

Mängdangivelse

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

Ibland behöver företagaren märka ut hur mycket av en viss ingrediens som ingår i ett livsmedel, en så kallad mängdangivelse. Det är exempelvis ett krav om namnet på ingrediensen nämns i livsmedlets beteckning och är av särskilt värde för konsumenten.

Är ingrediensen avgörande för köpet?

Kravet att märka ut mängder av ingredienser innebär att det ska framgå hur mycket ett livsmedel innehåller av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser. Oftast är det tillräckligt att ange mängden av den ingrediens eller kategori av ingredienser som är avgörande för köpet, det vill säga är mest värdefull från antingen ekonomisk eller näringsmässig synpunkt. Se artikel 22 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Mängdangivelsen avser, med vissa undantag, hur mycket av en viss ingrediens eller kategori ingredienser som använts vid tillverkningen av ett livsmedel.

När mängd får anges på annat sätt

Undantag från kravet att ange mängd

EU-kommissionen har tagit fram en vägledning för hur reglerna om mängdangivelse ska tillämpas.

EU-kommissionens tillkännagivande om tillämpningen av principen om mängdangivelse av ingredienser

Vad menas med en kategori av ingredienser?

Det är antingen mängden av en ingrediens eller en kategori av ingredienser som ska anges. Se artikel 22.1 i förordning (EU) nr 1169/2011. En kategori ingredienser kan antingen vara de kategoribeteckningar som räknas upp i del B i bilaga VII, eller sammansatta ingredienser som uppfyller kraven enligt artikel 18.2 till samma förordning, det vill säga sammansatta ingredienser som har föreskrivna beteckningar eller som är allmänt vedertagna.

Ingrediens som ingår i livsmedlets beteckning eller förknippas med livsmedlet

För ingredienser som ingår i livsmedlets beteckning eller som vanligtvis förknippas med livsmedlet krävs att deras mängd anges. Se artikel 22.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011. I tabellen nedan hittar du exempel på där den berörda ingrediensen ingår i beteckningen och dess mängd därför ska anges:

Livsmedlets beteckning:	Ingredienser som ska mängdanges:
Pizza med skinka och champinjoner	Skinka och champinjoner
Räksoppa	Räkor
Blåbärsyoghurt	Blåbär
Mango Chutney	Mango

I tabellerna nedan visas exempel på där en kategori ingredienser ingår i beteckningen eller förknippas med beteckningen och dess mängd därför ska anges:

Livsmedlets beteckning:	Kategori ingredienser som ska anges i mängd:
Grönsakspaj	Grönsaker
Köttgryta	Kött
Hamburgare	Kött
Fiskpinnar	Fisk
Svampsås	Svamp

Livsmedlets beteckning:	Mängdangivelse krävs för:
Kaka fylld med kräm	Krämfyllning
Kaka fylld med smörkräm	Smörkrämsfyllning och smör
Spagetti med korv och tomatsås	Korv
Spagetti med kycklingkorv och tomatsås	Kycklingkorv och kyckling
Skaldjurspaj med räkor	Skaldjur och räkor

Även en ingrediens eller kategori av ingredienser som vanligtvis förknippas med beteckningen men som inte finns med i beteckningen ska anges i mängd. Det gäller främst när vissa vedertagna beteckningar används utan vidare beskrivning. Som ledning för vilken ingrediens som ska anges i mängd kan det vara en hjälp att tänka på hur en beskrivning av livsmedlet skulle utformas. Kravet på att ange mängd av ingredienser gäller om informationen är avgörande för köpet, det vill säga mest ekonomiskt eller näringsmässigt värdefulla, förutsatt att de inte omfattas av undantagen. Se exempel i tabellen nedan.

Livsmedlets beteckning:	Alternativ beskrivande beteckning:	Mängdangivelse krävs för:
Gulaschsoppa	Soppa med nötkött, lök och paprika	Nötkött
Kåldolmar	Kålblad som vikts och fyllts med köttfärs och ris	Kött
Kroppkakor	Bullar gjorda av en deg av potatis och vetemjöl samt fyllda med stekt och rökt fläsk och lök	Fläsk
Janssons frestelse	Maträtt gjord av potatis, lök, grädd och anjovis	Anjovis

I märkningen av köttvaror, som endast består av kött av en djurart och salt, kryddor och tillsatser, behöver inte mängden kött anges. Exempel på det är pepparstek. Konsumenten kan då läsa i ingrediensförteckningen att det bara är kött och peppar som ingår. Däremot ska kötthalten anges för vatteninjicerat kött, som till utseendet påminner om obehandlat kött.

Ingrediens som framhävs i märkningen

Om en ingrediens framhävs i märkningen genom ord, bild eller grafik ska dess mängd anges. Se artikel 22.1 b i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på hur en ingrediens eller kategori av ingredienser kan framhävas i märkningen på olika sätt och dess mängd därför måste anges:

- Genom olika uttryck på annat ställe än i beteckningen och i ingrediensförteckningen som:

"med kyckling"

"smörbakad"

"med grädde"

"med mycket frukt"

- Genom att ingrediensen anges med avvikande textstorlek, färg eller stil.
- Genom illustrationer som ger association till råvarans ursprung, som en bild på en ko för att framhäva ingrediensen mjölk, grädde eller smör.

Ingrediens som karakteriserar och särskiljer livsmedlet

Det finns fall där vissa livsmedels sammansättning är reglerad och/eller där konsumenterna kan förknippa en viss beteckning eller ett visst utseende med en särskild sammansättning. Antalet produkter som kan tänkas ingå i denna kategori är mycket begränsat. Bestämmelserna avser produkter vars sammansättning kan skilja sig avsevärt till exempel från land till land, men som i allmänhet säljs under samma beteckning eller har samma utseende.

Mängden av en ingrediens ska anges när:

1. det behövs för att karakterisera livsmedlet och
2. det behövs för att kunna särskilja livsmedlet från andra produkter som det skulle kunna förväxlas med på grund av beteckning eller utseende.

Se artikel 22.1 c i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på när en ingrediens är kännetecknande för livsmedlet och andelen som ingår ska anges i märkningen:

- Mandel i marsipan
- Djurslag för blandfärs

Hur och var ska mängden anges?

Mängden av ingredienser ska beräknas baserat på receptet vid tillfället då ingrediensen tillsätts, det vill säga genom samma metod som används för att bestämma ordningsföljden av ingredienser i ingrediensförteckningen. Se punkt 3 a och b i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

För sammansatta livsmedel kan mängdangivelsen göras i relation till hela livsmedlet eller i relation till en specifik ingrediens. Det är viktigt är att det tydligt framgår vad som menas.

Exempel på hur mängdangivelsen kan göras:

För en baguette med beteckningen "Baguette fylld med räkröra":

Alternativ 1. Ingredienser: baguette (vetemjöl, vatten, salt), räkröra 25 % (gräddfil, räkor (30 % av räkröran), ägg, dill, salt), isbergssallat, tomat.

Alternativ 2. Beteckningen innehåller en mängdangivelse: "Baguette fylld med räkröra (25 %)"

Ingredienser: baguette (vetemjöl, vatten, salt), räkröra (gräddfil, räkor (6 % av fylld baguette), ägg, dill), isbergssallat, tomat.

Exempel på placering av mängdangivelser:

- Ingår i livsmedlets beteckning:
Hallonyoghurt med 15 % hallon
- Omedelbart intill livsmedlets beteckning:
Skaldjurspaj, 15 % skaldjur
- I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till ingrediensen:
hamburgare, ingredienser: ... 70 % nötkött...
- I livsmedlets ingrediensförteckning i anslutning till kategoribeteckning:
fisksoppa, ingredienser:... 10 % fisk..., ostpaj, ingredienser ... 20 % ost...

Ingredienser som anges tillsammans med en kategoribeteckning ska deklarerars ihop, under förutsättning att inte någon av de ingredienserna framhävs i annan del av märkningen. Ingredienser som anges med en kategoribeteckning ska i ingrediensförteckningen anges på sin plats i den fallande skalan.

Exempel på hur kött från olika djurslag kan deklarerars när speciellt djurslag inte pekas ut i annan del av märkningen och därför behöver anges separat:

Korv. Ingredienser: kött 42 % (gris och nöt), vatten, ...

När mängd får anges på annat sätt

I några fall får mängden av en ingrediens, eller flera ingredienser, anges på annat sätt än i procent av livsmedlet vid den tidpunkt ingrediensen eller ingredienserna användes. Se punkt 4 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Livsmedel som minskat i fukthalt

När ett livsmedels fukthalt minskat på grund av upphettning eller annan behandling ska mängden av en eller flera ingredienser anges på ett särskilt sätt. Se punkt 4 a i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011. Den mängd som anges ska motsvara den mängd som använts för att tillverka den färdiga varan.

Exempel på beräkning

Recept på kalvfrikadeller med citronsmak:

Ingredienser

Kalvfärs: 68 kg

Vatten: 31 kg

Havregryn: 4,2 kg

Mjölkpulver: 3 kg

Salt: 2,6 kg

Citronskal: 1 kg

Vitpeppar: 0,2 kg

Total mängd blandade ingredienser: 110 kg

Vatten som avdunstar under beredningen: -10 kg

Mängd färdig vara 100 kg

Beräkning: 68 kg kalvfärs har använts till 100 kg färdig vara = 68 %. Mängden blir mindre än 100 procent och ska anges i procent.

Det finns dessutom regler för hur ingredienser eller kategorier av ingredienser ska anges när den mängd som använts överstiger 100 % jämfört med den färdiga varan. Eftersom ett livsmedel inte kan innehålla mer än 100 % av en ingrediens, ska i detta fall procentsatsen ersättas med uppgift om hur mycket som använts för att framställa 100 gram av den färdiga varan. Se punkt 4 a i bilaga VIII till samma förordning.

Exempel på mängdangivelse på livsmedel som under tillverkningen minskat sin fukthalt

Salamikorv: Till 100 g färdig vara har använts 113 g kött.

Att på salamin samtidigt ange kötthalten i "korvsmeten", det vill säga innan upphettning, är felaktigt.

Uppgift om mängden av behandlade ingredienser kan kompletteras med uppgift om ingrediensens motsvarighet i obehandlad form. Det kan hjälpa konsumenten att jämföra liknande produkter där ingredienserna har behandlats på olika sätt.

Exempel på märkning av ingrediens som avgivit fukt i tidigare steg:

- Kycklinggryta recept A, där färdiggrillad kyckling använts.

Ingredienser: ... grillad kyckling 10 %

Kycklingmängden motsvarar 15 % rå kyckling. Den informationen kan jämföras med

- Kycklinggryta recept B, där rå kyckling använts.

Ingredienser: ... kyckling 15 %

- Kokt fisk
- Förvälld svamp

Flyktiga ingredienser

Mängd av flyktiga ingredienser ska anges i storleksordning efter vikten de har i det färdiga livsmedlet. Se punkt 4 b i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Torkade ingredienser

Hur mängden för torkade eller koncentrerade ingredienser som rekonstituerats vid framställningen, det vill säga att de återfår sin ursprungliga vattenhalt, får anges hittar du i punkt 4 c i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på rekonstituerade ingredienser

Frystorkade ingredienser i färdiglagade rätter, som svamp i svampsås

Ingredienser i torkade livsmedel som ska rekonstitueras

Hur mängden av ingredienser i torkade livsmedel som ska rekonstitueras får anges hittar du i punkt 4 d i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel där mängden av en utpekad ingrediens får anges för konsumtionsfärdig vara

Mängd av champinjoner i pulver för beredning av champinjonsoppa.

I märkningen får mängden champinjoner i den konsumtionsfärdiga soppan anges.

Senast uppdaterad 5 juli 2024 Ansvarig grupp ROR_MEX