det krävs en näringsdeklaration dessutom kan medföra krav på mängdangivelse, exempelvis ”lättsockrad”.

Nettokvantitet

Ett livsmedels nettokvantitet ska anges i volymenhet för flytande livsmedel och i viktenhet för övriga livsmedel. Se artikel 23 i förordning (EU) nr 1169/2011. Det är endast själva livsmedlets vikt eller volym som ska anges. Emballage, clips, nät och etiketter får inte räknas in i nettokvantiteten.

Nettokvantitet

Exempel på beräkning av nettokvantitet

För en helvaxad ost avsedd att säljas hel till konsument är vaxet ett ytteremballage, och ska inte räknas med i nettovikten.

Observera att för en bitad ost bör vaxet, som i det närmaste utgör en försumbar andel av produkten, inte längre betraktas som ett emballage. Det medför att vaxet kan räknas med i nettovikten.

Undantag från kravet att ange nettokvantitet

Några undantag från kravet att ange nettokvantitet finns i punkt 1 a–c i bilaga IX till förordning (EU) nr 1169/2011.

Undantaget enligt punkten 1 c omfattar de typer av livsmedel där antalet enheter är mer intressant för konsumenten än livsmedlets nettovikt. Det handlar i första hand om livsmedel som varierar i nettovikt sinsemellan, exempelvis på grund av att de är handgjorda.

Undantaget omfattar i de allra flesta fall inte kött och fisk eller produkter därav, till exempel fläskfilé, julskinka, grillad kyckling och rökt laxsida, trots att sådana livsmedel normalt säljs individuellt förpackade. Det beror på att konsumenten med stor sannolikhet är intresserade av sådana livsmedels nettovikt. Konsumenten är till exempel normalt intresserad av att köpa en viss mängd fläskfilé, inte ett visst antal fläskfiléer.

Exempel på livsmedel som omfattas av undantaget:

- Handbakade småkakor som normalt säljs styckevis över disk på ett konditori men som också, eller istället, säljs i genomskinlig färdigförpackning.
- Butiksbakade frallor som normalt säljs styckevis, men som vid ett annat tillfälle paketeras i genomskinlig färdigförpackning som läggs ut i butiken till försäljning.

Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag

Färdigförpackade livsmedel ska i de flesta fall vara märkta med hållbarhetsdatum. Men det finns några undantag, som presenteras nedan. Se artikel 24 och bilaga X till förordning (EU) nr 1169/2011. Datumet ska anges som bäst före, bäst före utgången av eller som sista förbrukningsdag.

Datummärkning

Undantag från krav på datummärkning

Det finns vissa livsmedel som inte omfattas av krav på uppgift om bäst före-dag. Se artikel 24.2 och punkt 1 d i bilaga X i förordning (EU) nr 1169/2011. Nedan kommenteras några av undantagen:

Drycker (andra strecksatsen under punkt 1 d):

Undantaget gäller bland annat för drycker som omfattas av KN-nummer (tulltaxenummer) 2206 00 och som framställts från druvor eller druvmust. Till det KN-numret hör i första hand så kallat piquettevin.

Bageri- och konditorivaror (fjärde strecksatsen under punkt 1 d):

Exempel på livsmedel som normalt konsumeras inom 24 timmar:

- Baguetter
- Wienerbröd

Observera att undantaget endast gäller datummärkning, inte andra märkningsuppgifter enligt artikel 9 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Koksalt (sjätte strecksatsen under punkt 1 d):

Mineralsalt och örtsalt omfattas inte av undantaget.

Socker (sjunde strecksatsen under punkt 1 d):

Undantaget gäller bara sackaros och inte till exempel fruktos (fruktsocker). Det gäller inte för blandningar av socker (sackaros) och annan råvara, exempelvis florsocker blandat med råvaran maltodextrin.

Konfektyrvaror (åttonde strecksatsen under punkt 1 d):

Exempel på livsmedel som omfattas av undantaget

Ofyllda hårda karameller, som polkagrisar.

Kola, vingummi, konfektyrmarmelad, konfektyrgelé och liknande är inte undantagna från kravet på datummärkning.

Tuggummi och liknande produkter (nionde strecksatsen under punkt 1 d):

Exempel på livsmedel som omfattas av undantaget

Bubbelgum

Halstabletter, tuggtabletter och liknande är däremot inte undantagna från kravet på datum-märkning.

Förvaringsanvisning

Förvaringsanvisning ska anges om uppgiften är nödvändig för att konsumenten ska kunna förvara livsmedlet på rätt sätt. För livsmedel märkta med sista förbrukningsdag är förvaringsanvisning obligatoriskt. Uppgift om förvaringsvillkor, och/eller om när livsmedlet senast bör förbrukas efter att en förpackning har öppnats, ska anges i vissa fall. Se artikel 25 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Förvaringsanvisning

Kontaktuppgift

Namn eller firmanamn för den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen enligt artikel 8.1 i förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges. Dessutom ska även något av följande anges för samma livsmedelsföretagare:

- Postadress.
- Telefonnummer, vid behov inklusive landsnummer. Telefonnumret ska vara kopplat till en postadress som går att söka fram exempelvis med hjälp av en sökmotor.
- Adress till webbplats där företagets postadress framgår. Enbart en e-post adress är inte tillräcklig. Se artikel 9.1 h i förordning (EU) nr 1169/2011.

Om livsmedlet inte märkts inom Europeiska unionen ska kontaktuppgift till den företagare som importerat livsmedlet anges.

Som ett komplement till uppgifterna ovan får märkningen av exempelvis egna märkesvaror som tillverkats av annan än den företagare i vars namn eller firmanamn livsmedlet säljs, omfatta kontaktuppgifter till tillverkaren. Det är då nödvändigt att det i märkningen tydligt görs skillnad på tillverkaren och den ansvarige företagaren.

Exempel på kontaktuppgift till annat företag

Namn på tillverkaren, producerad för YYY.

Företagare med grundläggande ansvar

Särskilt om kontaktuppgift vid e-handel

Vid e-handel måste det alltid finnas kontaktuppgift till ansvarigt livsmedelsföretag på hemsidan enligt e-handelslagen (2005:562). Det är Konsumentverket som har kontrollansvar för denna lag. Observera att detta inte ersätter krav på kontaktuppgift enligt förordning (EU) nr 1169/2011.

Ursprungsland eller plats för härkomst

Ursprungsmärkning krävs för vissa livsmedel, som exempelvis för nöt-, kalv-, får-, gris, get och fjäderfäkött samt för fisk, honung och olivolja. För de allra flesta livsmedel är ursprungsmärkning endast obligatoriskt när det är nödvändigt för att konsumenten inte ska bli vilseledd. Se artikel 26 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Ursprungsmärkning

Bruksanvisning

En bruksanvisning ska anges om det skulle vara svårt att använda livsmedlet på rätt sätt utan en sådan. Se artikel 9.1 j i förordning (EU) nr 1169/2011. Anvisningen ska vara tillräckligt tydligt utformad för att livsmedlet ska kunna användas så som det är tänkt att användas. Se artikel 27 i förordning (EU) nr 1169/2011. Antingen text, bilder eller en kombination av sådana kan användas.

Exempel på bruksanvisningar:

- Spädningsanvisningar för koncentrat, till exempel ättika, saft och juice.
- Beredningsanvisningar för till exempel nyponsoppspulver.
- Tillagningsanvisningar för till exempel soppa, fiskgratäng.
- Lämpliga upptiningsförfaranden för djupfrysta livsmedel.
- Tillagningsanvisningar för till exempel rå korv, rå fågel.

Alkoholhalt

Verklig alkoholhalt ska anges för drycker där alkoholhalten överstiger 1,2 volymprocent. Alkoholhalten ska anges med högst en decimal och följas av angivelsen”% vol”. Framför uppgiften får det stå ”alkohol” eller förkortningen ”alk”. Se artikel 28.2 och bilaga XII till förordningen.

Det är inte tillåtet att ange alkoholhalten som maximihalt, cirkahalt eller med intervall. Tillåtna avvikelser framgår av bilaga XII till förordningen.

Även frivillig märkning med alkoholhalt på drycker med lägre alkoholhalt än 1,2 volymprocent ska anges med det faktiska värdet i volymprocent, och inte med till exempel ”max. halt”.

Alkoholdrycker, sprit och alkoholhaltiga preparat

Särskilt om vin

För vin av färska druvor och/eller druvmust, inklusive vin som gjorts starkare genom tillsats av alkohol, finns särskilda unionsbestämmelser. Av dem framgår bland annat hur uppgift om alkoholhalt ska anges. Se artikel 28.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Även avalkoholiserat vin och delvis avalkoholiserat vin som är producerat efter den 8 december 2023 omfattas av krav på att ange alkoholhalt, alltså även om alkoholhalten är lägre än 1,2 volymprocent.

Vin av färska druvor och/eller druvmust omfattas i första hand av KN-nummer 2204.

KN-nummer är varukoder som används för:

- klassificering av varor vid handel med länder utanför EU (tredjeland), det vill säga vid import och export och
- statistikändamål vid unionsintern handel.

Klassificeringen av en vara har betydelse för bland annat tullförfarandet och vilka skatteregler som gäller.

Näringsdeklaration

Näringsdeklaration är obligatoriskt för de flesta färdigförpackade livsmedel. Se artikel 9.1 l i förordning (EU) nr 1169/2011.

Näringsdeklaration

Livsmedel som inte behöver ha näringsdeklaration

Krav på obligatorisk näringsdeklaration gäller inte för kosttillskott och naturligt mineralvatten. Se artikel 29 i förordning (EU) nr 1169/2011. Annat vatten än naturligt mineralvatten som endast tillförts koldioxid eller aromer behöver inte heller vara märkt med en näringsdeklaration enligt förordningens bilaga V. Se artikel 16.3 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Bilaga V innehåller totalt 19 punkter med livsmedel som är undantagna. Gemensamt för dem skulle kunna vara att förekomst av näringsdeklaration inte är avgörande för konsumentens val (se skäl 39 i grundförfattningen). Här under finns kommentarer till några av undantagen i bilaga V.

Obearbetade produkter som endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser

Med en kategori ingredienser i punkt 1 i bilaga V till förordning (EU) nr 1169/2011 menas i detta sammanhang vilken kategori obearbetade livsmedel som helst, exempelvis blandad frukt, grönsaker, kött eller fisk. Det är alltså inte endast livsmedelskategorierna för vilka det finns en kategoribeteckning enligt bilaga VII till samma förordning som avses.

Definitionerna av bearbetning, obearbetade produkter och bearbetade produkter finns i artikel 2.1 m, n och o i förordning (EG) nr 852/2004. Se artikel 2.1 b i förordning (EU) nr 1169/2011.

Bearbetade produkter vilkas bearbetning endast består av mogning och vilka endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser

Livsmedel som omfattas av punkt 2 i bilaga V till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte ha genomgått någon annan bearbetning än mogning – inte ens till exempel torkning.

Livsmedel i förpackningar eller behållare vilkas största yta är mindre än 25 cm^2

Undantag för returglas, små och mycket små förpackningar samt alkoholhaltiga drycker

Så ska de obligatoriska uppgifterna presenteras

Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter

Syftet med undantaget i punkt 19 i bilaga V till förordning (EU) nr 1169/2011 är att underlätta för tillverkare av små mängder varor, till exempel mathantverkare och liknande. Förutsättningarna är att leveransen sker direkt till slutkonsumenter, antingen på försäljningsstället eller via distansförsäljning, eller direkt till lokala detaljhandelsföretag som i sin tur levererar direkt till konsument.

Lokalt

Leverans till lokala detaljhandelsföretag skulle, i detta sammanhang, kunna avse leverans till företag inom länet eller till angränsande län.

Tillverkare av små mängder varor

Företag som endast levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokal detaljhandel, som i sin tur levererar direkt till konsument, kan anses vara tillverkare av små mängder varor.

Dessutom bör tillverkare som har en genomsnittlig total produktionsvolym på upp till 2 ton per vecka* anses vara tillverkare av små mängder varor trots att en del av produktionen inte levereras lokalt. Men endast de livsmedel som levereras lokalt från sådan tillverkare kan komma i fråga för undantaget.

**innebär tillverkare som totalt har en produktionsvolym som gett anledning till riskklassningen "liten" eller "mikro".*

Exempel på verksamheter som helt eller delvis omfattas av undantaget i punkt 19 i bilaga V:

- Förädlat renkött som tillverkas och säljs i Jokkmokk, distribueras med försäljningsvagn och körs ut till Luleå och Haparanda där det säljs till slutkonsument. Näringsdeklaration krävs inte i märkningen på detta renkött.
- En gårdsmejerist i Eksjö tillverkar ostar med en produktionsvolym på upp till 2 ton i veckan. En del av produktionen säljs till butiker inom länet. I märkningen på dessa ostar krävs ingen näringsdeklaration. En liten del av produktionen säljs till butiker i Stockholm. I märkningen på dessa ostar krävs näringsdeklaration.
- Ett bageri i Åre tillverkar knäckebröd med en produktionsvolym på upp till 2 ton i veckan. Brödet säljs direkt till konsumenter i bageriets butik eller via internet till konsumenter i hela Sverige. Näringsdeklaration krävs inte i märkningen på detta bröd, varken för det som säljs i den fysiska butiken eller via internet.
- En butik bereder och färdigförpackar lunchsallader som läggs ut till försäljning i butik. Näringsdeklaration krävs inte i märkningen på dessa sallader.
- En gårdsbutik säljer båda egna och andras lokala och hantverksmässigt tillverkade produkter. Gårdsbutiken har även försäljning via internet till konsumenter i hela Sverige. Näringsdeklaration krävs inte i märkningen på dessa produkter, varken för det som säljs i gårdsbutiken eller via internet.

Ytterligare obligatoriska uppgifter för vissa typer eller kategorier av livsmedel

För vissa typer eller kategorier av livsmedel krävs ytterligare obligatoriska uppgifter, utöver de som nämns i artikel 9.1 i förordning (EU) nr 1169/2011. Det gäller till exempel livsmedel som förpackats i en skyddande atmosfär, innehåller sötningsmedel, glycyrrhizinsyra eller koffein. Se artikel 10.1 och bilaga III till samma förordning. Nedan kommenteras några av uppgifterna.

Livsmedel som innehåller sötningsmedel

När produkter innehåller ett eller flera sötningsmedel ska uppgiften ”innehåller sötningsmedel” finnas vid beteckningen. För produkter som innehåller både socker och sötningsmedel ska uppgiften ”innehåller socker och sötningsmedel” finnas vid beteckningen.

Livsmedel som innehåller aspartam ska märkas med särskilda uppgifter. Se punkt 2.3 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011. Livsmedel som saknar ingrediensförteckning, exempelvis alkoholhaltiga drycker över 1,2 volymprocent alkohol ska ändå märkas med uppgiften ”innehåller aspartam (en källa till fenylalanin)” på etiketten.

Vissa sötningsmedel som till exempel polyoler – sockeralkoholer – som sorbitol och maltitol kan ha flera funktioner, exempelvis sötnings-, stabiliserings- eller fuktighetsbevarande medel.

I de fall där polyoler inte används som sötningsmedel behöver dessa ytterligare uppgifter inte finnas vid beteckningen.

När en polyol till exempel används som fuktighetbevarande medel kan den i vissa fall fortfarande ha en sötande effekt och då ska uppgiften ”innehåller sötningsmedel” eller ”innehåller socker och sötningsmedel” åtfölja beteckningen.

Den sötande effekten kan bero på mängden och/eller produktens innehåll i övrigt och får avgöras från fall till fall.

Uppgifter om drycker med hög koffeinhalt och livsmedel med tillsatt koffein

Det finns krav på att särskilda uppgifter ska lämnas för vissa livsmedel som innehåller koffein i förordning (EU) nr 1169/2011. I drycker som innehåller koffein över en viss halt ska en varningsmärkning tillsammans med dryckens koffeinhalt anges i märkningen. Se punkt 4.1 i bilaga III till förordningen. Detta gäller inte drycker som baseras på kaffe eller te och har dessa ord i beteckningen.

För livsmedel som inte är drycker finns också krav på varningsmärkning, exempelvis kosttillskott och tuggummi, som innehåller tillsatt koffein för ett visst fysiologiskt ändamål. Se punkt 4.2 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011.

Nedfrysningsdatum eller första nedfrysningsdatum

För fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter ska information om nedfrysningsdatum anges enligt punkt 6.1 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011. Definitionerna för kött, köttberedningar och fiskeriprodukter finns i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004. Nedfrysningsdatum är bara obligatoriskt i märkningen av obearbetade produkter som är färdigförpackade.

Kött, fiskeriprodukter och köttberedningar som tillförs exempelvis vatten, salt och tillsatser ska trots den behandlingen betraktas som obearbetade produkter, under förutsättning att behandlingen inte väsentligt förändrar den ursprungliga produkten. Jämför definitionen av bearbetning i artikel 2.1 m i förordning (EG) nr 852/2004. Observera att tillsättning av exempelvis vatten, salt och tillsatser kan påverka hur produkten ska betecknas.

Livsmedlets beteckning

Exempel på produkter som anses vara obearbetade

- En rå fisk, hel eller i delar, glaseras med enbart vatten innan den djupfryses. Trots detta ska fisken anses vara obearbetad och nedfrysningsdatum ska anges.
- Kotlettrad injiceras med en 0,7-procentig koksaltlösning.

Om produkten har frysts ned mer än en gång ska datumet för första nedfrysning anges, exempelvis nedfryst den 10 06 21.

Med produkt menas här slutprodukten under förutsättning att råvaran inte är äldre än 18 månader.

Exempel då livsmedel fryses mer än en gång:

Hantering av livsmedel	Datum som ska anges
Fisk fryses ned på båten direkt efter fångsten. I fisk-produktionsanläggningen tinas fisken upp för att fileas varpå den fryses ned igen.	Första nedfrysningsdatum är då fiskfilén fryses ned. Det är under förutsättning att fiskråvaran inte är äldre än 18 månader. Om fiskråvaran är äldre än 18 månader ska första nedfrysningsdatum avse tillfället när fisken fryses ned på fiskebåten.
Kött som ska användas för beredning av kryddad biff levereras djupfryst till en tillverkare. Köttet tinas upp, skivas och kryddas varpå det fryses ned på nytt.	Första nedfrysningsdatum är då den kryddade biffen fryses ned. Det är under förutsättning att köttråvaran inte är äldre än 18 månader. Om köttråvaran är äldre än 18 månader ska första nedfrysningsdatum avse tillfället när okryddad köttråvara frystes ned.
En slaktkropp fryses ned innan den levereras till en styckningsanläggning. I anläggningen tinas slaktkroppen upp varpå den styckas. Varje separat styckningsdetalj fryses därefter ned på nytt.	Första nedfrysningsdatum är då de separata styckningsdetaljerna fryses ned. Det är under förutsättning att köttråvaran inte är äldre än 18 månader. Om köttråvaran är äldre än 18 månader ska första nedfrysningsdatum avse tillfället när slaktkroppen frystes ned.
Vid tillverkning av frysta obearbetade hamburgare blandas i vissa fall, av tekniska skäl, en mindre andel fryst köttråvara med den färska råvara innan hamburgaren formas och fryses ned.	Första nedfrysningsdatum är när hamburgaren fryses ned. Det är under förutsättning att ingen råvara används som är äldre än 18 månader. Om köttråvara används som är äldre än 18 månader ska första nedfrysningsdatum avse tillfället när den råvaran frystes den.

Datum för nedfrysning eller datum för första nedfrysningsdatum ska anges med uttrycket ”nedfryst den ...”. Detta ska följas av antingen själva datumet eller en hänvisning till var datumet finns i märkningen. Uppgift om datumet ska anges med dag, månad och år i nämnd ordning, och får inte lämnas i kodform. Månad kan anges med siffror, månadens namn i bokstäver eller med de tre första bokstäverna i månadens namn. Se artikel 24.2 och punkt 3 i bilaga X till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på nedfrysningsdatum med enbart siffror

Nedfryst den 10 08 21

Det kan vara tydligare för konsumenterna om månaden anges med bokstäver och att hela årtalet anges med fyra siffror, ”nedfryst den 10 aug 2021”.

Undantag för returglas, små och mycket små förpackningar samt alkoholhaltiga drycker

I märkningen av vissa typer av förpackningar eller för alkoholhaltiga drycker krävs inte att alla obligatoriska uppgifter anges. Det gäller exempelvis om förpackningen är så pass liten att alla uppgifter inte får plats. Se artikel 16 och bilaga V till förordning (EU) nr 1169/2011.

Returflaskor av glas med outplånlig märkning

För returflaskor av glas med outplånlig märkning, det vill säga med permanent märkning som till exempel är ingraverad i glaset, är endast följande uppgifter enligt artikel 9.1 i förordning (EU) nr 1169/2011 obligatoriska:

1. a) Livsmedlets beteckning
2. c) Allergeninformation
3. e) Nettokvantitet
4. f) Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
5. l) Näringsdeklaration

Se även artikel 16.1 i samma förordning.

Små förpackningar

Det krävs ingen näringsdeklaration i märkningen av livsmedelsförpackningar eller behållare vars största yta är mindre än 25 cm^2. Se punkt 18 i bilaga V till förordning (EU) nr 1169/2011.

Så ska de obligatoriska uppgifterna presenteras

Mycket små förpackningar

Förpackningar vars största yta är mindre än 10 cm^2 behöver inte ha fullständig märkning. För sådana förpackningar är endast följande uppgifter enligt artikel 9.1 i förordning (EU) nr 1169/2011 obligatoriska:

1. a) Livsmedlets beteckning,
2. c) Allergeninformation,
3. e) Nettokvantitet
4. f) Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag

Uppgifter om ingredienser ska kunna lämnas på andra sätt eller om konsumenten frågar. Se artikel 16.2 i samma förordning. Se artikel 16.4 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Så ska de obligatoriska uppgifterna presenteras

Alkoholhaltiga drycker

För drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol behöver ingrediensförteckning och näringsdeklaration inte anges, om inte krav på märkning med sådana uppgifter följer av andra unionsbestämmelser, som förordningarna (EG) nr 1924/2006 och 1925/2006.

Vin och aromatiserade vinprodukter som är producerade efter den 8 december 2023 ska dock märkas med både ingrediensförteckning och näringsdeklaration. Se artikel 119.1 h och i i förordning (EU) nr 1308/2013 och artikel 6a i förordning (EU) nr 251/2014.

För märkning av vin finns särskilda bestämmelser, se särskilt förordning (EU) nr 1308/2013, förordning (EU) 2019/33 och förordning (EU) 2019/34. Vin som har avalkoholiserats helt eller delvis räknas numera också som vin. Se artikel 119.1 a och del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.

Alkoholdrycker, sprit och alkoholhaltiga preparat

Senast uppdaterad 23 september 2025 Ansvarig grupp ROR_MEX