Livsmedlets beteckning

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

Alla färdigförpackade livsmedel ska vara märkta med en beteckning som beskriver vad det är för slags livsmedel. Ta del av hur företaget ska komma fram till rätt beteckning. Läs också om vilka uppgifter som i vissa fall ska anges tillsammans med beteckningen.

Föreskriven, vedertagen eller beskrivande beteckning

Det finns tre typer av beteckningar – föreskriven, vedertagen och beskrivande beteckning. Vilken som gäller beror på flera omständigheter.

När det finns en *föreskriven* beteckning, alltså en beteckning som föreskrivs det vill säga regleras, i EU-gemensamma regler eller i nationella bestämmelser är det den beteckningen som ska användas. Se artikel 17.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

När en EU-gemensam eller nationellt reglerad beteckning saknas ska istället en vedertagen eller en beskrivande beteckning användas.

En *vedertagen* beteckning är accepterad som livsmedlets beteckning i det land där livsmedlet säljs. Med en sådan beteckning ska det inte behövas någon ytterligare förklaring av livsmedlet.

En *beskrivande* beteckning ska vara tillräckligt tydlig för att identifiera vad det rör sig om för produkt. Se definitioner för beteckningar i artikel 2.2 n, o och p i förordning (EU) nr 1169/2011.

Beteckningar ska anges enligt följande prioritetsordning:

1. EU:s rättsakter eller nationella regler (föreskrivna beteckningar).
2. Vedertagen beteckning eller beskrivande beteckning.

Föreskriven beteckning

En ”föreskriven beteckning” är den beteckning som föreskrivs i unionsbestämmelser för ett specifikt livsmedel. Det kan också vara, om unionsbestämmelser saknas, den beteckning som föreskrivs i den nationella lagstiftningen i den medlemsstat där livsmedlet säljs till slutkonsumenter eller storhushåll. Om det i lagstiftningen är fastställt vilken beteckning som ska användas för ett livsmedel är det felaktigt att använda en annan beteckning. Se artikel 17.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

När en beteckning är föreskriven ett visst slags livsmedel, får en liknande beteckning inte användas för ett annat livsmedel om det kan finnas risk för förväxling.

När det gäller skyddade beteckningar får de inte imiteras eller anspelas på något sätt, varken direkt eller indirekt. Produktens verkliga skydd eller den översatta beteckningen får inte åtföljas av uttryck som ”stil”, ”typ”, ”metod”, ”sådan som tillverkas i”, ”imitation” eller liknande. Se artikel 26.1 b i förordning (EU) 2024/1143.

Exempel på beteckningar som är föreskrivna enligt EU-regler:

- Skånsk spettkaka, Svecia, Upplandskubb och Falukorv
  Förordning (EU) 2024/1143.

  Svenska registrerade skyddade beteckningar

- Fruktjuice och fruktnektar
  LIVSFS 2025:4 (grundar sig på EU-direktiv). Här regleras även beteckningen ”Äppelmust” nationellt för Sverige.

- Kosttillskott

LIVSFS 2023:3 (grundar sig på EU-direktiv)

- Rom
  Förordning (EU) 2019/787.

Dessutom regleras beteckningar i förordning (EU) nr 1308/2013 bland annat för

- smör, margarin och matfettsblandning
- mjölk, grädde, yoghurt, fil och ost
- olivolja
- ris
- kalvkött (se även 12 § LIVSFS 2014:4).

Beteckningen kycklingbröstfilé regleras genom förordning (EU) 2026/343.

Exempel på beteckningar som är föreskrivna enligt nationella föreskrifter:

- Cider
  LIVSFS 2005:11

- Margarinost
  LIVSFS 2003:39

- Potatis
  13 § LIVSFS 2014:4

Exempel på användning av föreskrivna beteckningar som kan anses felaktig:

- Ett vegetabiliskt alternativ till matlagningsgrädde säljs under beteckningen ”havregrädde” eller ”havregr*dde”. Grädde är förbehållet för mjölkprodukter utifrån förordning (EU) nr 1308/2013 och får inte användas som beteckning för ett vegetabiliskt alternativ till grädde.

- En dryck säljs under beteckningen ”apelsinjuice” trots att den innehåller socker och kanel. Apelsinjuice måste uppfylla kraven i LIVSFS 2025:4 och får inte innehålla kanel eller socker. ”Päronmust” är en felaktig beteckning för ”päronjuice” då den enda fruktmusten som är föreskriven är äppelmust som alternativ beteckning till äppeljuice i LIVSFS 2025:4.

- ”Vegetarisk falukorv” är en felaktig beteckning då den anspelar på den skyddade beteckningen ”falukorv” utifrån förordning (EU) 2024/1143.

- ”Alkoholfri gin” är en felaktig beteckning för en alkoholfri dryck som är smaksatt med enbär utifrån förordning (EU) 2019/787.

Genom EU-beslut finns vissa undantag för hur man får använda beteckningar som anspelar på föreskrivna beteckningar utan att uppfylla kravet på beteckningens sammansättning. Bakgrunden är att dessa beteckningar traditionellt används för den här typen av produkter och respektive land har anmält detta till EU-kommissionen.

Exempel på tillåten användning av föreskrivna beteckningar utifrån EU-beslut och förordningar:

- ”Jordnötssmör”, ”Kakaosmör”, ”Smörsopp”, ”Kokosmjölk”, ”Ostkex”, ”Margarinost” och ”Smördeg” som tas upp i beslut 2010/791/EU.

- ”Flytande margarin”, ”Messmör” och ”Vitlökssmör, persiljesmör, pepparrotssmör” under förutsättning att vissa villkor är uppfyllda utifrån förordning (EG) nr 445/2007.

Handelsbeteckningar och vetenskapliga beteckningar

Handelsbeteckningar för fiskeri- och vattenbruksprodukter är föreskrivna i LIVSFS 2024:8. För konsumentinformation om fiskeriprodukter, vattenbruksprodukter, tång och alger ska även förordning (EU) nr 1379/2013 tillämpas.

Handelsbeteckningen ska följas av artens vetenskapliga beteckning. Det vetenskapliga namnet ska vara fullständigt och korrekt.

Exempel på hur en beteckning ska anges för en fiskeri- och vattenbruksprodukt:

- Lax (*Salmo salar*)
- Havskräftor (*Nephrops norvegicus*)
- Blåmussla (*Mytilus edulis*)

Exempel på felaktig användning av handelsbeteckningar och vetenskapliga beteckningar:

- En fisk säljs under beteckningen ”rödspätta (*Pleuronectes platessa*)” trots att fisken är en ”skrubbskädda (*Platichthys flesus*)”.
- ”Rödspätta (*Pleuronectes platessa)*” säljs under den påhittade beteckningen ”Kungsflundra”.
- En fisk säljs med beteckningen ”Skrei” utan att den korrekta handelsbeteckningen ”torsk” och det vetenskapliga namnet (*Gadus morhua*) finns med i märkningen.
- En fisk säljs under handelsbeteckningen ”Gulfenad tonfisk (*Thunnus albacares*)” trots att det är fråga om ”Bonit” eller *”Skipjack” (Katsuwonus pelamis*) som är en annan fiskart.
- En lax säljs med det vetenskapliga namnet (Salmo) istället för ”*Salmo salar*”.

Tilläggsmärkning av fiskprodukter, tång och alger

Vedertagen beteckning

För de flesta livsmedel finns inte en beteckning som är föreskriven för just det specifika livsmedlet. Då ska istället en vedertagen eller en beskrivande beteckning användas. Vedertagna beteckningar är vanliga benämningar på livsmedel som normalt förstås av en svensktalande konsument utan att ytterligare förklaring behövs. Exempelvis finns beteckningar för köttprodukter som är vedertagna och där det är tydligt att de kommer från ett visst slags djur.

Exempel på beteckningar som är vedertagna för köttprodukter av gris:

- "Bacon"
- "Kassler"
- "Skinka"

Andra exempel på vedertagna beteckningar:

- ”Champinjonsoppa” är en vedertagen beteckning för en soppa som både smakar och innehåller champinjoner. Den exakta mängden champinjoner i livsmedlet är däremot inte reglerad, men mängden ska anges enligt artikel 22 i förordning (EU) nr 1169/2011.

- ”Lövbiff” är en vedertagen beteckning som innebär att konsumenten förväntar sig att produkten bland annat ska bestå av helt kött. Det innebär att en pressad köttprodukt av strimlat och malet kött inte får säljas under till exempel beteckningen ”lövbiff av strimlat och malet nötkött”. I stället ska en beskrivande beteckning användas, exempelvis ”lövburgare av malet och pressat nötkött”.

- ”Skinka” är en vedertagen beteckning för lårmuskulatur från gris. Ett livsmedel som har beteckningen ”pizzaskinka”, trots att det i själva verket är en blandprodukt från olika delar av grisen är inte en korrekt beteckning.

- ”Suovas” eller ”Souvas” är en vedertagen beteckning för kallrökt renkött.

- ”Havredryck” är en vedertagen beteckning för ett havrebaserat vegetabiliskt alternativ till mjölk.

- ”Laktosfri mjölkdryck” är en vedertagen beteckning för mjölk där laktosen helt eller delvis har filtrerats bort.

- ”Falafel” är en vedertagen beteckning för friterade bollar i huvudsak gjorda på kikärtor.

Det finns ingen lista över svenska vedertagna beteckningar utan det måste avgöras från fall till fall om man kan anse att konsumenterna förstår en viss beteckning eller inte. Se definitionen för en vedertagen beteckning i artikel 2.2 o i förordning (EU) nr 1169/2011.

När ett livsmedel har en vedertagen beteckning innebär det att konsumenten på ett ungefär förstår vad hen kan förvänta sig för produkt. Men ingredienserna är inte begränsade till att vara några specifika, det kan variera vilka ingredienser som ingår. Två produkter som säljs under en och samma vedertagna beteckning kan alltså ha olika sammansättning. Det centrala är att konsumenterna ska förstå vilket livsmedel det handlar om.

Exempel på produkt som kan variera i sammansättning:

Maräng är en vedertagen beteckning för ett vitt toppformat mycket sött bakverk med seg eller spröd konsistens. Fabrikstillverkade maränger får tillverkas både med och utan ägg. Man bör nämligen utgå från att konsumenten inte förväntar sig att en fabrikstillverkad produkt ska ha exakt samma sammansättning som ett livsmedel som tillagas hemma i det egna köket.

Fabrikstillverkade livsmedel kan behöva ha andra ingredienser för att få den rätta konsistensen eller hållbarheten.

En vedertagen beteckning för ett livsmedel som består av en enda råvaruingrediens kan däremot inte användas för ett sammansatt livsmedel.

Exempel på produkter som inte får innehålla andra ingredienser:

- Senapsfröpulver ska innehålla endast senapsfrö och inte andra ingredienser som exempelvis vetemjöl.

- Riven pepparrot får inte innehålla andra råvaror än pepparrot.

- Kycklingbröstfilé som injicerats med saltvatten kan inte säljas under beteckningen ”kycklingbröstfilé”, utan det ska framgå av beteckningen att andra ingredienser ingår.

Beskrivande beteckning

Om det inte finns en vedertagen beteckning ska en beskrivande beteckning användas. Företagaren får även välja att använda en beskrivande beteckning trots att det finns en vedertagen beteckning.

I beskrivningen kan produktens användningsområde behöva förklaras för att det ska bli tydligt för konsumenten vad det är för slags livsmedel. Se definition för beskrivande beteckning i artikel 2.2 p i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på beskrivande beteckningar som kan anses tillräckliga:

- Skivat, kokosbaserat smörgåspålägg
- Fruktdryck med smak av jordgubb
- Vegetariska nuggets av soja- och veteprotein
- Bredbart havrebaserat smörgåspålägg
- Sojavisp – vegetabiliskt alternativ till vispgrädde
- Senapsgriljerad bröstfilé av kyckling – kan användas som julskinka
- Senapstofu med dill – vegetabiliskt alternativ till sill.

När en beskrivande beteckning kan vara vilseledande

När man tar fram nya produkter där föreskrivna och vedertagna beteckningar saknas ska en beskrivande beteckning användas. Det kan exempelvis vara aktuellt vid produktutveckling av vegetabiliska eller fågelbaserade alternativ till traditionella köttprodukter av nöt eller svin.

I många fall kan en föreskriven eller vedertagen beteckning användas som en del av en beskrivande beteckning. Konsumenten får aldrig vilseledas och ska få en klar och tydlig beskrivning av vad det är för slags livsmedel. Det är viktigt att beteckningen för den alternativa produkten ger konsumenten tillräcklig information om dess verkliga natur och sammansättning. Se artikel 2.2 p i förordning (EU) nr 1169/2011.

Beteckningar som ”XXX-imitat” eller ”XXX-ersättning” får inte användas. I stället ska en beskrivande beteckning som beskriver livsmedlet användas och om det behövs ska det finnas en förklaring till hur det ska användas.

Exempel på beskrivande beteckningar som kan anses otillräckliga eller felaktiga:

- ”Köttfri korv” ger konsumenten en beskrivning av vad produkten inte innehåller, men inte vad den faktiskt innehåller. En bättre beskrivande beteckning skulle kunna vara ”sojabaserad korv”.
- Beteckningen ”vegobitar” säger ingenting om vad bitarna består av och bör kompletteras med information om vad bitarna är baserade på, exempelvis ”stekfärdiga bitar av veteprotein”.
- ”Kaviarimitat” anspelar på den vedertagna beteckningen ”kaviar” och ger inte konsumenten en uppfattning om vad det är fråga om för produkt. ”Korn av sjögräs – kan användas som alternativ till kaviar” kan vara en lämplig beteckning.
- ”Pastasallad med krabba och sparris” anspelar på att produkten innehåller krabbkött och blir felaktigt om salladen istället innehåller surimiprodukter såsom crabfish eller crabsticks. ”Pastasallad med surimi och sparris” kan vara en lämplig beteckning.

Om beskrivande beteckningar är korrekta eller inte måste alltid bedömas från fall till fall. Det är alltid märkningen i sin helhet som måste beaktas.

Beteckningar på kött, organ med mera

I beteckningen för kött bör djurslaget ingå för att beteckningen ska bli tillräckligt beskrivande, till exempel ”grytbitar av gris”, ”fläskkotlett” eller ”nötstek”.

Beteckningen ”högrev” är vedertagen att den kommer från nöt. Används annat djurslag, exempelvis älg bör det förtydligas, exempelvis ”högrev av älg”.

Beteckningen griskött kan inkludera flera olika arter av svin. Förutom tamsvin kan exempelvis vildsvin omfattas. Om köttet kommer från någon annan art än tamsvin bör konsumenten upplysas om det.

För till exempel ”svål” och ”späck” behöver inte djurslaget anges, eftersom det är allmänt känt att dessa råvaror kommer från gris. Används ”späck” från exempelvis tillåtna arter av säl, bör därför beteckningen kompletteras med uppgift om djurslag.

Beteckning för organ eller andra slaktbiprodukter bör kompletteras med uppgift om djurslag, till exempel ”grisnjure” eller ”blodprotein av nöt”.

Då ”maskinurbenat kött” används som ingrediens ska det anges tillsammans med djurslag i ingrediensförteckningen, till exempel ”maskinurbenat kött av kyckling”.

Oxfilé, fläskfilé med mera

"Oxfilé" kan vara filé från i stort sett vilket slag av nötkreatur som helst, till exempel gammalt, ungt, kastrerat, okastrerat, hane, hona (undantaget kalv, som regleras särskilt). Det betyder alltså inte nödvändigtvis filé från en oxe. Om filén kommer från en bison eller buffel så ska bison eller buffel anges.

Inte heller "fläskfilé" är förbehållet något kön eller ålder på grisen med undantag av spädgris. "Fläskfilé" betyder att filén kommer från ett svin. Att däremot kalla ett slaktsvins filé för sofilé (det vill säga filé från hondjur) skulle kunna vara missvisande om den kommer från ett handjur.

Skinka

I Sverige är det vedertaget att skinka är lårmuskulatur av gris. Skinka skulle kunna vara en felaktig beteckning om produkten istället bestod av andra styckningsdetaljer från gris.

Den vedertagna beteckningen ”skinka” gäller oavsett led i handeln, det vill säga både mellan företag och direkt till konsument. I de fall det handlar om en produkt som antingen delvis innehåller skinka eller som innehåller andra delar av grisen men som i princip har samma användningsområde som skinka, är det inte korrekt att låta livsmedelsinformationen ge intryck av att det enbart är skinka, det vill säga lårmuskulatur av gris. Då måste annan rättvisande beteckning användas. Antagligen blir en beskrivande beteckning aktuell.

Vilken beskrivning som skulle kunna vara aktuell kan bara den som tillverkar produkten ta ställning till. På samma sätt får restauranger som använder sådana produkter se till att ingrediensen beskrivs på rätt sätt i menyer.

Fjäderfäkött

Beteckningar som rör fjäderfäkött är reglerade i förordning (EU) 2026/343. Exempel på sådana beteckningar är ”ungtupp”, ”kycklingbröstfilé” och ”kycklingklubba”.

I förordningen definieras de olika beteckningarna, exempelvis definieras ”klubba” enligt artikel 2.2 e som: ”lårbenet, skenbenet och vadbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.” ”Kycklingar av tamhöns” definieras enligt artikel 2.1 a i samma förordning som: ”höns med böjlig bröstbensspets (inte förbenad)”.

Kategoribeteckning av kött

Se punkt 17 i del B i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011 för vad som gäller för kategoribeteckningen kött när kött ingår i annat livsmedel.

Beteckning på en kategori istället för en specifik beteckning

Beteckningar i andra medlemsländer

Om ett livsmedel har tillverkats och säljs lagligt under en viss beteckning i ett EU-medlemsland, får det säljas med samma beteckning även i andra medlemsländer. Det gäller så länge de svenska konsumenterna får tillräcklig information om livsmedlet genom andra märkningsuppgifter, som exempelvis ingrediensförteckning och mängdangivelse.

Men när så inte är fallet krävs att beteckningen kompletteras med ytterligare information. Det är för att undvika att svenska konsumenterna förväxlar livsmedlet med ett annat liknande livsmedel. Se artikel 17.2 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Det finns dock undantag när ett livsmedel säljs under en beteckning i ett EU-medlemsland men **inte** får säljas under samma beteckning i ett annat medlemslandland. Då handlar det om att den beteckning som används i tillverkningslandet kan förväxlas med ett annat livsmedel i försäljningslandet, med helt andra egenskaper, men som säljs under samma beteckning. I sådana fall måste beteckningen ändras. Se artikel 17.3 i samma förordning.

Internationella beteckningar

Vissa internationella beteckningar har med tiden blivit så välkända för svenska konsumenter att de kan anses som vedertagna i Sverige.

Exempel - internationella beteckningar som anses kända för svenska konsumenter:

- Mango chutney
- Lasagne
- Hot-dogs
- Chorizo
- Crème fraiche
- Pizza
- Dressing
- Baguette
- Popcorn
- Smoothie

Märkesnamn, fantasinamn

Märkesnamn, varumärke eller fantasinamn med mera får inte användas i stället för livsmedlets beteckning. Se artikel 17.4 i förordning (EU) nr 1169/2011. Det är viktigt att inte blanda ihop ett varumärke eller fantasinamn med livsmedlets beteckning. I de fall när varumärke eller fantasinamn används ska livsmedlet även ha en beteckning. Det krävs däremot inte att beteckning och fantasinamn/varumärke anges i samma synfält.

I de fall ett fantasinamn/varumärke ger intrycket av att produkten har vissa egenskaper eller innehåller någon speciell ingrediens utan att så är fallet kan märkningen som helhet anses vara vilseledande, även om beteckningen som sådan är korrekt.

Exempel på när ett fantasinamn/varumärke kan anses vilseledande:

- En produkt har fantasinamnet ”Saras vegetariska fiskpaj” samtidigt som produktens beteckning är ”vegetarisk paj med sojaböns- och algfyllning”.

- En produkt säljs under fantasinamnet ”Vegan wok chicken curry style” med beteckningen ”wokfärdiga bitar av sojaprotein och krispiga grönsaker”.

Även om beteckningarna beskriver produkterna på ett korrekt sätt kan konsumenten få intrycket av att produkterna innehåller fisk respektive kyckling.

Exempel där fantasinamn/varumärke används och beskrivande beteckning finns:

Exempel på fantasinamn:	Exempel på korrekt (beskrivande) beteckning:
Vaniljknyten	Vetebröd fylld med vaniljkräm
Passionssoda	Kolsyrad läskedryck med passionsfruktssmak
Crispy fish fingers	Panerade fiskbitar

Vissa fantasinamn har med tiden blivit så pass kända, till exempel vingummi, kokosbollar och vårrullar, att de kan accepteras som vedertagna beteckningar.

Uppgifter som ska åtfölja beteckningen

Det finns ett antal ytterligare uppgifter som ska åtfölja beteckningen. Se bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. I bilagan används olika uttryck för hur ytterligare uppgifter ska anges. Det olika uttrycken innebär i princip samma sak, men det finns vissa nyansskillnader:

- ”beteckningen ska omfatta eller åtföljas av uppgift om …” innebär att uppgiften kan utgöra en del av beteckningen alternativt stå antingen före eller efter, men i nära anslutning till denna.
- ”beteckningen ska åtföljas av …” innebär att uppgiften ska stå efter beteckningen och i nära anslutning till denna.
- ”uppgiften ska stå i omedelbar närhet av produktens beteckning …” innebär att uppgiften kan stå precis före eller precis efter beteckningen.
- ”beteckningen ska innehålla en uppgift om …” innebär att uppgiften ska ingå som en del av beteckningen.

När livsmedlets beteckning finns på flera ställen på förpackningen, till exempel både på framsidan och på baksidan ska åtföljande uppgifter finnas med på alla ställen där beteckningen anges.

Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd

För information om när uppgifter om livsmedlets fysiska tillstånd ska åtfölja beteckningen, se punkt 1 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Behandlingar som påtagligt förändrar livsmedlets karaktär (exempelvis rökning), eller dess fysiska tillstånd (exempelvis pastöriserad/opastöriserad, djupfryst eller torkat) bör anges på samtliga ställen där beteckningen anges på en förpackning, om det behövs för att undvika att konsumenterna vilseleds.

Om uppgift behöver anges om fysiskt tillstånd eller genomgången behandling måste bedömas från fall till fall. Avgörande är om det finns risk för att konsumenten vilseleds om uppgiften saknas. Exempelvis med anledning av de förväntningar konsumenten kan förutsättas ha när det gäller livsmedlets smak och karaktär. Detta kan också vara viktig information för riskgrupper som omfattas av särskilda kostråd, till exempel gravida.

Produktionsmetod

Vidare ska bedömas om behandlingen är speciell för just det livsmedlet, eller om behandlingen framgår på annat sätt. Om behandlingen anges på annat språk och begreppet blivit etablerat på svenska behöver uppgiften endast översättas till svenska om det är nödvändigt för att undvika att konsumenten blir vilseledd.

Exempel på utländskt uttryck som konsumenten förväntas förstå

”Parboiled” på ris behöver inte nödvändigtvis översättas till ”ångbehandlat” eftersom uttrycket förstås av svenska konsumenter.

Informationen ska vara på svenska

Om en beredningsmetod för en livsmedelsingrediens för med sig att livsmedlet får olika karaktär och egenskaper, ska uppgift om beredningsform åtfölja ingrediensens beteckning i ingrediensförteckningen.

Exempel då beredningsform ska framgå

För kosttillskott som framställs av växter, där beredningsformen kan öka eller minska aktiviteten hos ingående substanser i växtingrediensen, ska beredningsformen framgå för att inte vilseleda konsumenten. Till exempel ”extrakt av …” om substanser har extraherats fram ur en växt.

Det får i övrigt bedömas från fall till fall om konsumenten kan antas bli vilseledd om uppgiften inte alltid anges i samband med beteckningen.

Exempel på uppgift som kan omfatta eller åtfölja beteckningen:

- Kokt skinka
- Frystorkade grönsaker
- Saftkoncentrat
- Opastöriserad färskost

Rökta livsmedel och livsmedel med röksmak

Den metod som har använts för att ge ett livsmedel röksmak styr vilka regler som företaget behöver följa för sådana livsmedel.

Det finns olika sätt att ge livsmedel röksmak. Förutom genom traditionell rökning kan livsmedel rökas i återskapad rök med rökaromer (rökkondensat). Röksmaken kan också åstadkommas genom att livsmedlet tillförs rökaromer genom inblandning, duschning, sprayning, pensling eller andra liknande metoder.

För livsmedel som är rökta, inklusive rökning i rök som återskapats från rökaromer, och har fått en rökt karaktär, ska uppgift om att livsmedlet är ”rökt” anges i anslutning till beteckningen om den uppgiften behövs för att undvika att konsumenten vilseleds. Se punkt 1 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Livsmedel som har tillförts rökarom enbart genom inblandning, duschning, sprayning, pensling med rökaromer eller andra likande metoder får inte säljas med information om att de är rökta. Sådana livsmedel kan istället exempelvis märkas med angivelsen ”med röksmak”. Jämför med artikel 7.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Aromer och rökaromer i ingrediensförteckningen

Rårörda, rårört, rårörd

Begreppen ”rårörda, rårört, rårörd” är inte definierade i lagstiftningen, utan här gäller vanligt svenskt ordbruk. Exempelvis innebär ”rårörda lingon” normalt sett att lingon och socker har rörts ihop utan någon upphettning. Se punkt 1 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. Jämför även med artikel 7.1 a i samma förordning.

Upptinade livsmedel

Eftersom nedfrysning och efterföljande upptining kan påverka vissa livsmedels säkerhet och kvalitet, ska konsumenten i de flesta fall informeras om att ett livsmedel varit nedfryst om det säljs upptinat. Uppgiften ”upptinat” ska åtfölja beteckningen.

Exempel på hur livsmedel som varit frysta och tinats upp kan märkas:

- Danskt rågbröd, upptinat
- Prinsessbakelser, upptinade
- Hallonsmoothie, upptinad

Det finns några undantag som presenteras nedan. Se punkt 2 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. För fjäderfäkött finns det också särskilda regler som talar om i vilken form det ska säljas (färskt eller fryst, ej upptinat). Se förordning (EU) nr 1308/2013 och förordning (EU) 2026/343.

Undantagna från regeln i punkt 2 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 är:

1. Ingredienser som förekommer i slutprodukten.

Exempel på livsmedel där ”upptinat” inte behöver anges

Prinsesstårta som tillverkats av tårtbottnar som varit frysta.

2. Sådana livsmedel där nedfrysning är en tekniskt nödvändig åtgärd i produktionsprocessen.

Exempel på livsmedel där ”upptinat” inte behöver anges

Lax som ska användas till sushi, det vill säga ätas rå, ska i vissa fall frysas ned till en temperatur av – 20 °C eller lägre i minst 24 timmar före användning, se avsnitt VIII, kapitel III D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

I sådana fall är nedfrysning ett nödvändigt steg i produktionsprocessen. För närmare detaljer om undantag från krav om frysbehandling, se samma förordning.

3. Livsmedel vars säkerhet och kvalitet inte påverkas negativt av upptining.

Om ett livsmedlets säkerhet och kvalitet inte har påverkats negativt av upptiningen och företaget kan visa att så är fallet, är det möjligt att inte behöva uppge att livsmedlet är upptinat.

I de fall ett livsmedels säkerhet och kvalitet inte har påverkats negativt, trots att det varit fryst och därför inte märks med ”upptinat”, behöver det ändå framgå i anslutning till beteckningen att livsmedlet har varit fryst, se punkt 1 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på livsmedel där ”upptinat” inte behöver anges

Smör är exempel på ett livsmedel vars säkerhet och kvalitet inte påverkas negativt av upptining - se skäl nummer 28 i grundförfattningen av förordning (EU) nr 1169/2011.

Bestrålning

Det ska finnas information om att ett livsmedel har behandlats med joniserande strålning om så är fallet. Se punkt 3 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. Se även 8 § LIVSFS 2000:46.

LIVSFS 2000:46

Ingredienser som byts ut

I anslutning till livsmedlets beteckning ska det anges om en ingrediens som normalt ingår har bytts ut. Uppgiften ska anges i omedelbar närhet av produktens beteckning, klart och tydligt med särskild teckenstorlek. Se punkt 4 i del A i bilaga VI till i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på där det ska framgå att en viss ingrediens har bytts ut

En färdigförpackad lasagne marknadsförs med en bild på lasagnen där det ser ut som att det ligger riven ost på den (ost är en vanligt förekommande ingrediens i lasagne). I själva verket ingår en vegetabilisk fettblandning som ser ut som ost. Det bör i detta fall klart och tydligt framgå, i omedelbar

närhet till beteckningen, vilken ingrediens som ingår istället för ost.

Protein av annat animaliskt ursprung

När köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter innehåller tillsatta animaliska proteiner (proteiner från djur) med annat animaliskt ursprung än produkten som sådan ska det framgå. Se punkt 5 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på när ingrediensens animaliska ursprung ska framgå

En produkt av nötkött innehåller gelatin med ursprung från gris. Uppgift om innehåll av protein från gris ska ingå i produktens beteckning.

Observera att handelsnormerna för fjäderfäkött bland annat innehåller regler för märkning av sådant kött. Se förordning (EU) nr 1308/2013 och förordning (EU) 2026/343.

Förekomst av tillsatt vatten

För köttprodukter och köttberedningar som har karaktären av en styckningsdel, stek, skiva portion eller slaktkropp ska uppgift om tillsatt vatten, om den är över fem procent av slutproduktens vikt, anges som en del av livsmedlets beteckning. Samma regel gäller för fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter. Se punkt 6 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Regeln har kommit till för att konsumenten ska få lättare att skilja ett livsmedel som endast består av en ingrediens från ett sammansatt livsmedel med liknande utseende.

Exempel då tillsatt vatten ska anges i livsmedlets beteckning:

- En julskinka injiceras med saltvatten så att koncentrationen i den sammansatta produkten blir sju procent saltvatten. Livsmedlet kan exempelvis betecknas som ”Julskinka med tillsatt vatten” eller ”Rimmad julskinka”. Mängdangivelsen av skinka ska dessutom vara tydligt angiven på förpackningen.

- En kycklingbröstfilé injiceras med saltvatten så att koncentrationen i den sammansatta produkten blir två procent saltvatten. Beteckningen kycklingbröstfilé regleras i förordning (EU) 2026/343 . Oavsett vilken mängd saltvatten som tillsätts ska det framgå i beteckningen att det inte längre rör sig om enbart kycklingbröstfilé. Livsmedlet kan exempelvis betecknas som ”Kycklingbröstfilé med tillsatt vatten” eller ”Saltvatteninjicerad kycklingbröstfilé”. Mängdangivelsen av kycklingkött ska dessutom vara tydligt angiven på förpackningen.

Mängdangivelse

”Sammanfogade bitar av kött eller fisk”

Uppgiften ”sammanfogade bitar av kött” respektive ”sammanfogade bitar av fisk” ska finnas i märkningen av kött- eller fiskprodukter där råvaran sammanfogats med hjälp av andra ingredienser, exempelvis med livsmedelstillsatser eller livsmedelsenzymer, och som ser ut att vara en hel köttbit eller fiskbit. Se punkt 7 i del A i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på livsmedel som inte kräver denna märkning

Ett fryst torskblock med torskfiléer är inte ett sammanfogat livsmedel som tillförts andra ingredienser och ser ut att vara en hel fiskbit.

Särskilda krav på benämningen malet kött

Det finns särskilda krav på sammansättning för produkter som säljs med beteckningen malet kött (köttfärs). Se punkt 1 i del B i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. Produkter som enbart består av malet kött men som har en annan beteckning än köttfärs, till exempel vissa hamburgare eller råbiff, omfattas inte av kravet.

Kravet på sammansättning av malet kött är uppdelat i magert malet kött, malet nötkött, malet kött som innehåller griskött respektive malet kött av andra djurarter.

Särskilda märkningskrav för malet kött

Malet kött (köttfärs) ska även märkas med följande uppgifter: - ”förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än…”. Vilket förhållande, i procent, som krävs och därmed ska anges för respektive köttfärstyp framgår av tabellen i punkt 1 i del B i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

- ”fetthalt lägre än…”. Vilken fetthalt som krävs, och därmed ska anges, för respektive köttfärstyp framgår också av samma tabell.

Uppgifterna om fetthalt och förhållandet mellan kollagen/köttprotein måste anges i märkningen, men det krävs inte att uppgiften lämnas i anslutning till beteckningen.

Nationellt märke

Varje medlemsstat får ta fram ett nationellt märke att placera i märkningen på malet kött som inte uppfyller kraven på sammansättning i punkt 1. Se punkt 3 i del B i bilaga VI till samma förordning. Sverige har inte tagit fram ett sådant märke.

Hur ofta ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?

Det framgår inte hur ofta livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i del B i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 är uppfyllda. En sådan kontroll behöver inte nödvändigtvis ske dagligen, men vid kontroll ska kraven vara uppfyllda för dagsproduktionen. Dessutom gäller att informationen inte får vara vilseledande.

Hur ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?

Det framgår inte av del B i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 hur förhållandet mellan kollagen och köttprotein eller fetthalten ska bestämmas. I fotnot till tabellen i punkt 1 i del B i bilaga VI står det att kollagenhalten motsvaras av hydroxyprolinhalten multiplicerad med 8. Hydroxyprolinhalten kan bestämmas genom noggrann mätning med en så kallad kolorimetrisk metod (NMKL method No 127, 2nd Ed., 2002: HYDROXY-PROLINE). En sådan mätning tar några dagar.

Det finns ett flertal olika metoder som producenter av malet kött kan använda sig av för att bestämma halterna av kollagen/köttprotein för kött som ska malas till färs. Ett exempel på en sådan metod är den tyska så kallade GEHA-standarden. Med hjälp av denna metod kan den aktuella köttråvaran jämföras med bilder på en köttråvara med varierande kollagen och fetthalt. Halterna kan på så sätt bestämmas genom visuell bedömning. Utifrån den information som Livsmedelsverket har fått är standarden framtagen baserat på kemiska analysvärden av kollagenhalt, proteinhalt respektive fetthalt i kött av olika kvalitet.

Oavsett vilken metod som används ska halterna ligga under vissa gränsvärden för att få benämnas magert malet kött, malet nötkött, malet kött som innehåller griskött respektive malet kött av andra djurarter. Vid kontroll ska företagen kunna visa att deras malda kött håller sig på rätt nivå.

Det finns inget som hindrar att företagen använder sig av andra metoder än kemisk analys så länge de kan säkerställa att köttfärsen kategoriseras på rätt sätt.

Särskilda krav på benämningen korvskinn

Om ett korvskinn inte är ätbart måste detta anges. Se del C i bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Senast uppdaterad 26 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_MEX