Obligatoriskt att informera om

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 informera om för livsmedel som inte är färdigförpackade.

Nationella regler

Livsmedelsverket har tagit fram nationella regler om livsmedel som inte är färdigförpackade. Reglerna finns i 8–11 c §§ LIVSFS 2014:4. Via länken nedan hittar du förklaringen till vad som menas med livsmedel som inte är färdigförpackade.

Livsmedel som inte är färdigförpackade

Här kan du läsa om vilken information som ska lämnas och hur den ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade.

Nytt från 1 mars 2025

Den 1 mars 2025 infördes nya nationella regler om information om ursprungsland för kött som används som ingrediens i ett livsmedel på restaurang och i annan storhushållsverksamhet och som erbjuds till konsument där verksamheten bedrivs.

Uppgifter om livsmedel som inte är färdigförpackade

I tabellen nedan finns de uppgifter som ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade, enligt artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011 och 8–9 och 11 a-c §§ LIVSFS 2014:4.

Information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få, ska alltid lämnas oavsett om konsumenten frågar efter det. Undantag finns för situationer då konsumentens allergi eller överkänslighet utretts och noterat i förväg, och livsmedlet överlämnas utifrån de uppgifterna. Då är det tillräckligt att allergeninformationen lämnas om kunden frågar. Se 10 § LIVSFS 2014:4. Bestämmelsen kan till exempel vara aktuell för förskolor, skolor och sjukhus, men även restauranger som har god kontakt med sina kunder.

Övriga uppgifter ska kunna lämnas på konsumentens begäran.

Allergeninformation

Uppgift om ursprungsland för kött som används som en ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet, eller en upplysning om att informationen finns att få, ska alltid lämnas på platsen där verksamheten bedrivs och maten serveras eller hämtas av konsumenten. Det gäller när verksamheten använder kött av nöt, svin, får, get och fjäderfä som enligt EU-lagstiftningen omfattas av krav på märkning med ursprung när det saluförs som sådant. Se 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4.

Kött som används som ingrediens på restaurang och i annan storhushållsverksamhet

Hur uppgifterna kan lämnas hittar du i exempelrutor längre ner på sidan.

Hur uppgifterna får lämnas

Uppgifter som alltid ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade

Oförpackade livsmedel	Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning	Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran
Allergena ingredienser som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011. *Om informationen ges först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få.*	Allergena ingredienser som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011. *Om informationen ges först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få.*	Allergena ingredienser som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011. *Om informationen ges först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få.*
Uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet, enligt 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4. *Om verksamheten väljer att ge informationen först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få.*	Uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet när livsmedlet hämtas där storhushållsverksamheten bedrivs, enligt 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4. *Om verksamheten väljer att ge informationen först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få.*	Uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet när livsmedlet hämtas där storhushållsverksamheten bedrivs, enligt 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4. *Om verksamheten väljer att ge informationen först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få.*
	Uppgift om ursprungsland och referensnummer för styckat nötkött, enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5c i förordning (EG) nr 1825/2000	Uppgift om ursprungsland och referensnummer för styckat nötkött, enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5c i förordning (EG) nr 1825/2000
Uppgifter för fisk och vattenbruksprodukter, enligt artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013	Uppgifter för fisk och vattenbruksprodukter, enligt artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013	Uppgifter för fisk och vattenbruksprodukter, enligt artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013

Uppgifter som ska kunna lämnas på konsumentens begäran för livsmedel som inte är färdigförpackade

Oförpackade livsmedel	**Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning**	**Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran**
Livsmedlets beteckning	Livsmedlets beteckning	Livsmedlets beteckning
	Ingredienser. *Ingredienser behöver inte anges i fallande storleksordning efter vikt som föreskrivs i artikel 18 i förordning (EU) nr 1169/2011.*	Ingredienser. *Ingredienser behöver inte anges i fallande storleksordning efter vikt som föreskrivs i artikel 18 i förordning (EU) nr 1169/2011.*
	Livsmedlets nettokvantitet	Livsmedlets nettokvantitet
	Datum för minsta hållbarhet (bäst före) eller sista förbrukningsdag	Datum för minsta hållbarhet (bäst före) eller sista förbrukningsdag
	Förvaringsanvisning	Förvaringsanvisning
	Kontaktuppgift	Kontaktuppgift
	Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs, enligt artikel 26 i förordning (EU) nr 1169/2011	Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs, enligt artikel 26 i förordning (EU) nr 1169/2011
	Bruksanvisning där så krävs	Bruksanvisning där så krävs
	Alkoholhalt för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol	Alkoholhalt för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol

Särskilda informationskrav för vissa livsmedel

Observera att det finns särskilda krav för bland annat

- bestrålade livsmedel i (SLVFS 2000:46)
- kalvkött och potatis i LIVSFS 2014:4
- nötkött i förordning (EG) nr 1760/2000 och förordning (EG) nr 1825/2000
- fiskeriprodukter, sjögräs och alger i förordning (EU) nr 1379/2013.

Styckat nötkött som inte är färdigförpackat

Hur uppgifterna får lämnas

Information om de 14 allergena ämnen eller produkter som listas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får lämnas på olika sätt, bland annat muntligt. Se 10 § LIVSFS 2014:4. Även uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel får lämnas både muntligt och skriftligt, se 11 b § LIVSFS 2014:4. Om företaget väljer att ge informationen först efter att kunden frågar måste det på något sätt vara tydligt för konsumenten att informationen finns att få.

Exempel på olika sätt att upplysa konsumenten

- Livsmedelsföretagaren har en skylt i anslutning till platsen där kunden gör sin beställning med texten ”Fråga oss om allergena ingredienser” eller "Är det något du inte tål? - prata med oss"
- Livsmedelsföretagaren har en skylt i anslutning till platsen där kunden gör sin beställning med texten ”Fråga oss om ursprungsland för köttet i maträtten” eller ”Vill du veta köttets ursprung? Fråga oss”.
- Livsmedelsföretagaren informerar varje kund muntligt om att allergeninformation och uppgift om ursprungsland för kött finns att få.

Fördelen med att ge informationen om allergena ingredienser muntligt är att då kan gästen och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och restaurangens hantering av det aktuella allergenet. Gästen kan själv efter det avgöra om den kan äta maten.

Information om allergena ingredienser och ursprungsland för kött som ingrediens får även lämnas på något av följande sätt:

a) Genom ett skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet

Exempel på rätt sätt att informera

På en skylt i omedelbar närhet av en köttpaj som säljs över disk står det vilka allergena ingredienser som ingår i pajen, samt ursprungsland för köttet som ingår.

b) I ett skriftligt material som presenterar eller följer med livsmedlet. Om materialet lämnas endast ges på förfrågan från konsumenten måste livsmedelsföretagaren, precis som när informationen ges muntligt, förtydliga att materialet finns tillgängligt.

c) Genom att ange livsmedlets beteckning, under förutsättning att det av beteckningen tydligt framgår att den allergena ingrediensen ingår i livsmedlet och ursprungsland för kött i livsmedlet.

Exempel på rätt sätt att informera

- I omedelbar närhet till en soppa finns en skylt med beteckningen ”sellerisoppa”.
- I menyn beskrivs en rätt med beteckningen "Svensk oxfilé med hasselbackspotatis och tryffelsmör".

Om livsmedlets beteckning lämnas som enda allergeninformation får det inte finnas några tveksamheter om att konsumenterna förstår vilka allergena ingredienser som ingår i livsmedlet. Exempelvis ger beteckningen cheesecake inte konsumenten tillräcklig information om vilka allergena ingredienser som ingår i livsmedlet. Då måste informationen lämnas på annat sätt.

d) Genom andra metoder. Det förutsätter att uppgifterna, vid behov, även kan lämnas muntligen.

Exempel på andra metoder att informera

- Konsumenten kan läsa livsmedelsinformationen på en läsplatta eller datorskärm som finns i anslutning till en servering.
- Företagets information om allergena ingredienser och ursprungsland för kött som ingrediens kan också vara samlad på en företagsspecifik webbsida eller app.

Även övriga uppgifter i tabellen får lämnas muntligt eller enligt punkt a–d ovan, eller genom en kombination av muntligt och skriftligt.

Distansförsäljning - inte färdigförpackade livsmedel

Styckat nötkött som inte är färdigförpackat

Uppgifter om ursprung för styckat nötkött som inte är färdigförpackat, utan som istället antingen är färdigförpackat för direkt försäljning eller förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran, ska anges på anslag/skyltar eller liknande. Se artikel 13.2 i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5c i förordning (EG) nr 1825/2000. De uppgifter som ska anges är:

- referensnummer
- land där djuret är fött
- land där djuret är uppfött
- land där djuret är slaktat
- land/länder där köttet har styckats

Ursprungsmärkning nötkött

Slakteriets och styckningsanläggningens godkännandenummer behöver inte anges i informationen till konsumenten för styckat kött som inte är färdigförpackat. Men observera att butiken ska känna till godkännandenummer för slakterier och styckningsanläggningar för det kött som finns till försäljning. Uppgiften ska göra spårbarhet möjlig i tidigare led och kunna meddelas konsumenter vid förfrågan. Spårbarhet kan uppnås genom till exempel ett journalsystem.

Styckat kött från svin, får, get och fjäderfä som inte är färdigförpackat

Uppgifter om ursprung för styckat kött från svin, får, get och fjäderfä som inte är färdigförpackat, utan som istället antingen är färdigförpackat för direkt försäljning eller förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran, behöver endast lämnas på förfrågan från konsument, se 9 § LIVSFS 2014:4. Uppgifterna får lämnas på flexibelt sätt, se 10 § i samma föreskrifter. Uppgift om partikod ingår inte i de uppgifter som ska lämnas vid förfrågan.

Kött som används som en ingrediens på restaurang och i annan storhushållsverksamhet

Från och med den 1 mars 2025 gäller nya nationella regler om uppgift om ursprungsland för kött som används på restaurang och i annan storhushållsverksamhet. Reglerna gäller till och med utgången av 2026. När tillämpningen av de nya reglerna har utvärderats kan dock giltighetstiden komma att förlängas.

I storhushållsverksamheter ska ursprungslandet (det land där djuret är uppfött) för kött som används som ingrediens i ett livsmedel anges när livsmedlet erbjuds till konsumenter på den plats där verksamheten

bedrivs, utan att vara färdigförpackade. Se 11 a § LIVSFS 2014:4.

Vad är en storhushållsverksamhet?

Ett storhushåll är en anläggning (inklusive ett fordon eller ett fast eller mobilt försäljningsstånd) som i sin affärsverksamhet tillagar livsmedel färdiga att konsumeras av slutkonsumenterna. Se artikel 2.2 d i förordning (EU) nr 1169/2011.

Med storhushållsverksamhet avses i föreskrifterna verksamhet av det slag som utmärker storhushåll, det vill säga tillagning av livsmedel färdiga att konsumeras av konsumenterna. Se 11 a § LIVSFS 2014:4.

Storhushållsverksamhet kan bedrivas bland annat i

- restauranger
- kaféer
- personalrestauranger
- skolrestauranger
- sjukhus
- cateringföretag
- gatukök
- food trucks
- vissa butiker

Vilket kött omfattas av reglerna?

Ursprungsland ska anges för nötkött, svinkött (även vildsvinskött), får- (inklusive mufflon-) och getkött samt fjäderfäkött som används som en ingrediens, alltså sådant kött där det sedan tidigare finns krav på ursprungsmärkning enligt EU-regler. Se 11 a § LIVSFS 2014:4.

Det nya informationskravet gäller vid användning av kylt och fryst kött, inklusive malet kött/köttfärs.

Det är endast kött med vissa KN-nummer som omfattas av EU:s krav på ursprungsmärkning. Läs mer om vilket kött som omfattas av detta krav via länkarna nedan.

Ursprungsmärkning nötkött

Kött från svin, får, get och fjäderfä

Det finns inget fastställt mängdkriterium för när ursprungsland för köttet behöver lämnas. Ursprungsland för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel ska anges, även om mängden kött i livsmedlet är liten. Undantag finns dock för kött som har använts för tillverkning av buljong, fond, sky eller liknande som ingår i livsmedel som erbjuds till konsument. Där behöver inte ursprungsland anges.

Kött och produkter som inte omfattas av reglerna

För andra typer av kött än nötkött, svinkött, får- och getkött samt fjäderfäkött, finns inga EU-gemensamma krav på ursprungsmärkning. Vid användning av sådant annat kött, till exempel hästkött, renkött, eller älgkött, gäller inte heller de nya reglerna. På sidorna om ursprungsmärkning av nötkött och kött av svin, får, get och fjäderfä, som du når via länkarna nedan, finns mer information om vilket kött som omfattas av EU-krav på ursprungsmärkning och även flera exempel på kött som inte omfattas.

Ursprungsmärkning nötkött

Kött från svin, får, get och fjäderfä

De nya reglerna gäller inte när restauranger och andra storhushållsverksamheter använder sig av köttprodukter, och i de allra flesta fall inte heller vid användning av köttberedningar, som köpts in från leverantörer. Vilka produkter som omfattas och inte beror på vilket KN-nummer de hör till.

Exempel på när uppgift om ursprungsland *inte* behöver lämnas till konsumenten

- Mat som serveras till konsument och som restaurangen har tillagat av köttprodukter eller köttberedningar som de inte tillverkat själva, till exempel färdigkryddade köttfärsbiffar, köttbullar och hamburgare eller färdigmarinerade kycklingbröstfiléer. Det kan vara både färska, frysta och värmebehandlade produkter.

- Kött som storhushållsverksamheten har använt för tillverkning av buljong, fond, sky eller liknande och som ingår i livsmedel som erbjuds till konsument.

Se 11a § LIVSFS 2014:4.

Om man i en restaurang själv marinerar färska kycklingbröstfiléer och sedan tillreder dem, ska köttets ursprungsland däremot anges. Även om restaurangen tillverkar egen korv eller paté, som sedan serveras eller används i verksamheten i en annan rätt så måste ursprung anges för det kött som ingår i korven eller patén, om köttråvaran som använts hör till de KN-nummer som omfattas av krav på ursprungsmärkning.

För en maträtt där både kött som omfattas och kött som inte omfattas av krav på uppgift om ursprungsland ingår som ingrediens, behöver bara ursprungsland anges för det kött som omfattas. Till exempel för köttfärsen i en baconlindad köttfärslimpa, för kycklingen i en parmalindad kycklingbröstfilé och för nötköttet i en boeuf bourguignon med sidfläsk. Att ursprunget inte behöver anges för bacon, parmaskinkan och sidfläsket i dessa exempel beror på att de är produkter som inte hör till de KN-nummer som omfattas av EU-krav på ursprungsmärkning.

Ursprungsland

Det ursprungsland som ska anges är det land som anges i informationen från tidigare led. Uppgiften som ska användas är var djuret som köttet kommer ifrån är uppfött. Se 11 c § LIVSFS 2014:4.

Ibland anges inte uppfödningsland (”uppfött i: landets namn”) på färdigförpackat kött. Istället anges uppgiften ”ursprung: landets namn”. I de fallen ska det djur som köttet kommer från vara fött, uppfött och slaktat i samma land. Se artikel 13.5 b i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5.2 i förordning (EU) nr 1337/2013.

Ursprungsmärkning nötkött

Kött från svin, får, get och fjäderfä

Hur ursprungsland för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel ska anges

Ursprungslandet för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel ska anges med uttrycket ”ursprungsland: (medlemsstatens eller tredjelandets namn)” eller något annat uttryck med motsvarande innebörd som konsumenten förstår. Se 11 b § första stycket LIVSFS 2014:4.

Om till exempel de frivilliga märkena "Från Sverige", "Kött från Sverige" eller "Svensk Fågel" används i storhushållsverksamheten för att ange ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel, så anser Livsmedelsverket att det uppfyller kraven på information om ursprungsland i LIVSFS 2014:4. Observera att för att få använda dessa märkningar krävs avtal eller medlemskap och godkännande från respektive standardägare samt särskild kontroll.

Om information om ursprungslandet för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel inte kan anges med endast ett land ska informationen om ursprungslandet ersättas med uttrycket ”flera medlemsstater”, ”flera tredjeländer” eller ”flera medlemsländer och tredjeländer”, beroende på vad som är lämpligt, eller ett uttryck med motsvarande innebörd som konsumenten förstår.

Det kan vara aktuellt då en restaurang köpt in kött från djur som fötts upp i olika länder, till exempel viss del svensk oxfilé och resten oxfilé från Irland, eller kött från ett och samma djur som fötts upp i olika länder. Då kan "flera medlemsstater" till exempel ersättas med "EU" och "flera tredjeländer" till exempel ersättas med "icke EU". Se 11 b § andra stycket LIVSFS 2014:4.

Exempel på skriftlig information om ursprung för köttet

- Kycklingbröstfilé (ursprungsland: Sverige) eller Kycklingbröstfilé (Sverige).
- Oxfilé (icke EU) och Oxfilé (EU) eller Köttfärs (EU och icke-EU) om informationen om köttets ursprung inte kan anges med endast ett land.
- Grytbitar av nöt (utanför EU) om köttet kommer från djur som har importerats levande till en

medlemsstat och där det saknas uppgift om vilket land djuret är uppfött i.

Informationskravet gäller enbart då livsmedel erbjuds till konsumenter på den plats där verksamheten bedrivs

De nya reglerna gäller endast i de fall livsmedel erbjuds till konsumenter på den plats där storhushållsverksamheten bedrivs. Se 11 a § första stycket LIVSFS 2014:4. Det innebär bland annat att om kött används som en ingrediens i storhushållsverksamhet och maten sedan levereras till en annan livsmedelsföretagare, en annan livsmedelsanläggning eller hem till konsumenten så gäller inte reglerna.

Exempel på verksamheter som omfattas av informationskravet

- En restaurang som tillagar mat med kött som ingrediens och serverar maten i restaurangens serveringslokal. Uppgift om ursprungsland för kött som ingrediens i maten ska då kunna lämnas till matgästerna, även när matgästen själv hämtar maten på serveringsstället (take-away).
- En restaurang erbjuder catering där personalen följer med och serverar maten. Maten med kött som ingrediens lagas i restaurangens kök. Därefter transporteras den till en lokal som kunden har valt – till exempel ett hem, en festlokal eller en arbetsplats. På plats serverar restaurangens personal maten till gästerna, antingen som buffé eller på tallrik. Om personalen är med vid serveringen ska de kunna informera gästerna om köttets ursprung. Det beror på att maten inte levereras mellan två livsmedelsanläggningar, utan serveringen är en del av restaurangens storhushållsverksamhet som sker i kundens lokal.
- En butik lagar mat med kött som ingrediens i livsmedel till en buffé i butikens servering. Uppgift om ursprungsland för köttet ska kunna lämnas till konsumenten.
- En butik lagar olika maträtter med kött som ingrediens och säljer dessa som inte färdigförpackade livsmedel, till exempel på en tallrik eller som färdigförpackade på konsumentens begäran eller färdigförpackade för direkt försäljning. Uppgift om ursprungsland för köttet i rätterna ska kunna lämnas till konsumenten.
- En restaurangverksamhet består av en vanlig restaurang med tillhörande mobil verksamhet (en enda anläggning), till exempel en food truck. Företagaren lagar maten med kött som ingrediens i restaurangköket och för sedan över maten till sin food truck, vilken ställs upp på lämplig plats. Efter beställning monteras rätten ihop och serveras till kunden som ska kunna få information om köttets ursprung.

Information om ursprungsland behöver inte lämnas när kött använts som en ingrediens i livsmedel i en storhushållsverksamhet, när livsmedlen erbjuds till konsument på annan plats än den där verksamheten bedrivs.

Exempel på verksamheter som *inte* omfattas av informationskravet

- Marknadsplattformar online för beställning och hemleverans av restaurangmat. Uppgift om ursprungsland för köttet i ett livsmedel behöver inte anges på en sådan webbplats och inte heller vid leveransen.
- Telefonbeställning av mat. Om en kund ringer för att beställa till exempel en pizza för avhämtning behöver uppgift om ursprung för köttet på pizzan inte lämnas via telefon. Uppgiften ska däremot kunna lämnas när kunden kommer och hämtar pizzan.
- En kommun har eget centralkök som levererar mat till kommunens egna skolor och äldreboenden. Uppgift om köttets ursprung behöver inte lämnas vid mottagningsköket eller vid avlämning av matlådor i hemtjänsten.
- En restaurang tillagar mat med kött som ingrediens och levererar den till en annan anläggning där det bedrivs storhushållsverksamhet, till exempel en food truck, som i sin tur säljer maten till konsument.

Food truck-verksamheten behöver inte lämna information om köttets ursprung till konsumenten eftersom maten tillagats i en annan verksamhet.

- En restaurang erbjuder utkörning av mat till företag eller privatpersoner. Maten med kött som ingrediens lagas i restaurangens kök och körs sedan ut till köparen eller till en festlokal eller annan serveringslokal. Där lämnas maten enbart över utan att restaurangens personal deltar i serveringen. Uppgift om köttets ursprungsland behöver inte lämnas tillsammans med maten eftersom maten tillagats i en annan verksamhet än där den serveras.

Köttets ursprungsland ska anges skriftligt eller muntligt

Information om ursprungslandet för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel ska ges antingen muntligt eller skriftligt. Om företaget väljer att ge informationen först efter att konsumenten frågar måste det på något sätt vara tydligt för konsumenten att informationen finns att få. Informationen kan ges till exempel i menyn, i en broschyr, på en skylt eller i digitalt format, som med en dator eller läsplatta. Fler exempel på hur uppgifterna får lämnas finns i ett tidigare stycke på denna sida:

Hur uppgifterna får lämnas

Senast uppdaterad 5 september 2025 Ansvarig grupp ROR_MEX