



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Vejledning om mærkning af fødevarer

Juni 2022

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	8
1.1 Fødevarereinformationsforordningen	8
1.2 Kommissionens vejledninger	9
2. Ansvar og anvendelsesområde	10
2.1 Ansvar for korrekt mærkning.....	10
2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde.....	11
3. Mærkningens udformning	12
3.1 Obligatorisk mærkning	12
4. Lotmærkning	17
4.1 Formålet med lotmærkning	17
4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes	17
4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes	17
4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevarerparti	18
4.5 Krav til lotmærkningen	18
4.6 Placering af lotmærkningen	19
5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer	20
5.1 Hvornår en fødevarer er færdigpakket	20
5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer	21
5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger	22
5.4 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet.....	22
6. Producent- og oprindelsesmærkning	24
6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse.....	24
6.2 Obligatorisk oprindelsesmærkning	24
6.3 Frivillig og supplerende oprindelsesmærkning.....	24
6.4 Oprindelsesmærkning af den primære ingrediens i en fødevarer.....	31
6.5 Fødevarer med flere oprindelser	56
6.6 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter	56
6.7 Sundheds- eller identifikationsmærke.....	57

7. Varebetegnelse	58
7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser	58
7.2 Lovgivningsmæssigt fastsatte varebetegnelser	58
7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser	61
7.4 Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater	62
7.5 Varemærker, fantasinavne, udenlandske varebetegnelser m.v.	62
7.6 Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødevarens varebetegnelse	63
8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer.....	69
8.1 Oplysning om ingredienser	69
8.2 Krav til ingredienslisten	70
8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse	72
8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer	73
8.5 Fødevarer indeholdende aromaer	76
8.6 Fødevarer indeholdende enzymer	76
8.7 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge	77
8.8 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste	78
8.9 Sammensatte ingredienser	79
8.10 Supplerende obligatoriske oplysninger	81
9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)	84
9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)	84
9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives	85
9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives	87
9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22	88
9.5 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives	91
10. Angivelse af alkoholindhold	94
11. Nettoindhold.....	95
11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold	95
11.2 Angivelse i vægt eller volumen	95

11.3	Angivelse af nettoindhold i interval eller som minimumsnettovejgt	95
11.4	Beregning af nettoindhold.....	95
11.5	Drænet vægt.....	96
11.6	Is-glaserede fødevarer	96
11.7	Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sam-pakninger)	97
11.8	Tilfælde hvor nettoindhold kan udelades.....	98
11.9	Gennemsnitsprincippet.....	98
12.	Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter.....	100
12.1	Generelt om holdbarhedsmærkning	100
12.2	Angivelse af holdbarheden.....	101
12.3	Holdbarhedsdato for hønseæg (<i>Gallus gallus</i>).....	106
12.4	Mærkning med opbevarings- og anvendelsesforskrifter.....	106
12.5	Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes	107
12.6	Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering	108
12.7	Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkeede dybfrosne fødevarer	109
12.8	Markedsføring af udløbne fødevarer.....	110
12.9.	Mulighederne for holdbarhedsforlængelse	110
12.10.	Retningslinjer i storkøkkener for indfrosne fødevarer i forhold til holdbarhedsmærkning 112	
12.11.	Dobbelt holdbarhedsmærkning.....	114
13.	Særlige salgssituationer	115
13.1	Generelt om særlige salgssituationer	115
13.2	Regler for bestemte direkte salgssituationer - §15 fødevarer	115
13.3	Fødevarer som er ”ikke-færdigpakket”, ”pakket på anmodning af forbrugeren”, eller ”pakket til direkte salg inden for samme salgsdag”	117
13.4	Fjernsalg.....	119
13.5	Udbringningsordninger	122
13.6	Salg af færdigpakkeede fødevarer til personale.....	123

13.7 Mærkningskrav ved donation og nye salgsformer til forebyggelse af madspild	123
14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer	127
14.1 Identifikationsmærkning	127
14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold.....	127
14.3 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer	128
14.4 Mærkning af oksekød og kalvekød.....	129
14.5 Mærkning af fjerkrækød	129
14.6 Oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ.....	130
14.7 Maskinseparatoreret kød – definition, anvendelse og mærkning.....	132
14.8 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato	133
14.9 Holdbarhedsmærkning af hakket kød med holdbarhed på under 24-timer.....	134
14.10 Indfrysning af kød.....	134
15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter	137
15.1 Markedsføring og mærkning af fiskevarer og akvakulturprodukter	137
15.2 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel	137
15.3 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato	138
16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engroseballerede fødevarer ...	139
16.1 Bestemmelser for dybfrosne engroseballerede fødevarer.....	139
16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse.....	139
17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser.....	141
17.1 Generelt om vildledning.....	141
17.2 Vildledende markedsføring i tidligere handelsled	142
17.3 Ernærings- og sundhedsanprisninger	143
17.4 Skønhedsanprisninger	143
17.5 Mærkning, der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen	144
17.6 Imitatprodukter.....	145
17.7 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber.....	147
17.8 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende	148

17.9 Illustrationer/navne og aroma	149
17.10 Hjemmelavet, hjemmebagt, egen fremstilling og lignende	151
17.11 Frisk, ny og lignende.....	152
17.12 Luksus og lignende	154
17.13 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende	155
17.14 Gammeldags.....	155
17.15 Mærkning med "100 % " eller lignende.....	156
17.16 Delikatesseprodukter.....	157
17.17 Supplerende datoer.....	158
17.18 Særligt om anprisninger i restauranter	158
17.19 Anprisninger vedr. miljømæssige og etiske forhold	159
18. Allergener	165
18.1 Indledning	165
18.2 Allergene ingredienser i færdigpakkede fødevarer	165
18.3 Information om allergene ingredienser i ikke-færdigpakkede fødevarer og i fødevarer, der udbydes ved en særlig salgssituation	173
18.4 Mærkning med "kan indeholde spor af"	177
18.5 Anprisninger af, at et produkt ikke indeholder allergene ingredienser.....	179
18.6 Vin.....	180
Bilag 1: Handelsnormer og varestandarder	182
Bilag 2: Kategoribetegnelsen "Kød"	185
Bilag 3: Definitioner vedrørende kød og kødvarer.....	190
Bilag 4: Definitioner vedrørende fiskevarer.....	192
Bilag 5: Mærkning af frugt og grøntsager	193
Bilag 6: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning.....	195
Bilag 7: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning	198
Bilag 8: Beslutningstræ for mærkning af fødevarer	200

Bilag 9: Eksempler på almindeligt kendte forkortelser	201
Bilag 10: Søgning efter yderligere informationer om mærkning	203
Bilag 11: Listen over allergener.....	204
Bilag 12: Litteraturliste vedrørende allergener	206
Bilag 13: Kostdata.....	207
Bilag 14 Mærkning af honning.....	208

1. Indledning

Denne vejledning beskriver bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugerne (herefter benævnt fødevarerinformationsforordningen)¹ og mærkningsbekendtgørelsen². Vejledningen er rettet mod de myndigheder, der skal føre tilsyn med mærkningsreglerne, og mod producenter, importører og forhandlere af fødevarer.

Vejledningen skal læses i sammenhæng med fødevarerinformationsforordningen, mærkningsbekendtgørelsen og de andre specifikke regler, der henvises til. Der gøres i den forbindelse opmærksom på, at der kan være anden særlig lovgivning, der indeholder mærkningskrav, der ikke er henvist til i vejledningen. Vejledningen har til hensigt at hjælpe myndighederne og fødevarermyndighederne med at forstå og anvende reglerne for mærkning af fødevarer korrekt. Vejledningen har dog ingen formel retskraft, og i tilfælde af tvister ligger det endelige ansvar for fortolkningen af lovgivningen hos domstolene. På trods af at der findes indarbejdede spørgsmål/svar fra Kommissionens vejledninger, kan fortolkningen af reglerne i andre lande afvige i mindre grad fra den danske fortolkning. Læs mere om Kommissionens vejledninger i afsnit 1.2.

Der er fastsat en række forskellige regler om, hvilke oplysninger forbrugeren skal have om en fødevarer. Formålet med mærkningen er dels at sikre, at forbrugerne får de nødvendige oplysninger om de enkelte fødevarer, dels at skabe grundlag for en effektiv kontrol. Desuden skal reglerne sikre forbrugeren imod vildledende mærkning og markedsføring.

Denne vejledning vil løbende blive opdateret, og ændringerne vil kunne ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk). Se dog de til enhver tid gældende regler på Retsinformation (www.retsinfo.dk) og EUR-Lex (<http://www.eur-lex.europa.eu/>).

1.1 Fødevarerinformationsforordningen

Med fødevarerinformationsforordningen er reglerne for mærkning og næringsdeklaration samlet i én forordning. Forordningen er direkte gældende i Danmark.

Fødevarerinformationsforordningen gælder generelt for alle fødevarer. Men når der for visse fødevarer findes mere specifikke regler for mærkning, herunder handelsnormer³, varestandarder og beskyttede betegnelser, vil disse supplere/erstatte fødevarerinformationsforordningen. Læs mere om handelsnormer og varestandarder i vejledningens bilag 1. De specifikke regler kan, ud over færdigpakkede fødevarer, også omfatte ikke-færdigpakkede fødevarer og særlige salgssituationer.

Læs mere om reglerne for mærkning af beskyttede betegnelser i ”vejledning om mærkning af produkter med beskyttede betegnelser”, der ligger på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk (under ”Kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer – lovstof”).

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

² Bekendtgørelse nr. 1355 af 27. november 2015 om mærkning m.v. af fødevarer.

³ Forordning (EU) nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter.

Læs mere om reglerne om næringsdeklaration i [vejledning nr. 10293 af 16. december 2016 om næringsdeklaration](#).

1.2 Kommissionens vejledninger

Kommissionen har lavet en række vejledninger til fødevareinformationsforordningen.

Følgende vejledninger er offentliggjort:

- 1) En vejledning i form af en række spørgsmål/svar vedrørende fødevareinformationsforordningen.
- 2) En vejledning vedrørende allergenmærkning.
- 3) En vejledning vedrørende QUID-mærkning.
- 4) En vejledning i form af spørgsmål/svar vedrørende oprindelsesmærkning af den primære ingrediens.

[Link til Kommissionens vejledninger.](#)

Vejledningerne er tænkt som en hjælp til fødevarevirksomhedsledere og nationale myndigheder ved anvendelsen af forordningen.

Vejledningerne afspejler de drøftelser, der har været i den arbejdsgruppe, som Kommissionens Generaldirektorat for Sundhed og Fødevarerikkerhed (GD SANTE) har afholdt med medlemsstaternes eksperter om fødevareinformationsforordningen. Vejledningerne berører ikke fortolkninger, som EU-Domstolen måtte fremkomme med.

Relevante uddrag fra Kommissionens vejledninger er indarbejdet i mærkningsvejledningen under de relevante afsnit. De er enten indarbejdet som en del af teksten eller fremstår som faktabokse med titlen "Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af fødevareinformationsforordningen".

Til sidst skal det nævnes, at Kommissionen og medlemsstaterne har udarbejdet en række spørgsmål/svar, som ikke er offentliggjort, bl.a. fordi spørgsmålene ikke egnede sig til vejledningsform. Dokumenter med nogle af disse spørgsmål er offentliggjort på [Fødevarestyrelsens hjemmeside](#). Relevante svar er indarbejdet i denne vejledning.

2. Ansvar og anvendelsesområde

Fødevarereinformationsforordningen, art. 1 og 8

Mærkningsbekendtgørelsen, § 1

2.1 Ansvar for korrekt mærkning

I fødevarereinformationsforordningens artikel 8 defineres virksomhedsledernes ansvar. Ledere af fødevarerevirksomheder skal sikre, at de krav i fødevarerelovgivningen, der er relevante for deres aktiviteter, er opfyldt for fødevarer i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled i den virksomhed, som er under deres ledelse, og skal kontrollere, at de pågældende krav overholdes.

Det er derfor også detailhandlens ansvar, at fødevareren er forsynet med alle de krævede mærkningsoplysninger. En forudsætning for korrekt mærkning er imidlertid, at de foregående led har videregivet de rigtige oplysninger. Der påligger således hvert enkelt led en forpligtigelse til at videregive tilstrækkelige og korrekte oplysninger.

Der stilles ikke krav om, at en fødevarer, som sælges mellem to virksomheder, er mærket. Her vil det være tilstrækkeligt, at mærkningsoplysningerne fremgår af de relevante handelsdokumenter⁴. Virksomheden, der videresælger, skal sikre, at de relevante oplysninger følger fødevareren til næste led, sådan at varen kan mærkes korrekt, når den udbydes til forbrugeren.

Læs om færdigpakkede fødevarer, der bliver solgt i engrosledet, under afsnit 5.4.

Eksempler: Detailhandlers ansvar

- 1) En detailvirksomhed videresælger en leverpostej, der viser sig ikke at indeholde den deklarerede mængde af lever. Detailvirksomheden bliver gjort opmærksom på dette ved et tilsyn. Som udgangspunkt er det producenten, der er ansvarlig. Detailvirksomheden har ingen mulighed for at vide, at leverindholdet ikke er korrekt. Detailvirksomheden er dermed ikke ansvarlig. Men detailvirksomheden bliver ansvarlig, hvis denne herefter fortsætter med at sælge varen, på trods af viden om, at varen ikke lever op til mærkningsreglerne.
- 2) Der kan også være mærkning, der er så åbenlys forkert, at detailvirksomheden burde indse det. I sådanne tilfælde har detailvirksomheden pligt til at reagere. Eksempelvis en pose æbler, der er mærket med en vægt på 3 kg, men kun indeholder 1 kg.

En forudsætning for ansvar er, at der foreligger en mulighed for virksomheden til at handle korrekt. Virksomheden skal med andre ord have kontrol over de forhold, som den stilles til ansvar for. Eksempelvis kan en virksomhed gøres ansvarlig for en vildledende mærkning, selvom den vildledende mærkning er påført i et tidligere omsætningsled, hvis virksomheden vidste eller burde vide, at den omhandlede mærkning var vildledende⁵. Baggrunden for det er, at virksomheden har kontrol over,

⁴ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 8, stk. 8.

⁵ Fødevarereinformationsforordningen, art. 8, stk. 3.

hvorvidt den ulovlige vare bliver markedsført. Omvendt er udgangspunktet for fødevarekontrollen, at den foregår ved kilden, så hvis en virksomhed ikke burde vide, at der var tale om en fejlmærkning lavet i et tidligere handelsled, så vil det som udgangspunkt være det tidligere led, der alene stilles til ansvar for fejlen og ikke den virksomhed, hvor fejlen opdages.

2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde

Alle fødevarer, der markedsføres, jf. definitionen i fødevareforordningen⁶, er som udgangspunkt omfattet af mærkningsreglerne⁷.

2.2.1 Inden for EU

Fødevareinformationsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen vedrører fødevarer bestemt til markedsføring inden for EU. Hvis en fødevare, der er bestemt til markedsføring i et andet EU-land, er mærket i overensstemmelse med de krav, der gælder i bestemmelseslandet, behøver disse varer ikke at overholde evt. særlige danske mærkningsregler.

Da mærkningsreglerne baserer sig på fælles EU-regler, vil der generelt være meget små forskelle på reglerne for færdigpakkede fødevarer i de forskellige EU-lande, bortset fra sprogkrav. Nogle varestandarder indeholder desuden muligheden for nationale særregler, fx supplerende varebetegnelser i varestandarden for kakao- og chokoladevarer.

For fødevarer, der føres gennem Danmark som transitgods eller oplægres som transitgods under tilsynsmyndighedernes kontrol, anvendes de danske mærkningsregler ikke.

Fødevarer, som sælges i toldfrie forretninger i lufthavne og på danske færger, som sejler i dansk farvand, skal overholde dansk fødevarelovgivning. Vedrørende sprogkrav, se kapitel 3.

2.2.2 Eksport ud af EU

Fødevarer, som er bestemt til eksport til lande uden for EU, skal mærkes i overensstemmelse med EU-reglerne eller reglerne/standarderne gældende i importlandet⁸.

⁶ Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 8. (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002: "Markedsføring": besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

⁷ Fødevareinformationsforordningen, artikel 6.

⁸ Fødevareforordningen, artikel 12.

3. Mærkningens udformning

Fødevarereinformationsforordningen, art. 12, 13, 15, 37 og bilag IV

Mærkningsbekendtgørelsen, § 3

3.1 Obligatorisk mærkning

3.1.1 Placering af den obligatoriske mærkning

Obligatorisk mærkning skal være let tilgængelig og angives direkte på emballagen eller på en vedhæftet etiket⁹. Mærkningsoplysningerne skal være anbragt på emballagen et iøjnefaldende sted, således at de er let synlige, og de må derfor ikke være skjulte, tildækkede eller opdelt af andre angivelser eller billeder¹⁰. Mærkningsoplysningerne må ikke ligge inden i pakningen. De forskellige obligatoriske mærkningsoplysninger må gerne være placeret forskellige steder på emballagen, men oplysninger om varebetegnelse, nettoindhold og alkoholindhold skal være i samme synsfelt¹¹. Som samme synsfelt accepteres to sammenstødende flader. Hvis pakningen er rund, accepteres det, at oplysningerne kan ses ved en mindre drejning.

De enkelte mærkningsoplysninger må ikke være splittet op i flere dele. Det er op til producenten, om det skal ske ved prægning af/tryk på emballagen, ved at vedhæfte en eller flere etiketter eller ved anvendelse af peel-off-etiketter. Ved en peel-off-etiket forstås det samme som en fold-ud-etiket.

Det afgørende ved brug af peel-off-etiketter (fold-ud etiketter) er, at forbrugeren nemt kan finde den fødevarereinformation, der er angivet, og at det til enhver tid er muligt at se oplysningerne, uden at etiketten ødelægges. Forbrugeren skal i butikkerne kunne åbne og lukke dem igen, så den næste forbruger også kan åbne, læse oplysningerne og lukke igen – uden at købe varen.

Det er desuden afgørende, at frivillig mærkning ikke må fremhæves i forhold til den obligatoriske mærkning. Så hvis der angives frivillige oplysninger, skal de obligatoriske oplysninger først og fremmest stå på den yderste etiket, inden evt. frivillige oplysninger bliver angivet. Dog kan obligatoriske oplysninger på andre sprog stå yderst og dermed de obligatoriske oplysninger på dansk inden i peel-off-etiketten, således at producenten undgår at skulle have flere forskellige emballager, alt efter hvilket land et produkt skal markedsføres i.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af fødevarereinformationsforordningen:

Spørgsmål: For færdigpakkede fødevarers vedkommende skal obligatorisk fødevarereinformation angives på emballagen eller på en vedhæftet etiket. Hvilke typer etiketter kan anvendes til en vedhæftet etiket?

⁹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 12, stk. 1 og 2.

¹⁰ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 13, stk. 1.

¹¹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 13, stk. 5.

(Relevante bestemmelser: Artikel 2, stk. 2, litra i), artikel 12)

Etiketterne må ikke være lette at fjerne af hensyn til tilgængeligheden af eller adgangen til den obligatoriske fødevareinformation til forbrugeren.

For så vidt angår etiketter på emballagen, der kan tages af (peel-off-etiketter), skal det vurderes fra sag til sag, om de generelle krav til tilgængelighed og placering af de obligatoriske oplysninger opfyldes.

Alle typer etiketter, der anses for at opfylde ovennævnte kriterier, kan anvendes.

Vedrørende udformning af lotmærkning, se kapitel 4.

3.1.2 Frivillige mærkningsoplysninger

Angives fødevareinformation omhandlet i fødevareinformationsforordningens artikel 9 og 10 på frivillig basis, skal den opfylde kravene fastsat i fødevareinformationsforordningens artikel 17-35¹².

Frivillig fødevareinformation må ikke vildlede forbrugeren, må ikke være uklar eller forvirrende for forbrugeren og skal i givet fald bygge på relevante videnskabelige oplysninger¹³. Endvidere må frivillig fødevareinformation ikke tage plads fra obligatorisk fødevareinformation¹⁴.

3.1.3 Skriftstørrelse og læsbarhed

Mærkningen skal være let læselig og uudslettelig. Den obligatoriske mærkning i henhold til fødevareinformationsforordningens art. 9 skal i tegn og bogstaver have en størrelse, hvor de små bogstaver (svarende til bogstavet "x" i nedenstående figur) som minimum skal være lig med eller større end 1,2 mm¹⁵. Størrelsen på store bogstaver og tal skal svare til bogstavet "A", der indleder ordet "Appendix" i Fødevareforordningens bilag IV, hvor x-højden er lig med eller større end 1,2 mm¹⁶. Dog under hensyntagen til, at mærkningen stadig er let læselig. Andre obligatoriske oplysninger, fx oprindelsesmærkning på oksekød, som ikke fremgår af fødevareinformationsforordningens art. 9, skal ikke leve op til det fastsatte størrelseskrav. Dog skal oplysningerne stadig være let læselige.

¹² Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 1.

¹³ Fødevareinformationsforordningen artikel 36, stk. 2, litra a-c.

¹⁴ Fødevareinformationsforordningen, artikel 37.

¹⁵ Fødevareinformationsforordningen, artikel 13, stk. 2, jf. bilag IV.

¹⁶ Meddelelse fra Kommissionen om spørgsmål og svar vedrørende anvendelsen af Europa Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugere, (2018/C 196/01), punkt 2.3.2.



For emballager eller beholdere, hvor den største yderflade har et flademål på under 80 cm², skal skriftstørrelsen ("x") være lig med eller større end 0,9 mm¹⁷. Med største yderflade menes hele den ene flade/side af en emballage. Det er ikke kun den del af en flade, hvor etiketten sidder.

Læs om skriftstørrelse for imitatprodukter i afsnit 17.6.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af fødevarereinformationsforordningen

Spørgsmål: Hvorledes bestemmes den "største yderflade", navnlig i forbindelse med dåser eller flasker?

(Relevante bestemmelser: Artikel 13, stk. 3, artikel 16, stk. 2, bilag V, punkt 18)

Ved en rektangulær eller kasseformet emballage er det ligetil at bestemme den »største yderflade«, nemlig hele den pågældende emballages længste side ganget med højden.

Ved cylinder- (f.eks. dåser) eller flaskeformet emballage, der ofte har ujævne former, kan den »største yderflade« f.eks. forstås sådan, at det er overfladen eksklusiv top, bund og kanter i toppen og bunden af dåser og kanter og hals på flasker og krukker.

Ifølge den internationale henstilling nr. 79 fra Den Internationale Organisation for Retslig Metrologi (1) fastsættes som udgangspunkt emballagens primære informationsflade på cylinderformet eller næsten cylinderformet emballage til 40 % af produktet af emballagens højde ganget med omkredsen eksklusiv top, bund og kanter i toppen og bunden af dåser og kanter og hals på flasker og krukker.

Fødevarereinformation skal være letlæselig¹⁸. Læseligheden¹⁹ kan eksempelvis påvirkes af, om skriftfarve og baggrundsfarve let kan adskilles.

Mærkningen må ikke kunne fjernes eller udviskes under en forventelig transport og behandling.

¹⁷ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 13, stk. 3.

¹⁸ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 13, stk. 1.

¹⁹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m.

Afgørelse: Læselighed

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende appelsinjuice sagt:

"På X [appelsinjuice] er anvendt hvid tæt skrift på gul baggrund. Den lyse baggrundsfarve og den hvide tætte skrift gør, at nettoindhold, angivelse af ingredienser, næringsindhold, og producentens navn og oprindelsessted ikke er let læselig".

Brug af almindeligt kendte forkortelser i mærkningen er tilladt, såfremt det ikke vildleder forbrugeren. En ikke udtømmende liste med eksempler på forkortelser, der normalt vil kunne bruges, ses i bilag 9.

3.1.4 Mærknings sproget

Obligatorisk mærkning skal anføres på et sprog, der er let forståeligt for forbrugeren i den medlemsstat, hvor fødevareren markedsføres²⁰. Det betyder, at i Danmark skal mærkningen være på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk²¹. Ved vurderingen af, om mærkning på et andet sprog end dansk kan accepteres, må der i det enkelte tilfælde tages stilling til, om den anvendte mærkning er let forståelig for forbrugeren. Man kan altså ikke gå ud fra, at mærkning på svensk og norsk altid kan erstatte mærkning på dansk, ligesom det ikke kan udelukkes, at mærkning på andre fremmedsprog kan benyttes.

I nogle medlemsstater kan der være fastsat krav om to sprog, fx i Belgien.

Afgørelse: vedr. mærknings sprog

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende anvendelse af forkert sprog ved angivelse af holdbarhedsdato sagt:

"Mærkningsdirektivets art. 16²² pålægger imidlertid medlemsstaterne at forbyde handel med fødevarer, hvor den obligatoriske mærkning ikke er anført på et for forbrugeren let forståeligt sprog. Denne bestemmelse er udmøntet i mærkningsbekendtgørelsens § 3, nr. 4²³, som angiver, at mærkningen skal være på dansk, eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk. Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager finder således, at mærkningen med "Best Before end of" af de omhandlede produkter er i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 3, nr. 4."

Afgørelse: vedr. mærknings sprog

²⁰ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 15, stk. 1.

²¹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 3.

²² I dag fødevarereinformationsforordningen, art. 15.

²³ I dag mærkningsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1.

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedrørende anvendelse af forkert sprog sagt, at det engelske ord "contains" ikke kan erstatte det danske ord "indeholder":

"Vi finder det berettiget, at fødevareregionen indskærpede jer, at den obligatoriske mærkning med oplysningen "indeholder sulfitter" skal være på dansk eller et andet sprog, som kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk.

Vi finder, at det engelske ord "contains" er mere end blot uvæsentligt forskelligt i stavning fra det danske ord "indeholder"."

Sprogkravet gælder kun for de mærkningsoplysninger, der kræves ifølge lovgivningen. Hvis der gives frivillige supplerende oplysninger, gælder sprogkravet ikke for disse, men oplysningerne må ikke være vildledende.

Man må mærke med flere sprog på en gang. Hvis oplysningerne på forskellige sprog ikke er ens, vurderes det konkret, om mærkningen kan vildlede forbrugeren.

Ved levering til udenlandske skibe eller fly, er der mulighed for at mærke på andre sprog end dansk²⁴.

Hvis en virksomhed etableret i et andet EU-land, markedsfører fødevarer på deres hjemmeside, er der ikke umiddelbart krav om, at den obligatoriske fødevareinformation på hjemmesiden er på dansk, selvom de danske forbrugere har adgang til siden og kan købe fødevarerne. Det gælder også selvom hjemmesiden fx er oversat til dansk, eller priserne kan vælges angivet i danske kroner. Såfremt markedsføringen imidlertid henvender sig særligt til de danske forbrugere, og forbrugeren ikke kan se af hjemmesiden, at der er tale om markedsføring fra en virksomhed etableret i et andet EU-land, er det et krav, at den obligatoriske fødevareinformation er tilgængelig på dansk, inden købet afsluttes, og at varen er mærket på dansk, når de leveres til forbrugeren i Danmark.

²⁴ Mærkningsbekendtgørelsen, § 3, stk. 2

4. Lotmærkning

Direktiv 2011/91/EU

Mærkningsbekendtgørelsen, kapitel 7

4.1 Formålet med lotmærkning

Formålet med lotmærkningen er at kunne identificere fødevarerpartier, så de til enhver tid kan trækkes tilbage fra markedet. Oplysningerne skal være lette at kommunikere både skriftligt og mundtligt.

4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes

- **Alle fødevarer, der indgår i et fødevarerparti:** Lotmærkning skal kunne identificere en fødevarer, der er en del af et fødevarerparti. Ved et fødevarerparti forstås en række salgsenheder, der er fremstillet, tilvirket eller pakket under praktisk taget ens omstændigheder²⁵. Fødevarerpartier kan afgrænses på forskellige måder. Den ansvarlige for afgrænsningen af fødevarerpartiet, kan foretage afgrænsningen på den måde, der findes mest hensigtsmæssig i den enkelte situation.
- **Fødevarer i alle omsætningsled:** Der skal lotmærkes i alle omsætningsled, både i produktions-, engros- og detaillerede²⁶, så fødevarerpartier kan spores gennem hele produktions- og omsætningskæden.
- **Fødevarer, som markedsføres i EU:** Skal lotmærkes, uanset om de er importeret eller fremstillet i EU.

4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes

Der gælder følgende undtagelser til kravet om lotmærkning:

- **Fødevarer, hvor datoen for bedst før, eller sidste anvendelsesdato indgår i mærkningen,** behøver ikke at lotmærkes, såfremt datoen er anført ukodet og mindst omfatter dag og måned i nævnte rækkefølge²⁷.
- **Landbrugsprodukter i det første stadie af distributionen (primærprodukter)** er undtaget fra kravet om lotmærkning. Begrebet landbrugsprodukter omfatter korn, frugt, grønt, mælk, æg, kød og fisk m.m. Der er ikke krav om lotmærkning af landbrugsprodukter, der fra bedriftens område - og ferske fisk eller fiske varer, der fra et fiskefartøj - a) sælges eller leveres til midlertidige oplagrings-, påfyldnings-, eller emballeringssteder, b) transporteres til producent eller organisationer eller c) afhentes med henblik på at indgå i en tilberednings- eller forarbejdningsproces. Disse undtagelser om kravet fra lotmærkning gælder kun første gang varen distribueres²⁸.

²⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 2, nr. 12.

²⁶ Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 2.

²⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 19.

²⁸ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 1.

- **Ikke-færdigpakkede fødevarer, som sælges i detailledet**, er undtaget fra kravet om lotmærkning²⁹. Fødevarer, der pakkes på en anmodning fra forbrugeren, samt fødevarer, der pakkes til direkte salg samme dag, er også omfattet af denne undtagelse og skal ikke lotmærkes. Fødevarer, der pakkes til direkte salg over flere dage (dvs. fødevarer omfattet af § 15 i mærkningsbekendtgørelsen) skal dog lotmærkes. Undtagelsesbestemmelsen finder kun anvendelse i detailledet. Ikke-færdigpakkede fødevarer i en gros leddet undtages derfor ikke fra lotmærkning.
- **Fødevarer i små emballager og beholdere**, hvis største overflade er mindre end 10 cm² (fx små chokolader og slikkepinde) skal ikke lotmærkes. Kartonen/papkassen, som de små fødevarer befinder sig i, skal dog lotmærkes³⁰.
- **Konsumis i individuelle portioner** er undtaget fra kravet om lotmærkning, såfremt oplysningen gives på yderemballagen/gruppeemballagen. Dvs. i en papkasse med 100 ispinde, skal den enkelte ispind ikke være mærket, men papkassen skal lotmærkes. Undtagelsen omfatter ispinde, isvafler og lignende, der er beregnet til en enkelt person. Større pakninger af konsumis, som fx én-liters pakninger, er ikke omfattet af undtagelsen og skal lotmærkes³¹.

4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevareparti

Den ansvarlige for afgrænsningen og mærkningen af et fødevareparti varierer alt efter situationens karakter. Den personkreds, som kan eller skal foretage afgrænsningen og mærkningen, består af producenten af fødevareren, pakkevirksomheden eller den forhandler inden for EU, som først markedsfører produktet. Da definitionen på et fødevareparti er åben m.h.t. størrelsen på partiet, kan afgrænsningen foretages bredt eller snævert, alt efter i hvor høj grad man ønsker at sikre produktets identitet, og alt efter hvor stor en risiko, man ønsker at påtage sig³².

4.5 Krav til lotmærkningen

- Lotmærkningen³³ skal være **klart synlig** og skal være påført yderemballagen, så man ikke er nødt til at bryde pakningen for at finde oplysningerne. Hvis varerne i pakningen skal afsættes enkeltvis, skal disse tillige være mærket. Hvis lotmærkningen på selve varerne er synlig igennem yderemballagen, behøver man ikke at angive lotmærkning på yderemballagen.
- Lotmærkningen skal være **tydelig og let læselig**, men det er frivilligt, om der anvendes tal, bogstaver, tegnsætningssymboler eller andre symboler. Der er ikke noget specifikt krav til skriftstørrelsen på lotmærkning. Ønskes lotmærkningen fx foretaget ved kantskæring, skal de anvendte tal, bogstaver eller symboler umiddelbart kunne læses. Såfremt skæringen ikke angiver umiddelbart læselige symboler, men blot består af en skæring, som kun kan tydes ved hjælp af en dekoder, kan kantskæring ikke benyttes ved lotmærkning.

²⁹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 2.

³⁰ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 3

³¹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 4.

³² Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 2 og § 17, stk. 1.

³³ Mærkningsbekendtgørelsen, § 20.

- Oplysning om lotmærkning skal indledes med **bogstavet "L"**. Dette krav bortfalder dog, hvis lotmærkningen klart adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger. Hvis lotmærkningen fx er placeret et andet sted på pakningen end de andre mærkningsoplysninger, eller der anvendes en anden typografi eller farve end for de andre mærkningsoplysninger, er det ikke nødvendigt at indlede koden med bogstavet "L".

4.6 Placering af lotmærkningen

Mærkningen skal anbringes på emballagen. For færdigpakkede fødevarer gælder det, at oplysningerne skal stå på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket. For ikke-færdigpakkede fødevarer kan lotmærkningen fremgå af handelsdokumenterne, hvis det ikke er muligt at anbringe lotmærkningen på emballagen³⁴.

Eksempel: Udformning af lotmærkning

Lotmærkning kan være udformet på følgende måder:

- dag/md (holdbarhedsdato)
- Sidste anvendelsesdato dag/md (holdbarhedsdato),
- L 151114 (tappedato/produktionsdato)
- L 320b2 (fx produktionsbatch)
- L/ A/ B/ C/ D/ og med: / feb. /maj / aug. / nov. / 09 / 10 / 14 (der sættes fx et hak ved B, aug. og 10)

³⁴ Mærkningsbekendtgørelsen, § 20.

5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkeede fødevarer

Fødevareinformationsforordningen, art. 2, 8, 9, 16 og 37

5.1 Hvornår en fødevare er færdigpakket

En færdigpakket fødevare er en vare, som udbydes til salg til den endelige forbruger og til storkøkkener³⁵, og som består af en fødevare samt den emballage, hvori den blev pakket, inden den blev udbudt til salg, uanset om emballagen omslutter fødevareren helt eller delvis, men dog på en sådan måde, at indholdet ikke kan ændres, uden at emballagen åbnes eller ændres³⁶. Det betyder, at indpakningen skal have fundet sted, før nogen har bestemt sig for at købe fødevareren. Se dog kapitel 13 om særlige salgssituationer vedr. fødevarer pakket til direkte salg inden for samme salgsdag.

En fødevare anses for at være omsluttet af en indpakning, når den er anbragt i en lukket, men ikke nødvendigvis forseglede, emballage. Fødevarer i eksempelvis dåser, papæsker, poser eller omsluttet af film, vil anses for at være omsluttet af indpakningen, såfremt der ikke er fri adgang til indpakningens indhold, uden at indpakningen åbnes eller ændres. Indpakningen behøver ikke at omslutte fødevareren helt. Det afgørende kriterium for, om en fødevare kan anses for at være omsluttet af indpakningen, er, at fødevareren kun kan benyttes som tiltænkt, hvis indpakningen åbnes eller ændres.

Fødevarer emballeres på mange forskellige måder, og det beror på en konkret vurdering, hvorvidt en fødevare kan anses for omsluttet af indpakningen. Ved fx et brød i en pose, er det afgørende, om posen er lukket til. For frugt og grøntsager gælder det specielle, at frugt og grønt, der er pakket individuelt, fx i en tætsluttende plasticfilm som eksempelvis salathoveder og agurker, ikke anses for færdigpakninger. Andre "filmmede" fødevarer, som fx brød og kød, er som udgangspunkt færdigpakninger – se dog om særlige salgssituationer i kapitel 13.

Bland-selv-slik betragtes ikke som en færdigpakket fødevare, hvorfor der ikke er krav om mærkning. Det gælder også bland-selv-slik, der er indpakket, som fx karameller, bolsjer og andre små stykker slik. Indpakningen skyldes alene hygiejnemæssige hensyn. Forbrugeren skal dog have mulighed for at få oplysning om indhold af allergene ingredienser. Læs nærmere herom i afsnit 18.3. En skål med bolsjer, der fx står i receptionen på et hotel, på en stand til en messe eller lignende, skal heller ikke mærkes. Indpakningen er også her foretaget af hygiejnemæssige hensyn.

Eksempel: Smør

En pakke smør betragtes som en færdigpakket fødevare, selvom indpakningen ikke er forseglede, idet fødevareren kun kan benyttes som tiltænkt, hvis indpakningen åbnes eller ændres.

Eksempel: Bestillingspizza

³⁵ Se definition i fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra d.

³⁶ Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra e.

En pizza, forbrugeren ringer og bestiller, bliver først produceret og indpakket, fordi forbrugeren har bestilt den, hvorfor den er at betragte som pakket på køberens anmodning, og dermed ikke omfattet af reglerne for færdigpakkede fødevarer, selvom den bliver pakket i en bakke. Se mere om ikke regulerede salgssituationer i afsnit 13.3.

Eksempel: Bland-selv-slik

"Bland-selv" konceptet indebærer, at kunder selv får lov til at blande poser med slik efter eget ønske. Idet kunderne selv står og tager konfekturer i løs vægt op af en beholder og over i en pose, er produktet ikke at betragte som en færdigpakket fødevarer. Derfor er der ikke krav om mærkning.

5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer³⁷

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med følgende oplysninger i henhold til fødevareinformationsforordningens artikel 9:

- Varebetegnelse, jf. kapitel 7.
- Angivelse af ingredienser, jf. kapitel 8, herunder mærkning med oplysning om indhold af allergene ingredienser, jf. kapitel 18.
- Mængdeangivelse af ingredienser (QUID), jf. kapitel 9.
- Nettoindhold, jf. kapitel 11.
- Holdbarhedsangivelser samt særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, jf. kapitel 12.
- Navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarevirksomheden, jf. afsnit 6.1.
- Oprindelse, jf. afsnit 6.2 – 6.4.
- Brugsanvisning, jf. afsnit 12.6.
- Alkoholindhold, jf. kapitel 10.
- Næringsdeklaration, dog med undtagelse af de fødevarer, der er anført i fødevareinformationsforordningens bilag V, se nærmere i vejledning om næringsdeklaration.

Se i øvrigt om supplerende obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer i afsnit 8.10.

³⁷ Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1.

Begrebet "færdigpakket fødevarer" omfatter ikke fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af forbrugeren eller er færdigpakke med henblik på direkte salg³⁸. Læs mere om de forskellige salgsformer og kravene hertil i kapitel 13.

5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger³⁹

Hvis færdigpakningens største yderflade (se Kommissionens svar om definitionen heraf i afsnit 3.1.3) har et flademål på under 10 cm², eller der er tale om glasflasker beregnet til genbrug, der har en uudslettelig mærkning, og derfor ikke forsynes med krave, etiket eller halsetiket, er det tilstrækkeligt at mærke med:

- Varebetegnelse.
- Allergene ingredienser.
- Nettoindhold.
- Holdbarhed.
- Næringsdeklaration (kun genanvendelige glasflasker).

For så vidt angår små pakninger med et flademål på under 10 cm², skal ingredienslisten gives på andre måder eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren⁴⁰.

5.4 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosledet⁴¹

Såfremt en færdigpakket fødevarer er bestemt til den endelige forbruger, men bringes i omsætning i et tidligere led end detailledet, eller fødevareren er bestemt til levering til storkøkkener som cateringvirksomheder, restauranter, kantiner og institutionskøkkener, hvor den skal tilberedes, forarbejdes, deles eller opskæres, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne.

Mærkningsoplysningerne til storkøkkener, som kan angives i handelsdokumenterne, kan gives via specifikationer, som kan hentes på en internetside, som storkøkkenerne har adgang til, og som de også benytter, når de bestiller produkterne og derfor har kendskab til. Det er en forudsætning, at oplysningerne på internetsiden er til rådighed for storkøkkenet i hele den leverede fødevarers holdbarhedsperiode, således at storkøkkenet løbende bl.a. har adgang til oplysning om allergener i fødevareren.

Hvis mærkningsoplysningerne gives i handelsdokumenterne i stedet for ved mærkning af fødevareren, skal oplysning om varebetegnelse, holdbarhedsdato, opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt navn /firmanavn og firmaadresse på lederen af fødevarer virksomheden anføres på den yderste emballage, i hvilken fødevarerne præsenteres ved markedsføring.

I de tilfælde, hvor mærkningsoplysningerne gives i handelsdokumenterne, skal handelsdokumenterne ledsage de pågældende fødevarer eller være fremsendt før leveringen.

³⁸ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra e.

³⁹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 16, stk. 1 og 2.

⁴⁰ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

⁴¹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 8, stk. 7.

Den obligatoriske fødevareinformation skal være anført på dansk ved omsætning i Danmark, uanset om informationen er givet i handelsdokumenterne eller ved mærkning af fødevaren⁴².

I de tilfælde, hvor et storkøkken selv importerer fødevarer, stilles der ikke krav om, at den obligatoriske fødevareinformation - for de importerede fødevarer - er angivet på dansk.

Eksempel: Mærkning af multipakninger (dvs. en sampak bestående af flere enkeltpakninger som ikke er beregnet til salg enkeltvist, f.eks. fem chokoladebarer i sampak) i engrosledet

De obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i fødevareinformationsforordningen, skal anføres

- på færdigpakningen (dvs. på multipakningen), eller
- på en vedhæftet etiket, eller
- i handelsdokumenterne for fødevarerne, når disse dokumenter med sikkerhed enten ledsager den pågældende fødevare eller er blevet fremsendt før leveringen eller samtidig med denne. I disse tilfælde skal følgende oplysninger også anføres på den yderste emballage, i hvilken fødevaren præsenteres ved markedsføringen:
 - Varebetegnelsen for fødevaren.
 - Datoen for ”bedst før” eller sidste anvendelsesdato.
 - Særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter.
 - Navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarevirksomheden.

Det er således ikke nødvendigt at mærke hver enkelt pakning.

Hvis en grossist eller detailhandler beslutter sig for at sælge enkeltpakningerne til den endelige forbruger, herunder storkøkkener, skal grossisten/detailhandleren imidlertid sikre, at de obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i fødevareinformationsforordningen, anføres på de enkelte pakninger på grundlag af de oplysninger, der findes på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket eller i de medfølgende handelsdokumenter.

⁴² Mærkningsbekendtgørelsen, § 3.

6. Producent- og oprindelsesmærkning

Fødevareinformationsforordningen, art. 2, 8, 9 og 26 samt forordning 775/2018.

6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse

Færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som er færdigpakket med henblik på direkte salg over længere tid end én normal salgsdag, skal være forsynet med oplysning om navn/firmanavn og adresse på lederen af den fødevarevirksomhed, der er ansvarlig for fødevareinformationen, og under hvis navn eller firmanavn fødevaren markedsføres. Hvis den ansvarlige for fødevareinformationen ikke er etableret inden for EU, anføres importøren til EU⁴³. Det betyder altså, at den kontaktoplysning, der angives, skal være til en fødevarevirksomhed inden for EU.

Det afgørende er, at forbrugeren kan opnå kontakt til den angivne virksomhed via de givne informationer. Navn og adresse på virksomheden bliver anset for at være tilstrækkeligt. Vedrørende brugen af en postboks adresse, kan dette accepteres, forudsat at myndigheder eller forbruger nemt kan opnå kontakt til den angivne fødevarevirksomhed. En webadresse kan ligeledes anses for at være tilstrækkelig. Andre medlemsstater kan dog have en anden holdning.

Ved private label produkter skal det være klart for forbrugeren, hvilken virksomhed som er den ansvarlige fødevarevirksomhed. Når der mærkes med oplysninger som ”produceret af X for Y” skal det derfor være klart for forbrugeren, hvilken virksomhed som forbrugeren skal tage kontakt til.

6.2 Obligatorisk oprindelsesmærkning

Der findes krav om angivelse af oprindelse for en række fødevarer, som er fastsat i særlige mærkningsordninger eller handelsnormer (se bilag 1), eksempelvis:

- Oksekød, herunder kalvekød
- Fersk kød fra svin, får, ged eller fjerkræ (se afsnit 14.6)
- De fleste produktgrupper inden for frugt og grønt
- Ekstra Jomfru og Jomfruolivenolier (andre olivenolier må ikke mærkes med oprindelse)
- Fersk fisk og visse fiskevarer
- Honning
- Vin
- Æg

6.3 Frivillig og supplerende oprindelsesmærkning

Hvis en fødevarevirksomhed frivilligt vælger at mærke med oprindelse, må mærkningen ikke være vildledende, uklar eller forvirrende for forbrugeren, og oplysningen skal kunne dokumenteres⁴⁴.

⁴³ Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra h, jf. art. 8, stk. 1.

⁴⁴ Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at mærkningen og markedsføringen af en fødevarer er en helhed. Det samlede indtryk af mærkningen og markedsføringen kan indebære, at forbrugeren vildledes, selv om dele heraf isoleret set ikke er vildledende.

Mærkning, der kan give indtryk af en bestemt oprindelse, ses ofte i forbindelse med:

- Illustrationer eller billeder i form af landkort, flag eller andre nationale kendetegn (fx den lille havfrue).
- Varebetegnelsen indeholder navnet på en geografisk lokalitet.
- Den øvrige mærkning, fx oplysning om den ansvarlige for fødevareren, et logo eller et varemærke.

Ønsker en fødevarer virksomhed at angive en oprindelse for en fødevarer, skal fødevarer virksomheden forholde sig til, hvad der vil være en korrekt oprindelse. Her kan der ses på definitionen af oprindelsesland i toldkodereglene⁴⁵ eller på definitionen af herkomststedet i fødevarer informationsforordningen⁴⁶ (læs mere om definitionen af oprindelsesland og herkomststed i afsnit 6.4.5). Uanset at en fødevarer virksomhed følger retningslinjer for at fastsætte oprindelsesland eller herkomststed, så skal den altid forholde sig til, om den oprindelse, disse retningslinjer når frem til, også vil være klar forbrugerinformation. I vurderingen af hvad der er en korrekt oprindelse for fødevareren, skal fødevarer virksomheden derfor altid forholde sig til, om en oprindelse kommer til at fremstå vildledende for forbrugeren⁴⁷.

Udover at mærke med en oprindelse for selve fødevareren, mærkes fødevarer ofte med oprindelsesangivelser, som ord, illustrationer, farver, osv., der indikerer en oprindelse uden nødvendigvis at referere direkte til fødevarerens oprindelse. Den samlede markedsføring af en fødevarer kan også fremstå på en måde, som indikerer en bestemt oprindelse, uden at det er direkte angivet – fx ved brug af særlige farver, som leder tankerne hen på et bestemt land. Det er afgørende, at markedsføringen af fødevareren ikke fremstår vildledende i forhold til fødevarerens faktiske oprindelse. Ved vurdering af om det er vildledende, vil man fx se på anvendte ord, billeder og placeringen, størrelsen og farven af skrifttypen for de forskellige elementer, der indgår i mærkningen af fødevareren.

Det er et krav at mærke med oprindelse, hvis en udeladelse af oplysningen vil kunne vildlede forbrugeren i forhold til fødevarerens faktiske oprindelse⁴⁸. I visse tilfælde kan angivelse af den korrekte/faktiske oprindelse for fødevareren udbedre det vildledende forhold i markedsføringen. I andre tilfælde vil det ikke være nok.

Afgørelse: Produktnavne henviste til bestemt oprindelse - vildledende

⁴⁵ Forordning (EU) nr. 952/2013 artikel 60, samt forordning (EU) nr. 2446/2015, artikel 31-36.

⁴⁶ Fødevarer informationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra g).

⁴⁷ Fødevarer informationsforordningens art. 7.

⁴⁸ Fødevarer informationsforordningen, artikel 26, stk. 2.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 2. februar 2021⁴⁹ vedrørende to produktnavne sagt:

Ved afgørelsen har Miljø- og Fødevareklagenævnet lagt vægt på klagers oplysning om, at produkterne er produceret i Nordjylland, samt at produktnavnene er henholdsvis Læsø Hummersuppe og Læsø Fiskesuppe. Nævnet har også lagt vægt på, at udsagnene ”Nordjysk Madkunst” og henholdsvis ”Hummersuppe – efter original Læsø opskrift” og ”Fiskesuppe – efter original Læsø opskrift” var angivet på produkternes etikette. Det er nævnets vurdering, at produktnavnene er vildledende i forhold til produkternes herkomststed, da produkterne ikke hidrører fra Læsø, men fra Nordjylland. Ligeledes er det nævnets vurdering, at angivelsen af, at opskriften hidrører fra Læsø ikke er egnet til at korrigere opfattelsen af produktets herkomststed ud fra produktnavnet. Efter nævnets vurdering vil forbrugerne herved alene kunne få opfattelsen af, at både produktet og opskriften stammer fra Læsø. Samtidig vurderer nævnet, at angivelsen ”Nordjysk Madkunst” ikke er egnet til at korrigere opfattelsen af produktets herkomststed ud fra produktnavnet, da der med udsagnet ikke utvetydigt er angivet, at produktet er produceret i Nordjylland. Dermed finder nævnet, at varebetegnelserne/produktnavnene Læsø Hummersuppe og Læsø Fiskesuppe er vildledende med hensyn til herkomststed i henhold til mærkningsforordningens artikel 7, stk. 1, litra a.

I nogle tilfælde vil det umiddelbare vildledende aspekt i en oprindelsesangivelse for fødevarer kunne udbedres ved at opfylde kravet om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er) i produktet⁵⁰ (se mere herom i afsnit 6.4).

Når en fødevarer refererer til et bestemt geografisk område, er det vigtigt, at forbrugeren forstår, hvad der henvises til. Skriver en fødevarer fx ”italienske kødboller”, så bør fødevarer virksomheden overveje, om forbrugeren forstår dette som en oprindelsesangivelse for fødevarer, eller om det blot vil blive opfattet som en reference til en bestemt type kødbolle eller opskrift. Når en fødevarer ønsker at henvise til et bestemt land som en reference til typen af fødevarer og ikke til oprindelsen for fødevarer, så kan en klar markedsføring være at skrive ”italiensk inspireret”, ”italiensk opskrift”, ”Italian style”, alt efter hvad referencen vedrører.

Der er en række fødevarer, hvor der anvendes varebetegnelser, der objektivt set kan antyde en bestemt oprindelse, men hvor der alligevel ikke kan være tvivl om, at den geografiske betegnelse ikke er en oplysning om fødevarerens oprindelse. Som eksempler kan nævnes danskvand, dijon sennep, berliner, parisertoast, russisk salat, fransk nougat, wienerbrød, belgisk vaffel, franske kartofler, franskbrød og frankfurterpølser. Disse oprindelsesangivelser vil sædvanligvis ikke udløse et krav om angivelse af den egentlige oprindelse for fødevarer, da der er tale om indarbejdede betegnelser, hvor forbrugeren ikke forventer et link mellem oprindelsesangivelsen og oprindelseslandet for fødevarer.

⁴⁹ Sagsnr.: 18/01612 (32767).

⁵⁰ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

Det er som udgangspunkt ikke vildledende, at en fødevarer bliver markedsført som fx ”fremstillet i Danmark” eller ”produceret i Danmark”, selvom ingredienserne kommer fra et andet land. Det kræver dog som minimum, at den sidste væsentlige og økonomiske berettigede forarbejdning eller bearbejdning af produktet er foregået i Danmark⁵¹. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark, skal der mærkes med oprindelse for den/de primære ingredienser i produktet i nærheden af fødevarerens oprindelsesangivelse, jf. reglerne om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens – se afsnit 6.4.

Udtryk som ”produkt fra Danmark” eller ”dansk produkt” indikerer umiddelbart, at hele produktionen af fødevarer, herunder dens ingredienser, kommer fra Danmark⁵². Kommer ingredienserne ikke fra Danmark og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan der eventuelt stadig mærkes med ”produkt fra Danmark”, hvis der samtidig suppleres med oplysninger, som gør, at den samlede markedsføring er klar information til forbrugeren. Det kunne fx være, at der i forbindelse med oplysningen ”produkt fra Danmark” oplyses, hvilken del af produktionen, som er foregået i Danmark eller oplyse oprindelse for de dele af produktionen, som ikke er foregået i Danmark, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en konkret vurdering, om mærkningen er klar, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren.

Afgørelse: Lammefjordens Jordskokkesuppe – vildledende.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 2. februar 2021⁵³ vedrørende en suppe markedsført som ”Lammefjordens Jordskokkesuppe” sagt:

Ved afgørelsen har Miljø- og Fødevareklagenævnet lagt vægt på, at klager, ifølge de fremviste fakturaer, kun en enkelt gang har købt jordkokker fra Lammefjorden (10 kartoner) og derudover alene har indkøbt jordkokker andetsteds (300 kg i alt). Nævnet har endvidere lagt vægt på klagers oplysning om, at produktet indeholder ca. 5 % jordkokker fra Lammefjorden, samt at produktet som helhed indeholder 44 % jordkokker. Nævnet har ikke fundet grundlag for at tilsidesætte Fødevarestyrelsens praksis, som udtrykt i mærkningsvejledningen, om at anse mærkning med flere oprindelsessteder som vildledende, hvis kun en lille del af produktet stammer fra det ene oprindelsessted. På denne baggrund er det nævnets vurdering, at produktnavnet/varebetegnelsen er vildledende med hensyn til produktets herkomststed, jf. mærkningsforordningens artikel 7, stk. 1, litra a, idet kun en lille procentdel af produktets indhold af jordkokker stammer fra Lammefjorden. Herunder vurderer nævnet, at produktnavnet kan vildlede forbrugerne til at tro, at hele produktet eller størstedelen heraf stammer fra Lammefjorden, selvom dette ikke er tilfældet.

⁵¹ Toldkodereglene, Forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013, artikel 60, stk. 2. Læs også mere i afsnit 6.4.5.

⁵² Meddelelse fra Kommissionen om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011 (2020/C 32/01), punkt 2.4.1.

⁵³ Sagsnr.: 18/01612 (32767).

6.3.1 Mærkning med flag og andre nationale kendetegn

Når en fødevarer virksomhed markedsfører en fødevarer med flag og/eller nationale kendetegn skal det ske på en sådan måde, at forbrugeren ikke kan få et forkert eller tvetydigt indtryk af, hvor fødevareren kommer fra. Se i forhold til fødevarer bestående af én ingrediens i afsnit 6.3.2.

Mærkning med flag vil som udgangspunkt betyde, at hele produktionen af produktet er foregået i det pågældende land, og at ingredienserne også kommer derfra. Kommer ingredienserne ikke fra det land og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan der eventuelt stadig mærkes med flag, hvis der samtidig suppleres med oplysninger, som gør, at den samlede markedsføring bliver klar information til forbrugeren. Det kunne fx være, at der i forbindelse med flaget oplyses, hvilken del af produktionen, som er foregået i det land, som flaget referer til, eller oplyse oprindelse på de dele af produktionen, som er foregået i et andet land, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en konkret vurdering, om mærkningen er klar, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren.

Eksempel: Mærkning med dansk flag

Jordbæryoghurt, som er produceret i Danmark af dansk mælk, danske jordbær og med dansk sukker, må mærkes med dansk flag.

Refererer flaget til et andet forhold ved fødevareren, kan der tilføjes en forklarende tekst i forbindelse med flaget - fx "røget i Danmark" under et dansk flag. I så fald vil flaget som udgangspunkt henvise til den del af produktionen af fødevareren og ikke til hele fødevarerens oprindelse. Der kan fx også angives "efter dansk opskrift" eller "efter danske traditioner" i forbindelse med et dansk flag, hvis produktionsmetoden/opskriften er særlig dansk og bestemmende for det endelige produkt. Det vil dog altid være en konkret vurdering af den samlede markedsføring, om det er tydeligt for forbrugeren, hvad flaget referer til.

Eksempel – Flag med forklaring

En laks er opdrættet i Norge. Laksen er indbagt og pakket i Danmark

Dette produkt kan ikke mærkes med et dansk flag uden yderligere forklaring. Produktet kan dog godt mærkes med "Indbagt laks fremstillet i Danmark" og med et dansk flag i forbindelse med denne tekst. Denne mærkning vil dog være en oprindelsesmærkning for produktet, som udløser kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens, hvilket betyder, at det skal oplyses, hvor laksen er fra (se afsnit 6.4).

Samme betragtninger, som for flag, bør gøres i forbindelse med brug af illustrationer som landkort, hvis det afbildede land er tydeligt genkendeligt for forbrugeren.

Brug af andre illustrationer som nationale symboler, fx genkendelige nationale monumenter såsom Eiffeltårnet eller personer, kan også opfattes som en oprindelsesangivelse for fødevareren. Da forbrugers opfattelse ofte afhænger af fødevareren og landet, skal sådanne illustrationer vurderes i hvert enkelt tilfælde. Der bør især ses på placeringen af symbolerne/illustrationerne, deres størrelse, farve

og skriftstørrelse og den overordnede sammenhæng med mærkningen af fødevarer, dvs. at mærkningen som helhed ikke er vildledende for forbrugerne. Fremstår en illustration som en oprindelsesreference og refererer illustrationen ikke til fødevarerens oprindelse, så kan det angives, hvad oprindelsesreferencen i illustrationen henviser til for eventuelt at kunne undgå at vildlede forbrugerne om fødevarerens oprindelse - fx kan det angives, at der er tale om en fransk opskrift i tilknytningen til en illustration af Eiffeltårnet. Det er den samlede markedsføring der vurderes i forhold til om en sådan uddybning af oprindelsesreferencen samlet set vil være klar forbrugerinformation.

Det er også muligt, at en eventuel vildledning i visse tilfælde kan undgås, hvis den egentlige oprindelse for fødevarer oplyses. I nogle tilfælde vil det vildledende forhold dog ikke kunne udbedres, uanset at der på emballagen findes en oplysning om fødevarerens egentlige oprindelse.

Eksempel: Pizza markedsført med italiensk flag

Forbrugeren ved, hvad en pizza er, og selvom forbrugeren forbinder pizza med Italien, så skal man som fødevarer virksomhed være påpasselig med i sin markedsføring at sætte italienske referencer på, såsom det italienske flag, italienske farver, billede af Italien, italienske ord, osv., hvis produktet ikke er fra Italien eller fremstillet i Italien.

Sådanne angivelser vil som udgangspunkt ikke blot blive taget til indtægt for, at pizza bliver forbundet med Italien, men vil som udgangspunkt indikere oprindelse for produktet. Sådanne referencer kan derfor betyde, at det vildledende forhold ikke kan udbedres, uanset om det oplyses, hvor pizzaen faktisk er produceret, og hvor ingredienserne kommer fra. Suppleres de italienske referencer i stedet med fx "italiensk opskrift" eller lignende, som forklarende tekst, så kan det ud fra en konkret vurdering udbedre det vildledende forhold.

Eksempel: Spegepølse fremstillet i Danmark af udenlandske råvarer

En spegepølse, der er produceret i Danmark af udenlandske råvarer, kan som udgangspunkt mærkes med dansk flag, hvis oprindelsen for de væsentlige ingredienser i produktet, som ikke er fra Danmark, samtidigt fremgår tydeligt i forbindelse med flaget.

Afgørelse: Mærkning med dansk flag - vildledende

Fødevarerministeriets Klagecenter har i en afgørelse af 4. oktober 2012 vedrørende manglende oprindelse på kirsebær, sagt:

"Klagecentret finder det vildledende for forbrugeren, at produktet kirsebærgrød markedsføres med teksten "[...]" samtidigt med, at illustrationer på emballagen viser fritliggende kirsebær og en dyb tallerken med grød indeholdende hele kirsebær, hvori et dansk flag på flagstang er placeret."

Klagecentret har lagt vægt på, at det ikke fremgår på andre steder af emballagen, at kirsebærrene er af anden oprindelse, hvorfor en forbruger - ud fra en samlet bedømmelse - vil få indtryk af, at de anvendte bær må være danske, hvilket er vildledende.

6.3.2 Oprindelsesmærkning af fødevarer, der består af én ingrediens

Nogle fødevarer består kun af én ingrediens. Det er fx produkter som linser, honning, fersk kød, ris mv. Er en fødevarer med kun én ingrediens dyrket og forarbejdet i Danmark, kan producenten naturligvis vælge at mærke produktet med ”produceret i Danmark”/”dansk produkt” og eventuelt dansk flag (se om retningslinjer for mærkning med flag i afsnit 6.3.1). Er produktet derimod dyrket i et andet EU-land eller et tredjeland, kan det være misvisende at mærke produktet med fx ”produceret i Danmark”, medmindre at den sidste væsentlige og økonomisk berettigede forarbejdning eller bearbejdning af produktet er foregået i Danmark, og det samtidig oplyses, hvor ingrediensråvaren kommer fra. Kravet om mærkning af oprindelsen for ingrediensråvaren er en følge af reglerne om mærkning af oprindelsen for den primære ingrediens⁵⁴.

Ønsker en fødevarer virksomhed at mærke et produkt, der kun består af én enkelt ingrediens, med dansk flag, kræver det som udgangspunkt, at produktet skal være produceret i Danmark, og at råvaren også skal komme derfra. Er det ikke tilfældet, kan der dog i visse tilfælde stadig anvendes et dansk flag, hvis der samtidig suppleres med oplysninger, som gør, at den samlede markedsføring bliver klar information til forbrugeren (se mere herom under 6.3.1). Det kunne fx være at oplyse, hvor ingrediensråvaren kommer fra, hvis det er den, som ikke er produceret i Danmark.

Er der tale om honning, der er høstet i Danmark, er det korrekt at anføre ”produceret i Danmark” og det er selvfølgelig også muligt at mærke med dansk flag eller skrive ”dansk honning”.

Er honningen derimod høstet i fx Ukraine, men tappet i Danmark vil det være vildledende at mærke med ”produceret i Danmark”. Produktionen er der, hvor bierne har produceret honningen, og hvor den er høstet - altså Ukraine. Der er ikke foregået nogen produktion i Danmark. Som supplement til den obligatoriske oprindelsesmærkning, der følger af honningbekendtgørelsen, kan der dog mærkes med fx ”tappet i Danmark”, hvis dette er foregået i Danmark. Der henvises i øvrigt til Fødevarestyrelsens best-practise-vejledninger for honning, der er indsat i nærværende vejledning som bilag 14.

Eksempel: Honning høstet i Polen og Kina

En blanding af honning, der er høstet i Polen og Kina, men tappet på bøtter i Danmark, kan ikke mærkes med ”dansk produceret” og/eller med dansk flag. Honningen kan fx mærkes med ”tappet i Danmark”.

Er der derimod tale om et sammensat produkt, der består af honning og fx hasselnødder, er situationen en anden. Her vil det, hvis den sidste væsentlige og økonomisk berettigede forarbejdning eller bearbejdning af produktet er foregået i Danmark, være muligt at mærke med ”dansk produceret”, selvom ingredienserne ikke nødvendigvis er danske. Det er dog en forudsætning, at det gøres klart for forbrugerne, hvor honningen og hasselnødderne kommer fra, hvis de ikke er danske, jf. reglerne om mærkning med oprindelse for den primære ingrediens. Læs mere herom i afsnit 6.4.

⁵⁴ Meddelelse fra Kommissionen om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011 (2020/C 32/01), punkt 3.4.

Eksempel: produkt med varebetegnelsen smørepålæg med jordbær og honning

Et sammensat produkt, der er produceret i Danmark og består af jordbærsyltetøj, der er lavet på danske bær efter en traditionel dansk opskrift, og som er blandet med honning fra Ukraine, kan mærkes med ”dansk produceret”, selvom honningen ikke kommer fra Danmark. Det bør dog fremgå klart af mærkningen, hvor honningen kommer fra, jf. kravet om mærkning af oprindelse for den primære ingrediens (afsnit 6.4).

Det vil som udgangspunkt også være misvisende at mærke ris, der har groet på en rismark i Kina, eller linser, fra en slette i Tyrkiet, med ”produceret i Danmark” og/eller dansk flag. Det skyldes, at den sidste væsentlige forarbejdning eller bearbejdning af produktet ikke har fundet sted i Danmark, og at produktet formentlig alene er emballeret i Danmark. Der kan fx i stedet anføres ”ris fra Kina pakket i Danmark af virksomhed A/S” eller ”markedsføres i Danmark af virksomhed A/S”.

Eksempel: Kikærter fra Tyrkiet

Tørrede kikærter, der er dyrket i Tyrkiet, men bliver emballeret i plastikposer på en pakkevirksomhed i Danmark, kan ikke mærkes med ”Produceret i Danmark”, da den sidste væsentlige forarbejdning eller bearbejdning af kikærterne ikke er foregået i Danmark. Produktet kan fx mærkes ”Kikærter fra Tyrkiet pakket i Danmark”.

Der kan dog være andre produkter, der kun består af én ingrediens, hvor den sidste væsentlige og økonomisk berettigede transformation er foregået et andet sted, end der hvor ingrediensråvaren er dyrket, og som derfor berettiger til at angive et andet produktionsland. Det kunne fx være hvedemel. Hvis hvede bliver malet til mel i Danmark, kan det angives, at hvedemelet er produceret i Danmark, fordi malingen anses for en væsentlig og økonomisk berettiget transformation af produktet. Vælger en fødevarer virksomhed at angive ”dansk produceret/fremstillet i Danmark” på ovennævnte hvedemel, og hveden fx er fra Polen, så skal hvedens oprindelse angives sammen med oplysningen om ”dansk produceret/fremstillet i Danmark”, jf. reglerne om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens.

Ovennævnte eksempler vil dog altid bero på en konkret vurdering af, om den samlede markedsføring af fødevareren er vildledende for forbrugeren, som der er redegjort for i afsnit 6.3.

6.4 Oprindelsesmærkning af den primære ingrediens i en fødevarer

Hvis fødevarerens oprindelsesland eller herkomststed er anført og ikke er det samme som den primære ingrediens⁵⁵, skal den pågældende primære ingrediens' oprindelsesland eller herkomststed ligeledes anføres eller mindst angives som værende et andet end fødevarerens⁵⁶.

⁵⁵ Se afsnit 6.4.4 om definitionen af den primære ingrediens.

⁵⁶ Jf. artikel 26, stk. 3, i Fødevarerinformationsforordningen. Herefter benævnt ”gennemførelsesforordningen”.

Forordning om oprindelsesmærkning af primær ingrediens⁵⁷ beskriver, hvordan den/de primære ingrediens(er) i et produkt skal mærkes.

Kommissionen har udarbejdet en vejledning om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er)⁵⁸. Vejledningen indeholder vejledende retningslinjer for fødevarer virksomheder og nationale myndigheder om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er). Retningslinjerne i vejledningen præciserer de bestemmelser, som findes i lovgivningen, og vejledningen bør derfor altid ses i sammenhæng med relevant lovgivning (læs mere under 6.4.1). Det bør desuden altid overvejes, om den samlede mærkning kan fremstå vildledende. Kommissionens vejledning er opbygget i Q&A form, som er indarbejdet i det følgende i denne vejledning.

Overordnet set er der tre forhold, som en fødevarer virksomhed skal forholde sig til i forhold til eventuel mærkning med oprindelse for den/de primære ingrediens(er)⁵⁹.

- Er der givet en oprindelsesindikation for fødevareren?
- Hvis ja, så skal fødevarer virksomheden dernæst finde ud af, hvad den/de primære ingrediens(er) i fødevareren er, og om oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingrediens(er) adskiller sig fra oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevareren. Hvis oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingredienser adskiller sig fra fødevarerens, så skal fødevarer virksomheden til sidst klarlægge oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingrediens(er), og angive det på fødevareren⁶⁰.

Som nævnt i afsnit 6.3 skal en fødevarer virksomhed til enhver tid overveje om mærkningen af en fødevarer kan være vildledende⁶¹. Den må forholde sig til, om en given oprindelsesangivelse for en fødevarer er korrekt eller kan fremstå vildledende. Det samme gælder for angivelse af oprindelse for den primære ingrediens.

6.4.1 Relevant lovgivning

Reglerne for oprindelsesmærkning af den primære ingrediens breder sig over flere forordninger. Derfor er der nedenfor lavet en oversigt for overskuelighedens skyld.

Fødevarerinformationsforordningen (1169/2011)

Hovedkravet: Art. 26, stk. 3.

⁵⁷ Forordning (EU) nr. 775/2018.

⁵⁸ Meddelelse fra Kommissionen 2020/C 32/01.

⁵⁹ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

⁶⁰ Jf. formkravene i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018) artikel 2 og 3.

⁶¹ Jf. Fødevarerinformationsforordningen, artikel 7.

Definitionen af den ”primære ingrediens”: Art. 2, stk. 2, litra q). Se mere herom i afsnit 6.4.3.

Definition af ”oprindelsesland”: Art. 2, stk. 3, der henviser til toldkodereglene, som i dag findes i forordning 952/2013, art. 60, og forordning 2446/2015, art. 31-36. Se mere herom i afsnit 6.4.4.

Definition af ”herkomststed + undtagelse for virksomhedsnavn og/eller adresse: Art. 2, stk. 2, litra g). Se mere herom i afsnit 6.4.4.

Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018) (i det følgende benævnt gennemførelsesforordningen)

Anvendelsesområdet: Art. 1. Se mere herom i afsnit 6.4.2.

Geografiske områder: Art. 2. Se mere herom i afsnit 6.4.4.

Placering og præsentation af oprindelsen for den primære ingrediens: Art. 3. Se mere herom i afsnit 6.4.5.

Overgangsordning: Art 4.

6.4.2 Anvendelsesområdet

Der er to betingelser⁶², der afgør, om de særlige mærkningsbestemmelser for primære ingredienser finder anvendelse:

- 1) At der findes en angivelse af den færdige fødevars oprindelsesland eller herkomststed, og
- 2) at denne angivelse af fødevars oprindelsesland eller herkomststed ikke er den samme som oprindelsen for den/de primære ingrediens'(er) i fødevareren.

Hvis markedsføringen af en fødevarer falder ind under de to ovenfor nævnte betingelser, så skal det desuden vurderes, om fødevareren er omfattet af anvendelsesområdet i gennemførelsesforordningen⁶³.

Der findes to begrænsninger af anvendelsesområdet i gennemførelsesforordningen:

- 1) At en fødevars oprindelsesland eller herkomststed kan angives »vha. f.eks. erklæringer, illustrationer, symboler eller udtryk, der henviser til steder eller geografiske områder, bortset fra geografiske udtryk indeholdt i sædvanlige og generiske navne, hvor disse udtryk rent sprogligt angiver oprindelse, men ikke almindeligvis forstås som en angivelse af oprindelsesland eller herkomststed«⁶⁴.

⁶² Fødevarerinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3, første afsnit.

⁶³ Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 1.

⁶⁴ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 1, stk. 1.

2) At »geografiske betegnelser, der er beskyttet i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012, forordning (EU) nr. 1308/2013, forordning (EF) nr. 110/2008 eller forordning (EU) nr. 251/2014 eller er beskyttet i henhold til internationale aftaler«, samt registrerede varemærker, hvis de udgør en oprindelsesangivelse, ikke er omfattede af anvendelsesområdet i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens⁶⁵.

Det præciseres dog i gennemførelsesforordningen⁶⁶, at reglerne om oprindelsesmærkning af primær ingrediens⁶⁷, finder anvendelse for ovennævnte geografiske betegnelser og registrerede varemærker, men at de relevante gennemførelsesbestemmelser for geografiske betegnelser og registrerede varemærker kræver en nærmere undersøgelse og først vil blive vedtaget på et senere tidspunkt. Derfor er reglerne om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens for nærværende ikke gældende for geografiske betegnelser og registrerede varemærker.

Geografiske betegnelser og registrerede varemærker

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan yderligere angivelser på etiketter på fødevarer med geografiske betegnelser, der er beskyttet i henhold til EU-retten, eller varemærker udløse anvendelsen af Fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3?⁶⁸

Indtil der er vedtaget særlige regler, finder gennemførelsesforordningen⁶⁹ ikke anvendelse på geografiske betegnelser, der er beskyttet i henhold til EU-retten, og registrerede varemærker som anført i artikel 1, stk. 2. Hvis en fødevarer også er forsynet med andre visuelle angivelser, herunder angivelser, der henviser til de samme eller andre geografiske steder, er sådanne angivelser omfattet af gennemførelsesforordningens anvendelsesområde, hvis betingelserne i fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, er opfyldt.

Uanset om et forhold måtte være undtaget enten i gennemførelsesforordningen eller i fødevarerinformationsforordningen, så kan kravet til oprindelsesmærkning for primær ingrediens⁷⁰ stadig ende med at finde anvendelse for et produkt, såfremt en fødevarer virksomhed i sin øvrige markedsføring af produktet er kommet med en oprindelsesindikation. Dette gælder uanset om der er tale om en indikation af samme oprindelse som den oprindelse, der er en del af fx en geografisk betegnelse eller et registreret varemærke. Angiver man den samme oprindelse på anden vis, så vil det blive en oprindelsesindikation for fødevarer, der ikke er undtaget, og som derfor udløser kravet om oprindelse

⁶⁵ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 1, stk. 2.

⁶⁶ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, betragtning 6.

⁶⁷ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

⁶⁸ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.6.

⁶⁹ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

⁷⁰ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

af primær ingrediens. Det er altså en konkret vurdering, om den samlede markedsføring alligevel udløser kravet.

Eksempel – flag i registreret varemærke

Et registreret varemærke er undtaget - sådan som det er registreret - fra at udløse kravet om oprindelsesmærkning af primær ingrediens. Det betyder, at hvis der i en fødevarevirksomheds varemærkerregistrerede logo eller navn er anvendt et flag, farverne fra et flag eller en anden oprindelsesangivelse, så er det undtaget. Men vælger fødevarevirksomheden i sin markedsføring at supplere sit logo med en tilsvarende mærkning med flag, farver eller henvisning til samme oprindelse et andet sted på produktet, så vil markedsføringen dog alligevel på baggrund af en konkret vurdering kunne blive omfattet af kravet om oprindelsesmærkning af primær ingrediens.

Ikke registrerede varemærker

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan varemærker, som ikke er beskyttet af et registreret varemærke, jf. gennemførelsesforordningens⁷¹ artikel 1, stk. 2, udløse anvendelsen af fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3?⁷²

I gennemførelsesforordningens artikel 1, stk. 2, præciseres det, at selv om en oprindelsesangivelse i et registreret varemærke falder ind under anvendelsesområdet for fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, finder gennemførelsesforordningen ikke anvendelse på geografiske betegnelser, før der er vedtaget særlige regler vedrørende anvendelsen af artikel 26, stk. 3, for disse angivelser. EU-lovgiveren erkendte den særlige karakter af og de særlige formål med registrerede varemærker, som er reguleret i specifik EU-lovgivning, og Kommissionen vil derfor nærmere undersøge, hvordan den primære ingrediens' oprindelse, som er påkrævet i henhold til fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, skal angives, når det kræves for disse betegnelser. Omvendt falder varemærker, der omfatter geografiske erklæringer, som er ikkeregistrerede varemærker, ikke ind under denne midlertidige undtagelse, og gennemførelsesforordningen finder derfor anvendelse for dem i tillæg til de forpligtelser, der følger af fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3.

Fødevarevirksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse

Kommissionens vejledning:

⁷¹ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

⁷² Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.2.1.

Spørgsmål: Kan fødevarer virksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse på etiketten udløse anvendelsen af Fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3?⁷³

I henhold til fødevarerinformationsforordningens betragtning 29 og artikel 2, stk. 2, litra g), udgør angivelser vedrørende fødevarer virksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse på etiketten ikke en angivelse af den pågældende fødevarers oprindelsesland eller herkomststed i fødevarerinformationsforordningens forstand. En henvisning til fødevarer virksomhedslederens juridiske enhed udløser derfor i princippet ikke anvendelsen af fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3.

Sådanne angivelser kan alligevel anses for vildledende, jf. fødevarerinformationsforordningens artikel 7, med hensyn til fødevarers egentlige oprindelsesland eller herkomststed, hvis de er tydeligt fremhævet på emballagen, og hvis det specifikke oprindelsesland eller herkomststed er synligt fremtrædende, og denne oprindelse ikke er den samme som fødevarers primære ingrediens'. De kompetente nationale myndigheder bør vurdere sådanne tilfælde under hensyntagen til alle de oplysninger, der er anført på etiketten, og den samlede præsentation af produktet.

Som det fremgår af afsnit 6.1 om kontaktinformation har vi Danmark en bredere forståelse af, hvad der kan udgøre kontaktinformation. De informationer, som vi i Danmark mener kan udgøre en kontaktinformation, vil vi som udgangspunkt også anse for at være undtaget fra at udgøre en oprindelsesindikation, jf. fødevarerinformationsforordningens art. 2, stk. 2, litra g). Det er dog afgørende, at informationen ikke vil kunne vildlede forbrugeren med hensyn til både fødevarers og dens ingrediensers oprindelse, jf. sidste afsnit i ovenstående Q&A.

*Det økologiske EU-logo***Kommissionens vejledning:****Spørgsmål: Hvordan er samspillet mellem bestemmelserne i gennemførelsesforordningen⁷⁴ og EU-retsakterne om økologiske fødevarer?⁷⁵**

I Rådets forordning (EF) nr. 834/2007⁷⁶ («forordningen om økologiske produkter») opstilles der en generel ramme for økologisk produktion, herunder bestemmelser om anvendelsen af udtryk, der henviser til økologisk produktion. I denne forordning fastsættes der desuden betingelser for mærkning af økologiske produkter og anvendelsen af EU-logoet, og det kræves, at forbrugeren, når et sådant logo anvendes, informeres om, hvor de landbrugsråvarer, som produktet består af, er produceret. Sådanne regler sikrer forbrugeren oplysninger svarende til dem, der er omfattet af artikel 26, stk. 3.

⁷³ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.1.1.

⁷⁴ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

⁷⁵ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.

⁷⁶ Erstattet ved Europa-parlamentets og Rådets forordning (EU) 848/2018 af 30. maj 2018 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter, som finder anvendelse fra 1/1-2021.

I henhold til fødevarereinformationsforordningens artikel 1, stk. 4, finder forordningen anvendelse, medmindre andre mærkningsbestemmelser er fastsat i særlige EU-bestemmelser om bestemte fødevarer. I denne sammenhæng skal bestemmelserne i forordningen om økologiske produkter anses for en særlig lovregel (*lex specialis*) og have forrang for forordningens artikel 26, stk. 3. Når EU-logoet for økologiske produkter anvendes, finder forordningens artikel 26, stk. 3, derfor ikke anvendelse.

At økologiforordningen har forrang betyder, at når der er mærket med økologilogo med tilhørende oprindelsesangivelse ("EU-jordbrug"/"Ikke-EU-jordbrug" m.v.) finder forordning 1169/2011, art. 26, stk. 3, (og dermed også forordning 775/2018) om oprindelsesmærkning af primær ingrediens ikke anvendelse. Det vil sige, at selvom der ud over økologilogoet med tilhørende oprindelsesmærkning mærkes med ekstra oprindelsesangivelser på fødevareren i form af ord, billeder flag eller andet, vil det ikke kunne udløse krav om oprindelsesmærkning af primær ingrediens i henhold til forordning 1169/2011, art. 26, stk. 3. Det vil imidlertid kunne blive vildledende, jf. forordning 1169/2011, art. 7 samt art. 26, stk. 2 (læs mere om vildledning i forhold til fødevarens oprindelse under afsnit 6.3). Om markedsføringen fremstår vildledende er en konkret vurdering af den samlede markedsføring af fødevareren.

Mærkes der med dansk flag uden nærmere forklaring på en fødevarer med økologilogo med tilhørende oprindelsesangivelse (fx EU-jordbrug), og kun produktionen af fødevareren har fundet sted i Danmark, men ingredienserne ikke er danske, så kan det blive vildledende, hvis der ikke oplyses om, hvor de væsentlige ingredienser kommer fra.

Det kan eksempelvis også blive vildledende, hvis en oprindelsesangivelse for fødevareren er på en side af fødevarerens emballage, mens økologilogoet med tilhørende oprindelsesmærkning for landbrugsingredienserne er på en anden side af fødevarerens emballage. Dette vil kunne bevirke, at markedsføringen ikke fremstår klar, hvis fødevarerens oprindelse adskiller sig fra ingredienserens oprindelse.

Digitale platforme

Vælger en virksomhed på sin hjemmeside, app, facebook, instagram eller andre digitale platforme at komme med oplysninger, som er en oprindelsesindikation for de fødevarer, som virksomheden sælger, så vil kravet om oprindelsesmærkningen af den primære ingrediens også kunne udløses. Hvis virksomheden fx på sin hjemmeside har skrevet "alle vores produkter er produceret i Danmark", så vil det være en oprindelsesindikation, som betyder, at virksomheden i samme forbindelse skal gøre opmærksom på, hvis de primære ingredienser i produkterne kommer fra andre steder. Dette kan fx gøres ved, at virksomheden, i sammenhæng med der hvor den er kommet med oprindelsesangivelsen for fødevarerne, oplyser, at man på hjemmesiden under fanebladene for de enkelte produkter kan se, hvor de primære ingredienser i produkterne kommer fra. Fordi en virksomhed er kommet med en oprindelsesangivelse på sin hjemmeside, udløser det ikke automatisk også et krav om angivelse af oprindelsen for den/de primære ingrediens(er) på fødevarerens emballage. Men det er en konkret vurdering ud fra virksomhedens samlede markedsføring.

6.4.3 Oprindelsesangivelse for en fødevarer

Når en fødevarer virksomhed skal vurdere, om den har angivet oprindelsesland eller herkomststed for en fødevarer, skal den se på den samlede markedsføring af fødevareren; fx erklæringer, illustrationer,

symboler eller udtryk, der henviser til steder eller geografiske områder. Fødevarevirksomheden bør foretage en konkret vurdering af markedsføringen af den enkelte fødevarer og i denne vurdering bør også indgå en vurdering af, om oprindelsesangivelsen for fødevareren i udgangspunktet er korrekt og ikke fremstår vildledende. I den forbindelse bør fødevarevirksomheden i forhold til det vildledende aspekt tage kravet i art. 26, stk. 2, om oprindelsesmærkning med i betragtning (læs mere herom under afsnit 6.3).

En oprindelsesindikation kan gives i mange former, og en fødevarevirksomhed bør derfor også overveje, om den samlede markedsføring af en fødevarer indirekte fremstår som givende en oprindelsesindikation for fødevareren, uanset at der ikke står en konkret angivelse af en oprindelse på fødevareren. En fødevarer kan fx være kendt for/forbindes med noget dansk, og fremstå dansk i sin præsentation, dog uden at have en specifik oprindelsesindikation på produktet, men alligevel samlet set blive opfattet som indikerende oprindelse i Danmark.

Kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens⁷⁷ udløses, hvis oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevareren adskiller sig fra oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingrediens(er). Det betyder, at kravet udløses, medmindre oprindelsen for fødevareren og oprindelsen for den primære ingrediens er identiske.

Eksempel – forskellige oprindelser

En æblekage produceret i Nørre Snede og markedsført som ”Nørre Snede Æblekagen” vil være en oprindelsesangivelse for æblekagen, som kan udløse kravet om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er), såfremt oprindelsen for denne/disse ingrediens(er) adskiller sig fra æblekagens oprindelse, og ”Nørre Snede Æblekage” ikke er et registreret varemærke, som vil være undtaget.

Æblerne vil som udgangspunkt være en primær ingrediens i æblekagen (der vil godt kunne være flere primære ingredienser), og hvis æblerne ikke er fra Nørre Snede, men fx et andet sted i Danmark, så skal det angives, at æblerne er fra Danmark, da Nørre Snede og Danmark ikke er samme oprindelse. Man vil også kunne angive den specifikke oprindelse for æblerne, fx ”med æbler fra Nykøbing Mors”, eller angive at æblerne er fra et andet sted end fødevareren.

I de følgende Q&A's⁷⁸ har Kommissionen taget stilling til, om en række forhold anses for at være oprindelsesindikationer. Selvom en angivelse i udgangspunktet isoleret set ikke opfattes som en oprindelsesindikation, så kan kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens⁷⁹ alligevel udløses, såfremt en fødevarevirksomhed på anden vis kommer med en oprindelsesindikation for fødevareren, eller at den samlede markedsføring af fødevareren fremstår som indikerende oprindelse.

Varebetegnelser

⁷⁷ Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

⁷⁸ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01).

⁷⁹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

Kommissionens vejledning:**Spørgsmål: Skal sædvanlige betegnelser, der omfatter en geografisk erklæring, anses for at angive en fødevars oprindelsesland eller herkomststed?⁸⁰**

I fødevarerinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra o), defineres »sædvanlig betegnelse« som en varebetegnelse, som forbrugerne i den medlemsstat, hvor fødevareren sælges, accepterer som dens varebetegnelse, uden at der er behov for yderligere forklaring.

I henhold til gennemførelsesforordningens⁸¹ betragtning 8 og artikel 1, stk. 1, er sædvanlige og generiske navne, hvori der indgår geografiske udtryk, som rent sprogligt angiver oprindelse, men som ikke almindeligvis forstås som en angivelse af fødevarerens oprindelse eller herkomststed, ikke omfattet af gennemførelsesforordningens anvendelsesområde. Sådanne navne henviser ofte til et geografisk sted, en region eller et land, hvor den pågældende fødevarer oprindeligt blev produceret eller markedsført, og er med tiden blevet generiske eller sædvanlige betegnelser for en bestemt kategori af fødevarer. Såfremt sådanne generiske og sædvanlige betegnelser ikke giver forbrugerne en opfattelse af, at den pågældende fødevarer har en bestemt geografisk oprindelse, udløser deres angivelse ikke anvendelse af fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3.

Eksempel: frankfurterpølse.

Da spørgsmålet vedrører forbrugernes forståelse i hver enkelt medlemsstat, og der er betydelige forskelle mellem forbrugernes opfattelser af disse forhold inden for EU, skal det i det enkelte tilfælde vurderes, om en bestemt betegnelse klart forstås som en generisk/sædvanlig betegnelse af forbrugeren.

Læs mere om geografiske referencer og generiske betegnelser under afsnit 6.3.

Kommissionens vejledning:**Spørgsmål: Skal betegnelser ifølge forskrifterne, der omfatter en geografisk angivelse, anses for at angive en fødevars oprindelsesland eller herkomststed?⁸²**

I henhold til fødevarerinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra n), forstås ved »betegnelse ifølge forskrifterne« en varebetegnelse for en fødevarer som foreskrevet i de EU-bestemmelser, der gælder for den, eller, i mangel af sådanne EU-bestemmelser, den varebetegnelse, der er foreskrevet i de ved lov eller administrativt fastsatte bestemmelser, der gælder i den medlemsstat, hvor fødevareren sælges til den endelige forbruger eller til storkøkkener. Sådanne betegnelser er med andre ord kodificerede sædvanlige betegnelser, hvor lovgiveren har fundet det vigtigt at harmonisere deres anvendelse og ofte sammensætningen af de produkter, de definerer, med henblik på at sikre, at for-

⁸⁰ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.3.1.

⁸¹ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

⁸² Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.3.2.

brugernes forventninger med hensyn til karakteristikaene ved den fødevarer, der sælges under særlige betegnelser, opfyldes. På baggrund af ovennævnte anses betegnelser ifølge forskrifterne, der omfatter en geografisk angivelse, ikke for en oprindelsesangivelse som omhandlet i fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, når lovgiveren allerede har taget artikel 26, stk. 3, i betragtning.

Sidste sætning i det Q&A, der er angivet lige ovenfor, forstår Fødevarestyrelsen på den måde, at hvis en varebetegnelse, som er fastsat ved lov, indeholder en oprindelsesangivelse, er denne angivelse ikke omfattet af reglerne om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er), hvis der allerede i anden lovgivning er fastsat regler for, at oprindelsen for den/de primær(e) ingrediens(er) skal angives. Er der ikke sådanne krav i forbindelse med en lovbestemt varebetegnelse, som indeholder en oprindelsesindikation, så udløses kravet om angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for den/de primære ingrediens(er), hvis den/de primære ingrediens(er)'s oprindelse adskiller sig fra fødevarens⁸³.

”Fremstillet i”, ”produceret i” og ”produkt af”

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Skal udtryk som f.eks. »fremstillet i«, »produceret i« og »produkt fra« efterfulgt af en geografisk erklæring anses for at angive en fødevarers oprindelsesland eller herkomststed?⁸⁴

Udtryk som f.eks. »fremstillet i (land)«, »fabrikeret i (land)« og »produceret i (land)« forbindes af forbrugerne med en oprindelsesangivelse i henhold til artikel 26, stk. 3, og bør derfor i princippet anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed. Disse udtryk henviser desuden til en produktions- eller fremstillingsproces, som for forarbejdede fødevarer kan svare til definitionen af oprindelseslandet i henhold til fødevarerinformationsforordningens, jf. definitionen i artikel 60, stk. 2, i EU-toldkodeksen⁸⁵, dvs. den sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning af en fødevarer, som har ført til fremstilling af et nyt produkt, eller som udgør et vigtigt trin i fremstillingen.

For forbrugeren indikerer angivelse »produkt fra (land)« ligeledes en oprindelsesangivelse i henhold til fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3. For forbrugeren indikerer udtrykket »produkt fra« sandsynligvis også, at hele fødevareren, herunder dens ingredienser, kommer fra det land, der er anført på etiketten.

Andre lignende udtryk vil som udgangspunkt også kunne opfattes som en oprindelsesangivelse. Eksempelvis vil ”dansk produceret” anses på linje med ”produceret i Danmark”.

⁸³ Se under afsnit 6.4.2, hvor det fremgår, hvilke regulerede produkter der for nærværende er undtaget fra kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens.

⁸⁴ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.1.

⁸⁵ Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013 om EU-toldkodeksen.

Udtrykket ”dansk produkt” vil svare til ”produkt fra Danmark”, hvor der jf. ovenstående Q&A er større krav til produktets samlede oprindelse, idet disse udtryk betyder, at hele fødevaren (dvs. hele produktionen), herunder dens ingredienser, som udgangspunkt skal komme fra det angivne land. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan der eventuelt stadig mærkes med ”produkt fra Danmark”, hvis der samtidig suppleres med oplysninger, som gør, at den samlede markedsføring bliver klar information til forbrugeren. Det kunne fx være at oplyse, hvilken del af produktionen, som er foregået i Danmark, eller oplyse oprindelse på de dele af produktionen, som ikke er foregået i Danmark, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en konkret vurdering, om mærkningen fremstår som klar forbrugerinformation, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren. For at undgå vildledning kan det altså i forhold til ”produkt fra Danmark” eller ”dansk produkt” kræve, at der oplyses om flere ingrediensers oprindelse end blot de primære, såfremt de kommer fra et andet land end Danmark og er væsentlige for forbrugeren.

Alle de ovennævnte udtryk opfattes som udgangspunkt som en oprindelsesindikation, uanset om disse angivelser er særligt fremhævet, eller om de eksempelvis blot står med små bogstaver blandt den øvrige tekst.

Eksempel – Belgisk chokolade

En chokolade er fremstillet af bønner høstet i Ecuador, som er fragtet til Belgien, hvor resten af processen frem til færdig chokolade er foregået.

Vælger en virksomhed at mærke chokoladen ”belgisk chokolade”, indikerer det som udgangspunkt, at hele fremstillingen af chokoladen er foregået i Belgien, samt at chokoladens ingredienser også kommer fra Belgien. Da det ikke er tilfældet i det konkrete eksempel, så skal der sammen med angivelsen ”belgisk chokolade” oplyses, hvor alle ingredienser i chokoladen, som ikke kommer fra Belgien, kommer fra, såfremt de vurderes at være af betydning for forbrugers valg.

Ønsker en fødevarer virksomhed ikke at skulle oplyse, hvor alle for forbrugeren væsentlige ingredienserne i chokoladen kommer fra, kan fødevarer virksomheden i stedet mærke chokoladen med ”chokolade fremstillet i Belgien”, da dette i modsætning til udtrykket ”belgisk chokoladen” som udgangspunkt kun giver indtryk af, at den sidste væsentlige transformation af chokoladen er foregået i Belgien. Denne mærkning vil dog stadig være en oprindelsesmærkning af produktet, som udløser kravet om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er), hvis den/de ikke kommer fra Belgien. Det betyder, at fødevarer virksomheden stadig skal angive, hvor fx kakaoen i chokoladen kommer fra, men altså ikke hvor samtlige væsentlige ingredienser i chokoladen kommer fra, hvis ikke de er fra Belgien.

Ønsker en fødevarer virksomhed at fremhæve, at kakaobønnerne kommer fra Ecuador, så kan den gøre det ved at skrive ”kakaobønner fra Ecuador”. Der vil ikke kunne skrives ”Ecuador” alene på produktet – uden samtidig at forklare, hvad denne oprindelsesindikation henviser til.

”Pakket i”, ”fremstillet/produceret af X for Y”

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Skal angivelser som f.eks. »pakket i« eller »fremstillet/produceret af X for Y« efterfulgt af fødevarer virksomhedslederens navn og adresse anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed?⁸⁶

Angivelsen »pakket i« angiver klart det sted, hvor en fødevarer er blevet pakket, og indikerer som sådan generelt ikke en oprindelsesangivelse i henhold til fødevarer informationsforordningens artikel 26, stk. 3, for forbrugeren. Selv om det pågældende udtryk henviser til et geografisk sted, skal det følgelig ikke anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed.

Udtryk som f.eks. »produceret af/fremstillet af/emballeret af« (fødevarer virksomhedslederens navn og adresse) eller »produceret af/fremstillet af X for Y« henviser rent sprogligt til den relevante fødevarer virksomhedsleder og indikerer generelt ikke en oprindelsesangivelse for forbrugeren. Som anført i punkt 2.1.1 i denne meddelelse⁸⁷ udgør angivelser vedrørende fødevarer virksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse på etiketten ikke en angivelse af den pågældende fødevarers oprindelsesland eller herkomststed i henhold til fødevarer informationsforordningen.

Forbrugernes opfattelse formes imidlertid af helheden af komponenterne på etiketten, herunder den samlede præsentation af et produkt. Hele emballagen skal derfor tages i betragtning, når det vurderes, om en fødevarer er vildledende med hensyn til oprindelse.

Forkortelser

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Skal forkortelser, illustrationer eller andre angivelser, der er tilføjet frivilligt alene for at hjælpe forbrugeren med at finde deres lokale sprog på flersprogede etiketter, anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed?⁸⁸

Sådanne angivelser bør ikke anses for en oprindelsesangivelse, hvis de klart henviser til forskellige sprogversioner af de fødevarer oplysninger, der er anført på etiketten.

Art, type, stil, opskrift, inspireret af, osv.

Kommissionens vejledning:

⁸⁶ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.2.

⁸⁷ Kommissionens meddelelse om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011, (2020/C 32/01)

⁸⁸ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.3.

Spørgsmål: Skal angivelser som f.eks. »art«, »type«, »stil«, »opskrift«, »inspireret af« eller »a la«, der omfatter en geografisk erklæring, anses for en angivelse af fødewarens oprindelsesland eller herkomststed?⁸⁹

Erklæringer som f.eks. »art«, »type«, »stil«, »opskrift«, »inspireret af« eller »a la« henviser sædvanligvis til fødewarens opskrift, specifikke karakteristika eller proces og bør i princippet ikke anses for en oprindelsesangivelse.

Hele emballagen skal imidlertid tages i betragtning, når det vurderes, om en fødevarer er vildledende i forhold til dens oprindelse. Det skal også nævnes, at i henhold til fødevarerinformationsforordningens artikel 7 er ovennævnte angivelser kun berettigede, hvis den pågældende fødevarer har specifikke karakteristika, er af en bestemt art eller har gennemgået en bestemt produktionsproces, som retfærdiggør den påståede forbindelse til det geografiske sted, der er anført på etiketten.

Læs også om geografiske referencer og generiske betegnelser under afsnit 6.3.

Flag

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Anses et nationalt symbol eller farverne på et flag for at angive en fødewares oprindelsesland eller herkomststed?⁹⁰

Fra forbrugernes perspektiv er flag og/eller kort de mest relevante oprindelsesreferencer på etiketter. Tydelige og synlige flag og/eller kort, der henviser til et bestemt geografisk område, bør derfor anses for en oprindelsesangivelse og udløser følgelig anvendelsen af fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3. Forbrugere kan også opfatte andre nationale symboler, f.eks. genkendelige nationale monumenter, landskaber eller personer, som en oprindelsesangivelse for en fødevarer. Da deres opfattelse ofte afhænger af produktet og landet, skal sådanne illustrationer vurderes i hvert enkelt tilfælde. I denne sammenhæng bør medlemsstaterne navnlig vurdere placeringen af symbolerne/illustrationerne, deres størrelse, farve og skriftstørrelse og den overordnede sammenhæng med mærkningen af fødevarer, dvs. at mærkningen som helhed ikke skaber forvirring blandt forbrugere med hensyn til fødevarerens oprindelse.

Med hensyn til varemærker er anvendelsen af fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, beskrevet i punkt 2.2.1 i denne meddelelse⁹¹.

⁸⁹ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.4.

⁹⁰ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.5.

⁹¹ Kommissionens meddelelse om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011, (2020/C 32/01)

Anvendelsen af billeder og andre erklæringer, der henviser til en national/lokal begivenhed eller til et nationalt/lokalt sportshold for at fejre begivenheden, bør specifikt overvejes. Som følge af deres lejlighedsvis karakter bør disse angivelser vurderes i hvert enkelt tilfælde for at afgøre, om artikel 26, stk. 3, finder anvendelse.

I forlængelse af ovenstående Q&A er det væsentlig at nævne, at fx et dansk flag uden yderligere forklaring bliver betragtet som en oprindelsesangivelse, der som udgangspunkt betyder, at hele fødevareren (dvs. hele produktionen), herunder dens ingredienser skal komme fra det angivne land. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan der eventuelt stadig mærkes med et dansk flag, hvis der samtidig suppleres med oplysninger, som gør, at den samlede markedsføring bliver klar information til forbrugeren. Det kunne fx være at oplyse, hvilken del af produktionen, som er foregået i Danmark, eller oplyse oprindelse på de dele af produktionen, som ikke er foregået i Danmark, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en konkret vurdering, om mærkningen fremstår som klar forbrugerinformation, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren. For at undgå vildledning kan det altså i forhold til mærkning med et dansk flag kræve, at der oplyses om flere ingrediensers oprindelse end blot de primære, såfremt de kommer fra et andet land end Danmark og er væsentlige for forbrugeren.

Refererer et flag eller en illustration ikke til fødevareren oprindelse, vil en forklarende tekst i forbindelse med flaget eller illustrationen i visse tilfælde kunne være tilstrækkelig klar information til forbrugeren om, hvad flaget/illustrationen refererer til. Det kan betyde, at flaget/illustrationen ikke vil blive anset som en oprindelsesindikation for fødevareren. En sådan forklarende tekst kunne fx være ”italiensk opskrift” under et italiensk flag. I så fald vil flaget med den forklarende tekst ud fra en konkret vurdering af fødevareren samlede markedsføring som udgangspunkt blive anset for en reference til der, hvor opskriften til fødevareren stammer fra, og flaget vil derfor som udgangspunkt ikke blive anset for en oprindelsesangivelse for selve fødevareren. En sådan brug af flag vil derfor som udgangspunkt ikke udløse kravet om oprindelsesmærkning af primær ingrediens.

Eksempel – flag med forklaring

Kødboller i tomatsovs, som er påført et dansk flag på forsiden af emballagen og i tilknytning hertil er der skrevet ”dansk kød” (forudsat at kødet kommer fra et dyr født, opvokset og slagtet i Danmark). Dette flag vil som udgangspunkt blive opfattet som en oprindelsesangivelse for kødet og ikke selve produktet, og flaget vil derfor ikke udløse kravet om oprindelsesangivelse for den/de primære ingrediens(er) for kødbollerne i tomat.

Eksempel - fødselsdagstilbud

En butik ønsker at køre fødselsdagstilbud i en periode. Dette kan fx gøres via sociale medier, tilbudsaviser eller andet markedsføring. Hvis det i den forbindelse er klart for forbrugeren, at evt. brug af flag i markedsføringen referer til, at butikken har fødselsdag, så vil flagene ikke blive taget til indtægt for en oprindelsesangivelse af konkrete fødevarer.

Sættes flag på selve fødevareren i forbindelse med fejring af fx en fødselsdag, så skal det være ekstra tydeligt for forbrugeren, at flaget referer til butikkens fødselsdag, da flag på en konkret fødevarer

lettere tages til indtægt som en oprindelsesindikation for fødevarer, end hvis det bliver sat hele vejen rundt i kanten af fx en tilbudsavis.

Eksempelvis ville en pose boller med mange danske flag på emballagen og navnet ”fødselsdagsboller”, som udgangspunkt ikke bliver opfattet som en oprindelsesindikation for bollerne.

6.4.4 Identifikation af den primære ingrediens i en fødevarer

Ved en primær ingrediens forstås en ingrediens eller ingredienser i en fødevarer, der udgør mere end 50 % af fødevarer, og/eller som forbrugeren sædvanligvis forbinder med varebetegnelsen for fødevarer, og for hvilken der i de fleste tilfælde kræves en mængdeangivelse⁹².

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Hvordan bør den primære ingrediens identificeres?⁹³

I forbindelse med fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, skal fødevarervirksomhedsledere give oplysninger om den pågældende fødevarers primære ingrediens eller ingredienser, som er bestemt i henhold til definitionen i fødevarerinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra q).

I fødevarerinformationsforordningens definition af den primære ingrediens identificeres to typer kriterier for at afgøre en fødevarers primære ingrediens: a) en kvantitativ type, i henhold til hvilken ingrediensen udgør mere end 50 % af fødevarer, og b) en kvalitativ type, i henhold til hvilken ingrediensen sædvanligvis forbindes med varebetegnelsen for fødevarer af forbrugerne.

Når der gives oplysninger om en fødevarers primære ingrediens eller ingredienser, bør fødevarervirksomhedsledere tage forskellige elementer i betragtning. Ud over fødevarers kvantitative sammensætning skal de nøje overveje dens særlige karakteristika, art og den samlede præsentation af etiketten. De skal også overveje forbrugernes opfattelse og forventninger i forhold til de oplysninger, der gives om den pågældende fødevarer. Fødevarervirksomhedsledere bør tage hensyn til, om oprindelsesangivelsen for en bestemt ingrediens sandsynligvis vil have afgørende indflydelse på forbrugernes købsbeslutninger, og om fraværet af en sådan oprindelsesangivelse vil vildlede forbrugeren.

Det skal også nævnes, at i henhold til artikel 7 må de oplysninger, der gives som oprindelsesangivelse for den primære ingrediens, ikke være vildledende og ikke under nogen omstændigheder omgå bestemmelserne og formålet i fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3.

Medlemsstaternes kompetente myndigheder håndhæver den korrekte gennemførelse af ovennævnte bestemmelser i fødevarerinformationsforordningen.

⁹² Fødevarerinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra q).

⁹³ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01) punkt 3.1.

Definitionen af den primære ingrediens består af to led:

- 1) Den ingrediens, der udgør mere end 50 %,
- 2) eller den ingrediens, som forbrugeren sædvanligvis forbinder med varebetegnelsen for fødevaren, og for hvilken der i de fleste tilfælde kræves en mængdeangivelse (QUID).

Det andet led betyder, at når en fødevarer virksomhed skal bestemme den/de primære ingrediens(er) i et produkt, så skal fødevarer virksomheden gøre sig mange af de samme betragtninger, som når den bestemmer, hvilken ingrediens der skal QUID-mærkes. Men der er ikke lighedstegn mellem, hvilke ingredienser der skal QUID-mærkes, og hvilke ingredienser der er den/de primære ingrediens(er) i en fødevarer. Der kan derfor være ingredienser, som vil blive den primære ingrediens, men som ikke vil skulle QUID-mærkes og omvendt⁹⁴.

Eksempel: Foccaciabrød med rosmarin

Et foccacia brød, der markedsføres som ”foccacia brød med rosmarin”, skal ikke QUID-mærkes, hvis rosmarin udgør mindre end 2 % af det færdige produkt. Men mærkes brødet med en oprindelse, så vil det udløse kravet om oprindelsesmærkning for den/de primære ingredienser, hvis denne/disse har en andet oprindelse end brødets, hvilket kan betyde, at hvis rosmarin er den primære ingrediens, så skal rosmarin oprindelsesmærkes, selvom det ikke skulle QUID-mærkes.

I vurderingen af, hvad der er den primære ingrediens i en fødevarer, er det ud over fødevarens kvantitative sammensætning vigtigt at overveje fødevarens særlige karakteristika, art og den samlede præsentation. Herunder skal forbrugernes opfattelse og forventninger i forhold til de oplysninger, der gives om den pågældende fødevarer, overvejes. Der bør tages hensyn til, om oprindelsesangivelsen for en bestemt ingrediens sandsynligvis vil have afgørende indflydelse på forbrugernes valg, og om fraværet af en sådan oprindelsesangivelse vil vildlede forbrugerne.

Disse elementer skal ses sammen med, at oplysninger, der gives som oprindelsesangivelse for den primære ingrediens, ikke må være vildledende og ikke under nogen omstændigheder må omgå bestemmelserne og formålet med angivelse af oprindelse for den primære ingrediens⁹⁵.

Det er altså afgørende, når en fødevarer virksomhed fastlægger den primære ingrediens, at fødevarer virksomheden tager højde for, hvilken/hvilke ingrediens(er) forbrugerne tillægger mest vægt i produktet, hvilket vil være farvet af den samlede præsentation af produktet, men også af om denne/disse ingrediens(er) vil have afgørende indflydelse på forbrugerens valg.

Når fødevarer virksomheden forholder sig til, hvad forbrugeren forventer, er det også vigtigt at se på, hvilket stadie af fremstillingen af en ingrediens forbrugeren forventer, at oprindelsen er angivet for.

⁹⁴ Læs om QUID-mærkning i kap. 9.

⁹⁵ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3

Det vil sige, at fødevarer virksomheden bør overveje, om forbrugeren forventer at få oplyst oprindelseslandet for der hvor fx noget hvedemel er produceret, eller herkomststedet for der hvor hveden er høstet, eller om det vil være vildledende, hvis ikke oprindelsen for begge stadier af fremstillingen af ingrediensen er oplyst. Læs mere om oprindelsesland og herkomststed under afsnit 6.4.5.

Eksempel: Pasta fremstillet i Italien og markedsført som italiensk produceret pasta

Pastaen består af hvedemel, som er malet i Italien af hvede fra Polen og Tyskland. Hvedemelet vil få oprindelsesland i Italien, da det er der den sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning har fundet sted.

Hvis man antager, at fx hvedemelet er den primære ingrediens, så vil det betyde, at der ikke skal angives oprindelse for den primære ingrediens, idet hvedemelet har haft sin sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning i Italien, og derfor får samme oprindelsesland, som er angivet for fødevareren. Her bør det dog altid overvejes, om forbrugeren samlet set får en klar information om produktet, eller om det vil vildlede forbrugeren om produktets ophav, hvis produktet markedsføres som ”italiensk pasta”, når hveden i pastaen er fra Polen og Tyskland. Det bør derfor ud fra den samlede markedsføring overvejes, om hvedens oprindelse (herkomststedet) skal angives, for at undgå en vildledning af forbrugeren.

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan en fødevarer have mere end én primær ingrediens? Hvis ja, bør oprindelsen af alle primære ingredienser da oplyses for fødevarer, der indeholder mere end én primær ingrediens?⁹⁶

I fødevarerinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra q), angives det i definitionen af »primær ingrediens«, at sidstnævnte kan være en ingrediens (dvs. entalsformen af ordet) eller ingredienser (dvs. flertalsformen af ordet). Efter denne ordlyd kan det konkluderes, at definitionen af »primær ingrediens« giver mulighed for, at en fødevarer kan bestå af mere end én primær ingrediens.

Det fremgår desuden af bestemmelserne i fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, at såfremt fødevarer virksomhedslederen på grundlag af den foreliggende definition identificerer mere end én primær ingrediens, skal oprindelseslandet eller herkomststedet for alle disse primære ingredienser angives.

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan anvendelsen af definitionen af den primære ingrediens bevirke, at der ikke er nogen primær ingrediens i en fødevarer?⁹⁷

⁹⁶ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.2.

⁹⁷ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.3.

I forbindelse med fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, skal det først vurderes, om en ingrediens i en fødevarer skal anses for dens primære ingrediens på grundlag af definitionen i Fødevarereinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra q). Dette betyder, at en fødevarer ikke har en primær ingrediens i fødevarereinformationsforordningens forstand, hvis ingen af dens ingredienser udgør mere end 50 % af fødevareren, hvis ingen af dens ingredienser sædvanligvis forbindes med varebetegnelsen for fødevareren af forbrugeren, og hvis der i de fleste tilfælde ikke kræves en mængdeangivelse.

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Omfatter Fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, og dermed gennemførelsesforordningen⁹⁸ produkter, der består af en enkelt ingrediens?⁹⁹

Fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, kan omfatte et forarbejdet produkt, der består af en enkelt ingrediens, hvis den sidste væsentlige forarbejdning af produktet skete på et andet sted end oprindelsesstedet for ingrediensråvaren, eller hvis ingrediensen blev indkøbt fra forskellige steder. Denne situation ville føre til anvendelsen af fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, hvis fødevarerens oprindelsesland eller herkomststed er angivet, og oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens (én ingrediens) ikke er det samme som fødevarerens.

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Når forbrugerne er klar over, at den primære ingrediens i en fødevarer kun kan indkøbes uden for EU, bør dens oprindelse da angives?¹⁰⁰

Fødevarereinformationsforordningen fastsætter ingen undtagelse med hensyn til angivelse af oprindelseslandet eller herkomststedet for de primære ingredienser, hvis det ikke er det samme som fødevarerens. Selv hvis den primære ingrediens i en fødevarer kun kan indkøbes uden for EU, og den oprindelsesangivelse, der er anført for den færdige fødevarer, henviser til EU (eller en medlemsstat) i overensstemmelse med fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, skal oprindelsesangivelsen for den pågældende primære ingrediens stadig angives.

Kommissionens vejledning:

⁹⁸ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

⁹⁹ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.4.

¹⁰⁰ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.5.

Spørgsmål: Kan den primære ingrediens være en sammensat ingrediens?¹⁰¹

I henhold til fødevarereinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra h), er en »sammensat ingrediens« en ingrediens, som selv er produktet af mere end én ingrediens.

En sammensat ingrediens er omfattet af anvendelsesområdet for fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, hvis den opfylder betingelserne i definitionen af den primære ingrediens i fødevarereinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra q).

Hvis oplysningerne om den primære ingrediens' oprindelse skal angives i overensstemmelse med fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, og den primære ingrediens er en sammensat ingrediens, skal fødevarerevirksomhedsledere sikre et informationsniveau, der er hensigtsmæssigt i forhold til den pågældende fødevarer. I denne sammenhæng bør de tage hensyn til den pågældende fødevarers særlige art, sammensætning og fremstillingsproces, forbrugernes forståelse, forventning og interesse i oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens i den sammensatte ingrediens (herkomststed for den primære ingrediens i den sammensatte ingrediens, f.eks. høststed eller dyrkningssted), og hvordan ingredienserne i den sammensatte ingrediens er angivet i ingredienslisten.

Det skal også nævnes, at i henhold til artikel 7 må de oplysninger, der gives oprindelsesangivelse for den sammensatte ingrediens, ikke være vildledende og må under ingen omstændigheder omgå bestemmelserne i fødevarereinformationsforordningens artikel 26, stk. 3.

Medlemsstaternes kompetente myndigheder håndhæver den korrekte gennemførelse af ovennævnte bestemmelser i fødevarereinformationsforordningen.

Eksempel: færdigret – pasta med kødsauce

I en færdigret, som består af pasta med kødsauce, der kan de sammensatte ingredienser ”pasta” og ”kødsauce” være de primære ingredienser i produktet, men hvis fx kødet i kødsaucen er en afgørende ingrediens i den sammensatte ingrediens for forbrugeren, så vil kødet også kunne blive en primær ingrediens i produktet.

6.4.5 Oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens

Der skal angives *oprindelsesland* eller *herkomststed* for den primære ingrediens, hvis denne adskiller sig fra oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevareren¹⁰².

¹⁰¹ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.6.

¹⁰² Fødevarereinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

Oprindelseslandet defineres i fødevarereinformationsforordningen¹⁰³, hvori der henvises til definitionerne i EU-toldkodeksen¹⁰⁴.

Af disse regler fremgår det¹⁰⁵, at hvis en vare er fuldt ud fremstillet i et enkelt land eller område, anses varen for at have oprindelse i dette land eller område (læs mere på <https://skat.dk/skat.aspx?oid=2229669&chk=216359>).

Det fremgår desuden af EU-toldkodeksen¹⁰⁶, at hvis der ved en fremstilling er involveret mere end ét land eller område, anses varen for at have oprindelse i det land eller område, hvor den sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning har fundet sted, når denne er foretaget i en dertil udstyret virksomhed og har ført til fremstilling af et nyt produkt eller udgør et vigtigt trin i fremstillingen (læs mere på <https://skat.dk/skat.aspx?oid=2229670>).

Herkomststed defineres i fødevarereinformationsforordningen¹⁰⁷. Heraf fremgår det, at herkomststedet er det sted, som det oplyses, at en fødevarer (ingrediens) kommer fra, og som ikke er oprindelseslandet, som fastlagt i toldkodereglene, jf. ovenfor. Herkomststedet er alle andre oprindelser end, hvad der falder ind under ”oprindelseslandet”. Herkomststedet er ofte områder eller byer, men det kan også være et land, som ikke falder ind under definitionen af ”oprindelsesland”.

Når en fødevarer virksomhed overvejer, om den skal oplyse oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens, så er det vigtigt, at fødevarer virksomheden ser på, hvad forbrugeren vil forvente at få oplyst.

Hvis den oprindelse fødevarer virksomheden når frem til i henhold til toldkodereglene for sin primære ingrediens, fx det sted, hvor den sidste væsentlige transformation foregik, ikke giver forbrugeren et klart billede af ingrediensens oprindelse/tilblivelse, så bør fødevarer virksomheden overveje, om herkomststedet bør angives i stedet (fx der hvor en ingrediens er høstet), eller om der både skal angives oprindelseslandet for den primære ingrediens og herkomststedet for ingrediensen i et tidligere stadie, fx oprindelseslandet for hvedemelet og herkomststedet for hveden. Begge oplysninger skal kun gives, såfremt oprindelsen for den primære ingrediens ellers vil fremstå vildledende.

Såfremt alle ingredienser i et produkt kommer fra samme geografiske område, så kan fødevarer virksomheden i stedet for at angive oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingrediens(er) i produktet, vælge at skrive fx ”alle ingredienser kommer fra x-land”. Angivelsen skal selvfølgelig være faktisk korrekt. Her vil det som udgangspunkt ikke være muligt at angive flere lande, medmindre alle ingredienser er indkøbt fra de nævnte lande. Er det den ene ingrediens, der kommer fra et land, og den anden ingrediens, der kommer fra et andet land, osv., så vil det ikke være tydeligt

¹⁰³ Fødevarereinformationsforordningen artikel 2, stk. 3.

¹⁰⁴ Forordning (EU) nr. 952/2013, artikel 60, samt forordning (EU) nr. 2446/2015, artikel 31-36.

¹⁰⁵ Forordning (EU) nr. 952/2013, artikel 60, stk. 1.

¹⁰⁶ Forordning (EU) nr. 952/2013, artikel 60, stk. 2.

¹⁰⁷ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra g).

for forbrugeren, hvilke ingredienser, der kommer fra hvilke lande, såfremt fødevarerens virksomhed fx skriver ”med ingredienser fra x, y og z land”.

6.4.5.1 Geografiske niveauer

For at forbrugere kan træffe informerede valg, er der særlige regler, der finder anvendelse, når oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens er angivet. Formålet er at sikre, at de pågældende oplysninger er tilstrækkeligt præcise og meningsfulde. Derfor er der fastsat krav til de geografiske niveauer, som oprindelsen for den primære ingrediens skal angives i¹⁰⁸.

Der må således kun angives et af følgende geografiske områder for den primære ingrediens¹⁰⁹:

1) »EU«, »ikke-EU« eller »EU og ikke-EU« eller

2) region eller andet geografisk område i flere enten medlemsstater eller tredjelande, hvis defineret som sådan(t)

i henhold til folkeretten eller umiddelbart forståelig(t) for almindeligt oplyste gennemsnitsforbrugere, eller

3) FAO-fiskeriområde, eller hav eller ferskvandsområde, hvis defineret som sådant i henhold til folkeretten eller umiddelbart forståeligt for almindeligt oplyste gennemsnitsforbrugere, eller

4) medlemsstat(er) eller tredjeland(e) eller

5) region eller andet geografisk område i en medlemsstat eller et tredjeland, som er umiddelbart forståelig(t) for almindeligt oplyste gennemsnitsforbrugere, eller

6) oprindelseslandet eller herkomststedet i overensstemmelse med særlige EU-bestemmelser, der gælder specifikt for de(n) primære ingrediens(er) som sådan(ne)

eller angive den primære ingrediens med følgende erklæring:

»(navnet på den primære ingrediens) hidrører ikke fra (fødevarens oprindelsesland eller herkomststed)« eller en lignende formulering, der må antages at have samme betydning for forbrugeren.

Det betyder, at andre geografiske områder ikke kan anvendes som oprindelsesangivelse for den primære ingrediens. Det skyldes som udgangspunkt, at der kan være risiko for, at andre geografiske områder, end de ovenfor nævnte, ikke fremstår som klar information for forbrugeren.

¹⁰⁸ Jf. Forordning om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a)

¹⁰⁹ Forordning om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a).

Et eksempel kunne være at ville angive, at den primære ingrediens har oprindelse i EØS. Dette geografiske område er ikke et af de områder, der er nævnt i forordningen om primær ingrediens, og det kan derfor ikke anvendes i mærkningen af den primære ingrediens.

Når en fødevarer virksomhed skal angive flere oprindelser for én primær ingrediens, så skal det ske ved geografiske områder på samme niveau¹¹⁰. Der må altså ikke anføres fx EU og Kina, da EU hører til et geografisk område i forordningen¹¹¹, mens Kina hører til et andet geografisk område¹¹². Se også Q&A nedenfor.

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan oprindelseslandet eller herkomststedet for den samme primære ingrediens angives ved at henvise til forskellige geografiske niveauer (f.eks. »EU og Schweiz«)?¹¹³

I gennemførelsesforordningens¹¹⁴ artikel 2 gives der en liste over geografiske områder, som angivelsen af den primære ingrediens bør henvise til. For at opfylde kravene i fødevarerinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, skal fødevarer virksomhedsledere vælge et af de geografiske områder, der er anført i gennemførelsesforordningens artikel 2, litra a). Det fremgår af denne bestemmelses ordlyd, at der i gennemførelsesforordningen ikke gives mulighed for at kombinere de forskellige anførte geografiske niveauer for én primær ingrediens.

Eksempler:

— »Schweiz« svarer til et geografisk område fastlagt i artikel 2, litra a), nr. iv). Modsat svarer "EU" til et geografisk område fastlagt i artikel 2, litra a), nr. i). Gennemførelsesforordningens artikel 2, litra a), giver ikke mulighed for at kombinere de to.

Fødevarer virksomhedsledere kan imidlertid supplere angivelserne »EU« og »ikke-EU« med flere oplysninger, hvis de er i overensstemmelse med fødevarerinformationsforordningens generelle krav vedrørende frivillig fødevarer information (fødevarerinformationsforordningens artikel 36). Sådan information må navnlig ikke være vildledende eller forvirrende. I denne forbindelse kan fødevarer virksomhedsledere angive »Schweiz« som en yderligere frivillig information, som supplerer angivelsen »ikke-EU«.

Eksempel:

— »EU og ikke-EU (Schweiz)« — »EU (Spanien) og ikke-EU (Schweiz)«.

¹¹⁰ Jf. niveauerne i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 2, litra a).

¹¹¹ Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a), nr. i).

¹¹² Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a), nr. iv).

¹¹³ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 4.1.

¹¹⁴ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

Ovenstående eksempel med fx at angive EU og ikke-EU (Schweiz) gælder kun, såfremt den primære ingrediens kun kommer fra lande i EU og Schweiz. Indkøbes også ingredienser fra andre geografiske områder uden for EU end Schweiz, så vil angivelsen være vildledende og dermed ikke kunne anvendes.

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan både medlemsstater og tredjelande kombineres i angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens?¹¹⁵

I henhold til artikel 2, litra a), nr. iv), i gennemførelsesforordningen¹¹⁶ kan medlemsstat(er) eller tredjeland(e) angives som oprindelse for den primære ingrediens. Dette betyder, at fødevarevirksomhedsledere kan vælge én af disse betegnelser eller begge.

6.4.6 Placering og præsentation af oprindelsen eller herkomststedet for den primære ingrediens

De oplysninger, der gives vedrørende den primære ingrediens, skal supplere de oplysninger, som forbrugerne gives om fødevarens oprindelsesland eller herkomststed. De skal være let synlige, læselige og - hvis det er relevant - ikke kunne slettes. Derfor er der regler om placeringen og præsentationen af oplysningerne. Blandt andet skal angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingrediens(er) angives i samme synsfelt som angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren¹¹⁷.

Landekoder

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan oprindelseslandet for den primære ingrediens angives med landekoder?¹¹⁸

I henhold til fødevareinformationsforordningens artikel 9, stk. 1, litra i), er det obligatorisk at angive oprindelseslandet eller herkomststedet i de tilfælde, der er fastlagt i fødevareinformationsforordningens artikel 26. I henhold til fødevareinformationsforordningens artikel 9, stk. 2, skal oplysninger, hvis angivelse er obligatorisk i henhold til forordningens artikel 9, stk. 1, anføres med ord og tal, og de kan herudover udtrykkes ved hjælp af piktogrammer eller symboler.

¹¹⁵ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 4.2.

¹¹⁶ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

¹¹⁷ Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 3.

¹¹⁸ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 5.1.

Det følger af fødevareinformationsforordningens bestemmelser, at oprindelseslandet for den primære ingrediens altid skal anføres med ord. Medlemsstaterne skal i denne forbindelse vurdere, om visse landekoder kan anses for ord. En landekode kan f.eks. accepteres, hvis det med rimelighed kan forventes, at forbrugerne i markedsføringslandet vil forstå koden korrekt og ikke blive vildledt. Dette kan være tilfældet for forkortelser som f.eks. »UK«, »USA« eller »EU«.

Gentagelser

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Hvis produktnavnet omfatter en oprindelsesangivelse, og produktnavnet findes flere steder på emballagen, skal oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens da angives, hver gang produktnavnet er anført på fødevaren? Det samme spørgsmål vedrører grafiske angivelser som f.eks. flag.¹¹⁹

I henhold til gennemførelsesforordningens¹²⁰ artikel 3, stk. 2, skal oplysninger om den primære ingrediens' oprindelse anføres i samme synsfelt som angivelsen af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed, hvis en fødevares oprindelsesangivelse angives med ord. I henhold til gennemførelsesforordningen er der ikke mulighed for kun at anføre oprindelsen for den primære ingrediens én gang, hvis den færdige fødevares oprindelsesangivelse er anført flere gange på etiketten. Ifølge fødevareinformationsforordningen skal oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens præsenteres på en klar og synlig måde for forbrugerne og altid i samme synsfelt som produktets oprindelsesangivelse, herunder flag. Hvis en varebetegnelse, der indeholder en oprindelsesangivelse eller et flag, gentages på emballagen, skal oplysningerne om den primære ingrediens' oprindelse derfor også gentages tilsvarende.

Ved "samme synsfelt" forstår Fødevarestyrelsen som udgangspunkt to tilstødende flader på en fødevarer, og at der kan foretages en let drejning på en rund fødevarer. Det er dog vigtigt at huske, at oprindelsen for den primære ingrediens desuden skal være let synlig, let læselig, klar og tydelig¹²¹ i forhold til oprindelsen for fødevaren. Det vil derfor som udgangspunkt ikke være tilstrækkeligt klart, tydeligt og synligt, hvis oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren er angivet på én flade af fødevaren, mens oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens er angivet på en anden tilstødende flade på fødevaren.

Det fremgår af gennemførelsesforordningen¹²², at oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens skal angives i samme synsfelt som oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren. Herudover siger Kommissionens i sin vejledning, at gentages oprindelsen for fødevaren, så skal oprindelsen for den/de primære ingrediens(er) gentages tilsvarende. Det forstår Fødevarestyrelsen som udgangspunkt således, at oprindelsen for den/de primære ingrediens(er) skal gentages i

¹¹⁹ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 5.2.

¹²⁰ Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

¹²¹ Jf. Fødevareinformationsforordningen, artikel 13 og art. 7.

¹²² Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 3.

tilsvarende antal synsfelter, som oprindelsen for fødevareren er anført i. Det er dog i den forbindelse væsentlig at huske, at oprindelsen for den/de primære ingrediens(er) skal være klar og synlig, og det bør derfor altid overvejes, om hvis oprindelse for fødevareren er anført 3 gange i samme synsfelt, om det så vil være tilstrækkeligt klart og synligt kun at anføre oprindelsen for den/de primære ingrediens(er) én gang.

For at imødekomme en større fleksibilitet ved skiftende oprindelser, så accepterer Fødevarestyrelsen en henvisning til det sted på fødevareren, hvor den konkrete oprindelse for den/de primære ingrediens(er) står anført. Det vil sige, at hvis der på forsiden af fx en æblekage er mærket med ”danskproduceret æblekage”, så kan der i tilknytning til denne oprindelsesangivelse eksempelvis anføres ”med æbler fra – se toppen af produktet”, hvor den konkrete oprindelse vil stå anført. Denne form for mærkning accepteres dog kun under forudsætning af, at den samlede markedsføring fremstår som klar forbrugerinformation. Denne mærkningsform svarer til den, der gælder for placering af datomærkning (se afsnit 12.2.4). Vi skal gøre opmærksom på, at der er tale om en dansk fortolkning, og at andre medlemsstater kan have en anden holdning.

Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Finder fødevarereinformationsforordningens artikel 13, stk. 3, også anvendelse på oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens, der er anført i overensstemmelse med bestemmelserne i gennemførelsesforordningen^{123?124}

I Fødevarereinformationsforordningens artikel 13 fastsættes der generelle principper vedrørende præsentationen af obligatorisk fødevarereinformation, jf. fødevarereinformationsforordningens artikel 9, stk. 1, og dermed også oplysninger om oprindelsesland eller herkomststed, hvor dette er fastsat i artikel 26 (artikel 9, stk. 1, litra i), i forordningen). Bestemmelserne i fødevarereinformationsforordningens artikel 13 bør finde anvendelse, uden at det berører særlige EU-bestemmelser om bestemte kategorier af fødevarer.

I gennemførelsesforordningen fastsættes særlige præsentationskrav for oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens. I henhold til gennemførelsesforordningens artikel 3 skal sådanne oplysninger anføres i samme synsfelt som angivelsen af fødevarerens oprindelsesland eller herkomststed og i en skriftstørrelse med en x-højde på mindst 75 % af x-højden af angivelsen af oprindelsen for fødevareren. Oplysninger om oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens skal ifølge gennemførelsesforordningen under alle omstændigheder anføres med en skriftstørrelse på mindst 1,2 mm.

Ovennævnte særlige krav i gennemførelsesforordningen suppleres af de horisontale bestemmelser i Fødevarereinformationsforordningens artikel 13, som finder kumulativ anvendelse.

I Fødevarereinformationsforordningens artikel 13, stk. 3, fastsættes der en undtagelse med hensyn til den krævede skriftstørrelse for de obligatoriske oplysninger, for så vidt angår små emballager (med et flademål på under 80 cm²). Da bestemmelserne i fødevarereinformationsforordningens artikel 13 finder anvendelse på de obligatoriske oplysninger, der er anført i forordningens artikel 9, stk. 1, fin-

¹²³ Forordning om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

¹²⁴ Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 5.3.

der de også anvendelse på oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens, der er angivet i overensstemmelse med forordningens artikel 26, stk. 3. For så vidt angår emballager eller beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 80 cm², skal x-højden af skriftstørrelsen, der er fastsat i artikel 3, stk. 2, i gennemførelsesforordningen, derfor være lig med eller større end 0,9 mm.

Som det fremgår af ovenstående Q&A, er der krav til skriftstørrelse. Det er vigtigt at pointere, at hvis en fødevarer virksomhed vil benytte sig af muligheden for at angive oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens i en skriftstørrelse svarende til 75 % af den skriftstørrelse, som er anvendt for angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevareren, så skal skriftstørrelsen for angivelsen af oprindelsen for den primære ingrediens som minimum altid leve op til skriftstørrelseskravet i fødevarerinformationsforordningen¹²⁵. Se nærmere om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

Angives oprindelsen for fødevareren ved symboler eller illustrationer, så skal oprindelsesangivelsen for den/de primære ingrediens(er) som minimum leve op til skriftstørrelseskravet i fødevarerinformationsforordningens art. 13, og samtidig skal angivelsen være let synlig, let læselig, klar og tydelig¹²⁶ i forhold til oprindelsesangivelsen for fødevareren. Det betyder, at når forbrugeren fx ser en illustration på en fødevarer, som indikerer oprindelse, så skal oprindelsesangivelsen for den/de primære ingrediens(er) i næsten tilsvarende grad springe i øjnene, når forbrugeren ser på emballagen.

6.5 Fødevarer med flere oprindelser

Fødevarer, der ikke er omfattet af regler om oprindelsesmærkning, kan som udgangspunkt godt på frivillig basis mærkes med flere oprindelseslande, fx. frosne bær. Angivelse af oprindelse fra flere steder må ikke være vildledende, fx kan det være vildledende at angive ”oprindelse: Danmark og Tyskland”, hvis kun en lille del af varen stammer fra Danmark. Se også afsnit 13.4.1 om angivelse af oprindelse i forbindelse med internetsalg.

For fødevarer der er omfattet af særlige regler om oprindelsesmærkning, henvises til de enkelte regelsæt.

6.6 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter

I EU eksisterer der nogle kvalitetsordninger, hvor betegnelser for fødevarer, der har særlige kvaliteter, der er knyttet til fødevarernes geografiske oprindelse, kan registreres og opnå en særlig beskyttelse. Betegnelserne kan registreres som beskyttede geografiske betegnelser, beskyttede oprindelsesbetegnelser eller garanterede traditionelle specialiteter¹²⁷. Der kan læses mere om ordningerne på Fødevarerstyrelsens hjemmeside: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Beskyttede-fodevarebetegnelser.aspx>. Der findes en separat ”vejledning om mærkning af produkter med beskyttede betegnelser”. Vejledningen kan bl.a. findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside.

¹²⁵ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 13.

¹²⁶ Jf. Fødevarerinformationsforordningen, artikel 13 og art. 7.

¹²⁷ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

6.7 Sundheds- eller identifikationsmærke

Det ovale sundhedsmærke eller identifikationsmærket¹²⁸ som anvendes på animalske produkter, siger ikke noget om produktets oprindelse. Sundhedsmærkerne anbringes af embedsdyrlægen eller på dennes ansvar, når der ved den offentlige kontrol ikke er fundet mangler, som ville gøre kødet uegnet til konsum. Mærket skal angive navnet på det land, hvor slagteriet er beliggende. ID-mærket anvendes efter reglerne i hygiejneforordningen for animalske produkter.

¹²⁸ Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (forordning (EF) nr. 853/2004, artikel 5, jf. bilag II, afsnit I, (vedr. id-mærkning)) og gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske produkter til konsum (forordning (EU) 2019/627, artikel 48, stk. 2 og 3, jf. bilag II (vedr. sundhedsmærker)).

7. Varebetegnelse

Fødevareinformationsforordningen, art. 17 og bilag VI

Mærkningsbekendtgørelsen, §15

7.1 Generelt, herunder rangordenen for varebetegnelser

Alle færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som er færdigpakket med henblik på direkte salg over længere tid end én normal salgsdag, skal være mærket med oplysning om varebetegnelsen¹²⁹, som skal give forbrugerne en klar opfattelse af, hvilken fødevarer der er tale om. Varebetegnelsen må ikke vildlede forbrugeren, jf. kapitel 17.

Hvis der findes en varebetegnelse for fødevareren, der er fastsat i EU-retsakter, er det denne, der skal bruges¹³⁰. I mangel af en EU-bestemt varebetegnelse, benyttes den varebetegnelse, der er fastsat i den nationale lovgivning. Findes der heller ikke nogen nationalt fastsat varebetegnelse, benyttes den betegnelse, der sædvanligvis anvendes for varen i afsætningsstaten eller en beskrivende betegnelse, der er egnet til at identificere fødevareren.

Det vil sige, at der findes en rangordning, hvorefter varebetegnelsen fastsættes: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten eller en beskrivende betegnelse, der er egnet til at identificere fødevareren.

7.2 Lovgivningsmæssigt fastsatte varebetegnelser

For en række produkter gælder der EU-fastsatte varestandarder og handelsnormer, hvori der findes bestemmelser om, at de pågældende varebetegnelser er forbeholdt de produkter, der er omfattet af regelsættet (forbeholdte betegnelser). Sammensætning, fremstillingsmåde m.v. for produkterne er fastsat i den pågældende handelsnorm/varestandard. Det betyder, at kun de produkter, der overholder kravene i varestandarden/handelsnormen, må sælges med de pågældende varebetegnelser.

Som eksempler på varebetegnelser fastsat i EU-retsakter, kan nævnes varebetegnelserne i handelsnormerne for fjerkrækød¹³¹, fx kylling, unghane, kalkun, samt varebetegnelserne for de enkelte udskæringer (bryst, lår m.v.). Andre eksempler på EU-fastsatte varebetegnelser er sødmælk, letmælk og skummetmælk, som er fastsat i henhold til den fælles markedsordning¹³².

EU-dom om hvorvidt ”smør”, ”ost” og de øvrige mejeriproduktbetegnelser må indgå i varebetegnelsen for et vegetabilsk produkt:

Artikel 78, stk. 2, og bilag VII, del III, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr.

¹²⁹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra a.

¹³⁰ Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 1.

¹³¹ Kommissionens forordning (EF) Nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød.

¹³² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007.

1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, skal fortolkes således, at de er til hinder for, at betegnelsen »mælk« og de betegnelser, som udelukkende er forbeholdt mejeriprodukter, anvendes til angivelse af et rent vegetabilsk produkt i forbindelse med afsætning eller i reklamer, og at dette gælder, selv hvis disse betegnelser ledsages af præciserende eller beskrivende tilføjelser med angivelse af det pågældende produkts vegetabiliske oprindelse, medmindre dette produkt er opført i bilag I til Kommissionens afgørelse 2010/791/EU af 20. december 2010 om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i del III, nr. 1), andet afsnit, i bilag XII til Rådets forordning nr. 1234/2007. Produkter som er opført i bilag I til Kommissionens afgørelse 2010/791/EU af 20. december 2010 er bl.a. »jordnøddesmør» og »kokosmælk».

Eksempler på betegnelser der ikke må anvendes for vegetabiliske produkter, da det ikke er i overensstemmelse med den fælles markedsordning, er: »havremælk», »rismælk», »sojafløde», »planteyoghurt» og »planteost».

Visse fødevarer, som er omfattet af [Kommissionens afgørelse 2010/791/EU](#)¹³³, kan bruge beskyttede betegnelser såsom mælk, fløde og ost på trods af, at disse ikke indgår i de pågældende fødevarer. Som eksempler kan nævnes kakaosmør, flødeboller, flødekarameller, ostekiks og kokosmælk.

Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "mælk"

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende anvendelse af ordet "mælk" i mærkningen af et kosttilskudsprodukt sagt:

"Betegnelsen "mælk" må kun bruges for produkter, der stammer fra normal yversekretion, og er opnået ved en eller flere malkninger uden nogen tilsætning eller fjernelse af bestanddele. Kosttilskud må som udgangspunkt ikke indeholde betegnelsen "mælk"."

"Der findes en ikke udtømmende liste over produkter, der godt må betegnes med ordet "mælk", selvom produkterne ikke indeholder mælk eller mejeriprodukter".

Afgørelse vedr. brug af betegnelsen "smør"

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 13. august 2020¹³⁴ vedrørende anvendelse af betegnelsen "smør" i varebetegnelsen for et produkt som både indeholder vegetabilisk fedt og smør sagt:

¹³³ Kommissionens afgørelse 2010/791/EU af 20. december 2010 om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i del III, nr. 1), andet afsnit, i bilag XII til Rådets forordning nr. 1234/2007.

¹³⁴ Sagsnr.: 20/04443

"Efter nævnets opfattelse er der ikke tale om, at det vegetabiliske fedt erstatter smørret, idet der er smør i produktet. Nævnet forstår "erstatte" som en fuldstændig erstatning af mælkebestanddelen, og betegnelsen kan således ikke dække over situationer, hvor mælkebestanddelen er nedsat og suppleret af vegetabilisk olie. På baggrund af, at mælkebestanddelen i produktet, efter nævnets opfattelse, ikke er erstattet, finder nævnet, at produktet overholder den pågældende betingelse i fusionsmarkedsforordningen."

For nogle varestandarder/handelsnormer er de forbeholdte varebetegnelser påbudte. Det betyder, at der for et produkt, der er omfattet af en sådan varestandard/handelsnorm, også er krav om, at den fastsatte varebetegnelse benyttes for produktet. Eksempler herpå er "kalvekød" og "frugtsaft".

I bilag 1 findes en liste over de fødevarer/fødevarergrupper, som der er fastsat EU-handelsnormer og varestandarder for, eksempelvis juice/frugtsaft, chokolade, marmelade og diverse oste.

Opdaterede regler kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "unghane"

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende anvendelse af betegnelsen "unghane" sagt:

"Begrebet "unghane" defineres i Kommissionens forordning om handelsnormer for fjerkrækød som "handyr af æglægningsrace med hård brystbensspids (ikke fuldstændig forbenet) hvis slagtealder er mindst 90 dage" (artikel 1, nr. 1, litra a). Af virksomhedens hjemmeside fremgik, at deres unghaner slagtes, når de er 70 dage gamle. Virksomheden kan derfor ikke betegne deres produkter som produkter fra unghane, da de ikke er gamle nok."

Indgår en ingrediens med en forbeholdt varebetegnelse i en sammensat fødevarer, kan produktet som udgangspunkt mærkes med en beskrivende varebetegnelse, der indeholder den forbeholdte varebetegnelse, fx "æblemest med et strejf af mynte". Dog kun, hvis den del af produktet med den forbeholdte varebetegnelse opfylder kravene i den regulerede varestandard/handelsnorm, fx produktspecifikationerne til "æblemest" i frugtsaftbekendtgørelsen¹³⁵.

Læs om beskrivende varebetegnelser i afsnit 7.3.

I forbindelse med fødevarer, der indeholder ingredienser med en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, da henviser vi til [Kommissionens vejledning](#) om samme emne.¹³⁶

¹³⁵ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft mv.

¹³⁶ Meddelelse fra Kommissionen (2010/C 341/103) – Retningslinjer for mærkning af fødevarer, der indeholder ingredienser med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) eller beskyttet geografisk betegnelse (BGB).

7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser

For fødevarer, hvor der hverken er EU-fastsatte eller nationalt fastsatte varebetegnelser, er det muligt enten at anvende den almindelig kendte betegnelse, der sædvanligvis anvendes for fødevareren, eller at anvende en beskrivende varebetegnelse¹³⁷.

Som eksempler på almindelig kendte varebetegnelser kan nævnes leverpostej, rullepølse, bacon, hamburgerryg, vingummi, flødeboller, koteletfisk og forårsruller.

Afgørelse: Vedr. almindeligt kendt varebetegnelse

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i en afgørelse vedrørende varebetegnelsen "fiskepinde" sagt:

"Det er sekretariatets opfattelse, at "fiskepinde" ikke kan betragtes som en almindelig kendt betegnelse for et produkt, hvis eneste animalske ingrediens er blæksprutte, og at mærkningen af fiskepinde med varebetegnelsen "fiskepinde" dermed er i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 15, stk. 2¹³⁸".

Afgørelse: Vedr. almindeligt kendt varebetegnelse

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 22. maj 2020¹³⁹ vedrørende varebetegnelsen "roastbeef" sagt:

"Miljø- og Fødevareklagenævnet har vurderet, at produktets markedsføring ikke er vildledende i henhold til fødevareinformationsforordningens artikel 7, stk. 1, litra a, jf. stk. 4, litra b. Nævnet har lagt vægt på, at tilberedningsmåden kogning er angivet på produktets emballage i forbindelse med ingredienslisten. På denne baggrund er det nævnets vurdering, at forbrugerne ikke vil forvente, at produktet har været stegt, uanset om produktet har en imiteret stegeskorpe. Efter nævnets opfattelse må en almindeligt oplyst, rimeligt opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger forventes at læse produktets mærkning inden køb foretages. Det er herefter nævnets vurdering, at oplysningerne på emballagen vil korrigere en eventuel tvivl om produktets tilberedningsmåde, såfremt en sådan skulle opstå ud fra produktets udseende eller produktets varebetegnelse. Nævnet vurderer på denne baggrund, at det ikke er vildledende markedsføring at kalde et pålægsprodukt med imiteret stegeskorpe for roastbeef, når tilberedningsmåden er angivet på produktets mærkning."

Den beskrivende varebetegnelse bliver typisk brugt, hvis der er tale om et helt nyt produkt. Hvis en producent vælger at anvende en beskrivende varebetegnelse, er det producentens ansvar, at betegnelsen er beskrivende og egnet til at identificere fødevareren. I den forbindelse skal der tages højde for, at varebetegnelsen ikke må være egnet til at vildlede forbrugeren.

¹³⁷ Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 1.

¹³⁸ Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 1.

¹³⁹ Sagsnr.: 18/01547 (32648)

Der er som udgangspunkt ikke noget problem i at lave en beskrivende varebetegnelse, som omfatter flere af produktets ingredienser. Dog kun så længe denne varebetegnelse ikke går hen og bliver vildledende for produktets faktiske indhold.

Beskrivende varebetegnelser, som antyder en særlig ernærings- eller sundhedsmæssig virkning, skal desuden sikre, at betegnelsen ikke er i strid med reglerne for ernærings- og sundhedsanprisninger. For yderligere information om ernærings- og sundhedsanprisninger henvises til [vejledning nr. 9904 af 21/10/2019 om ernærings- og sundhedsanprisninger](#).

Eksempel: Beskrivende varebetegnelse: "Sandwich med bacon, salat og tomat"

Der er som udgangspunkt ikke noget problem i at lave en beskrivende varebetegnelse, som omfatter flere af produktets ingredienser, fx "Sandwich med bacon, salat og tomat".

For så vidt angår varebetegnelser for diverse kødvarer, se afsnit 14.4.

7.4 Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater

Der benyttes samme rangorden i hele EU til fastsættelse af varebetegnelser: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten eller en beskrivende betegnelse.

Hvis en fødevarer lovligt er fremstillet og markedsført med en ikke EU-bestemt varebetegnelse i en anden medlemsstat, er det tilladt at anvende samme varebetegnelse i de øvrige medlemsstater. Er varebetegnelsen og de øvrige oplysninger, der skal angives i henhold til fødevarereinformationsforordningen, ikke tilstrækkelige til, at forbrugeren kan genkende fødevareren eller skelne den fra andre fødevarer, er der endvidere krav om, at varebetegnelsen skal suppleres med yderligere oplysninger¹⁴⁰.

7.5 Varemærker, fantasinavne, udenlandske varebetegnelser m.v.

En varebetegnelse må ikke erstattes af en betegnelse, der er beskyttet af en intellektuel ejendomsret, fx et varemærke eller en fabrikants navn¹⁴¹. I nogle tilfælde kan en varebetegnelse dog blive erstattet af fx en beskyttet geografisk betegnelse. Læs nærmere herom i "Vejledning om mærkning af produkter med beskyttede betegnelser".

Ligeledes kan et fantasinavn ikke erstatte en varebetegnelse. Enkelte fantasinavne som fx 'vingummi' og 'forårsruller' har dog været brugt så længe, at de kan anvendes som varebetegnelser.

Nogle fødevarer er igennem mange år blevet solgt under udenlandske varebetegnelser, som med tiden er blevet en del af det danske sprog på linje med danske varebetegnelser. Til trods for reglen om at varer, der sælges i Danmark, skal mærkes på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk, accepteres derfor visse udenlandske varebetegnelser, fx mango chutney, popcorn, bagel og lasagne.

¹⁴⁰ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 17, stk. 2.

¹⁴¹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 17, stk. 4.

7.6 Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødewarens varebetegnelse¹⁴²

Der findes en række obligatoriske oplysninger, som skal ledsage varebetegnelsen for fødevarer. Hvis varebetegnelsen er angivet flere steder på fødevareren, skal eventuelle obligatoriske ledsagende oplysninger følge varebetegnelsen hver gang, fx "tilsat lage" på kyllingebryst.

For så vidt angår mærkning på sammensatte fødevarer, hvor en ingrediens med obligatoriske ledsagende oplysninger indgår, da se afsnit 8.2.

7.6.1 Oplysning om fysisk tilstand eller særlig behandling¹⁴³

Hvis fødevareren sælges i en særlig fysisk tilstand og/eller har været udsat for en særlig fysisk behandling (fx tørret, frysetørret, koncentreret, gennedfrosset, dybfrosset, optøet eller røget), skal varebetegnelsen enten omfatte eller ledsages af en oplysning herom, såfremt en udeladelse kan skabe tvivl hos køberen. Eksempler herpå er koncentreret frugtsaft og røget laks, som skal mærkes med oplysning om, at det er hhv. koncentreret og røget.

Det er en konkret vurdering, om udeladelse af oplysning om behandlingsmåde vil kunne skabe tvivl hos forbrugeren. Ved denne vurdering lægges der vægt på, om det er nødvendigt at oplyse om fødewarens tilstand og behandling, for at forbrugeren kan vurdere, hvorledes den videre anvendelse af fødevareren skal foregå, eller om oplysningen er nødvendig for at vurdere fødewarens karakter og smag m.v. Endvidere lægges der ved vurderingen vægt på, om behandlingsmåden er sædvanlig for den pågældende fødevarer, eller om det på anden måde fremgår, at fødevareren har været underkastet en speciel behandling.

Skalfrysning af fødevarer, fx med henblik på nemmere håndtering ved produktion, skal som udgangspunkt ikke oplyses til forbrugeren.

For fersk og tilberedt fjerkrækød gælder der det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af de tre former: fersk, frosset og dybfrosset. Det betyder, at fjerkrækød, der sælges som fersk eller tilberedt, ikke tidligere må have været frosset¹⁴⁴.

Se endvidere afsnit 14.6 samt afsnittet om fjerkrækød på: www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Si-der/Handelsnormer-ogvarestandarder.aspx?Indgang=Fødevarer&

7.6.2 Fødevarer, der har været nedfrosne, men sælges optøede¹⁴⁵

Hvis en fødevarer har været frosset, men sælges optøet, skal fødewarens varebetegnelse ledsages af oplysningen "optøet".

Dette krav gælder ikke for:

- Ingredienser, der indgår i det endelige produkt
- Fødevarer, hvor frysning er et teknologisk nødvendigt led i fremstillingsprocessen

¹⁴² Fødevarereinformationsforordningen, artikel 17, stk. 5.

¹⁴³ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 1.

¹⁴⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, bilag VII, del V, pkt. III.

¹⁴⁵ Mærkningsforordning, bilag VI, del A, pkt. 2.

- Fødevarer, hvis sikkerhed eller kvalitet ikke forringes af optøningen

De tre undtagelser gælder ikke, hvis en udeladelse af ordet "optøet" kan skabe tvivl hos forbrugeren, jf. afsnit 7.6.1.

Reglen er indført med det formål at gøre forbrugeren opmærksom på, hvis fødevareren tidligere har været frosset. Mindst én af de tre undtagelser skal være opfyldt, for at der ikke skal mærkes med "optøet". Det er virksomhedens ansvar at foretage en vurdering af, om undtagelserne kan bruges og i givet fald dokumentere brugen.

Der er en generel holdning i EU om, at der for råt kød og fersk fisk altid vil være sket en ændring af kvaliteten, når disse varer har været frosset. Disse varer skal således altid være mærkede med "optøet".

For så vidt angår dybfrosne varer, se kapitel 16.

7.6.3 Ioniserende stråling

Fødevarer, som er blevet behandlet med ioniserende stråling, fx krydderier, skal forsynes med angivelsen "bestrålet" eller "behandlet med ioniserende stråling"¹⁴⁶.

7.6.4 Imitatprodukter¹⁴⁷

Hvad angår fødevarer, hvor en bestanddel eller en ingrediens, som forbrugerne forventer normalt anvendes eller er naturligt forekommende, er blevet erstattet af en anden bestanddel eller en anden ingrediens, skal dette anføres i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen. Der er endvidere krav til skriftstørrelsen, idet skrifthøjden skal være mindst 75 % af varebetegnelsens skrifthøjde. Skrifthøjden skal dog minimum være 1,2 mm.

Læs mere om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

Eksempel: Græsk salat med salatost i tern

Hvis der i en græsk salat er anvendt en erstatningsost, fx salatost i tern, i stedet for feta, skal det fremgå i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen, at der er anvendt salatost i tern.

Eksempel: pizza, hvor der er anvendt erstatning for ost

På en pizza, hvor forbrugeren normalt vil forvente, at der er anvendt ost, har man erstattet osten med en anden ingrediens, som har til formål at erstatte mælkeprodukter og ikke opfylder kriterierne for ost. Her skal navnet på den ingrediens, som erstatter osten, fremgå i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen på pizzaen.

¹⁴⁶ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 3.

¹⁴⁷ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 4.

7.6.5 Kød og fiskevarer tilsat fremmede animalske proteiner

For kødprodukter, tilberedt kød og fiskevarer tilsat proteiner, herunder hydrolyserede proteiner, af anden animalsk oprindelse, skal varebetegnelsen være forsynet med angivelse af forekomsten af disse proteiner og deres oprindelse¹⁴⁸. Kravet gælder for tilsatte koncentrerede/isolerede proteiner, men ikke for tilsætning af proteinholdige ingredienser, såsom mælk og æg.

Eksempel: Kyllingekødpølse tilsat svineprotein

For kyllingekødpølse tilsat hydrolyseret svineprotein skal varebetegnelsen være forsynet med angivelse af forekomsten af disse proteiner og deres oprindelse.

Eksempel: Frikadeller produceret med bl.a. æg og mælk

Hvis en virksomhed producerer frikadeller, der ud over kød bl.a. indeholder æg og mælk, skal det ikke i forbindelse med varebetegnelsen angives, at der er tilsat æg og mælk*.

*Allergenerne mælk og æg skal dog fremhæves visuelt i ingredienslisten, jf. kap. 18

7.6.6 Varebetegnelse for kød og fisk tilsat vand

For kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en udkæring, steg, skive eller portion af kød eller som en slagtekrop, og som er tilsat vand, skal varebetegnelsen indeholde en angivelse af forekomsten af vand, hvis det tilsatte vand er mere end 5 % af produktets færdige vægt¹⁴⁹. Tilsvarende gælder for fiskevarer og tilberedte fiskevarer, der fremstår som en udkæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller hel fisk.

Formålet med dette krav er at beskytte forbrugeren mod vildledende praksis med hensyn til de omtalte kød- og fiskeprodukter, hvor der uden behørig teknisk begrundelse er blevet tilsat yderligere vand under fremstillingsprocessen. Forbrugerne forventer ikke, at der forekommer en betydelig mængde vand i sådanne fødevarer, og tilsætning af vand vil ofte øge vægten af forarbejdet kød/fisk. En angivelse af forekomsten af tilsat vand i varebetegnelsen for disse fødevarer giver således forbrugeren mulighed for hurtigt at skelne mellem kød- og fiskeprodukter med og uden tilsat vand.

Det vil være vildledende at anvende betegnelserne "neutralmarineret", "naturelmarineret" eller lignende betegnelser for sådanne produkter. Betegnelserne "marineret", "kryddermarineret" og lignende kan dog bruges om produkter, der ud over vandtilsætningen er vendt i marinade tilsat krydderier eller andre ikke-smagsneutrale ingredienser. Disse betegnelser er dog ikke tilstrækkelige, hvis der tillige er tilsat vand.

Oplysning om "tilsat lage" i forbindelse med varebetegnelsen vil dog være tilstrækkelig med henblik på oplysning om forekomsten af tilsat vand. Ordet "vand" behøver ikke nødvendigvis at indgå i varebetegnelsen.

¹⁴⁸ Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 5.

¹⁴⁹ Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 6.

Eksempler på en retvisende betegnelse:

- "Kyllingefilet tilsat vand- og saltholdig lage"
- "Kyllingefilet tilsat x % lage"
- "Laksefilet tilsat vandholdig lage"
- "Kyllingefilet tilsat lage. X % kød"
- "Kyllingefilet tilsat lage"
- "Oksefilet tilsat vandholdig krydderlage"
- "Hvidløgsmarineret kamsteg tilsat lage"
- "Hamburgerryg tilsat vand"

I ingredienslisten eller varebetegnelsen skal det angives, hvor meget kød eller fisk, der er i produktet, idet disse ingredienser indgår i varebetegnelsen. Der er dog ikke krav om angivelse af mængden af vand eller lage – hverken i varebetegnelse eller ingrediensliste.

Hvis salt eller andre ingredienser tillige angives i eller i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen, skal mængderne af disse ingredienser, som udgangspunkt, angives i ingredienslisten eller varebetegnelsen. Se nærmere om mængdeangivelse af ingredienser i kapitel 9.

Bemærk i øvrigt, at alt tilsat vand i kød, tilberedt kød¹⁵⁰, uforarbejdede fiskevarer og toskallede bløddyr skal fremgå af ingredienslisten uanset mængde¹⁵¹. Der findes ikke længere nogen undtagelse for under 5 % tilsat vand for disse varegrupper.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af fødevarereinformationsforordningen:

Spørgsmål: Hvornår skal varebetegnelsen indeholde angivelse af forekomsten af tilsat vand, der udgør over 5 % af det færdige produkts vægt?

(Relevante bestemmelser: bilag VI, del A, punkt 6)

Forekomsten af tilsat vand, der udgør over 5 % af det færdige produkts vægt, skal angives i varebetegnelsen i følgende tilfælde:

- Kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af kød eller som en slagtekrop.
- Fiskevarer og tilberedte fiskevarer, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller en hel fisk.

Vurderingen af, om et fødevarerprodukt opfylder disse krav, skal foretages fra sag til sag af fødevarermyndighederne. Der skal i denne forbindelse tages højde for fødevarens fremtræden. Fødevarer som pølser (f.eks. mortadella og hotdog), blodpølse, farsbrød, kød-/fiskepaté og kød-/fiskeboller kræver som udgangspunkt ikke en sådan angivelse.

¹⁵⁰ Kommissionens forordning Nr. 2073/2005, Artikel 6, stk. 1.

¹⁵¹ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

Eksempel: Kød i tern og strimler

Kød tilsat vand som er udskåret i tern eller strimler anses for at være omfattet af kravet om oplysning af tilsat vand, idet produkterne fremstår som en portion af kød.

Eksempel: Farseret steg

En farseret steg, der er tilsat vand, anses ikke for at være omfattet af kravet om oplysning af tilsat vand, idet stegen indgår som råvare i et sammensat produkt.

Eksempel: Ingrediensliste - pizza med skinke tilsat vand

Formuleringen "skinke tilsat vand" skal ikke fremgå af varebetegnelsen. Her er det tilstrækkeligt, at varebetegnelsen er "Pizza med skinke". Til gengæld skal formuleringen fremgå af ingredienslisten.

Ingredienser: **hvedemel**, tomat, **ost**, skinke (skinkekød, vand, ...) (7 %).

7.6.7 Sammensat kød og fisk¹⁵²

Kødprodukter, tilberedt kød og fiskevarer, som kan give indtryk af at være fremstillet af et helt stykke kød eller fisk, men som i virkeligheden består af forskellige stykker, der er sat sammen ved hjælp af andre ingredienser, herunder tilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, eller på anden måde, skal i varebetegnelsen forsynes med følgende angivelse: »Sammensat af stykker af kød« eller »Sammensat af stykker af fisk«.

Eksempel: Skinke

Hvis pålægsskinke sammensat af stykker af kød giver indtryk af at være fremstillet af et helt stykke kød, skal varebetegnelsen suppleres med angivelsen "sammensat af stykker af kød", fx "Skinke sammensat af stykker af kød".

Eksempel: Fiskepinde

Når fiskepinde fremstår som ensartede stænger giver disse ikke indtryk af at være fremstillet af et helt stykke fisk, da den almindelige oplyste forbruger er vidende om, at fiskepinde er lavet af sammenpresset fiskekød. Derfor skal varebetegnelsen ikke suppleres med angivelsen "sammensat af stykker af fisk".

Eksempel: Ingrediensliste - pizza med skinke sammensat af stykker af kød

¹⁵² Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 7.

Formuleringen ”sammensat af stykker af kød” skal ikke fremgå af varebetegnelsen. Her er det tilstrækkeligt at varebetegnelsen er ”Pizza med skinke”. Til gengæld skal formuleringen fremgå af ingredienslisten:

Ingredienser: **hvedemel**, tomat, **ost**, skinke sammensat af stykker af kød (skinkekød, ...) (7 %).

8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer

Fødevareinformationsforordningen, art. 18-21, bilag III og VII

8.1 Oplysning om ingredienser

Færdigpakkede fødevarer skal være forsynet med en ingrediensliste¹⁵³. Ved en ingrediens forstås "ethvert stof eller produkt, herunder aromaer, fødevaretilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, og enhver bestanddel af en sammensat ingrediens, der anvendes ved fremstilling eller tilberedning af en fødevare, og som stadig findes i færdigvaren, eventuelt i ændret form"¹⁵⁴.

Følgende fødevarebestanddele kan dog udelades fra ingredienslisten:

- Bestanddele, der er til stede i en ingrediens, der under fremstillingen midlertidigt fjernes for derefter at blive tilsat igen, i en mængde, der ikke overstiger den oprindelige¹⁵⁵.
- Bærestoffer og stoffer, der ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer, og som anvendes i nødvendige doser¹⁵⁶.
- Fødevaretilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, der udelukkende er til stede, fordi de var i en eller flere af ingredienserne i den pågældende fødevare, men kun hvis stofferne ikke har nogen teknologisk funktion i den færdige fødevare¹⁵⁷. Der er her tale om overførsel af tilsætningsstoffer, jf. carry-over-princippet¹⁵⁸. Det er især relevant for sammensatte fødevarer.
- Fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og andre stoffer (ekstraktionsmidler og metaller), der udelukkende anvendes som tekniske hjælpestoffer¹⁵⁹ i forbindelse med produktionen af fødevarer, skal ikke mærkes. Producenten kan forsøge at fjerne stoffet fra fødevaren, men der må gerne være en utilsigtet rest tilbage, der ikke længere har en funktion i fødevaren. Virksomheden skal kunne dokumentere, at stoffet ikke længere har en funktion i det endelige produkt.
- Vand, der under fremstillingsprocessen udelukkende benyttes til at rekonstituere en koncentreret eller tørret ingrediens, og vand i en lage, som sædvanligvis ikke spises¹⁶⁰.

¹⁵³ Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra b.

¹⁵⁴ Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

¹⁵⁵ Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra a.

¹⁵⁶ Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra c, og Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, bilag III.

¹⁵⁷ Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. i.

¹⁵⁸ Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18, stk. 1, litra a og b.

¹⁵⁹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. ii, og d.

¹⁶⁰ Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra e.

Eksempel: Brug af margarine

Som eksempel kan nævnes, at der kan tilsættes et tilsætningsstof til margarine, eksempelvis en emulgator. Margarinen anvendes efterfølgende som ingrediens i en kage, men her har tilsætningsstoffet ingen teknologisk funktion. Derfor skal emulgatoren ikke mærkes i den færdigpakke kage.

Det bemærkes dog, at hvis en fødevarbestanddel, som nævnt ovenfor, er fremstillet af et allergent stof, så skal den alligevel angives - og fremhæves visuelt - i ingredienslisten¹⁶¹. Læs nærmere herom i kapitel 18.

Emballagegasser, der anvendes til at forlænge holdbarheden af en fødevar, bliver ikke betragtet som en ingrediens og skal derfor ikke angives i ingredienslisten. Færdigpakningen skal dog være forsynet med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære"¹⁶².

Endvidere bliver farvestof, der anvendes til kontrolmærkning og anden obligatorisk mærkning, ikke betragtet som en ingrediens, og farvestoffet skal derfor heller ikke angives i ingredienslisten¹⁶³.

8.2 Krav til ingredienslisten

Opstillingen skal indledes med en angivelse, som består af, eller hvori ordet "ingredienser" indgår, fx "Ingredienser:" eller "Fremstillet af følgende ingredienser:"¹⁶⁴. De enkelte ingredienser skal angives i rækkefølge efter faldende vægt, beregnet som indgående vægt på fremstillingstidspunktet. Det betyder, at der ikke skal tages hensyn til evt. svind, når rækkefølgen bestemmes. Dog skal vand og flygtige ingredienser placeres på listen efter deres vægt i den færdige vare, idet der typisk vil være et stort svind¹⁶⁵. Hvor meget vand, der er tilbage i den færdige vare, bestemmes ved at tage vægten af den færdige vare og fratrage alle andre tilsatte ingredienser (på fremstillingstidspunktet). Vedr. varer, der opvarmes m.v., se kapitel 9 om mængdeangivelse af ingredienser.

Afgørelse: Mærkning med "ingredienser"

Fødevarerministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedr. mærkning med "ingredienser" sagt:

"Til ingredienslisten stilles der krav om, at opstillingen indledes med ordet "ingredienser" (mærkningsbekendtgørelsens § 18, stk. 1, nr. 1¹⁶⁶). Heraf fremgår, at "ingredienser" ikke må forkortes."

¹⁶¹ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

¹⁶² Fødevarerinformationsforordningen, bilag III, punkt 1.

¹⁶³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. september 2008 om fødevarerilsætningsstoffer, bilag V.

¹⁶⁴ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 18, stk. 1.

¹⁶⁵ Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

¹⁶⁶ Nu Fødevarerinformationsforordningen, artikel 18, stk. 1.

De enkelte ingredienser skal enten angives ved deres specifikke betegnelse eller ved en af kategorierne i fødevarereinformationsforordningens bilag VII, del B. Det betyder, at ingredienser som hovedregel skal angives ved den samme betegnelse, som man normalt vil give ingrediensen som varebetegnelse. Undtaget er dog sammensatte ingredienser, medmindre sammensætningen af disse er fastsat ved lov eller sædvane. Læs mere i afsnit 8.9

Ingrediensens betegnelse skal omfatte eller ledsages af en oplysning om fødevarens fysiske tilstand eller den særlige behandling, som fødevareren har været underkastet (fx i pulverform, frysetørret, koncentreret, røget), hvis en udeladelse af særlig oplysning herom vil kunne skabe tvivl hos køberen. Læs mere i afsnit 7.6.1 om fødevarens fysiske tilstand eller særlige behandling.

Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage varebetegnelsen for en fødevarer¹⁶⁷, som fx ”bestrålet”, skal også angives i ingredienslisten, når den pågældende fødevarer anvendes som ingrediens i en sammensat fødevarer.

Eksempel: En ingrediens skal angives ved dens specifikke betegnelse – særligt om fibre

Hvis der for en ingrediens ikke er fastsat en kategoribetegnelse, skal ingrediensen angives ved dens specifikke betegnelse. Fibre er ikke nævnt som kategoribetegnelse i bilag VII, del B, og hvis der i et produkt er anvendt fibre, er det derfor nødvendigt at angive, hvilke fibre, der er anvendt, fx kartoffelfibre eller lignende. Betegnelsen fibre er ikke specifik nok. ”Kostfibre” er en næringsstofbetegnelse og ikke en betegnelse for en ingrediens.

Eksempel: En ingrediens skal angives ved dens specifikke betegnelse - særligt om salt

Hvis der for en ingrediens ikke er fastsat en kategoribetegnelse, skal ingrediensen angives ved dens specifikke betegnelse.

Ordet "salt" er forbundet med den kemiske sammensætning natriumchlorid. Hvis kun betegnelsen "salt" er angivet i ingredienslisten, skal der derfor være tale om natriumchlorid. Er der tale om en ingrediens med en anden form for saltsammensætning, så kan ingrediensen ikke listes alene som "salt", men skal som udgangspunkt listes med sit fastsatte navn for den kemiske forbindelse, fx kaliumchlorid. Der må dog gerne i forbindelse hermed anføres ”salterstatter”, fx kaliumchlorid (salterstatter) eller salterstatter (kaliumchlorid).

En sammensat ingrediens kan kun anføres i ingredienslisten med sin betegnelse, hvis den er fastsat ved lov eller sædvane. Læs nærmere om sammensatte ingredienser i afsnit 8.9¹⁶⁸.

Hvis mængden af "tilsat" vand ikke overstiger 5 % af færdigvaren, kan angivelsen af dette vand udelades, medmindre der er tale om kød, tilberedt kød, uforarbejdede fiskevarer eller uforarbejdede toskallede bløddyr, hvor alt tilsat vand skal fremgå af ingredienslisten¹⁶⁹. Hvis det tilsatte vand

¹⁶⁷ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VI, del A.

¹⁶⁸ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VII, del E, pkt. 1.

¹⁶⁹ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

overstiger 5 % af færdigvaren, skal hele mængden af tilsat vand indplaceres efter dets vægt i den færdige vare.

Eksempel: Cervelatpølse

En cervelatpølse blandes af vand, 70 g svinekød, 46 g spæk og 6 g hvedemel. Det færdige produkt vejer 190 g. Dvs., at der er 68 g vand i det færdige produkt (190 g – (70+46+6) g), svarende til ca. 36 %. Det tilsatte vand skal derfor indplaceres i varens ingrediensliste: "ingredienser: Svinekød, vand, spæk og **hvedemel**".

En færdigpakket fødevarer skal som udgangspunkt have én ingrediensliste. Består en færdigpakket fødevarer imidlertid af to eller flere enkeltpakninger/separate dele med forskelligt indhold, kan fødevareren mærkes med flere separate ingredienslister. Om krav til multipakninger, der sælges til stor-køkkener, se afsnit 5.1, eller grossister/detailhandlere se afsnit 5.4.

Et produkt, der består af flere dele, men *som forventes indtaget samlet*, skal derimod som udgangspunkt kun have én samlet ingrediensliste. Et produkt "forventes" indtaget samlet, hvis produktet normalt ikke kan splittes op ved indtagelse.

Eksempel: LasagneFærdiglavet lasagne

En færdiglavet lasagne spises normalt hel, dvs. pastaplader, kød og sovs samlet. Derfor skal ingredienserne angives i én ingrediensliste for hele produktet.

Pakke med "lasagne sæt"

Er der derimod tale om en pakke med et "sæt" til at lave lasagne, som består af pastaplader og sovs, kan der laves separate ingredienslister for "pastaplader" og "sovs", men ingredienserne kan også angives i én ingrediensliste.

En pakke, hvor der ligger flere forskellige dele, fx grøntsager, kød, osv., vil normalt kunne splittes op i de enkelte dele, således at forbrugeren kan vælge kun at spise fx grøntsagerne. Når en ret giver mulighed for opsplittning, vil der dermed kunne laves separate ingredienslister for de enkelte dele.

Eksempel: Frikadeller, kartofler, sovs og grøntsager

For en færdigpakket ret med frikadeller, kartofler, sovs og grøntsager vil forbrugeren normalt kunne splitte retten op i de enkelte dele og således vælge fx kun at spise sovs og frikadeller. I det tilfælde vil der være mulighed for at lave separate ingredienslister for henholdsvis "frikadellerne", "kartoflerne", "sovsen" og "grøntsagerne", men der vil også være mulighed for at angive alle ingredienserne i én ingrediensliste.

Læs mere om sampakninger under afsnit 11.7.

8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse

For visse ingredienser er der i bilag VII, del B, til fødevarereinformationsforordningen anført nogle kategoribetegnelser, som kan anvendes i stedet for den specifikke betegnelse. Fx kan betegnelsen »krydder(er)» eller »krydderiblanding« bruges for alle krydderier - og ekstrakter heraf - under forudsætning af, at disse ikke overskrider 2 % af fødevarens samlede vægt.

Ligeledes kan betegnelsen »sukker« bruges for alle kategorier af saccharose uanset oprindelse, dvs. uanset om det fx er rørsukker eller roesukker.

Ifølge forordningens bilag VII, del B og C, kan kategoribetegnelsen »stivelse« bruges for uforarbejdet stivelse og stivelse, der er modificeret ved fysiske processer eller ved hjælp af enzymer. Det samme er tilfældet, hvis der ved processerne er anvendt syre til en simpel hydrolyse, en forklstring. Er der derimod sket en egentlig kemisk ændring, anses produktet som et tilsætningsstof tilhørende kategorien »modificeret stivelse«.

Hvis ingrediensen har et allergent indhold, så skal det fremgå af mærkningen, fx ”stivelse (HVEDE)”¹⁷⁰. Læs mere om mærkning af allergener i kapitel 18.

For vejledning om anvendelse af kategoribetegnelsen "kød", se bilag 2.

8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer

Alle færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om de anvendte fødevaretilsætningsstoffer i ingredienslisten. Betegnelsen for tilsætningsstoffets kategori/funktionelle gruppe (konserveringsmiddel, farvestof, sødestof etc.)¹⁷¹ skal anføres sammen med stoffets specifikke navn eller E-nummer. Såfremt tilsætningsstoffet ikke henhører under en af de kategorier, som er anført i forordningens bilag VII, del C, skal alene tilsætningsstoffets specifikke navn eller nummer anføres. Ethvert fødevaretilsætningsstof, der har en teknologisk funktion i den færdige fødevarer, skal nævnes i ingredienslisten. Omvendt skal fødevaretilsætningsstoffer, der ikke længere har en teknologisk funktion, ikke nævnes¹⁷², jf. afsnit 8.1 Det er fødevaretilsætningsstoffets primære funktion, der skal oplyses, ikke eventuelle sidefunktioner.

De tilladte betegnelser for kategorier står i fødevareinformationsforordningens bilag VII, del C, og stoffernes navne og E-numre fremgår af EU-listen¹⁷³. I fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del C, fremgår bl.a. kategoribetegnelsen "farve". FVST vurderer, at der er tale om en oversættelsesfejl, og at der rettelig burde stå "farvestof". Det er, jf. ovenfor, op til producenten, om der skal stå "Farvestof: E 102" eller "Farvestof: Tartrazin". Der må ikke anvendes synonymer i stedet for det specifikke stofnavn.

Eksempel: Korrekt mærkning af farvestoffet Quinolin gult

Farvestoffet kan mærkes: "Farvestof: Quinolin gult" eller "Farvestof: E 104"

Der er endvidere krav om supplerende mærkning med oplysning om, at farvestoffet "kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne"¹⁷⁴. Undtaget er dog drikkevarer med

¹⁷⁰ Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

¹⁷¹ Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del C, og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag I.

¹⁷² Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b.

¹⁷³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag II, del B.

¹⁷⁴ Der er i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), art. 24, fastsat krav om særlig supplerende mærkning af visse farvestoffer (6 azofarvestoffer). Disse farvestoffer fremgår af bilag V i fornævnte forordning.

et alkoholindhold på over 1,2 % vol.¹⁷⁵, samt fødevarer, hvor farven er anvendt til sundheds- eller anden mærkning af kødprodukter eller stempling eller farvedekoration af æggeskaller¹⁷⁶.

Mærkningen kan se således ud:

"Farvestof: Quinolin gult: Kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrations- evne" eller "Farvestof: E 104: Kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrati- onsevne".

Farvende fødevarer, der er en betegnelse for naturligt farvende fødevarer, har ikke E-numre og skal derfor angives som almindelige ingredienser i ingredienslisten. Eksempler herpå er rødbede, gule- rod og spinat.

Hvis et tilsætningsstof er fremstillet ud fra allergene ingredienser, skal der mærkes med stoffets navn sammen med kilden, fx lecithiner (**soja**). Læs mere om mærkning af allergene ingredienser i vejledningens kapitel 18.

Eksempel: Mærkning af et allergent tilsætningsstof

Hvis en producent tilsætter lecithiner på basis af soja til et produkt, kan det fx mærkes således:

”Emulgator: **Sojalecithiner**”

”Emulgator: Lecithiner (**soja**)

”Emulgator: E 322 (**soja**)”

EU-listen nævner for flere stoffer en specifik betegnelse, som dækker over flere undergrupper af betegnelser, som fx E 420, E 420 (i) og E 420 (ii). En virksomhed, der anvender et stof, der er en undergruppe til en specifik betegnelse, fx Sorbitolsirup, kan derfor vælge at mærke med den speci- fikke betegnelse "Sorbitol" eller med undergruppen "Sorbitolsirup". Se eksempel nedenfor og læs nærmere om mærkning af sødestoffer i afsnit 8.4.1.

Eksempel: Mærkning af tilsætningsstoffet "Sorbitolsirup"

Hvis en producent anvender sødemidlet "Sorbitolsirup" i en fødevarer, kan producenten vælge at angive stoffet i ingredienslisten på en af følgende måder:

"Sødestof: E 420",

"Sødestof: Sorbitol",

¹⁷⁵ Kommissionens forordning (EU) nr. 238/2010 af 22. marts 2010 om ændring af bilag V til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår mærkningsbestemmelserne for drikkevarer, der indeholder over 1,2 % vol. alkohol og visse fødevarerfarvestoffer (EØS-relevant tekst).

¹⁷⁶ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag V.

"Sødestof: E 420 (ii)" *eller*
"Sødestof: Sorbitolsirup".

Hvis EU-listen derimod alene tillader en undergruppe af stoffet, skal undergruppens E-nummer eller betegnelse anvendes.

Eksempel: Mærkning af tilsætningsstof, hvor EU-listen alene regulerer en undergruppe

Fødevarekategori 01.5 "Inddampet mælk som defineret i direktiv 2001/114/EF" tillader anvendelse af E 500 (ii), Natriumhydrogencarbonat.

Fødevareproducenten skal mærke produktet på en af følgende måder:

"Surhedsregulerende middel: E 500 (ii)" *eller*
"Surhedsregulerende midler: Natriumhydrogencarbonat"

I dette tilfælde kan betegnelsen E 500 eller Natriumcarbonat ikke anvendes.

Hvis en fødevars holdbarhed er forlænget ved brug af en emballagegas, skal færdigpakningen dog alene forsynes med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære"¹⁷⁷.

Alle tilsætningsstoffer har E-numre. E'et betyder, at der er fælles regler for brugen af stoffet i EU, og at det er blevet sikkerhedsvurderet og fundet egnet til anvendelse i fødevarer.

Vær opmærksom på, at såfremt et tilsætningsstof er fremstillet af et allergent stof, så skal det stadig mærkes¹⁷⁸. Læs mere om mærkning af allergene ingredienser i kapitel 18.

8.4.1 Fødevarer indeholdende sødestoffer¹⁷⁹

For færdigpakkede fødevarer, der indeholder ét eller flere sødestoffer, skal angivelsen: "Indeholder sødestof(fer)" placeres tæt ved varebetegnelsen. For fødevarer, der både er tilsat sukker og sødestof(fer), skal varebetegnelsen være ledsaget af angivelsen: "Indeholder sukker og sødestof(fer)".

Fødevarer, der indeholder aspartam eller aspartam-acesulfat, skal mærkes med angivelsen: "Indeholder aspartam (en phenylalanin-kilde)" i de tilfælde, hvor aspartam/aspartam-acesulfam-salt kun er opført i ingredienslisten som et E-nummer. I de tilfælde, hvor aspartam/aspartam-acesulfam-salt er opført i ingredienslisten med den specifikke betegnelse mærkes med angivelsen: "Indeholder en phenylalanin-kilde". Begrundelsen for mærkningen er, at aspartam er farlig for personer med sygdommen Fenylketonuri, idet de ikke kan nedbryde stoffet.

For fødevarer, der indeholder over 10 pct. polyoler tilsat som sødestof, skal der mærkes med angivelsen: "Overdreven indtagelse kan virke afførende".

¹⁷⁷ Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 1.1.

¹⁷⁸ Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

¹⁷⁹ Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 2.

Eksempel: En fødevarer som indeholder sukker og aspartam

Mærkning: Varebetegnelsen skal ledsages af oplysningen "Indeholder sukker og sødestof". I ingredienslisten skal der stå "sødestof: aspartam" eller "sødestof: E 951". I tilknytning til de øvrige mærkningsoplysninger skal der enten stå "Indeholder en phenylalanin-kilde" eller "Indeholder aspartam (en phenylalanin-kilde)".

Læs om mærkning af steviolglycosider i afsnit 17.7.1.

8.5 Fødevarer indeholdende aromaer

Færdigpakkede fødevarer, hvori der er anvendt én eller flere aromaer, skal mærkes med oplysning herom i ingredienslisten ved angivelsen "aroma(er)" eller ved en mere specifik definition eller en beskrivelse af aromaen, jf. bilag VII, del D, i fødevarereinformationsforordningen samt aromaforordningen¹⁸⁰.

Hvis der er tale om aromaer, der giver fødevareren en røget duft og/eller smag, skal aromaen mærkes med angivelsen "røgaroma" eller "røgaroma fremstillet af fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller -kilde(r)", fx "røgaroma fremstillet af bøg"¹⁸¹. Kun hvis et produkt er blevet behandlet med en metode, som kan sidestilles med traditionel røgning, men hvor der i stedet for frisk røg er anvendt en gendannet røg fra et røgekondensat/en røgaroma, må produktet markedsføres som røget.

Udtrykket "naturlig" i forbindelse med aromaer må kun anvendes i overensstemmelse med artikel 16 i aromaforordningen.

Kinin og/eller koffein, der er anvendt som aroma ved fremstilling eller tilberedning af en fødevarer, skal angives ved det specifikke navn i ingredienslisten umiddelbart efter betegnelsen "aroma(er)"¹⁸².

Der kan læses mere om koffein på Fødevarerstyrelsens hjemmeside: <http://www.fvst.dk/>

8.6 Fødevarer indeholdende enzymer

Et fødevarerenzym, der bliver anvendt som ingrediens, skal betegnes ved navnet på den relevante funktionelle kategori efterfulgt af fødevarerenzymets specifikke navn. Kategori betegnelserne findes i fødevarereinformationsforordningens bilag VII, del C. Det er kun de enzymer, der har virkning i den endelige fødevarer, der skal mærkes, jf. afsnit 8.1. I tilfælde af, at der ikke er nogen passende kategori for det pågældende tilsætningsstof/enzym, er det acceptabelt blot at anføre det specifikke navn for tilsætningsstoffet/enzymet.

Eksempel: Mærkning af fødevarerenzymet amylase i en brødblanding

¹⁸⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevarer- ingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF (EØS-relevant tekst), artikel 3, stk. 2, litra b, c, d, e, f, g og h.

¹⁸¹ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VII, del D, pkt. 1, samt aromaforordningen, artikel 3, stk. 2, litra f.

¹⁸² Fødevarereinformationsforordningen, bilag VII, del D, pkt. 3.

Ingredienser: **Hvedemel**, vegetabiliske olier (palme), **skummetmælkspulver**, **æg**, salt, druesukker, **mælkeprotein**, melbehandlingsmiddel (amylase).

Der er enkelte enzymer, der i dag er godkendt som tilsætningsstoffer, fx enzymet invertase E1103, og de skal mærkes i ingredienslisten med kategori og navn/e-nummer. Når enzym-reglerne harmoniseres fuldt ud med en positivliste over enzymer, vil invertase flyttes over i enzym positivlisten og skal fortsat mærkes.

8.7 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge

Bilag VII, del A, til fødevarereinformationsforordningen, angiver de ingredienser, hvor princippet om, at ingredienserne skal angives i rækkefølge efter faldende vægt på fremstillingstidspunktet, kan fraviges:

- Ingredienser, der anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstrueres under fremstillingen. Disse ingredienser kan angives i listen efter deres vægt før koncentreringen eller tørringen.
- Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer som skal tilsættes vand. Disse kan angives efter det mængdeforhold, hvori de forefindes i det rekonstruerede produkt, forudsat at ingredienslisten ledsages af en oplysning som "ingredienser i det færdige produkt" eller "ingredienser i det forbrugsklare produkt".
- Ingredienser i frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger, hvori ingen frugt eller grøntsag vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel. Disse kan anføres i en anden rækkefølge, forudsat at denne ingrediensliste ledsages af oplysningen "i variabelt mængdeforhold".
- Ingredienser i tørrede krydderi- og krydderurteblandinger, hvoraf ingen del vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel. Disse kan anføres i en anden rækkefølge, forudsat at denne ingrediensliste ledsages af oplysningen »i variabelt mængdeforhold«.
- Ingredienser, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan anføres i en anden rækkefølge efter de øvrige ingredienser, fx den tarm en pølse er stoppet/pakket i.
- Ingredienser, der svarer til hinanden eller kan erstatte hinanden, og som kan anvendes til fremstilling eller tilberedning af en fødevarer uden at ændre sammensætning, art eller opfattet værdi, og som udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan angives i ingredienslisten med angivelsen »indeholder.. og/eller..«, hvis mindst en af højst to ingredienser forekommer i færdigvaren, eksempelvis timian/persille i rullepølse. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse på tilsætningsstoffer og de allergene ingredienser, der er anført i bilag II til fødevarereinformationsforordningen.
- Flere raffinerede olier af vegetabilisk oprindelse kan i ingredienslisten anføres samlet med betegnelsen "vegetabiliske olier". Ligeledes kan flere "vegetabiliske fedtstoffer" anføres samlet under betegnelsen "vegetabiliske fedtstoffer". Betegnelserne skal dog være efterfulgt af en liste med angivelse af den specifikke vegetabiliske oprindelse og kan være efterfulgt af angivelsen "i variabelt mængdeforhold". Læs mere om mærkning af vegetabiliske olie og fedtstoffer i afsnit 8.9.3.

8.8 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste

Der kræves ingen ingrediensangivelse for følgende fødevarer¹⁸³:

- Frisk frugt og grøntsager, der ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde.
- Vand, hvortil der alene er tilsat CO₂, og hvor tilsætningen fremgår af varebetegnelsen.
- Eddike fremstillet ved gæring, hvis den udelukkende hidrører fra et enkelt basisprodukt, og der ikke er tilsat nogen anden ingrediens.
- Ost, smør, fermenteret mælk eller fløde, hvis der ikke er tilsat andre ingredienser end mælkeprodukter, enzymer og kulturer af mikroorganismer, der er nødvendige for fremstillingen, eller det salt der er nødvendigt til fremstilling af anden ost end frisk ost og smelteost.
- Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol¹⁸⁴. Allergene ingredienser skal dog angives.
- Fødevarer, der er pakket i emballager eller beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm²¹⁸⁵. Oplysning om ingredienser skal dog gives på anden måde, eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren¹⁸⁶.
- Varer, der består af en enkelt ingrediens, og varebetegnelsen er identisk med ingrediensbetegnelsen, eller ingrediensens art klart kan udledes af varebetegnelsen.

Endelig kræves der, jf. § 15, stk. 1, nr. 1, i mærkningsbekendtgørelsen, ingen ingrediensliste, mængdeangivelse eller næringsdeklaration for fødevarer, der både fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme forretning i længere tid end en normal salgsdag. Virksomheden skal dog på forlangende kunne oplyse om, hvilke ingredienser, herunder allergene ingredienser, der er anvendt i fødevarer¹⁸⁷. Ved en normal salgsdag forstås samme kalenderdag, fra butikken åbner til den lukker, eller under 12 timer for virksomheder, som har åbent hen over midnat. De øvrige obligatoriske mærkningsoplysninger, herunder de supplerende oplysninger, der følger af bilag III, skal angives¹⁸⁸.

Vær opmærksom på, at der altid skal mærkes eller oplyses om allergene ingredienser. Læs mere om de særlige salgssituationer i kapitel 13 og om mærkning af allergene ingredienser i kapitel 18.

¹⁸³ Fødevareinformationsforordningen, artikel 19.

¹⁸⁴ Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 4.

¹⁸⁵ Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

¹⁸⁶ Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

¹⁸⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 2.

¹⁸⁸ Fødevareinformationsforordningen, art. 9 og 10.

8.9 Sammensatte ingredienser

8.9.1 Angivelse af sammensatte ingredienser

Hvis en ingrediens i en fødevarer selv er fremstillet af flere komponenter, anses disse som ingredienser i den pågældende fødevarer og anføres i ingredienslisten efter de sædvanlige principper om placering efter faldende vægt ved fremstillingstidspunktet.

Hvis der er fastsat en betegnelse ved lov eller sædvane for de sammensatte ingredienser - fx "margarine" - kan den sammensatte ingrediens dog anføres i ingredienslisten ved denne betegnelse og indplaceres efter sin samlede vægt i produktet¹⁸⁹. Betegnelsen skal dog i sådanne tilfælde umiddelbart efterfølges af en opregning af de komponenter, der indgår i den sammensatte ingrediens. Det er vigtigt at være opmærksom på, om nogle af komponenterne i den sammensatte ingrediens har et allergent indhold, idet de så skal fremhæves i overensstemmelse med allergenmærkningsreglerne¹⁹⁰. Fx har sojasovs ofte et indhold af hvede.

Skal en betegnelse være fastsat ved sædvane, kræver det, at der eksisterer en generel indarbejdet opfattelse af, hvilket produkt, der ligger bag betegnelsen, sådan at forbrugerne i hovedtræk ikke vil være i tvivl om, hvad betegnelsen står for. Eksempelvis er bearnaisesauce en indarbejdet betegnelse. Bearnaisesauce kan imidlertid være fremstillet både med og uden æg, men det ændrer ikke på, at den almindeligt oplyste forbruger ved, hvad bearnaisesauce er, og derfor må betegnelsen betragtes som fastsat ved sædvane.

Beskrivende betegnelser for sammensatte ingredienser, som en producent fx selv har fundet på, vil som udgangspunkt ikke blive betragtet som fastsat ved sædvane og kan derfor ikke anvendes i ingredienslisten¹⁹¹.

Eksempler på betegnelser, der kan betragtes, som fastsat ved sædvane: Pasta, bouillon, sennep, mayonnaise, sojasauce, balsamicoeddike, vaniljesukker, nougat og marcipan.

8.9.2 Mulighed for at undlade opregning af komponenter, der indgår i sammensatte ingredienser

Opregningen af de komponenter, der indgår i en sammensat ingrediens, kan undlades i følgende tilfælde¹⁹²:

- Når den sammensatte ingrediens udgør mindre end 2 % af færdigvaren, og sammensætningen er reguleret i gældende EU-bestemmelser. Eksempelvis, hvis der er under 2 % chokolade i et produkt, skal de enkelte ingredienser i chokoladen ikke angives. Anvendte tilsætningsstoffer skal dog angives.
- Hvis sammensætningen består af krydderi- og/eller krydderiblandinger, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren. Dette gælder dog ikke tilsætningsstoffer, der skal angives.

¹⁸⁹ Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del E.

¹⁹⁰ Fødevarerinformationsforordningen, art. 21, stk. 1, litra b.

¹⁹¹ Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del E

¹⁹² Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del E, pkt. 2.

- Når den sammensatte ingrediens er en fødevarer, for hvilken der efter EU-bestemmelserne ikke kræves en ingrediensliste. Eksempelvis smør.

For så vidt angår mærkning af allergene ingredienser se kapitel 18.

Se nedenfor om muligheden for særlig placering af tilsætningsstoffer i fødevarer, der består af sammensatte ingredienser.

8.9.3 Deklaration af tilsætningsstoffer i fødevarer der består af sammensatte ingredienser

Reglerne om mærkning af tilsætningsstoffer kan medføre uoverskuelige deklarerationer, for så vidt angår sammensatte fødevarer, som fx en del færdige middagsretter og kager med creme og overtræk. Følges de sædvanlige regler her, vil der være risiko for, at det samme tilsætningsstof nævnes flere gange og så spredt i ingredienslisten, at det kan være vanskeligt for forbrugerne at danne sig et samlet overblik over, hvilke tilsætningsstoffer der er anvendt i fødevaren. Hvis en fødevarer består af sammensatte ingredienser, kan der foretages en samlet deklareration af alle anvendte tilsætningsstoffer, der udgør mindre end 2 % af hele færdigvaren, sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«¹⁹³.

8.9.4 Ingredienser, der er beriget med vitaminer og/eller mineraler

Når en fødevarer er beriget med mineraler og vitaminer, og fødevaren tilsættes som ingrediens til en anden fødevarer, og dermed udgør en sammensat ingrediens¹⁹⁴ i den nye fødevarer, skal berigelsen være angivet i forbindelse med ingrediensen i ingredienslisten. Den sammensatte ingrediens kan fx mærkes således i ingredienslisten:

Eksempel: Mærkning af en ingrediens, der er beriget med vitaminer og mineraler

1. ”Hvedemel (tilsat thiamin, vitamin C, jern og calcium)”
2. ”Hvedemel (tilsat thiaminhydrochlorid, ascorbinsyre, ferrophosphat og calciumcarbonat)”
3. ”Hvedemel (tilsat vitaminer og mineraler: thiamin, vitamin C, jern og calcium)”
4. ”Hvedemel (tilsat vitaminerne thiaminhydrochlorid og ascorbinsyre samt mineralerne ferrophosphat og calciumcarbonat)”

I eksempel 1 og 3 er anvendt næringsstofbetegnelser, mens der i eksempel 2 og 4 er anvendt de specifikke betegnelser, dvs. de kemiske betegnelser.

Det er således accepteret herhjemme, at der også kan mærkes med næringsstofbetegnelser, idet der er tale om for forbrugeren kendte betegnelser, men andre medlemslande kan have en anden holdning.

¹⁹³ Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 6.

¹⁹⁴ Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del E.

8.10 Supplerende obligatoriske oplysninger¹⁹⁵

I fødevarereinformationsforordningen, herunder bilag III, er der en række krav om mærkning med supplerende oplysninger for specifikke typer eller kategorier af fødevarer. Ved brug af emballagegasser se afsnit 8.1. Ved indhold af sødestoffer se afsnit 8.4.1. For frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer med nedfrysningsdato se afsnit 14.8 eller 15.3. Yderligere krav er beskrevet nedenfor i afsnit 8.10.1. til 8.10.5. Se også afsnit 3.1.3 vedrørende fontstørrelse for disse mærkningskrav.

8.10.1 Drikkevarer og konfekturprodukter, der skal mærkes med indhold af lakrids

Konfekturprodukter og drikkevarer, der indeholder *glycyrrhizinsyre* eller ammoniumsaltet heraf, som følge af en tilsætning af et eller begge af disse stoffer, eller af lakridsplanten *Glycyrrhiza glabra* i en koncentration på over de i bilag III, punkt 3, i fødevarereinformationsforordningen angivne mængder, skal være mærket, som angivet i bilaget.

8.10.2 Ingredienser fremstillet af nanomateriale

Ingredienser, der er fremstillet af nanomateriale¹⁹⁶, skal i ingredienslisten suppleres af angivelsen "nano" i parentes¹⁹⁷.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af fødevarereinformationsforordningen:

Spørgsmål: Skal industrielt fremstillet nanomateriale anføres på ingredienslisten? Er der undtagelser?

(Relevante bestemmelser: Artikel 18, stk. 3, og artikel 20)

Alt industrielt fremstillet nanomateriale, der er anvendt som ingrediens, skal tydeligt anføres i ingredienslisten.

I artikel 20, litra b), c) og d), fastlægges undtagelser fra kravet om optagelse i ingredienslisten for fødevarereilsætningsstoffer, fødevarerezymer, bærestoffer og stoffer, der ikke er fødevarereilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer/tekniske hjælpestoffer. Disse undtagelser gælder også, når disse stoffer forekommer i form af industrielt fremstillet nanomateriale.

8.10.3 Angivelse af vegetabiliske oliers og fedtstoffers vegetabiliske oprindelse

Vegetabiliske oliers og fedtstoffers vegetabiliske oprindelse skal angives i ingredienslisten. Hvis kategoribetegnelserne "vegetabilisk olie" og "vegetabilisk fedtstof" anvendes, kan den vegetabiliske oprindelse fx angives umiddelbart efter i parentes.

¹⁹⁵ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 10, artikel 18, stk. 3, og bilag VII, del A.

¹⁹⁶ I henhold til Fødevarereinformationsforordningen, artikel 18, stk. 5, skal Kommissionen fastsætte regler til definition af industrielt fremstillede nanomaterialer. Det er ikke muligt på nuværende tidspunkt at komme med eksempler.

¹⁹⁷ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 18, stk. 3.

Eksempel: Mærkning af fødevarer, der indeholder vegetabilsk olie¹⁹⁸

En fødevarer, der indeholder vegetabilsk olie, kan fx mærkes således:

Ingredienser: Sukker, pasteuriseret **æggehvide**, palmekerneolie, kakaopulver, kokos, **hvedemel**.

eller

Ingredienser: Sukker, pasteuriseret **æggehvide**, vegetabilsk olie (palmekerne), kakaopulver, kokos, **hvedemel**.

Benævnelsen "helt hærdet" eller "delvis hærdet" skal - alt efter hvad der er relevant - ledsage angivelsen af et hærdet fedtstof.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen:

Spørgsmål: Er det muligt at placere følgende oplysning på en etiket: "Rapsplanteolie eller palmeplanteolie delvis hærdet", hvis producenten udskifter planteoliekilden?

(Relevante bestemmelser: Artikel 7 og 18, bilag VII, del A, punkt 8 og 9)

"Nej, denne angivelse vil ikke være i overensstemmelse med FIC-forordningen. Det er ikke muligt at angive oplysninger på etiketten, der ikke er tilstrækkelig nøjagtige eller specifikke med hensyn til fødevarens karakteristika, da de kan vildlede forbrugeren."

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen: Spørgsmål: Er angivelse af den specifikke vegetabiliske oprindelse obligatorisk for fødevarer, der indeholder olier eller fedtstoffer af vegetabilisk oprindelse, uanset fødevarens olie- eller fedtindhold?

(Relevante bestemmelser: Artikel 18, bilag VII, del A, punkt 8 og 9)

"Ja, den er obligatorisk, uanset den pågældende fødevares olie- eller fedtindhold."

8.10.4 Angivelse af tilsatte plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere¹⁹⁹

Fødevarer eller fødevarer ingredienser, der er tilsat plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og/eller plantestanolestere, skal mærkes med supplerende oplysninger.

¹⁹⁸ De allergene ingredienser er fremhævet i overensstemmelse med Fødevareinformationsforordningen, art. 21, stk. 1, litra b.

¹⁹⁹ Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 5.

I samme synsfelt som varebetegnelsen skal anføres "tilsat plantesteroler" eller "tilsat plantestanol". Endvidere skal indholdsmængden, udtrykt i % eller som g frie plantesteroler/plantestanol pr. 100 g eller 100 ml af fødevaren, anføres i ingredienslisten.

De yderligere oplysninger, som fødevarer, der er tilsat plantesteroler, plantesterolestere, plantestanol og/eller plantestanolestere skal mærkes med, fremgår af forordningens bilag III, punkt 5.

8.10.5 Angivelse af højt koffeinindhold eller fødevarer tilsat koffein²⁰⁰

Visse drikkevarer, der er umiddelbart drikbare, og som indeholder mere koffein end 150 mg/l, skal mærkes med "Højt koffeinindhold. Bør ikke indtages af børn eller gravide eller ammende kvinder". Oplysningen skal anføres i samme synsfelt som varebetegnelsen og efterfølges af en henvisning i parentes til koffeinindholdet i mg. pr. 100 ml. Oplysningen skal dog ikke anføres, hvis der i varebetegnelsen for drikkevaren er anvendt ordet "kaffe" eller "te".

Ligeledes skal andre fødevarer end drikkevarer, hvor der er tilsat koffein med et fysiologisk formål mærkes med "Indeholder koffein. Bør ikke indtages af børn eller gravide".

Se de nærmere krav i forordningens bilag III, punkt 4.

²⁰⁰ Fødevarerinformationsforordningen, bilag III, pkt. 4.

9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)

Fødevareinformationsforordningen, art 22 og bilag VIII

9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)

I visse tilfælde kræves der mærkning med mængdeangivelse af en eller flere ingredienser på færdigpakkede fødevarer²⁰¹.

Mængdeangivelse af en eller flere ingredienser kan ikke rette op på en vildledende markedsføring af et produkt. Eksempelvis kan et produkt med et for lavt indhold af mandler ikke kaldes "kransekage", selvom det angives på varen, hvor stor en mængde mandler, der er i.

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "kransekage"

Fødevarestyrelsen har i en afgørelse sagt:

"at et produkt alene må betegnes kransekage, såfremt der er et vist ikke ubetydeligt indhold af mandler; Fødevarestyrelsen finder ikke, at et mandelindhold på 1,6 % er tilstrækkeligt, henset til at mandler er en karakteriserende ingrediens".

Der er i afgørelsen ikke taget stilling til, hvilken mandelprocent, der som minimum skal være i et produkt, for at det kan kaldes kransekage.

Det er kun ingredienser²⁰², som skal mængdeangives. Det medfører, at kravet om mængdeangivelse ikke gælder for bestanddele, der er naturligt tilstede i fødevarer, og som ikke er tilsat som ingrediens. Som eksempler kan nævnes koffein i kaffe og vitaminer i frugtsaft.

Bestemmelserne om mængdeangivelse gælder kun for fødevarer, der indeholder mere end én ingrediens. Der kræves eksempelvis ikke mængdeangivelser for æbler og muslinger/hummere, der sælges i egen skal.

For hele kødstykker, der kun består af én ingrediens, fx roastbeef, kræves der ingen mængdeangivelse af kødet. For kødvarer, der kun består af én dyreart og salt, sukker, krydderier og tilsætningsstoffer, skal kødet ikke mængdeangives²⁰³. Kød, der er tilsat vand, fx kyllingefilet tilsat lage, består derimod af mere end én ingrediens, hvorfor mængden af kød skal angives. Andre produkter, der er tilsat eller har optaget vand, består ligeledes af mere end én ingrediens. Som eksempel kan det nævnes, at mandler optager vand i forbindelse med smutningen. I de tilfælde, hvor mængden af mandler skal angives, må vandet ikke medregnes.

²⁰¹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 22 (definition).

²⁰² Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

²⁰³ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, nr. 1, litra a, iv.

Bestemmelserne om mængdeangivelse gælder også for færdigpakkede fødevarer, som er undtaget fra krav om ingrediensliste, men ikke er undtaget krav om mængdeangivelse, fx gælder bestemmelsen om mængdeangivelse også for drikkevarer, som indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol. I det tilfælde skal mængdeangivelsen stå i varebetegnelsen eller i umiddelbar forbindelse med den. Er fødevaren frivilligt mærket med ingrediensliste, kan mængdeangivelsen stå i forbindelse med den pågældende ingrediens i ingredienslisten.

9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives

9.2.1 Ingredienser der indgår i varebetegnelsen

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser, hvis den eller de indgår i varebetegnelsen²⁰⁴.

Eksempel: Ingredienser der skal mængdeangives efter denne regel

- 1) Rejer i "rejesalat"
- 2) Skinke i "skinkepizza"/"pizza med skinke"
- 3) Jordbær i "jordbæryoghurt"
- 4) Laks i "laksemousse"

Ved "kategori af ingredienser" forstås både de kategoribetegnelser, der, ifølge bilag VII i fødevarerinformationsforordningen, kan anvendes i ingredienslisten, og andre lignende fællesbetegnelser, der - ifølge lov eller sædvane - kan anvendes i forbindelse med varebetegnelsen, fx "skovbær".

Eksempler: Kategorier af ingredienser der skal mængdeangives efter denne regel

- 1) Grøntsager i "grøntsagstærte"
- 2) Fisk i "fiskepinde"
- 3) Svampe i "svampesuppe"

Når en sammensat ingrediens indgår i varebetegnelsen, er det mængden af den sammensatte ingrediens, der skal angives.

Eksempel: Kategorier af ingredienser der skal mængdeangives

Mængden af frugtfyld i produktet "kage med frugtfyld"

Når en ingrediens i en sammensat ingrediens nævnes, skal også mængden af denne ingrediens nævnes.

²⁰⁴ Fødevarerinformationsforordningens artikel 22, stk. 1, litra a.

Eksempel: Ingredienser og kategorier af ingredienser der skal mængdeangives

Mængden af jordbær* og frugtfyld i produktet "kage med frugtfyld fremstillet af jordbær".

*Se også om procentangivelse i afsnit 9.3, eksempel om hindbærroulade

9.2.2 Ingredienser der forbindes med varebetegnelsen²⁰⁵

En ingrediens eller kategori af ingredienser skal mængdeangives, hvis denne sædvanligvis forbindes af forbrugeren med varebetegnelsen, også selvom navnet på ingrediensen ikke indgår i varebetegnelsen. Det er typisk de ingredienser, der traditionelt karakteriserer²⁰⁶ den pågældende fødevarer.

Eksempler: Ingredienser der skal mængdeangives:

- 1) Hakket oksekød og bønner i "chili con carne"
- 2) Kød i "kåldolmer", "rullepølse" og "salami/spegepølse"
- 3) Rødbeder i "russisk salat"

9.2.3 Ingredienser der er fremhævet i ord, billeder eller grafisk fremstilling²⁰⁷

Mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser skal angives, hvis denne er fremhævet i mærkningen ved ord, billeder eller anden grafisk fremstilling. Det kan fx være med bogstaver i andre størrelser, farver eller typer. Det gælder, uanset om fremhævelsen er sket i varebetegnelsen eller et andet sted på pakningen.

Eksempler: Ingredienser fremhævet ved mærkning

- 1) "med kylling"
- 2) "fremstillet med smør"
- 3) "med fløde"

Ingredienser anses dog ikke for fremhævet, hvis illustrationen a) viser den fødevarer, der sælges, b) viser, hvordan den pågældende fødevarer kan tilberedes ved at vise fødevareren sammen med andet tilbehør, eller c) viser alle fødevarerens bestanddele i de korrekte proportioner, uden at en af dem er fremhævet. Eksempelvis et billede, som i de korrekte proportioner viser alle grøntsager, der anvendes i en grøntsagssuppe.

²⁰⁵ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra a.

²⁰⁶ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

²⁰⁷ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra b.

Afgørelse: Fremhævelse i billeder

Fødevareministeriets klagecenter har i en afgørelse vedr. to produkters billeder sagt:

"På forsiden af færdigretten er afbilledet i farver, hvordan retten "XX" ser ud. Vi vurderer, at ingrediensen "rød peberfrugt" ikke er særligt fremhævet på bekostning af de andre ingredienser. Farven på ingrediensen "rød peberfrugt" er ikke iøjnefaldende i forhold til rettens farve, og størrelsen og formen af peberfrugstykkerne gør, at ingrediensen ser ud til at være en integreret del af retten. Vi finder, at ingrediensen ikke er fremhævet, da billedet viser alle fødewarens bestanddele i de korrekte proportioner, uden at én af dem er fremhævet.

...

På forsiden af færdigretten er afbilledet i farver, hvordan retten "YY" ser ud. Vi vurderer, at ingrediensen "rødløg" er særligt fremhævet på bekostning af de andre ingredienser. Farven på ingrediensen "rødløg" adskiller sig fra rettens øvrige farver. Desuden bevirker størrelsen og den aflange form af rødløgene – som også "stikker ud" af billedet, at rødløgene fremhæves, og retten ser derfor mere indbydende ud. Vi finder, at ingrediensen rødløg således er fremhævet på bekostning af de øvrige ingredienser. Denne ingrediens skal derfor QUID mærkes."

9.2.4 Ingredienser der er væsentlige for at karakterisere en fødevarer²⁰⁸

Mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser skal angives, hvis den er væsentlig for at karakterisere en fødevarer og adskille den fra andre varer, som den ellers kan forveksles med på grund af sit udseende.

Eksempel: Mængden af mandler i marcipan

For marcipan er det mængden af mandler, der karakteriserer produktet, hvorfor denne skal mængdeangives. Hvis produktet har et så lavt indhold af mandler, at de ikke er den karakteriserende ingrediens, må produktet ikke kaldes marcipan.

9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives²⁰⁹

Mængden af en ingrediens angives ved den procentdel, ingrediensen eller ingredienserne udgjorde på fremstillingstidspunktet. Det vil sige, mængden beregnes på grundlag af recepten på det tidspunkt, hvor ingrediensen tilsættes produktet.

De mængder, der skal angives, er gennemsnitsmængden af den ingrediens eller kategori af ingredienser, der er fremhævet. Ved gennemsnitsmængden af en ingrediens forstås den mængde, der opnås

²⁰⁸ Fødevareinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

²⁰⁹ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 3, litra a og b.

ved at overholde proportionerne i recepten og god fremstillingspraksis under hensyntagen til de variationer, der normalt fremkommer herunder. Det er således den procentvise mængde i recepten, der angives. Procenten angives i hele tal og evt. afrunding sker efter de sædvanlige afrundingsregler.

Eksempel: Mængdeangivelse af rejer i en rejesalat

En rejesalat, hvor rejerne udgør 35g af produktets samlede vægt, som er 100g, skal mængden af rejer angives som 35 %.

Eksempel: Mængdeangivelse af hindbær i en hindbærroulade

På en hindbærroulade, som indeholder hindbærfrugtfyld, kan mængden af hindbær angives i forhold til hele produktet, fx "4 procent hindbær", eller i forhold til det mængdeangivne indhold af hindbærfrugtfyld, fx 20 % hindbærfrugtfyld (heraf 20 % hindbær).

Mængden af en ingrediens kan angives på en af følgende måder:

- I forbindelse med varebetegnelsen (fx "Jordbæryoghurt med 15 % jordbær")
- I umiddelbar nærhed af varebetegnelsen (fx "Rejesalat, med 28 % rejer")
- I forbindelse med den pågældende ingrediens i ingredienslisten (fx "Ingredienser: Syrnet sødmælk, sukker, jordbær (15 %)")

Det gælder dog, at for de kategorier af ingredienser, der ikke er anført i fødevarerinformationsforordningens bilag VII, del B, skal deres mængde angives i forbindelse med varebetegnelsen, hvis disse kategorier af ingredienser ikke optræder i ingredienslisten. For yoghurt med skovbær kan mængden af skovbær fx angives enten i varebetegnelsen som "Yoghurt med 11 % blandede skovbær" eller ved en varebetegnelse "Yoghurt med skovbær" samt en ingrediensliste: "Syrnet sødmælk, skovbær 11 % (blåbær, hindbær og brombær), sukker".

Mængden af en ingrediens i en sammensat ingrediens kan angives på en af følgende to måder: Enten kan mængden af ingrediensen i en sammensat ingrediens angives i forhold til hele fødevareren, hvilket er udgangspunktet, eller i forhold til mængden i den sammensatte ingrediens. Det væsentlige er, at det er klart for forbrugeren i forhold til hvilken mængde, at ingrediensen er mængdeangivet. Det betyder, at hvis mængden af ingrediensen er angivet i forhold til mængden af den sammensatte ingrediens, skal dette angives fx ved at tilføje "heraf" i forbindelse med den mængdeangivne ingrediens, fx 30 % peanutbutter (heraf 97 % peanuts, solsikkeolie, salt).

9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22

Der findes en række undtagelser fra kravet i artikel 22 i fødevarerinformationsforordningen om mængdeangivelse af ingredienser. Undtagelserne beskrives i de følgende afsnit.

9.4.1 Angivelse af mængden i medfør af fællesskabsbestemmelser og nationale bestemmelser

Hvis mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser i forvejen skal angives i medfør af fællesskabsbestemmelser, skal der ikke også angives mængde efter reglerne om mængdeangivelse²¹⁰.

Der findes eksempelvis følgende fællesskabsbestemmelser om mængdeangivelser:

Efter frugtsaftbekendtgørelsen²¹¹ kræves der:

- Angivelse af mindsteindhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding heraf i frugtnektar²¹².

Efter marmeladebekendtgørelsen²¹³ kræves der:

- Angivelse af indholdet af frugt og sukker i marmelade mv.

Efter handelsnormerne for olivenolie²¹⁴ kræves der:

- Angivelse af procentdelen af olivenolie eller olier af olivenpresserester på produkter, der består af blandinger af disse med andre vegetabiliske olier.

Efter kosttilskudsreglerne²¹⁵ kræves der:

- Mængden af de næringsstoffer eller andre stoffer med en ernæringsmæssig eller fysiologisk virkning, som kosttilskuddet indeholder, skal deklareres i numerisk form i forhold til den anbefalede daglige dosis.

Ud over fællesskabsbestemmelserne indeholder marmeladebekendtgørelsen eksempelvis nationale regler om angivelse af indholdet af frugt, grøntsager og sukker i syltetøj og grøntsagssyltetøj. Kravet gælder dog ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i andre EU- eller EØS-lande.

9.4.2 Angivelse af drænet nettovægt

Der er ikke krav om mængdeangivelse af en ingrediens/kategori af ingredienser, hvis drænet nettovægt²¹⁶ er angivet i henhold til afsnit 11.5 i denne vejledning. Fx skal mængden af majs ikke angives for en dåse med majs i lage, da den drænet vægt (dvs. vægten af majs ekskl. lage) er angivet. Er der derimod tale om et sammensat produkt, fx cocktailpølser i lage, vil der være krav om mængdeangivelse af kødet i pølserne.

²¹⁰ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, nr. 2.

²¹¹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v.

²¹² Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 8.

²¹³ Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

²¹⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1.

²¹⁵ Bekendtgørelse nr. 1239 af 27. november 2017 om kosttilskud, § 10.

²¹⁶ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. i.

9.4.3 Ingredienser der anvendes til aromatisering

Hvis der er tale om ingredienser eller kategorier af ingredienser, der anvendes i små mængder til aromatisering²¹⁷, skal der ikke mængdeangives. Eksempler på produkter med sådanne ingredienser er hvidløgsbrød, kanelboller, sauce med estragon og lakridspastiller. Ved en lille mængde forstås som udgangspunkt indtil 2 % af fødewarens totale vægt. Hvis ingrediensen udgør mere end 2 % af fødewarens totale mængde, gælder undtagelsen som udgangspunkt ikke, selvom ingrediensen anvendes til aromatisering.

Undtagelsen gælder for såvel aroma som andre ingredienser, fx lakrids, krydderier eller krydderurter, der anvendes til aromatisering.

9.4.4 Frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger samt krydderurteblandinger

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienserne i følgende fødevarer eller sammensatte ingredienser, hvor ingen ingrediens vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel²¹⁸, og hvis mængdeforholdet kan variere (se afsnit 8.7):

- Frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger
- Krydderi- og krydderurteblandinger

Eksempler: Ingen mængdeangivelse

- 1) "Grøntsagsblanding bestående af gulerødder, ærter, selleri og pastinak", hvor ingen af de nævnte grøntsager udgør en hovedbestanddel.
- 2) "Pizzakrydderi bestående af timian og oregano", hvor ingen af de nævnte krydderier udgør en hovedbestanddel.

Det vil bero på en konkret vurdering, hvornår en ingrediens vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel.

9.4.5 Ingredienser der ikke er afgørende for forbrugerens valg

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienser eller kategorier af ingredienser, selvom ingrediensen er nævnt i varebetegnelsen, i de tilfælde hvor angivelsen af mængden af en ingrediens ikke påvirker forbrugerens valg, fordi variationen i mængde ikke er så væsentlig, at den kendetegner fødevareren eller adskiller den fra lignende fødevarer²¹⁹. Eksempler herpå er rug i rugbrød og laks i en pakke "røget laks".

Undtagelsen gælder ikke, hvis ingrediensen er fremhævet, fx grafisk, eller hvis den også figurerer andre steder end i varebetegnelsen og ingredienslisten.

²¹⁷ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. iii.

²¹⁸ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra c.

²¹⁹ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. iv.

9.4.6 Undtagelse for sukker og sødestoffer

Kravet om, at ingredienser eller kategorier af ingredienser skal mængdeangives, hvis de indgår i varebetegnelsen eller på anden måde fremhæves i mærkningen, gælder ikke, hvis varen er mærket med angivelserne "Indeholder sødestof(fer)" eller "Indeholder sukker og sødestof(fer)"²²⁰.

For eksempel skal sukker og sødestoffer ikke mængdeangives i en læskedrik, som er mærket med "indeholder sukker og sødestoffer", eller tyggegummi, som er mærket med "indeholder sukker og sødestoffer".

9.4.7 Undtagelse for vitaminer og mineraler

Kravet om, at ingredienser eller kategorier af ingredienser skal mængdeangives, hvis de indgår i varebetegnelsen eller på anden måde fremhæves i mærkningen, gælder ikke, hvis varen, i forbindelse med en næringsdeklaration, er mærket med angivelser om tilsætning af vitaminer og mineraler²²¹.

9.5 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives

Der findes en række undtagelser fra kravet om, at ingrediensmængden skal angives som den procentdel, ingrediensen eller ingredienserne udgjorde på fremstillingstidspunktet. Undtagelserne beskrives i de følgende afsnit.

9.5.1 Fødevarer der har undergået væsketab²²²

Hovedreglen er, at mængden af en ingrediens beregnes som den mængde, der tilsættes produktet i forhold til den totale indgående mængde, medmindre der er fastsat andre regler i specifikke varestandarder eller handelsnormer, som fx for marmelade. For produkter, der har undergået væsketab som følge af varmebehandling eller lignende behandling, fx tørring, beregnes mængden af ingrediensen dog som den indgående mængde i forhold til det færdige produkt²²³. Eksempler på sådanne produkter er bagte kager og bagte, tørrede eller kogte kødprodukter. Mængden af ingrediensen skal angives i procent. Se dog eksempel 3 nedenfor, hvor angivelse skal ske pr. 100 g.

Eksempel 1: Salami

Til fremstilling af salami er anvendt 60 kg svinekød, som defineret i bilag VII, del B, pkt. 17, i fødevareinformationsforordningen, og 40 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 80 kg. Mængden af svinekød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde svinekød} = 60 \text{ kg} / 80 \text{ kg} * 100 \% = 75 \%$$

Mængden af svinekød angives på varen som eksempelvis "Svinekød: 75 %".

²²⁰ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt., 2, litra a.

²²¹ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 2, litra b.

²²² Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

²²³ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

Eksempel 2: Leverpostej

Til fremstilling af leverpostej er anvendt 200 g svinelever og 350 g øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 550 g. Vægten af færdigvaren efter bagning er 500 g. Mængden af svinelever, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde svinelever} = 200\text{g} / 500\text{g} * 100 \% = 40 \%$$

Mængden af svinelever angives på varen som eksempelvis "Svinelever: 40 %".

Der findes tilfælde, hvor procenten udregnet efter ovenstående formel, overstiger 100 %, dvs. hvis der fx er anvendt 104 kg svinekød til 100 kg færdigvare. I disse tilfælde skal mængden i stedet angives i gram i forhold til 100g færdigvare.

Det vil sige, der findes to forskellige principper, hvorefter ingredienser i fødevarer, der undergår væsketab, skal angives:

- Hvis mængden af den indgående mængdeangivne ingrediens i forhold til færdigvaren udgør under 100 %, skal mængden angives i procent af færdigvaren.
- Hvis mængden af den indgående mængdeangivne ingrediens i forhold til færdigvaren udgør over 100 %, skal mængden angives som gram ingrediens anvendt til fremstilling af 100g færdigvare.

Eksempel 3: Salami med svinekød og oksekød

Til fremstilling af salami er anvendt 41 kg svinekød, 41 kg oksekød og 18 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 76 kg. Mængden af kød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde kød} = 82 \text{ kg} / 76 \text{ kg} * 100 \% = 108 \%$$

Mængden af kød angives på varen som "Til 100 gram færdigvare er anvendt 108 g kød (50 % svinekød og 50 % oksekød)".

Reglen om at der skal mængdeangives i gram i stedet for procent gælder kun, hvis den eller de ingredienser, der mængdeangives, tilsammen udgør mere end 100 %.

9.5.2 Mængden af flygtige ingredienser

Mængden af tilsat vand og andre flygtige ingredienser skal angives efter deres vægt i færdigvaren²²⁴. Flygtige ingredienser kan være alkohol, fx whisky i marmelade, hvor whiskyens vægt i færdigvaren angives, jf. afsnit 8.2.

²²⁴ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra b.

9.5.3 Ingredienser der anvendes i koncentreret eller tørret form

Mængden af ingredienser, som anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstrueres under fremstillingen af produktet, kan angives som deres vægt før koncentrationen eller tørringen²²⁵. Dog skal det tydeligt fremgå af mærkningen, at vægtangivelsen er ved rekonstruering, for ikke at forbrugeren vildledes til at tro, at mængdeangivelsen er angivet for den koncentrerede/tørrede ingrediens.

Eksempler:

- 1) Mængden af appelsinkoncentrat i en appelsinvand (læskedrik) kan angives ved den oprindelige vægt, der er medgået til at fremstille produktet: Fx "koncentreret appelsin 5 %, svarende til 50 g appelsin i det færdige produkt"
- 2) Tørret yoghurt i et yoghurtbrød, der kan angives som: "Tørret yoghurt 2 %, svarende til 16g yoghurt i det færdige produkt"

Koncentrerede eller tørrede ingredienser, som eksempelvis tørrede gulerødder i en kiks skal, når de ikke rekonstrueres under fremstillingen af produktet, angives med den indgående vægt af de koncentrerede eller tørrede ingredienser, dvs. i eksemplet, den indgående vægt af de tørrede gulerødder.

9.5.4 Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer

Ingredienserne i koncentrerede eller tørrede fødevarer, som skal tilsættes vand, kan angives efter deres mængde i det rekonstruerede produkt²²⁶. Et eksempel på dette er pulversuppe med champignon, som forbrugeren selv skal tilsætte vand. Mængden af champignon kan for et sådant produkt angives som champignonernes mængde i rekonstrueret form. Det skal ved mærkningen tydeligt fremgå, at vægtangivelsen er ved rekonstruering.

Eksempel:

En pakke med pulver til champignonsuppe, hvor der i ingredienslisten står "tørrede champignon 15 %, svarende til xx % i den færdige suppe".

²²⁵ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra c.

²²⁶ Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra d.

10. Angivelse af alkoholindhold

Fødevareinformationsforordningen, art. 28 og bilag XII

Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol, skal være mærket med oplysning om det virkelige²²⁷ alkoholindhold²²⁸. Tallet for alkoholindhold angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet "% vol."²²⁹. Oplysningen skal være anbragt i samme synsfelt som varebetegnelse og nettoindhold, jf. afsnit 3.1.1. Tilladte tolerancer fremgår af bilag XII til fødevareinformationsforordningen.

For vin og vinprodukter, der er omfattet af position 2204 i EU's kombinerede nomenklatur, er der fastsat tilsvarende regler i den fælles markedsordning²³⁰, idet alkoholindholdet anføres i hele eller halve procenter, ligesom der gælder særlige regler om tolerancer²³¹.

Andre fødevarer, som fx chokolade og spegepølse, hvor der er tilsat alkohol, skal som udgangspunkt ikke mærkes med alkoholindhold. Det skal dog fremgå af ingredienslisten, at produktet er tilsat alkohol.

Eksempel på ingrediensliste på chokoladeprodukt, der indeholder alkohol

Ingredienser: Sukker, glukosesirup, kakaomasse, kondenseret **mælk**, kakaosmør, vegetabilsk fedtstof (palme), engelsk sirup, salt, rom, fortykningsmiddel (pektin).

²²⁷ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, Bilag II, del IV, punkt 13 (definition af det virkelige alkoholindhold).

²²⁸ Fødevareinformationsforordningen, artikel 28, stk. 2.

²²⁹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 28, stk. 2.

²³⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007.

²³¹ Kommissionens forordning (EF) nr. 2019/33 af 14. juli 2009 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation, artikel 44.

11. Nettoindhold

Fødevarereinformationsforordningen, art. 23 og bilag IX

Mærkningsbekendtgørelsen, § 4

11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold

Færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag, skal være mærkede med nettoindhold²³². Ved nettoindhold forstås det samlede indhold uden emballage (nettoindholdet = brutto minus tara).

11.2 Angivelse i vægt eller volumen

Nettoindhold skal angives i det metriske system. Flydende produkters nettoindhold angives med volumenenheder (l, cl eller ml) og andre produkters nettoindhold med vægtenheder (kg eller g). Kun enhederne angivet i parentes må bruges²³³.

Hvis EU-bestemmelser eller – i mangel af disse – nationale bestemmelser foreskriver, at et indhold skal angives på en bestemt måde (fx nominelt indhold, minimumsindhold eller gennemsnitsindhold), er dette indhold nettoindholdet i henhold til fødevarereinformationsforordningen²³⁴. For eksempel er nettovægten for en pakning med æg af forskellig størrelse fastsat til minimumsnettovægten i handelsnormerne for æg.

11.3 Angivelse af nettoindhold i interval eller som minimumsnettovægt

Angivelse af nettovægt i interval eller som minimumsnettovægt må alene ske, hvis det direkte fremgår af særlige regler for det pågældende produkt (f.eks. varestandarder eller handelsnormer), at det er muligt at angive nettoindholdet på den måde. fødevarereinformationsforordningen giver ikke mulighed for at angive nettovægt i interval eller på andre måder. Derfor må nettovægt angivet i henhold til fødevarereinformationsforordningen ikke angives i interval eller som minimumsindhold.

11.4 Beregning af nettoindhold

Nettoindhold beregnes ved tidspunktet for produktion og pakning af fødevareren. Nettoindholdet skal være korrekt ved salget, medmindre der er tale om svind. Svind er det tab, som sker i tidsrummet fra pakning til udløb af fødevarerens holdbarhed, når varen opbevares under de rette forhold. Eksempler på fødevarer, hvor svind kan forekomme, er tørrede pølser og visse oste.

For varer, hvor der er risiko for svind, fx på grund af udtørring, skal virksomheden kunne dokumentere, at der er tale om svind og ikke blot en mindre mængde af produktet ved pakningen²³⁵.

²³² Fødevarereinformationsforordningen, artikel 9, stk.1, litra e.

²³³ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 23, stk. 1.

²³⁴ Fødevarereinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 2.

²³⁵ Fortolkning fra Kommissionen.

11.5 Drænet vægt

Hvis en fødevarer i fast form findes i lage, skal både den drænedes nettovægt og nettovægten inkl. lage angives. En lage er defineret som en væske, der er uvæsentlig i forhold til varens hovedbestanddele og derfor ikke er afgørende for købet²³⁶. Den drænedes nettovægt beregnes ligeledes ved tidspunkt for produktion og pakning af fødevaren.

Eksempler på en lage

En lage kan bestå af en af følgende væsker eller evt. blandinger heraf, også når de er frosne eller dybfrosne: Vand, eddike eller vandige opløsninger af salt, sukker, sødestoffer eller af andre stoffer. For så vidt angår frugt og grøntsager, er frugt- eller grøntsagssaft også lage²³⁷.

Hvis varen derimod er pakket i en væske, der ikke er en lage, men fx en sauce, der forventes indtaget sammen med varen (fx makrel i tomat) skal den drænedes nettovægt ikke angives, med mindre andet foreskrives i en varestandard.

Den drænedes vægt skal i gennemsnit svare mindst til den angivne drænedes vægt ved varens normaltemperatur. For nogle varer foreskrives varestandarder dog, hvorledes den drænedes vægt skal fastsættes. I disse tilfælde skal varestandarder følges.

11.6 Is-glaserede fødevarer

Fødevarer, eksempelvis ærter, fisk, skaldyr, fx kogte pillede rejer, og kød, kan overtrækkes med et beskyttende islag - glasering. Et sådant glaseringslag kan ikke medregnes i nettovægten. Glaserede fødevarers nettovægt angives derfor uden glaseringen.²³⁸

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen: Spørgsmål: Det fremgår af forordningen, at "såfremt fødevarer er glaseret, angives fødevarers nettovægt ekskl. glasering". Det betyder, at i sådanne tilfælde er fødevarers nettovægt identisk med den drænedes nettovægt. Skal både "nettovægt" og "drænet nettovægt" angives på etiketten?

(Relevante bestemmelser: Bilag IX, punkt 5)

"Såfremt en fødevarer i fast form præsenteres i en lage, angives den drænedes nettovægt ligeledes ud over nettovægten/-indholdet. I denne forbindelse betragtes frosset eller dybfrosset vand som en lage, hvilket indebærer, at oplysninger om såvel nettovægten som den drænedes vægt skal angives på etiketten. Derudover præciseres det i FIC forordningen, at såfremt en frosset eller dybfrosset fødevarer er glaseret, skal nettovægten ikke omfatte selve glaseringen (nettovægt ekskl. glasering). Derfor bliver den angivne nettovægt for den glaserede fødevarer identisk

²³⁶ Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

²³⁷ Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

²³⁸ Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

med fødewarens drænete nettovægt. På denne baggrund og for at undgå at vildlede forbrugeren kan følgende nettoangivelser anvendes:

- Dobbelt angivelse:
Nettovægt: X g
Drænet nettovægt: X g
- Sammenlignende angivelse:
Nettovægt = drænet nettovægt = X g
- Enkelt angivelse:

Nettovægt (ekskl. glaserings): X g

Som en dansk fortolkning af lovgivningen, er det vurderet, at hvis producenten vælger at bruge enkelt angivelse, er det tillige tilstrækkeligt at angive "Drænet vægt: X g" Denne betegnelse vurderes ikke at være vildledende for den danske forbruger. Der skal dog gøres opmærksom på, at andre EU lande kan have en anden holdning.

Det er ikke tilladt at angive bruttovægten af fødevareren inkl. glaseringen (total / bruttovægt) i tillæg til angivelsen af nettovægt ekskl. glaseringen²³⁹. Information om bruttovægt kan dog opgives mellem erhvervsdrivende.

11.7 Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sam-pakninger)

For færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger med samme mængde af samme vare, skal enkeltpakningernes nettoindhold samt antallet af enkeltpakninger anføres, fx "3 dåser a 240 g". Disse angivelser kan dog udelades, hvis antallet af enkeltpakninger er klart synlige og let tællelige udefra, og forudsat mindst en af enkeltpakningernes angivelse af nettoindhold er klart synlig udefra²⁴⁰.

Hvis indholdet er forskelligt i pakningerne, skal nettoindhold og ingrediensliste (se om ingrediensliste under afsnit 8.1) for hver af enkeltpakningerne tillige oplyses.

Eksempel: Sampakninger

For en sampakning med gravad laks, røget laks, helleflynder og dressing i bæger, eller forskellige typer pålæg til "dyrlægens natmad" eller en 3-dåser sampak med forskelligt indhold (fxærter, majs og gulerødder), skal nettoindhold for hver enkeltpakning oplyses.

²³⁹ Fortolkning fra Kommissionen.

²⁴⁰ Fødevarerinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 3.

11.8 Tilfælde hvor nettoindhold kan udelades

I følgende tilfælde kan oplysning om nettoindhold udelades:

- Fødevarer hvor der forekommer betydelige tab af rumfang eller masse, og som sælges stykvis eller afvejes i køberens nærværelse. Ved "betydelige tab af rumfang eller masse" forstås tab, som forekommer i tidsrummet fra pakning til udløb af den angivne holdbarhed, og hvor tabet er mindst lige så stort som den dobbelte negative tolerance. Vedr. tolerancer, se afsnit 11.9.
- Fødevarer, hvis nettoindhold er under 5 g eller 5 ml. Undtagelsen gælder dog ikke krydderier og krydderurter.
- Færdigpakkede sukkerprodukter omfattet af bekendtgørelse om visse former for sukker²⁴¹, hvis nettoindhold er under 20 g. De sukkerprodukter, der er omfattet af sukkerbekendtgørelsen, er listet op i et bilag 1 til sukkerbekendtgørelsen. Undtagelsen fra mærkning med nettoindhold finder dog ikke anvendelse på de i bilaget oplyste produkter, hvis det drejer sig om formalet sukker, kandissukker og sukkertoppe²⁴².
- Fødevarer, der normalt sælges stykvis/efter antal, såfremt antallet af stykker er klart synlige og let tællelige udefra eller - når dette ikke er tilfældet - er angivet i mærkningen. Fx æbler i en filmet bakke eller kosttilskud i tabletform, hvor antallet af tabletter er angivet i mærkningen²⁴³.

11.9 Gennemsnitsprincippet

For varer, som sælges med et forud fastlagt, konstant nettoindhold, kan gennemsnitsprincippet anvendes dvs. producent/pakkevirksomhed har valgt nettoindholdet på forhånd, og samtlige pakninger deklarerer med samme nettoindhold.

Ved gennemsnitsprincippet forstås, at et parti af den pågældende vare i gennemsnit mindst skal indeholde den mængde, som er deklareret på pakningerne, samtidig med at de enkelte pakninger kun må være undervægtige inden for nærmere fastsatte grænser (tolerancer). De tolerancer som er angivet i tabellen nedenfor, vil blive betragtet som acceptable, når gennemsnittet er mindst det deklarerede.

Eksempel:

I et parti på 1000 poser majsmel á 500 g, må den enkelte pose have en negativ tolerance (kan veje mindre) på 3 % svarende til 15 g. Samlet skal partiet dog veje 500 kg, dvs. poserne skal i gennemsnit veje 500 g.

Nominal mængde Q_n i gram eller milliliter (Q_n står for færdigpakningens nominelle indhold)	Negativ tolerance
--	-------------------

²⁴¹ Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

²⁴² Fødevareinformationsforordningen, artikel 23, stk. 2.

²⁴³ Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 1.

	i % af Qn	g eller ml
5 til 50	9	-
50 til 100	-	4,5
100 til 200	4,5	-
200 til 300	-	9
300 til 500	3	-
500 til 1000	-	15
1000 til 10 000	1,5	-
10 000 til 15 000	-	150
Over 15 000	1	-

Hvor der angives g/ml, er der en fast negativ tolerance i hele intervallet. Hvor der er angivet %, gælder denne også for hele intervallet. En flaske mærket med 50 ml kan således lovligt indeholde 45,5 ml såfremt der i andre tilsvarende flasker er påfyldt en større mængde, så der opnås et gennemsnit på 50 ml.

12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Fødevarereinformationsforordningen, art. 24, 25 og bilag X

12.1 Generelt om holdbarhedsmærkning

Færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og sælges i en periode, der kan overstige én normal salgsdag, skal som udgangspunkt mærkes med en holdbarhedsdato. Der findes dog visse undtagelser, som beskrevet i afsnit 12.6 samt særlige mærkningskrav for så vidt angår holdbarhedsangivelse på hakket kød, se afsnit 14.9.

Der eksisterer to former for holdbarhedsmærkning – "sidste anvendelsesdato" og "bedst før", se afsnit 12.3.

"Mindst holdbar til" blev ændret til "bedst før" pr. 13. december 2014²⁴⁴. Der er en overgangsordning, hvorefter fødevarer virksomhederne skal ændre "mindst holdbar til" til "bedst før" ved først kommende lejlighed, dog senest pr. 1. januar 2020. Herefter skal alle emballager være ændret, det er imidlertid tilladt, at fødevarer virksomhederne sælger ud af allerede produceret emballage (produceret før 1/1-20) med mærkningen "mindst holdbar til" – også selvom der endnu ikke er fødevarer i emballagen.

Det er op til producenten at fastlægge en fødevarers holdbarhed (med undtagelse af hønseæg²⁴⁵ og hakket kød med en holdbarhed på under 24-timer²⁴⁶, se hhv. afsnit 12.3 og afsnit 14.9). Dette forudsætter, at der foretages en faglig vurdering af en kvalificeret person, fx en uddannet slagter, levnedsmiddeltekniker, kok, en erhvervsuddannet inden for fødevarer eller lignende. Disse personer har i kraft af deres uddannelse erhvervet de nødvendige kvalifikationer til at foretage vurdering af en fødevarers holdbarhed. Der er flere parametre, der kan indgå i vurderingen, bl.a. råvarekendskab, proceshygiejne, opbevaringsforhold, temperatur og graden af håndtering i virksomheden.

Holdbarhedsdatoen kan suppleres med andre datoer, fx produktionsdato, tappedato, pakkedato og sidste salgsdato, der dog ikke må vildlede forbrugeren, jf. afsnit 17.15.

Der kan påsættes to holdbarheder afhængigt af håndtering, fx forskellige holdbarheder afhængigt af, om emballagen er ubrudt eller åbnet. Det er i den forbindelse vigtigt, at der ikke kan opstå tvivl om, hvilken holdbarhed der er gældende. For yderligere retningslinjer vedrørende dobbelt holdbarhedsmærkning for kød, se afsnit 12.10.

²⁴⁴ Berigtigelse til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarereinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

²⁴⁵ Kommissionens Forordning (EF) Nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for æg, artikel 13.

²⁴⁶ Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

12.2 Angivelse af holdbarheden

12.2.1 Datoens udformning

Fødevarens faktiske holdbarhed bestemmer, hvordan den skal angives²⁴⁷:

- For fødevarer med en holdbarhed på under 3 måneder, er det tilstrækkeligt at angive dag og måned.
- For fødevarer med en holdbarhed på over 3 måneder, men højst 18 måneder, er det tilstrækkeligt at angive måned og år.
- For fødevarer med en holdbarhed på over 18 måneder, er det tilstrækkeligt at angive året.

Holdbarhedsdatoen skal angives på én af følgende måder²⁴⁸:

- "Bedst før", hvis datoen indeholder en angivelse af dagen.
- "Bedst før udgangen af ..." i andre tilfælde.
- "Sidste anvendelsesdato" for fødevarer, som i mikrobiologisk henseende er meget let forråelige, samt fødevarer som efter en kort periode kan udgøre en umiddelbar risiko for menneskers sundhed.

Det er som udgangspunkt ikke en del af obligatoriske holdbarhedsmærkning at supplere med oplysning om klokkeslæt. Såfremt klokkeslæt er angivet på fødevaren, er der tale om frivillig fødevareinformation.

Hvis der er tale om "bedst før"-fødevarer skal klokkeslæt ikke tages bogstaveligt, da disse fødevarer ofte vil blive vurderet til at have en længere holdbarhed. Derfor vil det være i orden, at butikkerne har "bedst før" fødevarer liggende på hylden sammen med andre ikke udløbne fødevarer, indtil udgangen af den dag, der er angivet, selvom klokkeslættet er passeret tidligere på dagen.

Med "sidste anvendelsesdato"-fødevarer må der imidlertid foretages en konkret vurdering. Disse fødevarer kan udgøre en risiko efter udløb, så det kommer lidt an på, hvor bogstaveligt producenten har ment klokkeslættet. På hakket kød med en holdbarhed på under 24 timer vil et klokkeslæt skulle tages bogstaveligt, mens noget pålæg med tre ugers holdbarhed formentlig kan holde sig til udgangen af dagen. Så det bliver en vurdering ud fra, hvor kort holdbarheden er i udgangspunktet, og om det derfor vil gøre en forskel, om det bliver et par timer mere eller mindre. Hvis der er tvivl, må virksomheden redegøre for valget af mærkning og risikoen ved fødevaren.

Da mærkning med klokkeslæt er frivillig fødevareinformation, må sådanne oplysninger ikke være uklare eller forvirre forbrugerne²⁴⁹. Det betyder, at et klokkeslæt, der ikke er nødvendigt af hensyn

²⁴⁷ Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c og stk. 2, litra c.

²⁴⁸ Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra a og stk. 2, litra a.

²⁴⁹ Fødevareinformationsforordningen, art. 36.

til fødevarsikkerheden, kan være i strid med reglerne²⁵⁰, da forbrugeren kan få den opfattelse, at fødevareren er dårlig på det præcise klokkeslæt.

12.2.2 Forskellen på "sidste anvendelsesdato" og "bedst før"

Kommissionen fortolker angivelsen "bedst før", som indebærende, at fødevareren kan holde sig til og med den angivne dato.

"Bedst før"-mærkningen anvendes på fødevarer, som kvalitetsmæssigt forringes til at være uegnede til konsum, før de eventuelt kommer til at udgøre en sundhedsrisiko. En "bedst før"-dato er derfor den dato, som fødevareren som *minimum* kan holde sig til – altså hvor fødevareren som *minimum* stadig har den rette kvalitet. Det vil altså sige, at "bedst før"-datoerne er vejledende, og hvis fødevareren lugter og smager fint, kan den sagtens spises efter udløb.

"Sidste anvendelsesdato" anvendes på fødevarer, som kan udgøre en risiko for menneskers sundhed, hvis de spises efter holdbarhedstidens udløb. Sidste anvendelsesdato er derfor en absolut skæringsdato, som skal respekteres, idet produkterne kan udgøre en risiko, før de bliver kvalitetsmæssigt forringet. Det er ikke muligt at se, lugte eller smage sig til den risiko, som opstår i produktet, og man skal derfor til hver en tid respektere en "sidste anvendelsesdato", som skæringsdato.

Desuden følger det af definitionen på "sidste anvendelsesdato", at fødevarer som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærvelige (produkter der under normale omstændigheder *fordærves* inden for ca. 5 dage ved 5 °C) skal mærkes med sidste anvendelsesdato. Der vil være tale om fødevarer, som efter en kort periode, af kvalitetsmæssige grunde, vil være uegnede til konsum, fx rå medisterpølse, der ikke er vakuum- eller MAP pakket. Se i afsnit 12.9.4 om fødevarer med holdbarhed under 5 dage, som ikke betragtes som letfordærvelige.

For kølekrævende spiseklare produkter vil det være relevant at foretage en konkret individuel vurdering af, om produktet skal mærkes med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før". Kølekrævende spiseklare produkter, hvor der er en risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i holdbarhedsperioden, og fødevarer, der er letfordærvelige, skal mærkes med "sidste anvendelsesdato". Er der derimod tale om et spiseklart kølekrævende produkt, som er stabiliseret mod vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, eller på anden måde sikret fri for disse, så bør det som udgangspunkt mærkes med "bedst før". Ligeledes skal alle øvrige produkter mærkes med "bedst før".

Det betyder i praksis, at produkter, der er stabiliserede mod vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, varmebehandlet i emballagen, kølekrævende, men ikke spiseklare, da de skal varmebehandles inden konsum, og produkter, der markedsføres som frosne, bør mærkes med "bedst før". Se eksempler i bilag 7.

12.2.3 Holdbarhedsmærkning i praksis

Beslutningen om, hvorvidt en fødevarer skal mærkes med holdbarhedsangivelsen "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" skal træffes af den ansvarlige for mærkningen ved en konkret vurdering af produktet.

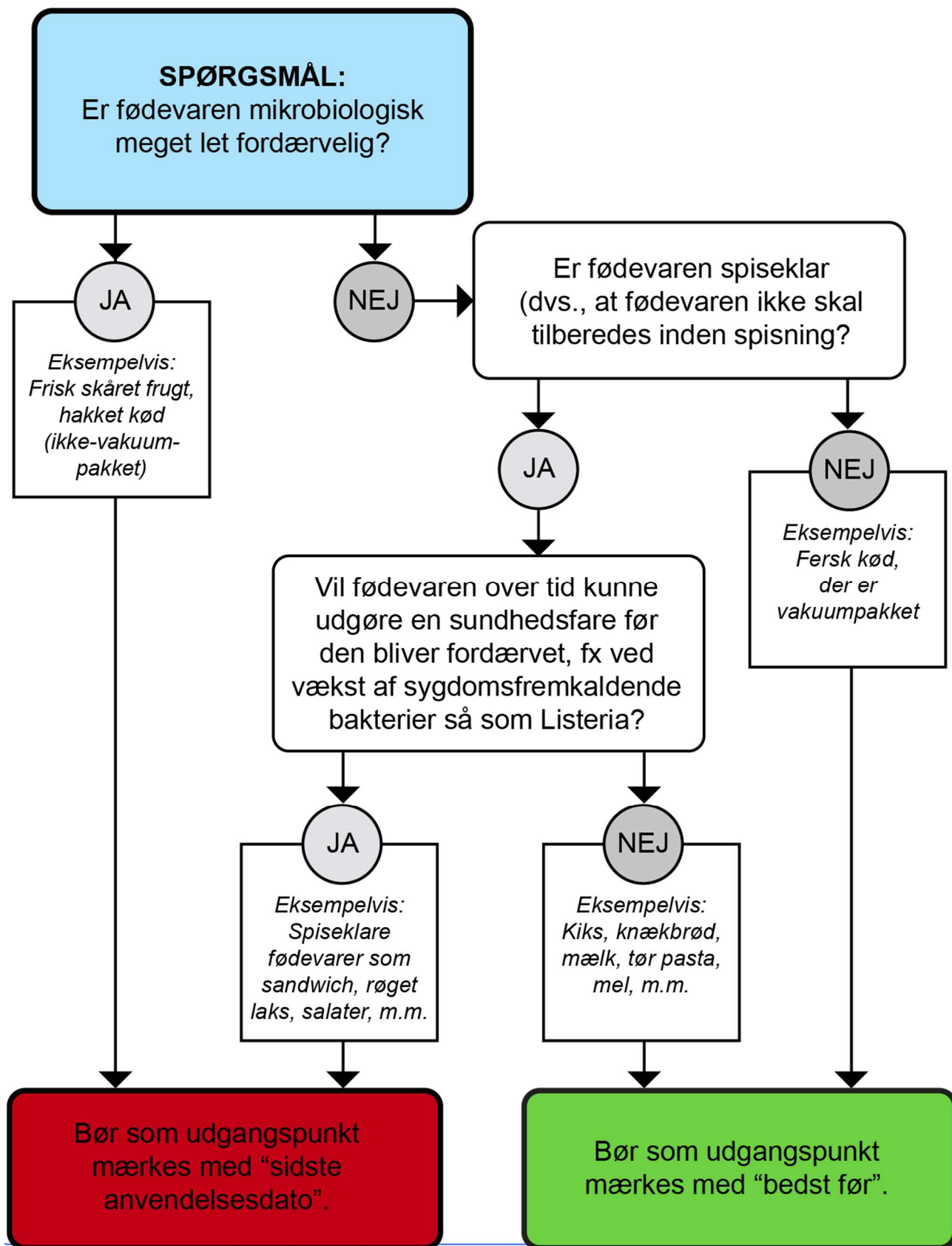
²⁵⁰ Fødevarereinformationsforordningen, art. 36.

Vurderingen af, hvornår en fødevarer kan udgøre en *risiko* ved holdbarhedsudløb, bør baseres på virksomhedens risikovurdering af produktet, herunder om holdbarheden er fastsat af kvalitetsmæssige hensyn eller af hensyn til fødevarerikkerheden. Hvis et produkt er kølekrævende, *ikke spiseklart* og beregnet til varmebehandling inden fortæring, så vil risikoen over tid ved det færdige produkt ikke være kritisk, idet bakterierne fjernes ved tilstrækkelig tilberedning af produktet. Et sådan produkt bør derfor mærkes med "bedst før". Omvendt, hvis der er tale om et kølekrævende *spiseklart* produkt, hvor der kan ske vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i produktet over tid, som ikke skyldes kontaminering forårsaget af dårlig køkkenhygiejne, så kan fødevarer udgøre en risiko, og holdbarhedsmærkningen bør derfor være "sidste anvendelsesdato". Vurderingen bør baseres på erfaring med forekomst af relevante sygdomsfremkaldende bakterier i produktet, samt mulighed for vækst i produktet i holdbarhedsperioden. Mulighed for vækst vurderes ud fra produktets fysisk/kemiske sammensætning (fx pH, vandaktivitet, saltindhold og indhold af tilsætningsstoffer), produktions- og pakkemetode, samt opbevaringstemperatur.

I vurderingen af, om et produkt kan udgøre en risiko, er det specielt relevant at medtage bakterien *Listeria monocytogenes* (herefter benævnt *Listeria*) i overvejelserne, men også andre sygdomsfremkaldende bakterier kan være relevante afhængig af produkttype, fremstillingsproces og opbevaringsforhold. For yderligere information om vurdering af holdbarhed i relation til *Listeria* refereres til Fødevarestyrelsens vejledning nr. 9066 af 22. februar 2013 om holdbarhedsvurdering af fødevarer for *Listeria monocytogenes*.

Nedenfor er lavet et beslutningstræ som hjælp til at bestemme den korrekte holdbarhedsmærkning.

Beslutningstræ for holdbarhedsmærkning



For flere vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning se bilag 7. Se endvidere afsnit 12.5 vedrørende fødevarer, der ikke skal holdbarhedsmærkes.

12.2.4 Placering af holdbarhedsdato

”Bedst før” og ”sidste anvendelsesdato” skal ledsages af enten selve datoen eller en henvisning til det sted på pakningen, hvor datoen er anført²⁵¹. Der er ikke nogen specifikke formkrav til en sådan henvisning, men den må ikke blive vildledende, dvs. at forbrugeren ikke må være i tvivl om, hvad der er holdbarhedsdatoen. Eksempelvis vil det som udgangspunkt kunne angives: "Bedst før: Se dåsens bund", ": Se flaskens kapsel" eller "Sidste anvendelsesdato: Se etiket på bagsiden". Det vil dog som udgangspunkt ikke være tilstrækkeligt at skrive "Bedst før: Se pakken". Datoen skal omfatte en ukodet angivelse af dag, måned og evt. år i den nævnte rækkefølge²⁵².

For sampakninger mærket med ”sidste anvendelsesdato”, skal datoen angives på de enkelte færdigpakninger²⁵³.

12.2.5 ”Bedst før ... ofte god efter”

”Bedst før ... ofte god efter” er en delvist obligatorisk og delvist frivillig holdbarhedsmærkning. Med denne mærkning bliver den obligatoriske holdbarhedsmærkning ”bedst før” suppleret med den frivillige mærkning ”ofte god efter”.

Med "bedst før ... ofte god efter" bliver der sat fokus på, at den obligatoriske holdbarhedsmærkning "bedst før" betyder, at fødevarer stadig kan være egnet til konsum efter udløb. Det er vigtigt at understrege, at "bedst før" og "bedst før ... ofte god efter" står for det samme og kan anvendes på de samme fødevarer.

Når virksomheder holdbarhedsmærker, skal de følge formkravene i fødevarerinformationsforordningens bilag X. Gør de det, er det muligt at tilføje frivillig information, så længe den ikke vildleder forbrugeren.

I forhold til den frivillige information ”ofte god efter”, så er det Fødevarestyrelsens opfattelse, at der fx godt kan skrives "bedst før..." og så nedenunder skrive "ofte god efter". Men det er blot vigtigt, at den obligatoriske holdbarhedsmærkning bliver angivet, som den skal i henhold til forordningens bilag X.

Eksempelvis kan man skrive:

Bedst før 1/1-20

Ofte god efter

Eller

²⁵¹ Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra b og stk. 2, litra b.

²⁵² Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c og stk. 2, litra c.

²⁵³ Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 2, litra d.

Bedst før: Se toppen**Ofte god efter**

Eller

Bedst før 1/1-20 - ofte god efter

Fødevarestyrelsen mener dog ikke, at det er i overensstemmelse med forordningens formkrav at skrive som anført nedenfor:

Bedst før, ofte god efter: 1/1-20.**12.3 Holdbarhedsdato for hønseæg (*Gallus gallus*)**

For hønseæg er datoen for mindste holdbarhed fastsat til højst 28 dage efter lægningen, jf. handelsnormerne for æg²⁵⁴. Holdbarhedsdatoen for æg skal angives som "Bedst før (dag og måned)".

Hønseæg kan endvidere mærkes med datoen for sidste salgsfrist. Denne skal angives som "sidste salgsdato" efterfulgt af en ukodet angivelse af dag og måned i den nævnte rækkefølge. Sidste salgsdato er for hønseæg fastsat til 21 dage fra lægningen²⁵⁵, svarende til datoen for mindste holdbarhed (bedst før) minus 7 dage. Det betyder, at forbrugeren som minimum har 7 dage at anvende æggene i.

12.4 Mærkning med opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Hvis holdbarheden af en fødevarer afhænger af specielle opbevaringsforhold, skal den pågældende fødevarer mærkes med en opbevaringsforskrift²⁵⁶. Der kan fx være tale om en vare, der skal opbevares ved højst 5° C, for at den kan bevare sine specifikke egenskaber inden for den angivne holdbarhedsperiode. For opbevaring på frost er det også virksomheden, der selv fastsætter temperaturgrænsen fx -12° C eller -18° C, se endvidere afsnit 12.8 og kap. 16. Der gøres dog opmærksom på, at der for visse produkter findes særlige krav til opbevaringstemperaturer.

Anvendes betegnelsen "dybfrossen", skal reglerne om dybfrosne fødevarer overholdes, jf. afsnit 12.7 og kap. 16.

Fødevarer mærket med "bedst før" skal om nødvendigt suppleres med en angivelse af de opbevaringsforskrifter, som skal overholdes for at sikre den anførte holdbarhed²⁵⁷.

²⁵⁴ Kommissionens Forordning (EF) Nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for æg, artikel 13.

²⁵⁵ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag III, afsnit X, kapitel I, pkt. 3.

²⁵⁶ Fødevareinformationsforordningen, artikel 25, stk. 1.

²⁵⁷ Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1.

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato", skal altid være forsynet med opbevaringsforskrifter²⁵⁸.

12.4.1 Holdbarhed efter åbning

For at muliggøre korrekt opbevaring eller anvendelse af en fødevarer efter åbning af emballagen, skal opbevaringsforskrifter og/eller anvendelsesperiode efter åbning om nødvendigt angives²⁵⁹.

Hvis en fødevarer mærkes med information om holdbarhed efter åbning, fx "åbent 3 dage på køl", så skal denne oplysning som udgangspunkt gives af hensyn til en fødevarerikkerhedsmæssig risiko. Såfremt en producent ønsker at mærke fødevareren med retningslinjer for åben tilstand af hensyn til fødevarerens kvalitet, så bør det fremgå tydeligt, at retningslinjerne gives for at sikre fødevarerens kvalitet. I modsat fald kan forbrugeren ikke vide, om en information om holdbarhed efter åbning er givet på baggrund af sikkerhed eller kvalitet, og kan således blive vildledt af oplysningerne.

Hvis anvisninger for holdbarhed efter åbning er givet af fødevarerikkerhedsmæssige grunde, skal disse retningslinjer altid overholdes, uanset om det betyder, at fødevareren i åben tilstand må kasseres før udløb af sin holdbarhedsdato i lukket tilstand.

For fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" skal fødevareren kasseres ved udløb af den anvisede holdbarhedslængde efter åbning, medmindre at dette passerer udløbet af holdbarhedsdatoen i lukket tilstand. I så fald skal fødevareren kasseres ved udløb af holdbarheden for fødevareren i lukket tilstand, da datoen for "sidste anvendelsesdato" altid er den sidste dag en fødevarer kan anvendes.

Visse fødevarer mærket med "bedst før" kan godt ændre karakter efter åbning, da emballagen kan have gjort fødevareren stabil, hvilket dermed ændres ved åbning. Derfor kan en "bedst før"-fødevarer holdbarhed ikke nødvendigvis altid vurderes i åben tilstand. Er en "bedst før"-fødevarer mærket med anvisninger for holdbarhed i åben tilstand, skal disse anvisninger altid følges, hvis de er givet af fødevarerikkerhedsmæssige grunde. Man kan dog altid vurdere, om en "bedst før"-fødevarer kan holde sig i de anbefalede antal dage efter åbning, hvilket betyder, at hvis en "bedst før"-fødevarer fx er mærket med oplysning om, at fødevareren "kan spises i 3 dage efter åbning", så kan man vurdere, om fødevareren kan holde sig i 3 dage fra det tidspunkt, hvor man åbner fødevareren, uanset om det betyder, at man ender med at spise fødevareren efter udløb af den angivne holdbarhedsdato for fødevareren i lukket tilstand.

Hvis en fødevarer mærket med "bedst før" er mærket med anvisninger givet af kvalitetsmæssige grunde, så kan man efter udløb af "bedst før" datoen stadig anvende fødevareren. Man kan blot ikke være sikker på, at den stadig har samme kvalitet.

12.5 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes

Der findes en række fødevarer og fødevarergrupper, for hvilke holdbarhedsdatoen ikke skal angives, fx friske frugter og grøntsager, bagerivarer, som normalt anvendes inden 24 timer, vine, drikkevarer

²⁵⁸ Fødevarerinformationsforordningen, bilag X, stk. 2.

²⁵⁹ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 25, stk. 2.

med et alkoholindhold på 10 % volumen eller derover, salt, sukker og sukkervarer, eddiker og tyggegummi. For en komplet liste over undtagne fødevarer henvises til fødevareinformationsforordningens bilag X, stk. 1, litra d.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen:

Spørgsmål: Skal cider være mærket med en bedst før-dato?

(Relevante bestemmelser: Artikel 24, bilag X, punkt 1, litra d))

Nej, cider fremstillet ved gæring behøver ikke at være mærket med en dato for mindste holdbarhed, da cider er i kategorien »vine, hedvine, mousserende vine, aromatiserede vine og lignende produkter, der er fremstillet af andre frugter end druer, samt drikkevarer, der henhører under KN-kode 2206 00, og som er fremstillet af druer eller druemost«, som er undtaget fra dette krav.

Men et produkt, der er fremstillet ved blanding af alkohol og frugtsaft, ville ikke blive betragtet som »lignende produkter, der er fremstillet af andre frugter end druer« ifølge ovennævnte kategori, hvorfor det vil være omfattet af kravet om at angive en dato for mindste holdbarhed (»Bedst før«), medmindre produktets alkoholindhold i volumen er 10 % eller mere (angivelse af bedst før-datoen er ikke påbudt for drikkevarer med et alkoholindhold i volumen på 10 % eller mere).

12.6 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering

Mærkningen skal omfatte en brugsanvisning, hvis en udeladelse heraf vil kunne indebære, at den pågældende fødevarer ikke anvendes på den rette måde²⁶⁰. Brugsanvisningen for en fødevarer skal være udformet på en sådan måde, at fødevaren kan anvendes på en hensigtsmæssig måde²⁶¹.

I visse tilfælde kan det fx være nødvendigt at give forbrugerne en oplysning om, hvorledes en fødevarer skal behandles/tilberedes. Det vil specielt gælde fødevarer, som ikke er velkendte i Danmark, eller som har været udsat for en særlig behandling, som ikke er almindelig kendt. Hvis der eksempelvis er tale om en fødevarer, hvor der foreligger en risikoved forkert håndtering, skal brugsanvisningen angive, hvordan fødevaren skal håndteres.

For nogle fødevarer er der desuden krav om råd om håndtering af fødevaren²⁶². Derudover skal visse fødevarer mærkes med brugsanvisning for korrekt håndtering, eksempelvis skal færdigpakket råt fjerkrækød mærkes med brugsanvisning om god køkkenhygiejne²⁶³.

For så vidt angår mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel, se afsnit 15.2.

²⁶⁰ Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra j.

²⁶¹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 27, stk. 1.

²⁶² Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

²⁶³ Fødevareinformationsforordningen, artikel 27, stk. 1.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen:

Spørgsmål: Kan ledere af fødevarevirksomheder i forbindelse med en brugsanvisning anvende symbolet for en pande eller en ovn uden ordene »pande« eller »ovn« i brugsanvisningen?

(Relevante bestemmelser: Artikel 9, stk. 2, og artikel 27)

Nej, det er ikke muligt. Obligatoriske oplysninger som f.eks. brugsanvisning skal anføres med ord og tal. Piktogrammer eller symboler er udelukkende et yderligere middel til at udtrykke disse oplysninger.

Kommissionen kan imidlertid på et senere tidspunkt vedtage gennemførelsesretsakter, der giver mulighed for at udtrykke en eller flere obligatoriske oplysninger ved hjælp af piktogrammer eller symboler i stedet for ord eller tal.

12.7 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer

Færdigpakkede, dybfrosne fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18 grader C° eller koldere, og som virksomheden ønsker at markedsføre som dybfrosne, skal mærkes med følgende oplysninger²⁶⁴:

- Varebetegnelsen suppleres med oplysningen "Dybfrossen".
- Oplysningen "Må ikke nedfryses igen efter optøning".
- Datoen for "bedst før" skal ledsages af det tidsrum, i hvilket varen kan opbevares af forbrugeren under forskellige forhold og af angivelse af opbevaringstemperatur eller krav til opbevaringsudstyr.

Fx "opbevaring hos forbrugeren":

I køleskab: (+ 5 grader C) 2 dage, dog max. til ...

I frostrum (-18 grader C) se dato for "bedst før".

Kravene i dette afsnit gælder dog ikke for konsumis²⁶⁵. Se om mærkning af dybfrosne engrosemballerede fødevarer under kapitel 16. Se om mærkning af frosset kød og tilberedt kød med nedfrysningensdato i afsnit 14.8 eller 15.3.

²⁶⁴ Mærkningsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1.

²⁶⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 6, stk. 2.

12.8 Markedsføring af udløbne fødevarer

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" må ikke markedsføres efter udløb²⁶⁶. Derimod må fødevarer mærket med "bedst før" gerne markedsføres i alle led²⁶⁷, selvom holdbarhedsdatoen er overskredet, forudsat at fødevaren stadig er egnet til konsum.

Hvis udløbne fødevarer markedsføres, skal det være klart for modtageren, at der er tale om udløbne fødevarer. Det kan fx ske ved at adskille fødevaren fra ikke-udløbne fødevarer og samtidig gøre opmærksom på ved fx skiltning, at i dette område sælges udløbne fødevarer. Det er også muligt at mærke hver enkelt fødevarer med information om, at fødevaren er udløben.

Hvis en detailbutik markedsfører en udløben fødevarer, er det som udgangspunkt butikkens ansvar, at fødevaren stadig er egnet til konsum. Vurderingen af, hvorvidt en fødevarer efter udløb fortsat er egnet til konsum skal bygge på en faglig vurdering. Det forudsættes dog, at en udløben fødevarer markedsføres med henblik på at skulle anvendes kort tid efter køb, så hvis en forbruger først anvender fødevaren på et senere tidspunkt, vil ansvaret for fødevarens egnethed til konsum komme til at ligge hos forbrugeren. Eller hvis forbrugeren lægger fødevaren ud i en varm bil i forbindelse med købet og fortsætter med at handle i et stykke tid, så fødevaren ender med at blive påvirket af varmen, vil ansvaret for fødevarens egnethed til konsum som udgangspunkt overføres til forbrugeren på det tidspunkt, hvor fødevaren lægges i bilen.

Afgørelse: Markedsføring af fødevarer med overskrevet holdbarhed.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 7. maj 2019²⁶⁸ vedr. markedsføring af fødevarer med overskredet sidste anvendelsesdato sagt:

"Miljø- og Fødevareklagenævnet har ved vurderingen lagt vægt på, at klager har markedsført fødevarer, der havde overskredet sidste anvendelsesdato, og dermed har markedsført fødevarer, der er farlige i fødevarereforordningens forstand, jf. fødevarereforordningens artikel 14, stk. 1."

12.9. Mulighederne for holdbarhedsforlængelse

12.9.1 Korrekt valg af holdbarhedsmærkning ved oprindelig mærkning

Det er afgørende, at producenten foretager en korrekt vurdering af fødevarens mikrobiologiske tilstand, når denne vurderer, om fødevaren skal mærkes med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før", da fødevarens sammensætning afgør, hvilken holdbarhedsmærkning fødevaren skal have. Valget af holdbarhedsmærkning skal selvfølgelig være korrekt, og det er som udgangspunkt kun producenten af fødevaren, der kan vurdere, hvad der er den korrekte holdbarhedsmærkning for en konkret fødevarer, da det kun er producenten, som ved, hvordan fødevaren er produceret og derfor kan vurdere, om fødevaren kan gå hen og blive sundhedsskadelig eller ej.

²⁶⁶ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 24, stk. 1.

²⁶⁷ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 1, stk. 3.

²⁶⁸ Sagsnr.: 19/01216

Holdbarhedsmærkningen er desuden afgørende for, hvad producenten kan gøre med produktet i forhold til forlængelse af holdbarheden. Såfremt man ønsker at kunne holdbarhedsforlænge en fødevarer, så kræver det, at fødevareren har været mærket med "bedst før", da holdbarhedsforlængelse ikke er muligt for en "sidste anvendelsesdato"-fødevarer. Men det er selvfølgelig afgørende, at den givne holdbarhedsmærkning er vurderet til at være korrekt for produktet, og ikke er valgt i et ønske om at kunne holdbarhedsforlænge i forbindelse med udløbet af fødevareren.

12.9.2 Fødevarer mærket med "bedst før"

Fødevarer med "bedst før" kan holdbarhedsforlænges ud fra en konkret vurdering af fødevarerens holdbarhed, men det kræver, at man samtidig kan redegøre for, hvorfor man mener, at produktet kan holdbarhedsforlænges, da man som udgangspunkt skal sætte den rette holdbarhed fra starten. Det er her vigtigt at huske, at for at det er muligt at holdbarhedsforlænge, skal fødevareren kunne bevare sine specifikke egenskaber, jf. definitionen af "bedst før"-fødevarer, inden for hele den nye og forlængede holdbarhedsdato²⁶⁹. Der vil nemlig være fødevarer, som ikke kan holdbarhedsforlænges, fordi de ikke kan bevare deres specifikke egenskaber i henhold til fødevarereinformationsforordningens art. 2, stk. 2, litra r, men som godt kan sælges som udløbne fødevarer (se nedenfor), fordi de stadig er egnede til menneskeføde i henhold til fødevarereforordningens art. 14.

Udover at et "bedst før"-produkt kan holdbarhedsforlænges, så kan det også - både før og efter udløb - på baggrund af en konkret vurdering anvendes til et nyt produkt med en ny forlænget holdbarhed. Læs mere i afsnit 12.9.4 nedenfor.

Ingen af de to nævnte situationer med holdbarhedsforlængelse kræver, at forbrugeren bliver gjort opmærksom på, at holdbarheden er blevet forlænget for fødevareren.

12.9.3 Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato"

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" kan ikke holdbarhedsforlænges. Det er dog muligt inden udløb af "sidste anvendelsesdato" at forarbejde fødevareren til et andet produkt og dermed give fødevareren en ny og længere holdbarhed. Men det kræver, at produktet under denne forarbejdning fx bliver varmebehandlet eller tilsvarende behandlet, så de sygdomsfremkaldende bakterier, som måtte være i produktet, bliver elimineret.

Fødevarer, der er mærket med "sidste anvendelsesdato", kan opskæres til nye produkter, men disse må kun sælges inden for den oprindeligt fastsatte holdbarhed. Holdbarheden må kun forlænges, når der sker en forarbejdning.

12.9.4 Holdbarhed - fra steg til frikadeller

Hvis en fødevarer fx skal have en vis levetid som steg, derefter en vis levetid som koteletter og til sidst en levetid som frikadeller, så må producenten vurdere, om stegen og koteletterne ud fra en konkret faglig vurdering bør gives en "bedst før"-dato fra starten, også selvom de enkelte fødevarer holdbarhed er kort. At en fødevarer har en kort holdbarhed (fx under 5 dage) er ikke det samme som,

²⁶⁹ Fødevarereinformationsforordningens, artikel 2, stk. 2, litra r.

at fødevaren er let fordærvelig. En fødevarer er let fordærvelig, når den efter den korte fastsatte holdbarhed fordærves, så den er uegnet til konsum.

Hvis producenten har valgt at give sit produkt en meget kort holdbarhed, for kun at sælge den absolut bedste kvalitet, så er produktet ikke en letfordærvelig fødevarer, men altså blot en fødevarer med en meget kort holdbarhed. Hvis fx en kamsteg kan holde sig længere end den angivne holdbarhed, og derfor evt. skæres op til koteletter og gives en ny holdbarhed, så er kamstegen ikke let fordærvelig og udgør ikke en sundhedsrisiko umiddelbart efter udløb, og den skal derfor mærkes med en "bedst før"-dato.

12.10. Retningslinjer i storkøkkener for indfrosne fødevarer i forhold til holdbarhedsmærkning

12.10.1 Mulighederne for nedfrysning og efterfølgende anvendelse af pålæg efter udløb af holdbarhed

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato"

Hvis der er tale om en "sidste anvendelsesdato"-fødevarer, så vil fødevaren i udgangspunktet skulle opbevares på køl, og holdbarheden er også fastsat ud fra dette.

Det er ikke tilladt at holdbarhedsforlænge et produkt, som er mærket med "sidste anvendelsesdato" (se afsnit 12.8 om markedsføring af udløbne fødevarer), da fødevaren betragtes som værende farlig efter udløb. Opbevares en "sidste anvendelsesdato"-fødevarer i hele holdbarhedsperioden i henhold til de anvisninger, som der er givet på produktet (dvs. oftest på køl), så vil fødevarens holdbarhedsdato være den sidste dag fødevaren kan bruges.

Det er dog muligt at forarbejde produktet inden udløb af holdbarheden, fx ved varmebehandling eller tilsvarende behandling, der eliminerer sygdomsfremkaldende bakterier (se afsnit 12.9.3 om holdbarhedsforlængelse af "sidste anvendelsesdato"-fødevarer) og dermed forlænge holdbarheden.

Vælger et storkøkken (fx et institutionskøkken) derimod at indfryse en "sidste anvendelsesdato"-fødevarer (senest på udløbsdatoen for "sidste anvendelsesdato"), så vil den fastsatte køleholdbarhed ikke længere være gældende for produktet, da man nu opbevarer produktet på en måde, som gør, at fødevaren kan holde sig længere, end den kunne under de kriterier (køleopbevaring), som den oprindelige holdbarhed blev fastsat under. Derfor er det muligt for storkøkkenet at indfryse, optø og servere en "sidste anvendelsesdato"-fødevarer på et senere tidspunkt efter køleholdbarhedens udløb. I så fald skal storkøkkenet, som optør fødevaren og serverer den efter udløb af køleholdbarheden, vurdere, om fødevaren stadig er egnet til konsum. Herunder skal det vurderes, om sygdomsfremkaldende mikroorganismer - såsom *Listeria* - vil kunne vokse til farlige niveauer i produktet, som følge af den håndtering produktet udsættes for i forbindelse med optøningen.

Der skal tages forholdsregler ift., at produktet er gjort mere sårbart, idet vækstbetingelserne for bl.a. *Listeria* ændres efter frysning og optøning på grund af en øget mængde af frit tilgængeligt vand i produktet. Produktet kan være gjort yderligere sårbart, hvis man fx har taget en hel rullepølse og slicet den i skiver inden indfrysning. Derfor anbefales det, at "sidste anvendelsesdato"-fødevarer som udgangspunkt konsumeres inden for samme dag, som de er tøet op (dvs. én dag fra det tidspunkt hvor produktet er tøet op i køleskab til 5 grader). Er et produkt indfrosset på sidste dagen for "sidste

anvendelsesdato”, så skal produktet altid konsumeres inden for samme dag, som det er optøet (dvs. én dag fra det tidspunkt, hvor produktet er tøet op i køleskab til 5 grader).

Vurdering af vækstmulighederne for bl.a. *Listeria* er kompliceret, og det forudsætter et indgående kendskab til det pågældende produkt og dets fysiske/kemiske egenskaber. Derfor bør storkøkkenet kontakte producenten af fødevarer, når det skal vurdere vækstmuligheden for *Listeria* efter frysning og optøning, samt hvor lang tid fødevarer stadig kan bruges, da producenten har bedre forudsætninger for at kunne vurdere holdbarhedstiden efter optøning.

Fødevarer mærket med ”bedst før”

Fødevarer mærket med ”bedst før” må gerne anvendes efter udløb, såfremt fødevarer stadig bliver vurderet egnet til konsum. For fødevarer, der er mærket med ”bedst før”, bør det være muligt at vurdere med sanserne, om de stadig er egnet til konsum efter udløb. Derfor er det muligt at holdbarhedsforlænge og anvende en ”bedst før” fødevarer efter udløb, hvis man ud fra en faglig vurdering bedømmer, at fødevarer stadig er egnet til konsum i en vis periode (se afsnit 12.8 om markedsføring af udløbne fødevarer og 12.9.2 om holdbarhedsforlængelse af ”bedst før” fødevarer).

Det er derfor også muligt at indfryse, optø og servere en ”bedst før” fødevarer på et senere tidspunkt efter holdbarhedens udløb. I så fald skal storkøkkenet, som indfryser, optør og serverer fødevarer efter udløb af køleholdbarheden, vurdere, om fødevarer stadig er egnet til brug. Herunder skal det vurderes, om sygdomsfremkaldende mikroorganismer - såsom *Listeria* - vil kunne vokse til farlige niveauer i produktet som følge af den håndtering produktet udsættes for i forbindelse med optøningen.

Der skal tages forholdsregler ift., at produktet er gjort mere sårbart, idet vækstbetingelserne for bl.a. *Listeria* ændres efter frysning og optøning på grund af en øget mængde af frit tilgængeligt vand i produktet. Produktet kan være gjort yderligere sårbart, hvis fx en hel pølse er skåret i skiver inden indfrysning. Dermed må man operere med en kortere holdbarhed end oprindeligt angivet på produktet. Det vil sige, at hvis den resterende ”bedst før” holdbarhed eksempelvis er 10 dage, inden produktet bliver frosset ned, så må der påregnes en kortere holdbarhed end de 10 dage efter optøning.

Vurdering af vækstmulighederne for bl.a. *Listeria* er kompliceret, og det forudsætter et indgående kendskab til det pågældende produkt og dets fysiske/kemiske egenskaber. Derfor bør fx et storkøkken kontakte producenten af fødevarer, når det skal vurdere vækstmuligheden for *Listeria* efter frysning og optøning, samt hvor lang tid fødevarer stadig kan bruges, da producenten har bedre forudsætninger for at kunne vurdere holdbarhedstiden efter optøning.

12.10.2 Åbning af et produkt i forbindelse med en udportionering til nedfrysning

Hvis et storkøkken åbner en fødevarer for at udportionere den i mindre pakninger med henblik på indfrysning, så skal køkkenet være opmærksom på, at produktet formentlig ikke længere har samme holdbarhed, som det var givet i sin oprindelige lukkede tilstand. Derfor bør storkøkkenet ved optøningen både se på risikoen ved, at produktet er gjort mere sårbart på grund af en øget mængde af frit tilgængeligt vand i produktet, og samtidig se på eventuelle anvisninger for holdbarhed efter åbning. Disse forhold skal tages i betragtning ved vurderingen af fødevarerens holdbarhed efter optøning. Man bør desuden rådføre sig med producenten, da denne har bedst mulighed for at vurdere produktets holdbarhed efter åbning og optøning.

12.11. Dobbelt holdbarhedsmærkning

Ved "dobbelt holdbarhedsmærkning" forstås mærkning med to forskellige holdbarhedsperioder ved to forskellige temperaturer, fx:

"Ved køb som frostvare, opbevaring ved max. X °C, bedst før (dato)"

"Ved køb som kølevare, opbevaring ved max. Y °C, bedst før (dato)"

I Danmark bliver mærknings- og hygiejnereglerne fortolket på en måde, der gør det muligt under visse betingelser at anvende dobbelt holdbarhedsmærkning på fødevarer. Den dobbelte holdbarhedsmærkning for henholdsvis køleholdbarhed og frosthøldbarhed kan påsættes i de tilfælde, hvor virksomheden ved produktionens afslutning endnu ikke har besluttet, om varen skal sælges som kølevare eller som frostvare.

Dobbelt holdbarhedsmærkning skal foretages på en måde, så forbrugeren ikke bliver vildledt, og mærkningen skal være udformet på en måde, der effektivt udelukker tvivl hos forbrugerne om, hvilken holdbarhed der er gældende. Sammenhængen mellem opbevaringstemperatur og holdbarhed skal tydeligt fremgå ved dobbelt holdbarhedsmærkning, fx ved at benytte teksten "Ved køb som frostvare..." eller "Ved køb som kølevare...", som angivet under definitionen af dobbelt holdbarhedsmærkning ovenfor.

Det er som udgangspunkt den virksomhed, der har ansvaret for fødevareren, som skal træffe beslutning om indfrysning og - for kød - skal kunne redegøre for, hvor lang stabiliseringsperioden er under de aktuelle opbevaringsforhold. Se afsnit 14.10 om indfrysning af kød.

Alle virksomheder med egnede faciliteter til indfrysning har lov at indfryse kød og andre fødevarer med dobbelt holdbarhedsmærkning under forudsætning af, at de kan fremvise dokumentation for, at fødevareren er indfrosset under tilstrækkelig sikre omstændigheder, så varerne bevarer kvaliteten i hele frosthøldbarhedsperioden. Dokumentationen kan omfatte oplysninger fra leverandøren af fødevareren om forudsætninger for den anførte frosthøldbarhed, eller en risikoanalyse foretaget af eller for den virksomhed, der indfryser fødevareren, hvor virksomheden tager særskilt stilling til, hvordan de vil styre indfrysning af produkter med dobbelt holdbarhedsmærkning.

12.10.1. Dobbeltmærkning ved ændring af opbevaringstemperatur og holdbarhed

Hvis færdigpakkede fødevarer, fx i forbindelse med import, er mærket med en lavere opbevaringstemperatur end de temperaturer, der er gængse i Danmark, kan mærkningen ændres med en opbevaringstemperatur svarende til det, der normalt anvendes i Danmark, forudsat at holdbarhedstiden bliver reduceret tilsvarende. Det er derfor ikke tilladt kun at ændre opbevaringstemperatur og holdbarhed på den yderste emballage, så fødevareren opbevares ved en højere temperatur end anført på de enkelte pakninger. Det gælder også, selvom fødevareren senere skal forarbejdes på den virksomhed, hvor den opbevares.

Ændringen af holdbarhedsmærkningen skal ske ved en faglig kvalificeret vurdering. Angivelse af den nye opbevaringstemperatur og deraf følgende kortere holdbarhedstid kan ske enten ved dobbelt holdbarhedsmærkning eller ved ompakning.

13. Særlige salgssituationer

Fødevarereinformationsforordningen, art. 8, 14, 44 og bilag III

Mærkningsbekendtgørelsen, § 15

13.1 Generelt om særlige salgssituationer

Det er den enkelte medlemsstats valg, om de obligatoriske oplysninger i art. 9 og 10 - eller dele heraf - skal angives for ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på købers anmodning og fødevarer pakket til direkte salg²⁷⁰.

I Danmark har man alene fastsat krav om mærkning i den bestemte salgssituation, hvor fødevarer bliver fremstillet, pakket og udbudt til salg inden for samme detailbutik og markedsføres over længere tid end én salgsdag.

Det betyder, at der for de ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på køberens anmodning og fødevarer pakket til direkte salg inden for samme salgsdag, ikke er fastsat specifikke regler, og de skal derfor ikke mærkes.

Forbrugeren skal dog i alle tilfælde kunne få oplysning om allergene ingredienser. Læs mere herom i kapitel 18, særligt afsnit 18.3, der omhandler de særlige salgssituationer.

For en vejledende illustration om mærkning af fødevarer generelt se bilag 8.

13.2 Regler for bestemte direkte salgssituationer - §15 fødevarer²⁷¹

Hvis varen fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme fysiske detailforretning og skal sælges i en periode, der kan overstige én salgsdag, skal alle de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgå af mærkningen med undtagelse af ingrediensliste, næringsdeklaration og mængdeangivelse (QUID)²⁷². Ved "fremstilling" er en simpel tilvirkning tilstrækkelig. En simpel tilvirkning kan fx være en udportionering af et produkt i mindre salgsenheder. Emballering alene (fx af hele brød i lukkede poser) er derimod ikke en simpel tilvirkning. Det afgørende er, at der er sket en håndtering af selve fødevareren. Vær opmærksom på krav om supplerende mærkningsoplysninger i forordningens bilag III²⁷³.

²⁷⁰ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 44, stk. 2.

²⁷¹ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

²⁷² Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 1

²⁷³ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 10.

Det følger dog af mærkningsbekendtgørelsen, at forbrugeren på forlangende skal kunne få oplysninger om ingredienser anvendt i fødevarer²⁷⁴. Det er afgørende, at forbrugeren kan få oplysningerne i købsituationen. Forretningen kan vælge at give oplysningerne mundtligt.

Hvis ingredienslisten frivilligt angives på pakningen, finder kravene om minimumsskriftstørrelse og om faldende orden ikke anvendelse²⁷⁵. Allergene ingredienser skal dog fremhæves. Læs mere om allergener i kapitel 18.

Oplysningsforpligtigheden gælder, når varen er fremstillet i butikken, og omfatter alle dele, der naturligt indgår i det fremstillede, uanset om dele af det færdige produkt er indkøbt. Fx frikadeller med kartoffelsalat, grøn salat med dressing samt bolle præsenteret som en samlet ret. Der skal angives ingredienser for alle dele, dvs. frikadeller, bolle m.v., uanset om frikadellerne og bollen er indkøbt færdige. Forretningen kan selv vælge, om ingredienser angives samlet eller for den enkelte del, blot det er tydeligt tilkendegivet over for kunden.

Eksempel: Direkte salg – fødevarer, der fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning hen over et tidsrum på flere dage

I et supermarked har personalet udportioneret en rejesalat fra en stor industripakke ned i mindre pakninger til forbrugeren. Rejesalaterne lægges ud i supermarkedets delikatesseafdeling til selvbetjening, hvor der er personale til stede til at betjene kunderne med eventuelle forespørgsler. Rejesalaterne sælges over flere dage. Forbrugeren kan tage en pakke med sig op til kassen.

Rejesalaterne er *fremstillet, pakket og udbudt til salg i samme detailforretning* i en periode, der kan *overstige én salgsdag*. De er altså pakket til den form for direkte salg, som er reguleret. For disse fødevarer er der krav om fuld mærkning på nær mærkning med ingrediensliste, QUID og næringsdeklaration. Oplysning om ingredienser og allergener skal dog kunne gives mundtligt på forespørgsel. Det er derfor afgørende i denne salgssituation, at forbrugeren kan få information om fødevarer. Det kan ske ved henvendelse til personale, eller ved at oplysningerne stilles til rådighed på anden måde, fx ved skiltning.

Eksempel: Samme detailforretning

I en ostebutik køber ostehandleren store blokke af ost hjem, som han herefter skærer ud i mindre stykker og pakker til salg til forbrugeren. Han kommer alle de pakkede stykker ost i sin bil, hvorefter han kører ud på det lokale torv i nabobyen og sælger ost til forbrugerne direkte fra sin bil.

Ostebutikken og ostebilen er samme detailforretning. Når ostehandleren pakker stykker af ost til salg til mere end én dag, betyder det, at han kan sælge dem mærket efter mærkningsbekendtgørelsens § 15. Hvis han sælger ostene på samme dag, som de er pakket, behøver han ikke mærke dem (se afsnit 13.3 om direkte salg på samme dag).

²⁷⁴ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 2.

²⁷⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 1.

13.3 Fødevarer som er "ikke-færdigpakket", "pakket på anmodning af forbrugeren", eller "pakket til direkte salg inden for samme salgsdag"

Der er ikke fastsat krav om mærkning eller anden oplysningspligt udover allergene ingredienser for fødevarer, som er ikke-færdigpakket, pakket på anmodning af forbrugeren, eller pakket til direkte salg inden for samme salgsdag. Læs mere om, hvornår en fødevare er færdigpakket i afsnit 5.1.

En fødevare anses for pakket på anmodning af forbrugeren, når fødevaren først pakkes på salgsstedet efter, at forbrugeren har bestilt fødevaren.

En fødevare anses for pakket til direkte salg på samme salgsdag, når der er tale om en fødevare, som er pakket på forhånd forud for travle tider på én dag. Hvor langt et tidsrum før det aktuelle salg der kan være tale om, må vurderes konkret, men tidsrummet må ikke være længere end én normal salgsdag. Ved en normal salgsdag forstås samme kalenderdag, fra fødevarevirksomheden åbner til fødevarevirksomheden lukker, eller under 12 timer for virksomheder, som har åbent hen over midnat. Hvis det strækker sig over længere tid end en normal salgsdag, så se retningslinjerne i afsnit 13.2.

Eksempel: Ikke-færdigpakkede fødevarer

I et supermarked sælges brød uindpakket til selvbetjening i en montre. Kunden kan gå hen og tage en pose, vælge et brød, lægge det ned i posen og derefter gå til kassen. Brødet betragtes som ikke-færdigpakket, og der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

I en slagterbutik ligger pålægsprodukter i store stykker i en montre til opskæring. Forbrugeren beder slagteren om 10 skiver rullepølse, som slagteren herefter skærer og pakker til forbrugeren. Rullepølsen er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevaren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger ringer til det lokale pizzeria og bestiller en pizza. Pizzaen bliver herefter lavet og pakket til afhentning af forbrugeren eller leveret hos forbrugeren. Pizzaen er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevaren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

Eksempel: Direkte salg – fødevarer pakket forud for travle tider på en dag

I et supermarked har personalet pakket et antal sandwich forud for salg på samme dag. Sandwichene bliver lagt ud i butikken, hvor forbrugeren kan tage en og gå direkte til kassen. Sandwichen anses for pakket til direkte salg inden for én salgsdag. Det afgørende for at være inde i denne situation er, at sandwichen kun er *pakket til salg inden for samme salgsdag*. Da der ikke er fastsat regler for disse fødevarer, er der derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger om allergene ingredienser.

Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger går på internettet og bestiller en burger og en cola. Bestillingen går direkte via nettet ind til butikken, som begynder at lave burgeren og pakke den sammen med en cola. Herefter bliver maden sendt med et bud ud til forbrugers adresse.

Burgeren er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevareren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger om allergene ingredienser.

Colaen kan i dette tilfælde være både færdigpakket og pakket på anmodning af forbrugeren. Hvis den er produceret og pakket/tappet i forvejen på flaske (fx en Coca Cola på flaske), så vil den være en færdigpakning og skal være mærket med alle de obligatoriske mærkningsoplysninger. Det betyder også, at de obligatoriske oplysninger skal fremgå af fx den hjemmeside eller app, hvor forbrugeren har bestilt colaen. Omvendt, hvis colaen tappes i butikken fra et blandingsanlæg og fyldes i et papbæger, så vil den ligesom burgeren være pakket på anmodning af forbrugeren og skal derfor ikke mærkes, men forbrugeren skal kunne få oplysning om allergene ingredienser.

13.3.1 Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen

Fødevareaktivitet som hører til privatsfæren eller er fødevareaktivitet under bagatelgrænsen, skal ikke opfylde nogen fastsatte krav om mærkning eller anden oplysningspligt, heller ikke oplysning om allergene ingredienser²⁷⁶.

Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen omfatter blandt andet privatpersoners lejlighedsvis håndtering og levering af fødevarer, servering af måltider og salg af fødevarer i forbindelse med fx velgørende arrangementer, byfester og lokale møder.

Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen er fødevareaktivitet, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation. Såfremt fødevareaktiviteterne foregår få gange og kort tid ad gangen, da omfatter fødevareaktiviteterne ikke en vis kontinuitet og er derfor under bagatelgrænsen. Fødevareaktiviteten mangler ligeledes en vis organisation, såfremt det alene er en biaktivitet,

²⁷⁶ Fødevareinformationsforordningen, betragtning nr. 15.

og herved ikke er organiseret, som en egentlig fødevarer virksomhed, hvorfor den er under bagatelgrænsen.

Fødevareraktivitet under bagatelgrænsen skal følge reglerne i fødevarerlovgivningen på nær reglerne i fødevarerinformationsforordningen, mærkningsbekendtgørelsen, hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen. Fødevareraktiviteter under bagatelgrænsen skal dog overholde bl.a. disse krav:

- En fødevarer må ikke være farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. artikel 14 i fødevarerforordningen.
- Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. artikel 16 i fødevarerforordningen.
- Relevante krav i fødevarerlovgivningen skal overholdes, fx fødevarerforordningens artikel 17.
- Særlige mærkningskrav for kosttilskud, fødevarer til særlig ernæring m.v. samt anprisningsforordningen.
- Sporbarhed skal både sikres ét led frem og ét led tilbage, således at den ansvarlige for fødevareraktiviteterne ved, hvorfra der modtages råvarer og hvem disse afsættes til, jf. artikel 18 i fødevarerforordningen.
- Fødevarer skal tilbagetrækkes, hvis de ikke lever op til fødevarerlovgivningen, fx ved advarsel i pressen for markedsførte fødevarer, jf. artikel 19 i fødevarerforordningen.

Du kan læse mere om fødevareraktiviteter under bagatelgrænsen i autorisationsvejledningens afsnit om "Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarer virksomhed".

13.4 Fjernsalg

Fjernsalg er salg ved hjælp af fjernkommunikationsteknikker, dvs. ethvert middel, som - uden leverandørens og forbrugerens samtidige tilstedeværelse - kan anvendes med henblik på indgåelse af en aftale mellem disse parter.

Forbrugeren skal have adgang til de samme obligatoriske oplysninger ved fjernsalg, fx køb over internettet, som ved køb i en butik. Oplysningerne skal være stillet til rådighed for forbrugeren, inden købet bliver afsluttet, dvs. inden forbrugeren beslutter sig for at gennemføre købet. En forbruger har besluttet sig for at gennemføre et køb, når han/hun udveksler ydelser med butikken. For fjernsalg betyder det, at forbrugeren ved fx at indtaste kreditkortoplysninger giver virksomheden mulighed for at trække betaling, og derefter modtager en ordrebekræftelse fra virksomheden. I forhold til, hvilke informationer, der skal stilles til rådighed ved fjernsalg, bør der skelnes mellem færdigpakkede fødevarer²⁷⁷ og fødevarer som er ikke-færdigpakkede eller pakket på anmodning:

Færdigpakkede fødevarer:

²⁷⁷ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2 (definition af færdigpakkede fødevarer).

Inden købet afsluttes, skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder stille al obligatorisk fødevareinformation til rådighed²⁷⁸, dog med undtagelse af holdbarhedsangivelsen²⁷⁹, og andre oplysninger, der af naturlige årsager ikke kan foreligge, før det konkrete produkt er fremstillet, fx frysedato. Definitionen af "obligatorisk fødevareinformation" omfatter alle oplysninger, som skal gives til den endelige forbruger i henhold til EU-lovgivningen og ikke kun i henhold til fødevareinformationsforordningen.

Fødevareinformation, som ikke er bestemt til den endelige forbruger, så som "lotmærkning", behøver således ikke foreligge inden købet afsluttes. "Lot-nummeret" er fastlagt i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti. Denne information er imidlertid ikke bestemt til den endelige forbruger. Formålet med dette redskab er primært at sikre sporbarheden, og det har ikke indflydelse på forbrugernes valg. Ud fra en pragmatisk tilgang er der som sådan ikke noget krav om, at disse oplysninger skal foreligge, inden købet afsluttes.

Den obligatoriske fødevareinformation skal fremgå af støttematerialet for fjernsalget, fx på hjemmesiden eller gives på anden relevant måde, som lederen af fødevarevirksomheden tydeligt angiver, uden yderligere omkostninger for den endelige forbruger.

Derudover skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder på leveringstidspunktet stille alle obligatoriske oplysninger til rådighed, herunder holdbarhedsdatoen og andre lignende oplysninger, som først kan stilles til rådighed, når der foreligger en konkret fødevare.

Ikke-færdigpakkede fødevarer og fødevarer pakket på anmodning²⁸⁰:

Den ansvarlige for fødevareinformationen skal kun give oplysninger om allergener, hvilket skal foreligge, inden købet afsluttes. Oplysninger om allergener skal enten fremgå af støttematerialet for fjernsalget eller gives på anden relevant måde, som lederen af fødevarevirksomheden tydeligt angiver uden yderligere omkostninger for den endelige forbruger. Oplysninger om allergener skal tillige foreligge på leveringstidspunktet. Det er dog tilstrækkeligt, såfremt oplysningerne, der blev givet inden købet blev afsluttet, forsat er tilgængelige på app, hjemmeside eller lign. på leveringstidspunktet.

Se eventuelt afgørelse nævnt i afsnit 17.1 om en virksomheds markedsføring på internettet.

Det er som udgangspunkt den virksomhed, som markedsfører produkter på en hjemmeside, som er ansvarlig for, at der foreligger korrekt fødevareinformation inden køkets afslutning.

Hvis en virksomhed formidler en platform, hvor andre virksomheder kan markedsføre fødevarer, fx via en hjemmeside eller en app, er platformsudbyderen som udgangspunkt ikke ansvarlig for føde-

²⁷⁸ Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra c (definition af obligatorisk fødevareinformation).

²⁷⁹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 14.

²⁸⁰ Fødevarer omfattet af fødevareinformationsforordningen, artikel 44, stk. 1.

vareinformationen. Den ansvarlige virksomhed for fødevarerinformation, vil være den virksomhed, som anvender den tilbudte platform til at markedsføre sine fødevarer. Bidrager platformsudbyderen selv til fødevarerinformation på platformen, vil udbyderen som udgangspunkt blive ansvarlig for denne information. Det anbefales dog, at platformsudbyderen sikrer sig, at de fødevarerinformationer, som markedsfører deres produkter via platformen, er informeret om, at de skal overholde reglerne for fødevarerinformation til forbrugerne.

Reglerne for fjernsalg²⁸¹ gælder kun for markedsføring til forbrugeren. Reglerne gælder således ikke transaktioner mellem virksomheder. Dog skal virksomheder overholde kravene om at videregive tilstrækkelig information til at kunne opfylde deres forpligtigelser i henhold til fødevarerinformationsforordningen²⁸².

13.4.1 Variabel fødevarerinformation

Forbrugerne skal gives den nødvendige information for at være i stand til at træffe et informeret valg. Derfor skal fødevarerinformationer tilstræbe at give den samme mængde af information for fødevarer solgt via fjernsalg som i butikker. Visse informationer er dog variable fra produkt til produkt, fx oprindelsesmærkning. Ved sådanne situationer kan det ud fra en pragmatisk tilgang accepteres, at der fx på en hjemmeside angives, hvilke forskellige mulige oprindelser en fødevarer kan have. Eksempelvis: ”oprindelsen for produktet kan være Frankrig, Spanien eller Grækenland”. Dog skal den specifikke information –fx den specifikke oprindelse for produktet – altid være korrekt angivet, når forbrugeren modtager produktet.

Det samme vil gælde for fx sort og klasse for frugt, men det er vigtigt at se på den samlede markedsføring. Hvis der fx er afbilledet et æble, og det på billedet er tydeligt at se, at der er tale om en bestemt type æblesort, eksempelvis et billede af et Ingrid Marie æble, men forbrugeren kan ende med at modtage Golden Delicious, så kan det godt være vildledende, hvis ikke det tydeligt fremgår af teksten, at der kan ske leverance inden for de to sorter. Men det vil altid være en konkret vurdering.

Det er tillige muligt at give nettovægt i interval. Fx hvis en kylling kan købes på nettet, men virksomheden ikke på forhånd ved, hvad kyllingerne, de modtager, præcist vil veje. Her kan virksomheden angive på nettet, at der fx er tale om en kylling i vægtinterval lille (0.9-1,19 kg), medium (1.2-1.79) eller stor (1.8-2.1 kg), så forbrugeren har informationen, inden denne afslutter købet. Der skal selvfølgelig samtidig angives en kilopris. Den præcise vægt skal dog fremgå af emballagen for den kylling, som forbrugeren modtager.

Indimellem ændrer producenter opskrifter for produkter. I sådanne tilfælde må den virksomhed, som markedsfører produktet på fx sin hjemmeside, beslutte - i forhold til mængde af produktet på lager i gammel eller ny udgave - hvornår informationerne på hjemmesiden skal ændres, så de svarer til den nye opskrift. Hvis den nye opskrift omfatter allergene ingredienser, som ikke var til stede i den gamle udgave, er det nødvendigt at ændre informationen på hjemmesiden, så snart virksomheden begynder at sælge produktet i sin nye form.

²⁸¹ Fødevarerinformationsforordningen, art. 14.

²⁸² Fødevarerinformationsforordningen, art. 8, stk. 8.

13.5 Udbringningsordninger

Udbringningsordninger kan fx være udbringning af måltider til ældre, børn, skoler, børnehaver, osv. Der kan ske udbringning af fx færdigpakkede fødevarer eller fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren. Uanset de nedenfor opstillede retningslinjer vil det dog altid være en konkret vurdering, hvornår en fødevare i forbindelse med en udbringningsordning er en færdigpakket fødevare.

13.5.1 Færdigpakkede fødevarer

En fødevare, der er produceret og pakket, før fødevareren bliver bestilt, og som ikke er færdigpakket med henblik på direkte salg, vil være en færdigpakket fødevare. Det gælder også, når fødevareren bestilles igennem en udbringningsordning.

I disse tilfælde kan det være hensigtsmæssigt, at de relevante mærkningsoplysninger fremgår af bestillingssedlerne, fx når forældre bestiller skolemælk til deres børn.

Hvis mærkningsoplysningerne, jf. art. 9 i fødevareinformationsforordningen, fremgår af bestillingssedlen eller en medfølgende menubeskrivelse, behøver oplysningerne ikke tillige fremgå af emballagen. Dog gælder det, at der i alle tilfælde skal være en holdbarhedsangivelse på emballagen, således at det direkte fremgår, hvor længe maden er holdbar, og om dette kræver bestemte opbevaringsforhold, fx køleskab. Endvidere skal det altid være muligt at spore en madpakke/færdigret o. lign. tilbage til en bestemt virksomhed og dagsproduktion.

Det er producentens ansvar at mærke den enkelte madpakke således, at modtageren kan identificeres ved fx at skrive modtagerens navn på pakken eller vedhæfte bestillingssedlen. Endvidere skal den enkelte portion være mærket således, at modtageren entydigt kan henføre den til de relevante oplysninger på menubeskrivelsen eller bestillingssedlen.

13.5.2 Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En fødevare, der produceres og pakkes direkte i forbindelse med salg, er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevareren bliver først produceret og pakket, *fordi* den er bestilt. Fødevareren kan som udgangspunkt stadig betragtes som pakket på anmodning, selvom der er tale om en løbende abonnementsordning. Denne udbringningsform svarer til en almindelig take-away bestilling. Disse fødevarer skal *ikke* mærkes, men forbrugeren skal kunne få oplysning om allergene ingredienser. Læs mere om oplysning om allergene ingredienser i afsnit 18.3.

Eksempel: Udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger bestiller igennem en madservice fast levering af aftensmad. Firmaet, der leverer maden, laver madplaner til én måned ad gangen, som forbrugeren kan se på internettet eller få udleveret på papir.

Der er tale om udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren, fordi fødevarerne først er blevet pakket, fordi forbrugeren har bestilt dem. Selvom der er tale om en fast abonnementsordning, således at forbrugeren ikke aktivt bestiller hver enkelt levering, så vil der alligevel være tale om fødevarer, der er pakket på anmodning af forbrugeren, idet forbrugeren har bestilt maden, før den bliver pakket. Der er derfor ikke krav om mærkning på disse fødevarer, men der skal oplyses om allergene ingredienser, se dog afsnit 18.3.4.

Det vil dog altid være mest hensigtsmæssigt, uanset om fødevarerne i en udbringningsordning er omfattet af mærkningsreglerne, at der på fødevarerne, som minimum mærkes med "sidste anvendelsesdato"/"bedst før", en identifikation af maden, således at den kan kobles med informationen på bestillingssedlen/nettet samt evt. anvendelsesforskrifter - specielt hvis der leveres til flere dage ad gangen. Men denne mærkning er altså *ikke* et krav ved udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren.

13.6 Salg af færdigpakkede fødevarer til personale

Hvor en færdigpakket fødevare, der er bestemt til engrossalg, og dermed alene opfylder mærkningskravene i art. 8, stk. 7, jf. kapitel 5, sælges til fødevarereproducentens personale, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne. Den enkelte pakning skal dog altid være mærket med oplysning om, hvilket fødevarerparti den tilhører²⁸³ (se kapitel 4).

Det er en forudsætning, at medarbejderne på forlangende kan få alle relevante mærkningsinformationer fra virksomheden. Det er ikke afgørende, at oplysningerne er mærket på dansk, idet der også kan mærkes på et andet sprog, som fødevarer virksomheden forventer, at personalet kan forstå, fx engelsk. Endvidere bør det være klart for medarbejderen, at fødevaren alene er til personalesalg.

13.7 Mærkningskrav ved donation og nye salgsformer til forebyggelse af madspild

13.7.1 Mærkning af fødevarer i forbindelse med donation

Færdigpakkede fødevarer

Når færdigpakkede fødevarer doneres til velgørende formål, stiller Fødevarestyrelsen alene krav om, at de obligatoriske oplysninger, der ved sit fravær kan medføre en risiko, skal følge med ved donationen. Det vil sige, at der kun skal være oplysninger om fx allergener, holdbarhed, korrekt håndtering af fødevaren (hvis udeladelse af denne information kan udgøre en risiko) og lignende oplysninger, som kan have betydning for fødevarer sikkerheden. Disse oplysninger kan medfølge på et separat dokument eller være angivet direkte på fødevaren. Oplysninger som nettovægt, oprindelse, næringsdeklaration o.lign. er altså i donationsammenhæng ikke et krav. Fødevarevirksomheder, som videredistribuerer donerede fødevarer til den endelige forbruger, skal dog sikre sig, at forbrugerne gøres opmærksomme på, at fødevaren måske indeholder fejl i mærkningen.

Ikke-færdigpakkede fødevarer og fødevarer pakket med henblik på direkte salg

For ikke-færdigpakkede fødevarer og fødevarer pakket med henblik på direkte salg inden for én salgsdag gælder det samme udgangspunkt som normalt - altså at der kun skal medfølge oplysninger om allergener. Det kan ske på et separat dokument, og det kan også blot være en oplysning om, at informationen kan fås på forespørgsel, hvis der er nogen til at give denne oplysning. For fødevarer pakket med henblik på direkte salg i en periode, der overstiger én normal salgsdag, da skal der medfølge de samme oplysninger, som normalt påkræves for disse fødevarer, hvis oplysningerne ved deres fravær kan medføre en risiko. Oplysningerne kan medfølge på et separat dokument, og det kan

²⁸³ Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 1.

også blot være en oplysning om, at informationen kan fås på forespørgsel, hvis der er nogen til at give denne oplysning.

13.7.2 Mærkning af fødevarer ved lykkepose-salgsformer

Som alternativ til donation kan fødevarer virksomheder - i kampen mod madspild - forsøge at sælge madspilds-fødevarer billigt i form af eksempelvis en "lykkepose", gennem fx en app eller på nettet. Madspilds-fødevarer omfatter fødevarer, som stadig er egnet til konsum, men som eksempelvis nærmer sig udløb af holdbarhed, har mærkningsfejl eller øvrige faktorer, som gør, at virksomheden ellers ville smide fødevaren ud. Konceptet er, at fx en bager lægger et vist antal "lykkeposer" på app'en/nettet, og så kan folk købe en sådan pose på app'en/nettet uden på forhånd at vide, hvad de ender med at afhente. Udgangspunktet er primært salg af ikke-færdigpakkede fødevarer, men det kan også være færdigpakkede fødevarer.

Som et led i at forebygge madspild har Fødevarestyrelsen i disse situationer tilpasset kravene til mærkningen. Dette er beskrevet nedenfor.

Færdigpakkede fødevarer

For færdigpakkede fødevarer gælder det, at selvom udgangspunktet ved internetsalg/fjernsalg normalt er, at forbrugeren skal have de samme oplysninger på nettet, som hvis forbrugeren køber et produkt i en butik, så accepteres det i disse situationer, at forbrugeren først får informationen ved afhentning i butikken, da det først er her virksomheden ved, hvad der kommer i posen.

I stedet for de konkrete obligatoriske oplysninger kan virksomhederne i app'en eller på nettet skrive en information i stil med: "*Da indholdet afhænger af, hvilke fødevarer forretningen har tilovers sidst på dagen, er det ikke muligt at oplyse om eventuelle allergene ingredienser på forhånd. Du er naturligvis velkommen til at kontakte forretningen, hvis du har spørgsmål.*"

Det er en forudsætning for denne salgsform, at der er tale om salg af uspecifikke fødevarer. Fødevarer virksomhederne må fx ikke skrive lykkepose med "*navnet på en specifik ost*", da det vil være markedsføring af et specifikt produkt, som vil kræve fuld mærkning. Fødevarer virksomheder må til gengæld gerne skrive lykkepose med oste, da det ikke vil være et specifikt produkt, selvom fødevarer virksomheder angiver, at der er tale om oste. Samme retningslinjer gælder ved brug af billeder. Hvis et konkret produkt kan ses på et billede, så vil det som udgangspunkt udløse fuld mærkning også ved denne salgsform. Det er altså vigtigt, at fødevarer virksomhederne ikke benytter denne salgsform til at omgå reglerne for mærkning for at undgå at skulle give oplysningerne på app'en eller nettet.

Ved afhentning af produktet skal færdigpakkede produkter være fuldt mærket – om nødvendigt med en seddel med oplysninger om, hvilke fejl der er i mærkningen. Forbrugeren skal desuden kunne afvise at modtage et produkt og få pengene tilbage, da der kan være informationer om produktet, som forbrugeren ikke var bekendt med ved købet, og som gør, at forbrugeren ikke ønsker at købe produktet alligevel.

Ikke-færdigpakkede fødevarer og fødevarer pakket med henblik på direkte salg

For ikke-færdigpakkede fødevarer og fødevarer pakket med henblik på direkte salg inden for én salgsdag, gælder det, at man kun har krav på informationer om allergene ingredienser. Under nor-

male omstændigheder kan man i en butik eller på en hjemmeside skrive, hvad de konkrete allergenoplysninger er, eller informere om, at man kan få oplysninger om allergene ingredienser på forespørgsel.

Ved lykkepose-salgsformer ved man ikke, hvilke fødevarer der ender i posen sidst på dagen. Derfor er det ikke muligt at give information om allergene ingredienser på et tidligere tidspunkt. Derfor vil en lignende information, som angivet ovenfor, være en mulighed: *"Da indholdet afhænger af, hvilke fødevarer forretningen har tilovers sidst på dagen, er det ikke muligt at oplyse om allergene ingredienser på forhånd. Du er naturligvis velkommen til at kontakte forretningen, hvis du har spørgsmål."*

Så snart en virksomhed er vidende om, hvilke præcise fødevarer, som kommer til at indgå i lykkeposen, skal de kunne oplyse om allergene ingredienser ved forespørgsel. Virksomheden skal således senest ved afhentning af lykke-posen kunne udlevere oplysninger om allergene ingredienser enten medfølgende direkte i lykkeposen, fx på en seddel, eller oplyse forbrugeren om, at oplysninger om allergene ingredienser kan fås på forespørgsel.

For fødevarer pakket med henblik på direkte salg i en periode der overstiger én salgsdag, da er der krav om, at alle de obligatoriske oplysninger angives på fødevaren, med undtagelse af ingrediensliste, mængdeangivelse og næringsdeklaration. Personalet skal dog kunne give oplysninger om ingredienser på forlangende. I samme stil som ovenfor, da kan personalet ved lykkepose-salgsformer informere, at der ikke kan informeres om ingredienser på forhånd, men, at forbrugeren naturligvis er velkommen til at kontakte forretningen med spørgsmål. Virksomheden skal så snart den er vidende om det konkrete indhold i lykke-posen, og senest ved afhentning af lykke-posen, kunne oplyse om ingredienser ved forespørgsel. Dette kan ske enten ved at udlevere oplysninger om ingredienser medfølgende direkte i lykkeposen, fx på en seddel, eller ved at oplyse forbrugeren om, at oplysninger om ingredienser kan fås på forespørgsel.

Frukt og grønt

Hvad angår "lykkeposer" med frugt og grønt, så gælder der de samme retningslinjer for dem, som for de øvrige fødevarer solgt under denne salgsform. Dvs. at hvis en fødevarer virksomhed ønsker at sælge en "lykkepose" med blandede rester af frugt og grønt, så kan dette gøres uden samtidig at skulle give oplysningerne om oprindelse, sort og klasse i forbindelse med købet på app'en eller nettet.

For frugt og grønt accepteres det desuden ved denne særlige salgsform, at forbrugeren heller ikke ved afhentning oplyses om oprindelse, sort og klasse for hver enkelt frugt og grøntsag. Der bør i stedet medfølge en information i stil med *"Pose med blandet frugt og grønt af forskellig oprindelse, sort og klasse"*.

Det er dog vigtigt, at der er tale om rester af frugt og grønt, som af forskellige årsager har været sorteret fra, fx fordi man skulle gå over til en ny kasse med en anden oprindelse og derfor sorterede de sidste 10 appelsiner fra. Man må altså ikke misbruge denne mulighed til generelt at sælge frugt og grønt i lykkeposer uden de obligatoriske oplysninger. Denne salgsform er bygget op på, at en fødevarer virksomhed sælger frugt og grønt, som risikerer snarlig udsmidning, til en nedsat pris. En indikator for misbrug vil være, hvis man sælger frugt og grønt i lykkeposer uden mærkning til samme pris som i butikkerne.

Reservation af fødevarer

Nogle udbydere af overskudsmad har valgt at lave en markedsføringsform, hvor fødevaren reserveres, men ikke købes via deres app/hjemmeside. Da fødevareinformationsforordningen siger, at de obligatoriske oplysninger skal stilles til rådighed for forbrugeren inden køkets afslutning, så betyder det også, at hvis forbrugeren kun kan reservere fødevaren via en app, og dermed først køber fødevaren ved afhentning i butikken, så skal de obligatoriske oplysninger først foreligge ved afhentning og behøver altså ikke fremgå af app/hjemmeside, hvor fødevaren markedsføres.

14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer

Mærkningsbekendtgørelsen, §§ 7-9

Fødevarereinformationsforordningen, bilag VI

14.1 Identifikationsmærkning

14.1.1 Nationalt mærke

Færdigpakket hakket kød fremstillet og pakket på engrosvirksomheder omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer²⁸⁴, hvor kødet ikke opfylder kriterierne for sammensætning i fødevarereinformationsforordningens bilag VI, del B, punkt 1, skal mærkes med det nationale mærke.

Det nationale mærke skal være formet som en cirkel, hvor virksomhedens autorisationsnummer fremgår øverst i cirklen og tallet 1 angives nederst.

Fødevarer, der er mærket med det nationale mærke, må kun afsættes på det danske marked.

14.1.2 Overførsel af identifikationsmærket materiale mellem virksomheder

Fødevarestyrelsen kan tillade, at identifikationsmærket (både det runde nationale mærke og det ovale mærke) pakkemateriale overføres fra en virksomhed til en anden, og at den anden virksomhed anvender pakkematerialet på følgende betingelser:

- At produktionen af den pågældende fødevarer er ophørt på den virksomhed, hvis nummer er anført på det identifikationsmærkede materiale
- At værdien af det identifikationsmærkede materiale ikke er ubetydelig

Tilladelsen kan gives for en periode på højst 7 måneder²⁸⁵.

14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold

Mærkningen på hakket kød skal indeholde følgende angivelser: "Fedtindhold under..." og "Collagen-/ kødproteinforholdet under"²⁸⁶. Det gælder uanset, om kødet er mærket med det nationale mærke eller ej. Kravet gælder også for færdigpakket hakket kød, der sælges til storkøkkener.

Hakket kød til direkte salg inden for samme salgsdag er dog undtaget fra krav om mærkning med fedtindhold og collagen/kødprotein forhold (Se afsnit 13.3).

Kravet gælder ikke for hakket, formet kød – fx hakket kød formet til burgerbøffer, farsbrød eller lignende.

²⁸⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

²⁸⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 9

²⁸⁶ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VI, del B, stk. 2.

For hakket kød mærket med "fedtindhold under ..." er der ikke fastsat nogen tolerancegrænse opad, hvilket betyder, at fedtindholdet ikke må overstige det angivne indhold.

Producenter af hakket kød kan herudover frivilligt vælge at mærke med en minimum grænse for fedtindhold, fx "fedtindhold over ..." eller andre formuleringer. Mærkningen må ikke vildlede forbrugeren. Hvis der frivilligt mærkes med et interval – ved siden af den obligatoriske mærkningsmåde ("fedtindholdet under ...") skal den øverste grænse være den samme som den, der er angivet i den obligatoriske mærkning (fx "3-7 % fedt" og "fedtindhold under 7 %").

Der gøres dog opmærksom på, at det altid vil være grænseværdien for den obligatoriske mærkning, der anvendes. Det vil sige, at fedtindholdet i ovennævnte eksempel skal ligge under 7 %. At der frivilligt er mærket med et interval, er ikke ensbetydende med, at tolerancegrænsen forhøjes (fx til 8,5 %).

For hakket kød, der ikke er omfattet af krav om mærkning med fedtindhold og collagen/kødprotein forhold, kan der frivilligt mærkes med disse oplysninger. Det udløser ikke krav om mærkning med næringsdeklaration.

14.3 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer

Varebetegnelsen på stykker af kød, bør følge de alment kendte betegnelser for dyrets udskæringer. Disse kan blandt andet ses på illustrationer på www.slagtehuse.dk. Eksempelvis vil det være vildledende at markedsføre kød fra bov som om, at den kommer fra skinken.

I forhold til skinke er hovedreglen, at "skinke" skal bestå af hele skinkemusklér, hvor muskelstrukturen er tydelig på hele overfladen. Er der tale om findelt kød fra skinke udskæringen, kan man bruge betegnelsen "fremstillet af skinkekød".

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "skinke"

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. markedsføring af færdigretten "XX (ordene skinke og kølle indgår)" sagt:

"Fødevarer- og Veterinærklager finder, at markedsføringen af "XX (ordene skinke og kølle indgår)" sammen med ordene "mørt, mørt skinkekød" giver forbrugerne indtryk af, at det anvendte kød i produktet stammer fra skinken på grisen. Da kødet imidlertid stammer fra skanken på grisen, er markedsføringen vildledende."

"Vi lægger vægt på, at det fremgår af alment anvendte illustrationer fra såvel Danske Slagterier som Landbrug og Fødevarer om grisens udskæringer, at "skinken" på grisen er bagbenets overlår. Det fremgår af illustrationerne, at skanken på grisen derimod er bagbenets underlår."

Derudover lægger vi vægt på, at skanken (underlåret) i det konkrete tilfælde er skåret fri af skinken (overlåret), og produktet er derfor ikke et blandingsprodukt. Det er derfor vildledende markedsføring, hvis skanken i sig selv markedsføres som skinke, fordi virksomheden har anvendt en hel anden del af grisen."

"Fødevarer- og Veterinærklager er enige med fødevareregionen i, at anvendelsen af betegnelsen "kølle" i det konkrete tilfælde ikke er vildledende. Vi mener, at betegnelsen "kølle" af en forbruger"

ikke nødvendigvis kun kan forstås som betegnelsen for hele bagbenet (over- og underlår) på grisen. Betegnelsen dækker ikke over en bestemt del af svinet, og kan derfor anvendes mere frit."

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "Bov"

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. anvendelse af betegnelsen "bov" på menukort sagt:

"Du oplyser, at Fødevarestyrelsen tidligere har godkendt, at I skriver "bov" på menukortet. I kan stadig skrive bov på menukortet, men det forudsætter, at I benytter bov.

Du skriver, at du kan fremlægge dokumentation for, at det er bov, du benytter. På tilsynet kunne den tilsynsførende konstatere, at der var tale om 52 % hakket skinke. Den faktura, der forelå, var på indkøb af 52 % hakket skinke. Brug af betegnelsen "skinke" eller "bov" skal bedømmes ud fra mærknings- og vildledningsreglerne. Forbrugeren vil forvente et procentvis indhold af skinkemuskel, der ligger væsentligt højere end 52 %. Det vil dog komme an på en konkret vurdering i forhold til den samlede markedsføring. I jeres tilfælde finder vi, at 52 % er vildledende for forbrugeren. Forbrugeren vil endvidere forvente, at "bov" består af hele bov-muskler eller større stykker af bov-muskler. Hakket eller findelt kød kan ikke betegnes som "bov".

14.4 Mærkning af oksekød og kalvekød

Der findes en særlig obligatorisk mærkningsordning for oksekød og kalvekød, der bl.a. indebærer krav om mærkning med landet, hvor dyret er født, opvokset, slagtet og opskåret/hakket. For yderligere oplysninger om denne ordning henvises til forordningerne om mærkning af oksekød²⁸⁷ samt Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af oksekød.

14.5 Mærkning af fjerkrækød

Ifølge handelsnormerne skal fjerkrækød²⁸⁸ markedsføres i én af de tre former: Fersk, frosset eller dybfrosset. I denne sammenhæng bruges ordet "fersk" i samme betydning som kølet, dvs. kød, der opbevares på en temperatur mellem -2 og 4 °C. Dette må ikke forveksles med definitionen af fersk kød i hygiejneforordningen, som er bredere og omfatter alt ubehandlet kød, også frosset og dybfrosset. I praksis betyder dette, at fjerkrækød omfattet af handelsnormerne slet ikke må sælges som optøet. Dette gælder for både færdigpakket og ikke-færdigpakket fjerkrækød samt fjerkrækød til direkte salg samt pakket på forbrugers anmodning.

²⁸⁷ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1760/2000 af 17. juli 2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 820/97.

²⁸⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, bilag VII, del 1.

Der findes yderligere obligatoriske mærkningsoplysninger for fjerkrækød. Disse krav gælder kun for færdigpakket kød. Kravene gælder ikke for ikke-færdigpakket kød samt kød til direkte salg.

For yderligere oplysninger henvises til forordningerne om handelsnormer for fjerkrækød (se bilag 1).

14.6 Oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ

Kommissionen har vedtaget gennemførelsesbestemmelser vedrørende oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ²⁸⁹.

Reglerne gælder for færdigpakket kød og kød, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én normal salgsdag. For fødevarer, der er pakket med henblik på direkte salg samme dag, og fødevarer, som pakkes på anmodning af forbrugeren, er det frivilligt at mærke med oprindelse, fx på et skilt. Se mere om frivillig mærkning i afsnit 17.1.

14.6.1 Hvilket kød er omfattet af reglerne?

Kød af svin, ged, får og fjerkræ omfattet af KN-koderne 0203, 0204 og ex 0207 er omfattet af krav om mærkning med oprindelse²⁹⁰. En oversigt over KN-koder og omfattede varer kan ses i forordningen om told- og statistiknomenklaturen²⁹¹. Ovennævnte KN koder omfatter alt fersk, kølet og frosset kød af svin, ged, får og fjerkræ, dog ikke indmad og slagtebiprodukter. Kød fra vildsvin er også omfattet.

Følgende behandlet/pakket kød er omfattet af reglerne og skal oprindelsesmærkes²⁹²:

- Kød kun tilsat vand.
- Kød kun tilsat vand og et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød med et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød drysset med sukker eller en vandig opløsning af sukker.
- Kød mørnet ved behandling med proteolytiske enzymer (fx papain).
- Kød pakket i lufttæt pakning og modificeret atmosfærisk emballage.

Følgende behandlet kød er ikke omfattet af reglerne og skal ikke oprindelsesmærkes²³⁶:

- Kød tilsat mindst 1,2 % salt (fx ved stiksaltning), og hvor saltet er ligeligt fordelt i kødet.

²⁸⁹ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ.

²⁹⁰ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 26, stk. 2, litra b.

²⁹¹ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 1101/2014 af 16. oktober 2014 om ændring af bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif, kapitel 2 om kød og spiselige slagtebiprodukter.

²⁹² Fortolkning fra Kommissionen.

- Kød tilsat krydderier/marinade.

Eksempel: Kød tilsat smagsneutral lage

Kyllingefilet tilsat vand, salt, sukker, dextrose og fosfat er ikke omfattet af kravene om oprindelsesmærkning, da kødet anses for at være krydret.

14.6.2 Hvad skal der mærkes med?

Der er krav om obligatorisk oprindelsesmærkning på landeniveau (medlemsstat/tredjeland) for opvækst- og slagtested på fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ²⁹³.

Som udgangspunkt angives opvækstlandet som "opdrættet i: (navn på medlemsstat eller tredjeland)", og slagtestedet angives som "slagtet i: (navn på medlemsstat eller tredjeland)". Det er nærmere defineret i gennemførelsesbestemmelserne, hvad der gælder i forhold til bestemmelse af opvækstland. Det er endvidere angivet, hvornår opvækstland kan eller skal angives på en anden måde.

For kød fra vildsvin angives landet, hvor dyret er skudt, som oprindelsesland²⁹⁴.

Det er stadig muligt at mærke med andet og supplerende oprindelsesinformation, så længe det ikke fremstår vildledende i forhold til den obligatoriske mærkning. Se også afsnit 6.3 om frivillig oprindelsesmærkning.

14.6.3 Hakket kød i blandinger

Blandinger af hakket kød med over 50 % oksekød er ikke omfattet af krav om oprindelsesmærkning for svin, ged, får eller fjerkræ. Dette kød skal mærkes i overensstemmelse med de særlige mærkningsregler for oksekød (se afsnit 14.5). Blandinger af hakket kød med mindst 50 % svin, får, ged eller fjerkrækød er omfattet af forordningen og svine-, fåre-, gede- eller fjerkrækød delen skal oprindelsesmærkes. Man kan selvfølgelig i begge tilfælde frivilligt vælge også at oprindelsesmærke den anden dyreart.

Hvis der er tale om en blanding af hakket kød af dyrearterne svin, ged, får og fjerkræ, skal alle dyrearter i blandingen være mærket med oprindelse – fx hvis det er en blanding af hakket svin og får²⁹⁵.

²⁹³ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ, artikel 5.

²⁹⁴ Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

²⁹⁵ Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

14.6.4 Pakninger med blandet kød

For pakninger med blandet kød (fx grillbakker med bøffer, pølser og koteletter), skal der oprindelsesmærkes for alle de typer kød, der er omfattet af enten forordning 1337/2013 eller oksekødsforordningen. Pølser eller marineret kød er ikke omfattet af krav om oprindelsesmærkning og skal således ikke oprindelsesmærkes.

Det er ikke tilladt at blande kødstykker fra flere dyr af samme dyreart (fx kyllingelår) med forskellig oprindelse i en pakke og så mærke med, at kødet kommer fra flere lande (fx tre medlemsstater). Kun i de tilfælde, hvor der tydeligt kan skelnes mellem kødstykkerne, må der mærkes med forskellige oprindelseslande. For eksempel kyllingelår fra Danmark og kyllingebryst fra Tyskland²⁹⁶.

14.6.5 Videregivelse af oplysninger

Virksomheder, der markedsfører kød fra svin, får, geder eller fjerkræ, som senere skal oprindelsesmærkes, skal sørge for, at der medfølger tilstrækkelige oplysninger med kødet til det næste led, så kødet, når det bliver solgt til den endelige forbruger, kan mærkes korrekt med opdrætsland og slagteland²⁹⁷. Det kan fx gøres ved mærkning på pakkerne, information på følgedokumenter eller evt. en fast (skriftlig) aftale om, at kødet altid er opdrættet i xx og slagtet i yy.

14.7 Maskinsepareret kød – definition, anvendelse og mærkning

Definitionen af maskinsepareret kød (MS-kød) fremgår af hygieneforordningen for animalske fødevarer²⁹⁸: "Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur".

Der skelnes i forordningen mellem blødt og hårdt MS-kød. Blødt MS-kød må ikke have et calciumindhold, som adskiller sig væsentligt fra indholdet i hakket kød.

Hvis blødt MS-kød herudover overholder de samme mikrobiologiske kriterier, som gælder for hakket kød, kan blødt MS-kød anvendes i tilberedt kød, som tydeligvist er beregnet til at blive varmebehandlet af forbrugeren, før det spises. Det kan fx være medisterpølse.

Blødt MS-kød, for hvilket det ikke er påvist, at det overholder de samme mikrobiologiske kriterier som for hakket kød, må kun anvendes til kødprodukter, der varmebehandles af autoriserede kødprodukt virksomheder inden salg til den endelige forbruger. Det samme gælder for hårdt MS-kød.

MS-kød betegnes altså som sådant ud fra produktionsmetoden. Såvel hårdt som blødt MS-kød skal angives som "maskinsepareret kød" i ingredienslisten på fødevarer. Det må ikke medregnes som "kød". Mærkningsmæssigt bliver der ikke skelnet mellem blødt og hårdt MS-kød.

²⁹⁶ Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

²⁹⁷ Kommissionens gennemførelsesforordning Nr. 1337/2013, artikel 3.

²⁹⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygienebestemmelser for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14 og bilag III, afsnit V, kapitel III, pkt. 3 og 4.

14.8 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato

Nedfrysningsdato eller datoen for den første nedfrysning, hvis produktet har været frosset flere gange, er obligatorisk på mærkning af færdigpakket frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer²⁹⁹. Dette krav gælder også for frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag³⁰⁰.

Se definitioner på frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer m.v. i bilag 3 og 4. Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning skal angives som følger:

- Datoen skal følge efter udtrykket "Nedfrosset den ...".
- De nævnte ord skal ledsages af selve datoen, eller en henvisning til det sted, hvor datoen er anført på mærkningen.

Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og år i nævnte rækkefølge fx "Nedfrosset den DD/MM/ÅÅÅÅ"³⁰¹.

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen:

Spørgsmål: Hvordan defineres »uforarbejdede fiskevarer«?

(Relevante bestemmelser: Bilag III)

Fiskevarer³⁰² omfatter alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle samt alle pattedyr, krybdyr og frøer), hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr. Uforarbejdede³⁰³ fiskevarer er fiskevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, som f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensat, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

²⁹⁹ Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 6, og Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.1.

³⁰⁰ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

³⁰¹ Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.3.

³⁰² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, bilag I, punkt 3.1 (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

³⁰³ På grundlag af definitionen af uforarbejdede fødevarer i artikel 2, stk. 1, litra n), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen:

Spørgsmål: Kan angivelsen »dybfrosset den [DATO]« anvendes til at oplyse nedfrysningstoen på frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer?

(Relevante bestemmelser: Bilag III, punkt 6, og bilag X, punkt 3)

Nej, angivelsen »dybfrosset den ...« må ikke anvendes, da bilag X klart bestemmer, at det rette udtryk er »Nedfrosset den ...«.

14.9 Holdbarhedsmærkning af hakket kød med holdbarhed på under 24-timer

Hvis en detailvirksomhed ønsker, at det hakkede kød fremstillet i butikken ikke skal være omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kimtal, skal kødet gives en holdbarhedsperiode på under 24 timer³⁰⁴. Dette gælder uanset, om der er tale om kølet eller frosset kød. 24-timers reglen gælder kun for hakket kød, og ikke for tilberedte produkter, der er fremstillet af hakket kød, som fx rå medister. Virksomheden skal kunne dokumentere, at holdbarheden på de 24 timer bliver overholdt.

Hvis der blot sker en formning af det hakkede kød til bøffer, krebinetter m.v. uden tilsætning af nogen former for ingredienser, er der stadig tale om rent hakket kød, som er omfattet af 24-timers reglen. Men hvis hakkebøfferne fx kantkrydres eller omvikles med bacon, vil der være tale om tilberedt kød fremstillet af hakket kød.

14.10 Indfrysning af kød

14.10.1 Indfrysning af kød i engrosvirksomheder

Når fersk kød til indfrysning håndteres i engrosvirksomheder, skal indfrysningen ske straks, dvs. uden unødigt forsinkelse efter produktionen. Dog kan indfrysning af fersk kød fra tamhovdyr og opdrættede landpattedyr ske efter stabilisering på en hertil autoriseret virksomhed³⁰⁵. Produktionsvirksomheden og indfrysningens virksomheden kan godt være to forskellige virksomheder, så længe kravet om frysning uden unødigt forsinkelse er opfyldt.

Det er ikke tilladt for en engrosvirksomhed at indfryse kølede produkter, der ikke har en dokumenterbar historie i stabiliseringsperioden.

Stabilisering dækker traditionelt over modning af oksekød, men anvendes også i forbindelse med andre typer kød (kød af svin, får og geder). Der må ikke regnes med en stabiliseringsperiode for fjerkræ og kaniner. En forbedret spisekvalitet af kød kan ske ved stabilisering (modning). Det er op til virksomheden at dokumentere, hvilken stabiliseringsperiode der anvendes for det specifikke kød.

³⁰⁴ Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2015 af 15. november 2015 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

³⁰⁵ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kap. VII, pkt. 4

14.10.2 Indfrysning af kød i kødproduktvirksomheder

Engrosvirksomheder, der fremstiller kødprodukter, må indfryse kød senere end "straks" eller efter udløb af stabiliseringsperioden. Hvis der er tale om kød mærket med sidste anvendelsesdato, skal indfrysningen dog ske inden for den på kødet påførte holdbarhedsfrist. Hvis kødet er mærket med "bedst før", kan indfrysningen ske efter udløb af holdbarhedsfristen efter en konkret faglig vurdering.

Indfrysningen forudsætter, at indfrysningsdatoen er dokumenteret, samt at kødet kun anvendes til forarbejdning i den pågældende virksomhed, som fx varmebehandling.

Indfrysningen kan ske på virksomhedens eget fryselager eller i et frysehus, så længe kødet anvendes til forarbejdning i den samme virksomhed, som har ladet kødet indfryse og dermed har ansvaret for kødet.

14.10.3 Indfrysning af kød i detailledet

Detailvirksomheder, herunder restauranter o.l., må indfryse kød senere end "straks" eller efter udløb af stabiliseringsperioden, forudsat at virksomheden er i besiddelse af egnede faciliteter til indfrysning, samt at indfrysningsdato er dokumenteret. Hvis kødet er mærket med "bedst før" kan indfrysningen ske efter udløb af holdbarhedsfristen efter en konkret faglig vurdering. Det vil sige, at et supermarked gerne må tage fx en oksefilet, der har været udbudt til salg til den endelige forbruger i køledisken, tilbage i slagterafdelingen, indfryse og herefter udbyde produktet til salg som frostvare. Ved forlængelse af holdbarheden skal produktet vurderes konkret af en faglig kvalificeret person. Relevante oplysninger fra producenten kan indgå i vurderingen.

Hvis kødet er mærket med sidste anvendelsesdato, skal det indfryses inden udløb af holdbarhedsdatoen. Kødet må kun indfryses, hvis det efterfølgende forarbejdes ved en varmebehandling eller tilsvarende behandling, der eliminerer de sygdomsfremkaldende bakterier, der måtte være i produktet.

14.10.4 Særligt om indfrysning af fersk fjerkrækød

For fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormerne for fjerkrækød³⁰⁶ gælder det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af formerne fersk (kølet), frosset og dybfrosset. Det er derfor ikke tilladt at markedsføre optøet fjerkrækød som fersk, og det er heller ikke tilladt at tage fjerkrækød retur, der har været udbudt til salg som fersk, indfryse det for herefter at udbyde det til salg som frosset eller dybfrosset.

14.10.5 Indfrysning af hakket kød med holdbarhed på under 24-timer i detailvirksomheder

En detailvirksomhed, der fremstiller hakket kød og giver kødet en holdbarhedsperiode på under 24 timer, er ikke omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kimal³⁰⁷. Holdbarhedsfristen på under 24 timer gælder også, selv om det hakkede kød indfryses, jf. dog nedenfor.

Hakket kød må indfryses i detailvirksomheden under forudsætning af, at indfrysningsdatoen er dokumenteret, at holdbarheden på under 24 timer ikke er overskredet på indfrysningstidspunktet, og at

³⁰⁶ Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, bilag VII, del V, for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød.

³⁰⁷ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

indfrysningen sker med henblik på senere anvendelse i virksomheden. Ved indfrysning ”sættes uret i stå”, så derfor kan virksomheden anvende det hakkede kød på et senere tidspunkt. Anvendelsen kan bestå i fremstilling af tilberedt kød eller forarbejdet kød. Fremstillingen af tilberedt kød eller forarbejdet kød skal være påbegyndt, inden holdbarheden på under 24 timer for det hakkede kød er udløbet. Holdbarheden på under 24 timer regnes fra hakketidspunktet til kødet er frosset, sammenlagt med tiden fra det tidspunkt kødet er optøet, og indtil anvendelsen påbegyndes.

14.10.6 Indfrysning af hakket kød mærket med "bedst før"

Hakket kød, der er fremstillet af en detailvirksomhed med en holdbarhed på 24 timer eller mere, må også indfryses i detailledet. Hvis sådant hakket kød ikke indfryses straks efter fremstilling, skal mærkningen³⁰⁸ gøre forbrugeren opmærksom på dette samt om den rette brug af kødet. Fx "Anvendes senest 18 timer efter optøning".

Det er virksomhedens ansvar at vurdere, hvor længe det hakkede kød mærket med "bedst før" kan ligge i fryseren.

Hakket kød mærket med "bedst før" må anvendes til fremstilling af medister eller andre tilberedte produkter og derefter fryses ned. Hvis det tilberedte produkt tøs op og sælges som optøet, skal mærkningen gøre forbrugeren opmærksom på, at produktet har været frosset³⁰⁹.

³⁰⁸ Fødevareinformationsforordningen, artikel 25 samt bilag VI, pkt. 1.

³⁰⁹ Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, pkt. 1 og 2.

15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter

Mærkningsbekendtgørelsen, § 24

15.1 Markedsføring og mærkning af fiskevarer og akvakulturprodukter

Der findes supplerende mærkningskrav for fiskevarer og akvakulturprodukter, der er omfattet af EU's fælles markedsordning for fiskevarer og akvakulturprodukter³¹⁰. Produkterne skal mærkes med artens handelsbetegnelse, videnskabeligt navn³¹¹, produktionsmetode og fangst- eller opdrætsområde, anvendt fiskeredskabskategori, om produktet er optøet samt holdbarhedsdato. Videnskabeligt navn kan i stedet for angivelse i mærkningen af produktet blive angivet på skilt, tavle eller lignende. Mærkningskravene for fiskevarer og akvakulturprodukter omfatter både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter. Kravet om angivelse af holdbarhedsdato omfatter færdigpakkede produkter, samt produkter som er pakkede med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag. For ikke-færdigpakkede produkter, produkter pakket med henblik på direkte salg og produkter pakket på anmodning af forbrugeren kan oplysningerne angives ved skilte, plakater eller lignende.

Små mængder af varer og produkter, der sælges direkte fra fiskefartøjer til forbrugerne, fritages fra ovennævnte mærkningskrav. Dog må værdien af det solgte ikke oversige 50 EUR pr. fiskefartøj pr. dag.³¹²

For nærmere information henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside.

For mærkning af frosne uforarbejdede fiskevarer: Se bilag 4, afsnit 2, sidste underafsnit.

15.2 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel

Det er kun fisk af familien *Stromateidae*, der må markedsføres under betegnelsen "smørfisk".

Fisk fra familien *Gempylidae*, herunder Escolar (*Gempylidae flavobrunneum*) og oliefisk/smørmakrel (*Ruvettus pretiosus*) må ikke markedsføres som smørfisk. Disse skal markedsføres med varebetegnelse "escolar" henholdsvis "smørmakrel"/"oliefisk" samt det latinske navn.

³¹⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr.1379/2013 af 11. december 2013 om den fælles markedsordning for fiskevarer og akvakulturprodukter, om ændring af Rådets forordning (EF)1184/2006 og (EF) nr. 1224/2009 og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 104/2000.

³¹² Mærkningsbekendtgørelsens § 24.

Der findes i hygiejneforordningen for animalske fødevarer³¹³ specifikke krav til markedsføring af fisk af familien *Gempylidae* (herunder escolar og oliefisk/smørmakrel). Ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer af ovennævnte familie:

- Må kun markedsføres indpakket/emballeret.
- Skal mærkes med tilberedningsanvisning, hvis det er relevant. Ferske fiskevarer af ovenstående familie skal altid mærkes med tilberedningsanvisning. Det skal fremgå, at fisken skal steges eller koges omhyggeligt, at koge vand og stegefedt ikke må bruges til sovs eller anden madlavning.
- Skal mærkes med oplysning om risikoen for diarré på grund af ufordøjelige voksarter ved fejltagtig tilberedning, medmindre fisken er varmebehandlet ved salg.
- Skal mærkes med både det danske og latinske/videnskabelige navn.

15.3 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato

Nedfrysningsdato eller datoen for den første nedfrysning, såfremt produktet har været frosset flere gange, er obligatorisk på mærkning af færdigpakket frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer³¹⁴. Kravet gælder også for frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én normal salgsdag³¹⁵.

Se definitioner på frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer m.v. i bilag 3 og 4.

Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning skal angives som følger:

- Datoen skal følge efter udtrykket "Nedfrosset den ...".
- De nævnte ord skal ledsages af selve datoen, eller en henvisning til det sted, hvor datoen er anført på mærkningen.

Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og år i nævnte rækkefølge fx "Nedfrosset den DD/MM/ÅÅÅÅ"³¹⁶.

³¹³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer. Bilag III, afsnit VIII som ændret ved bilag VII, pkt. 2, litra C i Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004.

³¹⁴ Fødevarerinformationsforordningen, bilag III, pkt. 6, og Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.1.

³¹⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

³¹⁶ Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.3.

16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engrosemballerede fødevarer

Mærkningsbekendtgørelsen § 21

16.1 Bestemmelser for dybfrosne engrosemballerede fødevarer

Dybfrosne, engrosemballerede fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18 grader C° eller derunder, skal mærkes med følgende oplysninger:

- Varebetegnelsen, suppleret med oplysningen "Dybfrossen".
- Nettoindhold.
- Navn eller firmanavn og adresse på producenten, pakkevirksomheden eller en forhandler, der er etableret inden for EU.

Kravene i dette kapitel gælder dog ikke for konsumis.

Oplysningerne i dette afsnit skal være anbragt på emballagen, beholderen eller pakningen eller på en fastgjort etiket herpå.

Se om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer under afsnit 12.7.

16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse

For frosne animalske fødevarer til konsum skal ledere af fødevarevirksomheder sikre, at følgende oplysninger meddeles til den fødevarevirksomhedsleder, som fødevaren leveres til, indtil fødevaren er anvendt til videre forarbejdning eller mærket i overensstemmelse med fødevareinformationsforordningen³¹⁷:

- Fremstillingsdatoen, og
- Indfrysningsdatoen, hvis denne er forskellig fra fremstillingsdatoen.

Ved frosne fødevarer af animalsk oprindelse, forstås animalske fødevarer, som er omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer³¹⁸, dvs. alle animalske produkter (kød, kødprodukter, fisk, mælk og mejeriprodukter), dog ikke fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og forarbejdede animalske produkter (fx pizza med skinke).

³¹⁷ Kommissionens forordning (EU) Nr. 16/2012 af 11. januar 2012 om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 for så vidt angår frosne animalske fødevarer til konsum

³¹⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag II afsnit IV (ændringsforordning 16/2012).

I tilfælde af fødevarer, som er fremstillet af flere forskellige råvarer med forskellige fremstillings- og frysedatoer, skal den tidligste fremstillings- og/eller frysedato oplyses.

Ved fremstillingsdatoen forstås:

- Slagtedatoen for slagtekroppe, halve slagtekroppe og fjerdinger.
- Datoen for nedlæggelsen, i tilfælde af slagtekroppe fra vildt.
- Fangst- eller høstdato for fiskeriprodukter.
- Datoen for forarbejdning, opskæring, hakning eller tilberedning for andre fødevarer af animalsk oprindelse.

17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser

Fødevarereinformationsforordningen, art. 7, 36 og bilag VI.

Fødevarereforordningen, art. 16.

Fødevarereoven, § 14.

17.1 Generelt om vildledning

Fødevarereinformation må ikke vildlede forbrugerne³¹⁹. Det gælder både den information, der er obligatorisk, og den information, der bliver givet på frivilligt grundlag³²⁰. Der tænkes på vildledning, især:

- Med hensyn til bl.a. fødevarereens beskaffenhed, dens art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelsesland eller herkomststed, fremstillings- eller frembringelsesmåde.
- Ved at tillægge fødevarere virkninger eller egenskaber, som den ikke har.
- Ved at give indtryk af, at fødevarere har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarere har samme egenskaber.
- Ved at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevarere, selvom en naturligt forekommende ingrediens, der normalt anvendes i fødevarere, er blevet erstattet med noget andet³²¹.

Al fødevarereinformation skal være korrekt, klar og let forståelig for forbrugeren. Se om placering af frivillig fødevarereinformation i afsnit 3.1.2. og Kommissionens svar herom i afsnit 3.1.1.

Hvorvidt et produkt ved dets markedsføring vildleder, konkluderes på grundlag af en konkret vurdering, som beror på, om en almindeligt oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt af den pågældende markedsføring af et givent produkt. Parametre, der kan spille ind ved denne vurdering, er elementer som fx illustrationer på emballagen, skrifttypografien, der er anvendt, farver, flag, samt naturligvis generelle anprisninger i form af udsagn, udtalelser, mottoer, slogans og meget mere. Alle disse elementer sammenholdt med den faktiske præsentation af fødevarere vil danne grundlaget for vildledningsvurderingen.

Hvis den generelle anprisning, herunder udsagn, udtalelse eller motto, er udtryk for en stærkt overdrevet og forherligende subjektiv holdning, fx ”Danmarks dejligste deller” eller ”Byens bedste bol-ler”, som ikke kan antages at have noget verificerbart informationsindhold, vil den som udgangspunkt ikke være vildledende.

³¹⁹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1.

³²⁰ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra b.

³²¹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1.

Afgørelse: Vildledende markedsføring

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 13. januar 2021³²² vedr. anprisninger af bacon, danske håndskårne og bløde kartofler til pommes frites og håndskårne løgringe på et menukort sagt:

”at klager alene har haft, og dermed anvendt, kalvebacon i virksomheden. Nævnet har også lagt vægt på, at det, ud fra oplysningerne på emballagen, ikke kunne dokumenteres, at de anvendte pommes frites var håndskårne eller fra Danmark, eller at løgringene var håndskårne.

På denne baggrund er det nævnets vurdering, at klager ikke har godtgjort, at fødevarerne har den art, identitet og fremstillingsmåde eller det herkomststed, som er anprist i menukortet. Dermed finder nævnet, at angivelsen heraf er vildledende med hensyn til fødevarernes art, identitet, herkomststed og fremstillingsmåde i strid med mærkningsforordningens artikel 7, stk. 1, litra a.

Vildledningsreglerne gælder for virksomhedens samlede markedsføring, herunder for reklamer, oplysninger på internettet og præsentationsmåden generelt³²³.

Afgørelse: vildledningsbestemmelsernes anvendelsesområde

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. markedsføringen af et produkt på virksomhedens hjemmeside sagt:

"I har gjort gældende, at I ikke kan blive givet en indskærpelse for tekst, som aldrig har været på pakningen. I mener således, at angivelser på hjemmesiden ikke kan medtages.

Vi kan hertil oplyse, at mærkningsbekendtgørelsens § 76³²⁴ omfatter al jeres markedsføring, herunder både angivelser på emballage og hjemmeside. Vi er således ikke enige i jeres synspunkt".

17.2 Vildledende markedsføring i tidligere handelsled

Reklamer for fødevarer samt mærkning og præsentation af fødevarer må ikke, jf. § 14 i fødevareloven, vildlede eller være *egnet* til at vildlede³²⁵. Dette omfatter

- form, fremtræden eller indpakning,
- de anvendte indpakningsmaterialer,
- den måde, hvorpå varerne er arrangeret, og
- de omgivelser, hvori varerne udstilles, samt

³²² Sagsnr.: 18/01683 (32869)

³²³ Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 4.

³²⁴ Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 4.

³²⁵ Lov nr. 46 af 11. januar 2017 om fødevarer, § 14.

- de informationer, der uanset medium gives om varerne.

Efter bestemmelsen er det afgørende, om markedsføringen er egnet til at vildlede. Der er ikke krav om, at der i den konkrete situation faktisk er sket en vildledning, idet det er de samlede omstændigheder i forbindelse med salget af fødevaren, der er afgørende.

Forbuddet mod vildledende markedsføring gælder således i **alle** handelsled. Det betyder, at det ikke er tilladt at give forkerte oplysninger til en anden erhvervsdrivende, da der er risiko for, at modtageren i god tro videregiver disse oplysninger og dermed ender med at vildlede forbrugeren.

Bestemmelsen gælder både for færdigpakkede fødevarer og for ikke-færdigpakkede fødevarer.

Fødevarelovens § 14 omhandler ikke sygdomsanprisninger, som beskrevet i fødevareinformationsforordningens artikel 7, stk. 3, men såfremt forbrugeren har adgang til markedsføringsmaterialet, der udveksles mellem de to virksomheder, og hvis markedsføringsmaterialet fx er skrevet i et forbrugervenligt sprog, finder artikel 7, stk. 3, anvendelse på det forhold.

Se afsnit 17.3 for informationer om ernærings- og sundhedsanprisninger i tidligere handelsled.

17.3 Ernærings- og sundhedsanprisninger

Ernærings- og sundhedsanprisninger er reguleret i anprisningsforordningen.³²⁶

Alle ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer, der leveres til forbrugeren i den foreliggende form, er omfattet af anprisningsforordningen³²⁷. Udtrykket ”den foreliggende form til den endelige forbruger” betyder, at fødevaren, som den er sammensat, uanset om produktet fx pakkes om, inden det sættes til salg for forbrugeren. Det betyder, at anprisning af en fødevare i den foreliggende form, der sælges fra en virksomhed til en anden, også er omfattet af reglerne. Anprisningsreglerne gælder således i alle handelsled. For yderligere information henvises til vejledning nr. 9904 af 21/10/2019 om ernærings- og sundhedsanprisninger.

17.4 Skønhedsanprisninger

Anprisninger, der alene vedrører skønhed, såsom ”færre rynker” og ”mindre appelsinhud”, falder ikke ind under anprisningsforordningen og er derfor reguleret af de generelle bestemmelser om frivillig fødevareinformation. Skønhedsanprisninger må ikke vildlede forbrugeren, være uklare eller forvirrende for forbrugeren og skal bygge på relevante videnskabelige oplysninger³²⁸, som på tilstrækkelig vis dokumenterer og verificerer anprisningen.

³²⁶ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer. Læs mere herom i ”Vejledning om anprisningsforordningen”.

³²⁷ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.

³²⁸ Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra a-c.

17.5 Mærkning, der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen

Det er forbudt at markedsføre en fødevarer som havende særlige egenskaber, når egenskaben er generisk (alment gældende) for den type fødevarer³²⁹. Fx må fødevarerhvervsomheder ikke anpriser almindelige ubehandlede kartofler som: "Benders Fantastiske Kartofler – 0 % fedt", idet ingen ubehandlede kartofler indeholder fedt.

Afgørelse: Børnemad anprist med at det ikke indeholder "junk" i strid med art. 7, stk. 1, litra c.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 3. maj 2019³³⁰ vedr. anprisning af børnemad, sagt:

"Miljø- og Fødevareklagenævnet finder, at varebetegnelsen [produkt navn 1] giver forbrugerne anledning til at tro, at de pågældende [virksomhed 1]-produkter har særlige egenskaber i form af ikke at indeholde "junk", selvom andre sammenlignelige produkter, der tillige er økologiske og uden tilsætningsstoffer, har samme egenskaber og heller ikke indeholder "junk". Nævnet finder derfor, at varebetegnelsen [produkt navn 1] kan vildlede forbrugerne til at tro, at andre sammenlignelige produkter er ringere og indeholder "junk".

Nævnet har ved vurderingen lagt vægt på, at ordet 'junk' har en negativ konnotation. Nævnet har derfor vurderet, at ordet 'junk' i fødevarerammen henviser til noget negativt i form af et bestemt indhold i en fødevarer, der er uønsket og unødvendigt. Nævnet vurderer på denne baggrund, at fremhævelsen af fraværet af 'junk' i en fødevarer henleder forbrugere til at tro denne fødevarer er bedre end andre fødevarer af samme art, navnlig at [virksomhed 1]-produkterne ikke indeholder tilsætningsstoffer eller lignende, modsat andre økologiske børnemadsprodukter uden tilsætningsstoffer.

Nævnet har i forlængelse heraf vurderet, at varemærkets ledsagende [udsagn 1] styrker opfattelsen af, at [produkt navn 1] henviser til, at andre sammenlignelige produkter indeholder "junk" eller noget unødvendigt, jf. ordene "Nothing unnecessary".

Afgørelse: Anprisning vedr. juice i strid med § 75³³¹

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. en anprisning på en juice sagt:

³²⁹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

³³⁰ Sagsnr.: 18/03907

³³¹ Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

"Med den anvendte anprisning giver NN udtryk for, at det er særligt for friskpresset juice, at der ikke er tilsat farve- og konserveringsstoffer, selvom dette også er tilfældet for anden juice. Dette er forbudt (mærkningsbekendtgørelsens § 75³³²). "Friskpresset" må derfor ikke indgå i anprisningen"

Fødevarer virksomheder må fx heller ikke anprise et produkt med, at det er under regelmæssig kontrol, da fødevarer virksomheder efter fødevarer lovgivningen har pligt til at føre kontrol med, at deres varer er i orden, og at reglerne overholdes.

Afgørelse: I strid med § 75³³³ at angive at fremstillingen af et produkt er under regelmæssig kontrol

Byret og landsret har stadfæstet Fødevarer ministeriets Klagecenters afgørelse i en sag om indskærpelse af, at en fødevarer ikke må angive, at dens produktion er under kontrol. Fødevarer ministeriets Klagecenter har i sagen sagt:

"Formuleringen "Dr. AA(Exam. Levnedsmiddelkandidat), Fremstillingen er under regelmæssig kontrol" giver indtryk af, at det er et kvalitetsstempel for netop dette produkt, at det kontrolleres. Mærkningen er således i strid med forbuddet mod at give indtryk af, at en fødevarer har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har tilsvarende egenskaber."

Afgørelse: I strid med § 75³³⁴ at angive at fremstillingen af et produkt er under regelmæssig kontrol

Byret og landsret har stadfæstet Fødevarer ministeriets Klagecenters afgørelse i en sag om indskærpelse af, at en fødevarer ikke må angive, at dens produktion er under kontrol.

Fødevarer ministeriets Klagecenter har afgivet følgende udtalelse herom:

"Fødevarer styrelsen finder mærkningen af produktet XX fra XX i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 75. Det forhold, at "regelmæssigt testet" står sammen med ordene "kvalitetskontrol" ... betyder, at den regelmæssige test vil blive opfattet som en kvalitetstest, som ikke er lovpligtig. Derfor er denne mærkning i strid med § 75."

17.6 Imitatprodukter

Fødevarer information må ikke være af en sådan art, at den vildleder ved at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevarer, eller at fødevareren indeholder en bestemt ingrediens eller bestanddel, som er naturligt forekommende eller normalt anvendes i den pågældende fødevarer, når der i virkeligheden er anvendt en erstatning for fødevareren eller ingrediensen³³⁵. Det vil fx være vildledende, hvis der er anvendt en erstatningsingrediens, fx salatteren i stedet for fetaost i "græsk salat", uden at dette fremgår af mærkningen.

³³² Nu Fødevarer informationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

³³³ Nu Fødevarer informationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

³³⁴ Nu Fødevarer informationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

³³⁵ Fødevarer informationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra d.

Hvis en sådan erstatningsingrediens er anvendt, skal mærkningen (udover i ingredienslisten) indeholde en tydelig angivelse af ingrediensen eller bestanddelen i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen, og i en skriftstørrelse, som er mindst 75 % af højden på varebetegnelsens³³⁶ skriftstørrelse. Læs nærmere herom i afsnit 7.6.4 samt afsnit 3.1.3.

Fra Kommissionens vejledning om spørgsmål og svar vedrørende anvendelse af fødevarerinformationsforordningen:

Spørgsmål: I forordningens artikel 7, stk. 1, litra d), bestemmes det, at fødevarerinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder, »ved gennem udseendet, betegnelsen eller en visuel præsentation at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevarer eller om forekomsten af en bestemt ingrediens, selv om en naturligt forekommende bestanddel eller en ingrediens, der normalt anvendes i den pågældende fødevarer, i virkeligheden er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens«. Hvilken type tilfælde ville som udgangspunkt falde ind under denne bestemmelse? Hvordan bør fødevarer så mærkes korrekt?

(Relevante bestemmelser for svaret: artikel 2, stk. 2, litra f), artikel 7, stk. 1, litra d), artikel 13, stk. 2, bilag VI, del A, punkt 4)

Denne anvendelse af artikel 7, stk. 1, litra d), ville være aktuel, hvis man mener, at den gennemsnitlige forbruger ville forvente, at en bestemt fødevarer normalt fremstilles med en bestemt ingrediens, eller en bestemt ingrediens naturligt findes i denne fødevarer, selv om denne ingrediens er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens.

Følgende eksempler er værd at nævne:

- a) En fødevarer, hvori en ingrediens, der normalt bruges heri, er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens, f.eks. en pizza, som man forventer, at der er ost på, takket være et billede på etiketten, mens osten faktisk er blevet erstattet med et andet produkt, der har en anden betegnelse og er fremstillet af råvarer, der er beregnet til helt eller delvist at erstatte mælk.
- b) En fødevarer, hvori en bestanddel, der er naturligt forekommende, er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens, f.eks. et produkt, der ligner ost, men hvori mælkefedtet er blevet erstattet med vegetabiliske fedtstoffer.

For så vidt angår mærkningen af fødevarer, hvori der bruges en erstatningsingrediens i produktet, skal varebetegnelsen umiddelbart efterfølges af betegnelsen for erstatningsingrediensen, angivet på emballagen eller etiketten på en let læselig måde med typer i en skriftstørrelse, der har en x-højde på mindst 75 % af x-højden på typerne i produktbetegnelsen, som er mindst 1,2 mm.

Det påhviler fødevarerirksomhedslederen at finde en passende betegnelse for denne erstatningsfødevarer i overensstemmelse med reglerne for fødevarerens varebetegnelse.

Desuden skal de gældende produktspecifikke bestemmelser også overholdes i relevant omfang. F.eks. er det forbudt at anvende betegnelsen »erstatningsost«, fordi ordet »ost« alene er forbeholdt mælkeprodukter³³⁷.

³³⁶ Fødevarerinformationsforordningen, bilag VI, del A, nr. 4

³³⁷ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, bilag VII, del III (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).

17.7 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber

Det er forbudt at markedsføre en fødevarer som om den besidder egenskaber vedrørende forebyggelse, behandling eller helbredelse af en menneskelig sygdom eller give indtryk af sådanne egenskaber³³⁸. Sygdomssymptomer kan indfortolkes under begrebet "forebyggelse". Den tidligere § 76 i mærkningsbekendtgørelsen³³⁹ om forbud mod anvendelse af angivelser, der er egnet til at vække eller udnytte angstfølelser hos forbrugerne er nu reguleret af anprisningsforordningen³⁴⁰, hvor det er anført, at det generelt er forbudt at henvise til forandringer af kropsfunktioner, som kan give anledning til eller udnytte en frygt hos forbrugeren, enten ved tekst eller ved billeder, grafik eller symboler³⁴¹. En henvisning til sygdom og sygdomssymptomer vil i alle tilfælde være forbudt, jf. fødevarerinformationsforordningens artikel 7, stk. 3.

Afgørelse: Angivelser om sygdomsforebyggende egenskaber

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. angivelser om, at et produkt er sygdomsforebyggende, sagt:

"De fire omhandlede anprisninger indikerer, at formålet med indtagelse af produktet er at lindre en begyndende ondt i halsen samt fjerne et halsonde. Produktet markedsføres således med at have gavnlige virkninger på sygdom og/eller sygdomssymptomer. Denne markedsføring er i strid med forbuddet mod ved mærkning, reklame m.v. at anvende angivelser om, at en fødevarer kan forebygge, lindre eller have gavnlige virkninger på sygdomme eller sygdomssymptomer (mærkningsbekendtgørelsens § 76, nr. 1³⁴²)".

Afgørelse: Vildledende markedsføring

Miljø- og Fødevarerklagenævnet har i afgørelse af 30. april 2019³⁴³ vedr. markedsføring af et kosttilskud sagt:

"Nævnet har lagt vægt på, at produktets navn er [produkt1], at produktet markedsføres med teksten: "Nu fås [produkt2] i en variant, der indeholder cannabis fra plantens frø" og "cannabis fremstilles af frø fra hampeplanten", at det er angivet at produktet indeholder cannabisfrø, at det i reklamer for produktet under overskriften "Ingefær, hyben og cannabis" er angivet: "Det er veldokumenteret, at naturlige indholdsstoffer kan hjælpe med til at bevare leddenes styrke... Ingefær og hyben er nogle af de plantestoffer, som har den bedste virkning... Derudover indeholder produktet cannabis...", samt at det er angivet, at [produkt2] gennem en lang årrække har været blandt de

³³⁸ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 7, stk. 3.

³³⁹ Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer.

³⁴⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.

³⁴¹ Anprisningsforordningen, artikel 3, litra e.

³⁴² Nu Fødevarerinformationsforordningen, artikel 7, stk. 3.

³⁴³ Sagsnr.: 19/01658

største kosttilskud i Danmark, der afhjælper ledproblemer, og at det i den tilknyttede illustration fremgår, at tre naturlige indholdsstoffer er kombineret i én tablet.

Nævnet vurderer, at disse angivelser er vildledende efter mærkningsforordningens artikel 7, stk. 1, litra b, idet udsagnene indikerer, at ingredienskombinationen, heriblandt cannabis, modvirker ledproblemer, og dermed tillægger kosttilskuddet en medicinsk virkning, som det ikke har. Nævnet vurderer endvidere, på baggrund af produktets samlede markedsføring, at brugen af ordet cannabis er vildledende, da ordet antyder, at der er tale om en substans med euforiserende eller medicinsk virkning, der er ulovlig”.

17.8 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende

Ved vurderingen af anprisningerne "natur", "naturlig" og lignende vil det bl.a. være relevant at se på, hvilken type fødevarer, der er tale om, samt hvilken fremstillingsmetode, der er anvendt.

Hvis fx en enkelt ingrediens eller hele fødevareren anpriseres som "naturlig", skal ingrediensen eller fødevareren som hovedregel opfylde kriteriet om, at denne fremstår, som den eksisterer i naturen ved ingen eller kun minimal behandling.

Anprisninger som "uden kunstige farver", "naturlige farvestoffer" og lignende er hidtil ikke vurderet som vildledende, hvis de farvestoffer, som er anvendt i fødevareren, er fremstillet ved en simpel fysisk proces ud fra et stof af vegetabilsk eller animalsk oprindelse. Der vil dog altid skulle foretages en konkret vurdering i hver enkelt sag.

Eksempel: Naturligt sødet læskedrikkoncentrat – vildledende

Vildledende at anvende anprisningen "naturligt sødet" om et læskedrikkoncentrat, der var tilsat sukker (saccharose). Fødevedirektoratet fandt, at anprisningen "naturligt sødet" er egnet til at give indtryk af, at fødevareren kun indeholder det sukker, som er naturligt forekommende i det forarbejdede produkt.

Eksempel: Ikke tilsat konserveringsmiddel – ikke vildledende

Det betragtes ikke som vildledende at anvende anprisningen "uden konserveringsmidler" på sojadrink, der ikke indeholder konserveringsmiddel, hvis der findes lignende produkter på markedet, som indeholder konserveringsmiddel.

Se også afsnit 17.9 om brugen af ordet "naturlig" for aromaer.

17.8.1 Særligt angående E960 - steviolglycosider

Mærkning med betegnelsen "Stevia", et billede eller et logo af blade/planten Stevia vil som udgangspunkt være vildledende, hvis ikke der er en forklaring i nærheden, hvorefter det klart fremgår, at steviolglycosider/E960 er et ekstrakt/intenst sødestof udvundet fra steviaplanten. Hvis forklaringen kan forvirre forbrugerne, således at de kan komme i den tro, at produktet indeholder dele af planten, kan det være vildledende, da der altid er tale om et ekstrakt (sødestoffet: steviolglycosider).

Udtryk som 'Sødet med steviaekstrakt' eller lignende vil som udgangspunkt være vildledende, da det sødende stof er tilsætningsstoffet steviolglycosider. Såfremt udtryk i form af 'Fremstillet med steviolglycosid af steviaekstrakt' anvendes, vil det som udgangspunkt ikke blive anset for at være vildledende. 'Naturligt sødemiddel' vil som udgangspunkt blive anset som vildledende, da steviolglycosider ikke findes i naturlig form. Derimod vil "sødemiddel af naturlig oprindelse" som udgangspunkt godt kunne anvendes.

17.9 Illustrationer/navne og aroma

Illustrationer af fx frugt eller frugtnavne på emballagen kan være vildledende, hvis forbrugeren forventer at finde frugt i produktet, men fødevareren udelukkende indeholder aroma. Som udgangspunkt kan frugtillustrationer og navne anvendes, hvis et produkt indeholder bestanddele af den pågældende frugt (frugtsaft/frugtkød), simpelt ekstrakt eller naturlig aroma af frugten. Men der skal være overensstemmelse mellem frugtillustration og indholdet af frugt i produktet. Med aromaforordningen³⁴⁴ er der fastsat regler for brug af anprisningen "naturlig" om en aroma. Bl.a. fremgår følgende: "Udtrykket »naturlig« må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer"³⁴⁵.

Frugtillustrationer og frugtnavne bruges ofte til at kommunikere en smag, hvilket kan skabe en forventning hos forbrugeren om, at smagen stammer fra et indhold af rigtig frugt (i en eller anden form). Her kan det være afgørende, om frugten på emballagen fremstår naturligt som i virkeligheden (billede), eller om det er en tegning (evt. udformet som en frugtmand). Som udgangspunkt vil det ikke ændre det vildledende indtryk, at forbrugeren kan læse i ingredienslisten, at der alene er tale om ikke-naturlige aromaer. Det skyldes, at ingredienslisten ofte fremstår mindre fremtrædende og ikke er placeret på et tilsvarende i øjenfaldende sted. På den anden side kan det vildledende indtryk som udgangspunkt ændres, hvis det bliver gjort åbenlyst over for forbrugeren, at produktet ikke hovedsageligt baserer sig på frugt/frugtsaft, ekstrakter eller naturlig aroma, men ikke-naturlig aroma. Det kan gøres ved i tilknytning til billedet og på et ligeså i øjenfaldende sted at gøre opmærksom på, at der er tale om ikke-naturlig aroma. Det kan som udgangspunkt også gøres ved fx at sætte "smag" efter et frugtnavn, eksempelvis "dansk vand med citrusmag". Mærkning med ordet "smag" vil som udgangspunkt også kunne fjerne det vildledende indtryk, selvom der alene er tale om et indhold af ikke-naturlig aroma.

Det vil dog altid være en konkret vurdering af den samlede markedsføring, der afgør, om forbrugeren kan blive vildledt, da det afhænger af, hvorvidt der er tilstrækkelig sammenhæng mellem billeder, ord, forventninger til produktet samt indhold af produktet.

Ved vurdering om markedsføring med frugtillustrationer/navne og brug af ikke-naturlig aroma kan være vildledende, vil det blandt andet have betydning, hvor stor andel af ikke-naturlig aroma, der er anvendt. Her vil udgangspunktet være, at en *rimelig* del af smagen skal komme fra den naturlige ingrediens, herunder naturlige aromaer. Når fødevarerens virksomheder skal vurdere, om en rimelig del af smagen i produktet kommer fra den naturlige ingrediens, er udgangspunktet, at produktet stadig skal smage af den pågældende frugt, selvom den ikke-naturlige aroma fjernes.

³⁴⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

³⁴⁵ Aromaforordningen (se forrige note), artikel 16, stk. 2.

Praksis i dag har udviklet sig i retning af, at produkter med minimal ernæringsværdi, fx slik, som ikke giver indtryk af at være mere, end de er, kan indeholde ikke-naturlig aroma og stadig anvende frugtillustrationer/navne i et vist omfang. Ved markedsføring af produkter, som forventes at udgøre en minimal eller ingen næringsværdi, fx tyggegummi, vil der som udgangspunkt kunne anvendes frugtillustrationer/navne til trods for et indhold af kun ikke-naturlig aroma. Det vil dog altid være en konkret vurdering af produktets samlede markedsføring.

Eksempel: Vejledende retningslinjer for danskvand med frugtsmag

Når fødevarermyndigheder vurderer markedsføringen af danskvand med smag, som mærkes fx "danskvand med citrus" eller "danskvand citrus" og evt. suppleres med billeder af en citrusfrugt, så skal produktet som udgangspunkt have et naturligt indhold af den pågældende frugt, evt. naturlig aroma. Er der ikke tale om et naturligt indhold af frugt men ikke-naturlig aroma, skal der gøres opmærksom på det i mærkningen af produktet. Det kan fx ske ved at mærke med "x-smag" eller lignende, således at forbrugeren ikke er i tvivl om produktets indhold.

Ovenstående vedrørende illustrationer af fx frugt vil også være en retningslinje, når der er tale om andet end frugt, fx hvis der er et billede af en okse på et kødprodukt, hvor der ikke er oksekød i produktet.

Eksempel: Vejledende retningslinjer for vanilje

Hvis et produkt markedsføres med betegnelsen vanilje, fx "vaniljeflødeis", skal produktet indeholde ægte vanilje evt. sammen med ikke-naturlig aroma (vanillin). En *rimelig* del af vaniljesmag skal stamme fra den ægte vanilje - enten ved at tilsætte ren vanilje fra vaniljebønnen/korn eller ved udtræk heraf eller i form af en naturlig vaniljearoma. Når fødevarermyndigheder vurderer om en rimelig del af smagen kommer fra ægte vanilje, skal de se på, om produktet stadig smager af vanilje, selvom den ikke-naturlige aroma fjernes.

For informationer om illustrationer med flag, se afsnit 6.3 om frivillige og supplerende oprindelsesmærker.

En nyere afgørelse fra EU-Domstolen om mærkning af fødevarer tydeliggør om og hvornår, korrekte oplysninger i ingredienslisten kan rette op på vildledende angivelser (fx illustrationer) på den resterende del af mærkningen.

EU-dom, sag C-195/14: Billeder/illustrationer skal være i overensstemmelse med ingredienslisten, præmis 37-43.

Den 4. juni 2015 afsagde EU-domstolen dom i Teekanne-sagen, [sag C-195/14](#). Dommen går videre end tidligere EU-domme³⁴⁶, og understreger at afgørelser i forhold til vildledning skal bero på en helhedsvurdering, se præmis 37-43. EU-Domstolen udtalte, at det skal betragtes som vildledende,

³⁴⁶ Sag C-51/94, præmis 34 og sag C-465/98, præmis 22.

hvis mærkningen (illustration) af en fødevarer giver forbrugerne det indtryk, at en bestemt ingrediens er til stede i fødevareren, selvom det faktisk fremgår af ingredienslisten, at ingrediensen ikke er i produktet.

- 37 I denne henseende fremgår det af Domstolens praksis, at det er anerkendt, at de forbrugere, hvis valg af produkt navnlig afgøres af sammensætningen af det produkt, de har til hensigt at købe, først læser ingredienslisten, som skal være angivet på produktet, jf. artikel 3, stk. 1, nr. 2), i direktiv 2000/13 (jf. i denne retning domme Kommissionen mod Tyskland, C-51/94, præmis 34, og Darbo, C-465/98, præmis 22).
- 38 Imidlertid gør den omstændighed, at ingredienslisten står på det i hovedsagen omhandlede produkts indpakning, det ikke i sig selv muligt at udelukke, at mærkningen af dette produkt og dennes nærmere udformning kan være af en sådan art, at den vildleder køberen, som omhandlet i artikel 2, stk. 1, litra a), nr. i), i direktiv 2000/13.
- 39 Mærkningen, som defineret i dette direktivs artikel 1, stk. 3, litra a), består nemlig af angivelser, oplysninger, fabriks- eller varemærker, billeder eller symboler, som vedrører levnedsmidlet, og som er anført på dette levnedsmiddels emballage. Blandt disse forskellige elementer kan visse i praksis være usande, fejlagtige, tvetydige, selvmodsigende eller uforståelige.
- 40 Hvis dette er tilfældet, kan ingredienslisten i visse situationer, selv om den er eksakt og udtømmende, være uegnet til på tilstrækkelig måde at korrigere forbrugerens fejlagtige eller tvetydige indtryk med hensyn til et levnedsmiddels beskaffenhed, der følger af andre elementer, som indgår i mærkningen af dette levnedsmiddel.
- 41 I den situation, hvor mærkningen af et levnedsmiddel og dennes nærmere udformning, taget som helhed, giver det indtryk, at dette levnedsmiddel indeholder en ingrediens, som i virkeligheden ikke forefindes deri, kan en sådan mærkning således vildlede køberen vedrørende det nævnte levnedsmiddels beskaffenhed.
- 42 I det foreliggende tilfælde tilkommer det den forelæggende ret at foretage en undersøgelse af alle de forskellige elementer, som mærkningen af frugtteen består af, med henblik på at afgøre, om en almindeligt oplyst, rimeligt opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger kan vildledes med hensyn til, om der i teen forefindes bestanddele af hindbær og vaniljebloomster eller aromaer udvundet af disse ingredienser.
- 43 Inden for rammerne af denne undersøgelse skal den nationale ret navnlig tage hensyn til de anvendte ord og billeder og placeringen, størrelsen og farven af, skrifttypen og sproget i samt syntaksen og tegnsætningen for de forskellige elementer, der står på indpakningen af frugtteen.

17.10 Hjemmelavet, hjemmebagt, egen fremstilling og lignende

Ved vurderingen af om anprisningen "hjemmelavet", "hjemmebagt", "egen fremstilling" eller lignende kan anvendes uden at vildlede, kan det blandt andet indgå i afvejningen, hvilken fremstillingsmetode, der er anvendt, herunder om der er anvendt egne opskrifter, og/eller om fødevareren

fremstilles fra grunden, herunder om der anvendes råvarer eller halvfabrikata. Det forhold, at fødevareren sælges et andet sted end der, hvor den er fremstillet, kan ikke i sig selv begrunde, at anprisningen er vildledende.

Afgørelse: Hjemmelavet chokolade – ikke vildledende

Landsretten sagde i sagen, at det ikke var vildledende at anvende anprisningen "hjemmelavet" om chokoladeprodukter, der blev solgt i flere egne samt ikke egne detailbutikker. Produktionen foregik centralt på én fabrik. Domstolen udtalte, at anvendelse af anprisningen "hjemmelavet" ikke kunne begrænses til de tilfælde, hvor produktet er fremstillet i den detailforretning, hvorfra det sælges. Domstolen lagde desuden vægt på produkternes originalitet, fremstillingsprocessen fra råvare til færdigvare og fremstillingsmetoden, der i væsentligt omfang skete i hånden og i øvrigt var uændret gennem 50-60 år, ligesom markedsføring og salg var foregået på samme måde i alle årene.

Eksempel: Hjemmelavede forårsruller – vildledende

Vildledende at anprise forårsruller som "hjemmelavede", da forårsrullerne blev modtaget færdiglavede fra en fabrik, og restauranten alene skulle opvarme dem inden servering.

Eksempel: Hjemmelavet burger

Det betragtes som vildledende at anprise en burger / en ret som hjemmelavet, hvis de væsentligste dele af retten består af halvfabrikata. En burger opfattes ikke som hjemmelavet, når bøffen er en færdigformet frosset bøf, brødet er indkøbt færdiglavede og burgeren samles med færdiglavede dressinger.

Er enkelte ingredienser hjemmelavede, kan disse anprises som hjemmelavede, fx "Burger med hjemmelavet dressing".

17.11 Frisk, ny og lignende

Anprisingerne "frisk", "friskpresset", "friskbagt", "frisksmurt", "ny" eller lignende er som udgangspunkt ikke forenelig med en længere holdbarhedsperiode.

Vurderingen af anprisningen afhænger af, hvilken fødevarer der er tale om. Således må det sædvanligvis kræves, at fx brød, der anprises som "frisk", sælges inden for et døgn fra fremstillingen, hvorimod frugt vil kunne anprises som frisk i flere dage efter plukningen. Afgørende for om en fødevarer kan kaldes "frisk", er som udgangspunkt, at fødevareren på salgstidspunktet har bevaret sit friskhedspræg.

Når det skal vurderes, om fødevareren har bevaret sit friskhedspræg, kan der bl.a. ses på fødevareren smag, lugt og udseende. Endvidere kan det indgå i vurderingen, hvorvidt der har været anvendt konserveringsmidler. Som udgangspunkt vil anvendelse af konserveringsmidler ikke bevirke nogen forlængelse af det tidsrum, inden for hvilket det er muligt at anprise den pågældende fødevarer som frisk. Det betyder, at en fødevarer, hvis holdbarhed er kunstigt forlænget, som udgangspunkt kun kan anprises som "frisk" i det tidsrum, hvor en tilsvarende fødevarer uden kunstigt forlænget holdbarhed, ville have bevaret sit friskhedspræg.

Ovenstående betragtninger gør sig ligeledes gældende i de tilfælde, hvor det ikke er selve fødevareren, der anpriser som "frisk", men tilberedningen, produktionen eller lignende.

Hvis fisk fx betegnes som "friskfangede", vil forbrugeren umiddelbart forvente, at fisken lige er kommet op af havet og er bragt ind til butikken uden unødigt forsinkelse. Hvis der går flere dage fra fisken er fanget, og til den er i butikken, vil den ikke længere være friskfanget. Pakning af fisk i beskyttende atmosfære vil som udgangspunkt ikke være at forbinde med, at den er "friskfanget".

For så vidt angår æg, er det i henhold til handelsnormerne for æg fastsat, at æg i kvalitetsklasse A kan blive betegnet som "friske", og at denne betegnelse ikke skal ændres i den periode, hvor ægget må markedsføres til forbrugeren, dvs. 21 dage efter lægningen.

Eksempel: Friskmalet kaffe – vildledende

Vildledende at anvende anprisningen "friskmalet" om en kaffe, der havde en holdbarhed på op til 1 år, idet køberen ville forvente, at kaffen var malet kort tid før det endelige salg i detailledet.

Eksempel: Friskbagt brød – ikke vildledende

Det er ikke vildledende at anvende anprisningen "friskbagt" om et brød, der udelukkende bliver solgt den dag, hvor brødet er bagt.

Dog vil det som udgangspunkt være vildledende, såfremt et forbagt brød (bake-off) anpriser som "friskbagt", medmindre at der samtidig skiltes med, at der er tale om et forbagt brød/bake-off. Derimod må brød, som er bagt på dej, der har været frosset, gerne anpriser med "friskbagt".

Eksempel: Frisk og friskhøvlet parmesan

Det betragtes som vildledende, at anprise parmesan som "frisk" eller "friskhøvlet", hvis det ikke er høvlet samme dag.

Afgørelse: Nypresset/friskpresset appelsinjuice - vildledende:

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. en appelsinjuice med en holdbarhed på 6 måneder sagt:

"Sekretariatet finder, at den gennemsnitlige forbruger vil forstå anprisningen nypresset og friskpresset som en tilkendegivelse af, at juicen er presset for nylig og dermed også har en kort holdbarhed. Vi finder derfor, at anprisningerne på NN's æble- og appelsinjuice i X serien er vildledende".

Der kan være forskel på, hvad forbrugeren forventer på en café, og hvad samme forbruger forventer ved indkøb i et supermarked.

Afgørelse: Friskpresset appelsinjuice på café - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedr. appelsinjuice hældt op fra plastikflaske på en café sagt:

"Jeres anprisning af juice som "friskpresset" er vildledende, når juicen ikke er fremstillet kort tid inden servering dvs. samme dag eller inden for de seneste 24 timer."

Klagecentret har lagt vægt på, at kunderne ikke kunne se, at den blev hældt op fra flaske, og at en række serveringsvirksomheder, b.la. juicebarer sælger juice, som er fremstillet af frisk frugt og grøntsager i virksomheden umiddelbart før servering og ofte, så forbrugeren kan se, hvordan drikken fremstilles. Der er lagt særlig vægt på den udvikling, der er sket inden for friskpresset juice og de såkaldte juice-barer. Forventningen hos en forbruger må derfor være, at friskpresset juice er presset kort tid inden servering.

17.11.1 Særligt angående "frisk pasta"

Frisk pasta-anprisningen har været anvendt i Danmark siden slutningen 80'erne. Sidenhen er det blevet normen at anprise visse typer pasta som "frisk", selvom det fx er pakket i beskyttet atmosfære, og dermed har en forlænget holdbarhed. Kriterierne for at kunne anprise en pasta som "frisk" er, at det har en kort kogetid (typisk 3-4 min) og en kortere holdbarhed end "tørret" pasta.

17.12 Luksus og lignende

En anprisning som "luksus" kan ofte være vanskelig at fastslå som værende vildledende. Afgørende vil være, om anprisningen i det konkrete tilfælde kan verificeres, dvs. om der kan opstilles et sammenligningsgrundlag. Der er flere forhold, som kan tages i betragtning, herunder om fødevareren adskiller sig positivt fra andre tilsvarende fødevarer på markedet med hensyn til art, mængde af bestemte ingredienser eller med hensyn til fremstillingsmetoden. Der kan ikke opstilles præcise kriterier for, hvad der skal til, for at en fødevarer kan betegnes som en luksusfødevarer. Hvis den anpriste fødevarer kvalitetsmæssigt er identisk med eller ringere end tilsvarende fødevarer, der ikke anpriseres med luksus, eller der alene er tale om uvæsentlige forskelle, peger det imidlertid i retning af, at anprisningen kan være vildledende.

Ligeledes vil den pris, som varen sælges til, kunne indgå i den samlede vurdering. Hvis en fødevarer, anprist som en luksusfødevarer, sælges meget dyrt, men er kvalitetsmæssigt identisk med eller ringere end tilsvarende fødevarer, der ikke anpriseres med "luksus", eller er der alene tale om uvæsentlige forskelle, kan det med henvisning til prisen yderligere tale for, at der foreligger vildledning, idet køber må forventes at have ekstra høje forventninger til fødevareren kvalitet. Det omvendte er tilfældet for en fødevarer, som bliver solgt meget billigt, idet køber, uagtet at fødevareren er anprist som en luksusfødevarer, her antageligvis ikke vil have så høje forventninger til fødevareren kvalitet henset til den meget lave pris. Den lave pris vil derfor være en omstændighed, som kan tale imod, at der foreligger vildledning. Om der i konkrete tilfælde er tale om vildledning vil dog stadig afhænge af, om den samlede mærkning og markedsføring af fødevareren skønnes vildledende.

En fødevarer kan sædvanligvis ikke blive anprist som en luksusfødevarer, blot fordi den opfylder en varestandard. Er der derimod i et produkt med betegnelsen "marmelade ekstra" fx anvendt frugt i meget større mængder, end den minimumsmængde som kræves efter standarden, vil en sådan fødevarer efter omstændighederne kunne anpriseres som en luksusfødevarer.

Eksempel: Luksus salater – vildledende

Vildledende at anvende betegnelsen "luksus" på en række salater, herunder skinkesalat, rejesalat, tunsalat m.v., da virksomheden ikke kunne dokumentere, hvori det luksuriøse bestod.

17.13 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende

Anprisninger som "ægte", "rigtig", "traditionel", "original", "ren" og lignende må kunne tages til indtægt efter deres ordlyd. Anprisen en fødevarer således som "ren rå marcipan", må en forbruger forvente, at der er tale om en fødevarer, som udelukkende er fremstillet af mandler (samt andre ingredienser som fx sukker), men uden fx abrikoskerner og tilsætningsstoffer.

Er der ikke en varestandard for fødevareren, vil der i visse tilfælde være mulighed for at producere fødevareren med varierende ingredienser. For sådanne fødevarer kan varebetegnelsen kombineres med anprisninger som "ægte", "traditionel" eller tilsvarende, hvis det kan sandsynliggøres, at fødevareren er fremstillet efter en traditionel opskrift.

Hvis anprisningen "ægte" bliver anvendt i forbindelse med en generisk (arts-)betegnelse, vil det normalt blive betragtet som vildledende. Det skyldes, at anprisningen antyder, at der også findes en fødevarer, som ikke er ægte. Som eksempel kan nævnes, at betegnelsen "ægte peberrod" er vildledende, idet al peberrod som udgangspunkt må betegnes som værende ægte, da det ellers ikke må kaldes peberrod.

Anprisningerne "ægte", "rigtig", "traditionel" m.v. kan være kombineret med en anden anprisning. Eksempler herpå er "ægte håndværk" eller "rigtig friskbagt". I den forbindelse skal anprisningerne "ægte" og "rigtig" vurderes i sammenhæng med den anden anprisning. Som udgangspunkt vil udtryk som "ægte", "rigtig", "traditionel" m.v. forstærke indtrykket af den anprisning, som udtrykket knytter sig til, hvilket kan være et kriterium, der kan inddrages i vurderingen af, om anprisningen er egnet til at vildlede.

Eksempel: Ægte håndværk – vildledende

Vildledende at anprise bixsemad med "ægte håndværk", da produktet hovedsageligt var fremstillet ved brug af maskiner, ligesom anvendelsen af halvfabrikata udgjorde en stor del af produktets hovedingredienser.

Afgørelse: RIGTIG Juice – ikke vildledende

Dommen vedrører produktet "RIGTIG Juice". Landsretten fandt, at betegnelsen "RIGTIG juice" fremstår som et identifikationsmærke og kendetegn for Rynkebys juiceprodukter (30 års indarbejdelse), og ikke er et meningsbærende varemærke, hvorfor betegnelsen ikke er vildledende.

17.14 Gammeldags

Anprisningen "gammeldags" bør som udgangspunkt alene anvendes, hvis det kan dokumenteres, at der er anvendt en fremstillingsmåde, der er helt eller delvist forladt i moderne produktion eller en gammeldags opskrift.

Ved vurderingen af, om en opskrift er gammeldags, bør fødevarerens virkninger se på opskriftens alder, ændringer i opskriften, og forbrugernes forventninger på grund af anprisningen. Fx om forbrugeren har en forventning om færre tilsætningsstoffer i en "gammeldags opskrift".

Det fremgår af mælkeproduktbekendtgørelsen³⁴⁷, at betegnelsen "gammeldags kærnemælk" må anvendes om kærnemælk af syrnet mælk eller syrnet fløde, der hidrører fra den traditionelle kærningsproces ved fremstilling af smør.

Eksempel: Gammeldags bolcher – vildledende

Vildledende at bolcher betegnes som "gammeldags". Bolcherne adskilte sig ikke fra virksomhedens andre typer af bolcher m.h.t. sammensætning og produktionsmetode, og bolcherne var hverken fremstillet efter gammeldags opskrift eller en tilvirkningsmåde, som er helt eller delvist forladt i moderne produktion.

Afgørelse: Anprisningen "gammeldags" – ikke vildledende

Fødevarerministeriets Klagecenter har i en afgørelse af 6. november 2015 vedrørende brug af anprisningen "gammeldags", sagt:

"Det er på tilstrækkelig vis dokumenteret, at der er tale om en gammel opskrift. Opskriften er fra 1967, og det fremgår på side 6 i lærebog om iskremproduktion for mejeriteknikere fra 1967, at definitionen af en almindelig dansk iskremblending er, at flødeis er et frosset produkt, fremstillet af fløde tilsat sukker, stabilisator, emulgator og forskellige smagsstoffer (vanille, nougat, frugt og essens). For en almindelig dansk iskremblending kan følgende sammensætning angives: 12 % fedt, 12 % sukker, 1 % hjælpestoffer (stabilisator og emulgator) og 64 % vand. Vi finder derfor, at virksomhedens aktuelle opskrift er inden for rammerne af den nævnte opskrift fra lærebogen".

Klagecentret har desuden lagt vægt på, at ordet "gammeldags" primært relaterer sig til, hvorvidt der er tale om is, som stammer eller hører hjemme i gamle dage, dvs. ordet primært relaterer sig til det tidsmæssige aspekt eller en anden fremstillingsmåde anvendt for lang tid siden. En forbruger vil dermed ikke forvente, at der i ordet "gammeldags" umiddelbart kan indlægges, at der ikke må anvendes tilsætningsstoffer i isen, og at den kun er skabt af naturlige ingredienser.

Om der er tale om vildledning skal således vurderes ud fra opskriftens alder, ændringer i opskriften, samt forbrugernes forventninger på grund af anprisningen, fx vurderet i forhold til forventninger om færre tilsætningsstoffer i en "gammel opskrift".

17.15 Mærkning med "100 %" eller lignende

Undertiden ses mærkning med fx "100 % kød" på bl.a. fjerkrækød. Mærkning med 100 % på fødevarer forudsætter for det første, at der virkelig er tale om 100 % af den pågældende vare. Det vil fx som udgangspunkt være vildledende at mærke med "100 % kød" på kød, som er tilsat luge. Anden forudsætning er, at det er noget særligt for dette produkt i forhold til andre produkter på markedet.

³⁴⁷ Bekendtgørelse nr. 1360 af 24. november 2016 om mælkeprodukter m.v.

Fx 100 % kyllingekød i forhold til kyllingekød, der er tilsat luge. Omvendt vil det være vildledende at mærke med "100 % mælk" på konsummælk, idet al konsummælk skal være 100 % mælk.

Afgørelse: Anprisningen 100 % frugtbar

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i en afgørelse af 9. november 2020³⁴⁸ vedr. anprisningen 100 % frugt i en frugtbar indeholdende 0,4 % vegetabilsk olie og konserveringsmidler sagt:

”at anprisningen ”100 % frugt” alene må anvendes for fødevarer, hvor frugtindholdet reelt er 100 %. Nævnet har lagt vægt på, at der ud fra en almindelig sproglig forståelse af udsagnet er tale om et produkt, der alene indeholder frugt.

Herefter har Miljø- og Fødevareklagenævnet ved afgørelsen lagt vægt på, at klager har anprist en frugtbar med ”100 % frugt”. Nævnet har også lagt vægt på, at frugtbar, i henhold til ingredienslisten, indeholder 0,4 % vegetabilsk olie og konserveringsmidler. Nævnet vurderer på denne baggrund, at produktet indeholder andet end frugt, og at udsagnet 100 % frugt derfor er vildledende i henhold til mærkningsforordningens artikel 7, stk. 1, litra a, i forhold til produktets sammensætning. Det er endvidere nævnets vurdering, at klager, ved det fremsendte opdaterede datablad, ikke har dokumenteret, at den vegetabilsk olie har funktion af et teknisk hjælpestof. Nævnet bemærker hertil, at vegetabilsk olie, på kontroltidspunktet, fremgik af produktets ingrediensliste. Det forhold, at konserveringsmidlerne ikke er tilsat separat til produktet, men har været indeholdt i råvareingredienserne, ændrer endvidere, efter nævnets vurdering, ikke på, at det færdige produkt indeholder konserveringsmidler.

17.16 Delikatesseprodukter

Udgangspunktet for delikatesseprodukter er, at det er et produkt, som vurderes at være bedre end gennemsnittet for det pågældende produkt på markedet, og at dette forhold ikke synes at være afhængigt af fremstillingsmetode. Der er mange faktorer, der spiller ind ved vurderingen af, om et produkt kan betegnes som delikatesse. Det er således ikke et område med et klart facit, men vil afhænge af en konkret vurdering af det enkelte produkts kvalitetsparametre og markedsføring.

Af parametre, der kan bevirke, at et produkt kan blive betragtet som delikatesse, kan nævnes:

- En høj procentdel af den primære ingrediens, fx ekstra mange rejer i en rejesalat, dvs. over gennemsnittet for indhold af rejer i rejesalat på markedet.
- Kvalitetsråvarer, fx særlige rejer, der adskiller sig i kvalitet fra de mest almindeligt anvendte på markedet.
- Råvarer med færre eller ingen tilsætningsstoffer, fx en hjemmelavet mayonnaise.
- En særlig god opskrift, fx friske asparges i rejesalaten.

³⁴⁸ Sagsnr.: 18/01886 (33153),

Selvom et produkt vurderes at falde ind under betegnelsen "delikatesse", kan produktets samlede markedsføring alligevel være egnet til at vildlede, fx hvis der er anvendt anprisninger på emballagen, som produktet ikke lever op til.

17.17 Supplerende datoer

Det er frivilligt at mærke med supplerende datoer på pakningen, som fx tappedato eller pakkedato. En sådan angivelse må dog ikke være egnet til at vildlede forbrugeren³⁴⁹.

17.17.1 Produktionsdato

Ved produktionsdato forstås den dato, hvor fødevaren har antaget de specifikke karakteristika, der definerer den type fødevarer. Det er med andre ord den dato, hvor fx en ost har opnået den fasthed, smag osv., der kendetegner fx en Havarti, Gouda osv.

17.17.2 Pakkedato

Pakkedatoen forstås som det tidspunkt, hvor fødevaren er blevet indsluttet i færdigpakningen. Det vil sige, at det er det tidspunkt, hvorefter emballagen skal brydes eller åbnes for at kunne komme i kontakt med produktet. Er posen fx åben i den ene ende, er fødevaren ikke færdigpakket. Der er ikke krav til pakkedatoens præcisering, så længe den ikke fremstår vildledende. Tidspunktet kan således angives i fx dato, uge eller måned.

17.18 Særligt om anprisninger i restauranter

Anprisninger i menukort, oplysninger på hjemmesider mv. skal være korrekte. Fremhæves det eksempelvis, at der til en ret bruges unghane, så kan fødevarerens virksomhed ikke servere kylling.

Afgørelse: Oprindelse – vildledende:

Sekretariatet for Fødevarer- og veterinærklager, har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt: *"Sekretariatet finder, at den samlede markedsføring af Colorado Steak giver forbrugerne indtryk af, at kødet er fra USA. Da kødet var dansk ved tilsynet, er markedsføringen vildledende.*

Markedsføringen af fødevarer må ikke vildlede forbrugerne (fødevarerforordningens artikel 16). Det beror på en samlet vurdering af markedsføringen, om en almindelig oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt. Sekretariatet er enig med dig i, at dele af markedsføringen i menukortet knytter sig til, at Colorado Steak tilberedes og serveres på amerikansk vis. Vi finder dog, at det samlede indtryk er, at Colorado Steak er af amerikansk kød."

³⁴⁹ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra a, jf. artikel 7, stk. 1, litra a.

Afgørelse: "Parmaskinke" og "Søtungefilet" - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt:

"Angivelsen på menukortet af "søtungefilet", i tilfælde hvor der reelt serveres pangasius, er vildledning af forbrugerne. Det samme gælder for angivelse af "parmaskinke", hvor der egentlig serveres skinke af anden oprindelse."

For så vidt angår forbrugerens forventning på baggrund af prisen sagde klagecenteret:

"Det kan i relation til søtungefilet ikke forventes, at en forbruger er klar over, at man på grund af prisen ikke får søtungefilet men pangasius. Navnet "Sogliola Veneziana" henviser stadig til, at der er tale om søtunge. Uanset at det italienske navn skulle have indikeret, at der var tale om pangasius, ville det i dette tilfælde have været uden betydning for vores vurdering, idet der blev anprist med søtungefilet men rent faktisk serveret pangasius."

Såfremt der på et menukort står, at en bøf eller burgerbøf fx vejer 200 g, skal der tages udgangspunkt i bøffens vægt, forinden den er stegt.

Afgørelse: "Skinke" - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt:

"Jeres angivelse i toppen af jeres menukort af, at "skinke er kalkun topping", mens ordet "skinke" går igen i hele menukortet, er ikke tilstrækkelig, idet der er risiko for vildledning af forbrugerne."

17.19 Anprisninger vedr. miljømæssige og etiske forhold

Fødevareinformationsforordningens definition af fødevareinformation er bred, og den omfatter alle oplysninger om en fødevarer, herunder også oplysninger vedr. miljømæssige og etiske forhold samt oplysninger omkring bæredygtighed i forhold til selve fødevarerne, produktionen af fødevarerne eller sådanne oplysninger i forhold til en fødevarevirksomhed generelt, når disse anvendes i markedsføringen af fødevarer. Markedsfører en fødevarevirksomhed sig fx som "den miljøvenlige virksomhed" anses oplysningen som frivillig fødevareinformation. Frivillige fødevareinformationer, herunder informationer om miljømæssige og etiske forhold, samt informationer vedr. bæredygtighed, må ikke være egnede til at vildlede, informationerne skal være klare og forståelige for forbrugerne og må ikke forvirre. Informationerne skal ligeledes kunne dokumenteres med relevante videnskabelige oplysninger.

Informationer vedr. miljømæssige forhold kan fx være udsagn m.v., som giver indtryk af, at en fødevarer eller en aktivitet hos en virksomhed har en mindre belastende effekt på miljøet, generelt eller i forhold til specifikke dele af miljøet, såsom luft, vand, jord eller undergrund.

Informationer vedr. etiske forhold kan fx være udsagn m.v., som giver indtryk af, at fremstillingen m.v. af en fødevarer eller tilrettelæggelsen af en aktivitet hos en virksomhed er sket under alment anerkendte og accepterede forhold med hensyn til arbejdstageres forhold, naturbeskyttelse, sundhed,

dyrevelfærd, initiativer inden for rammerne af samfundsansvar (corporate social responsibility - CSR) og støtte til velgørende formål.

Informationer vedr. bæredygtighed kan fx være brug af udsagn m.v., som giver indtryk af, at produktionen m.v. af en fødevarer sker på en sådan måde, at der i lyset af de teknologiske og økonomiske muligheder er lagt afgørende vægt på sociale og etiske forhold, på sundhed og på mindst mulig belastning af miljø (luft, vand, jord, undergrund, støj).

Både etik og bæredygtighed er begreber, der er relative og subjektive, og som udvikler sig over tid. Det kan derfor være svært at opstille en klar og entydig definition.

En bæredygtig udvikling defineres i Brundtland- kommissionens rapport om miljø og udvikling fra 1987 som en udvikling, der opfylder de nuværende generationers behov uden at bringe fremtidige generationers mulighed for at opfylde deres behov i fare.

FN's Fødevarer- og Landbrugsorganisation (FAO) definerer bæredygtig udvikling som "styring og bevarelse af naturressourcebasen og orientering om teknologiske og institutionelle ændringer på en sådan måde, at man sikrer opnåelse og fortsat tilfredshed af menneskelige behov for nuværende og fremtidige generationer. En sådan bæredygtig udvikling (inden for landbrug, skovbrug og fiskerisektorer) bevarer jord, vand, plante og dyrs genetiske ressourcer, er miljømæssigt ikke nedværdigende, teknologisk passende, økonomisk levedygtigt og socialt acceptabelt."

Endvidere definerer FAO en bæredygtig kost, som værende en kost med en lav grad af påvirkning på miljøet, som bidrager til fødevarer- og ernæringsmæssig sikkerhed og til sunde liv for såvel nuværende som fremtidige generationer: "En bæredygtig kost beskytter og respekterer biodiversitet og økosystemer; er kulturelt acceptabel, tilgængelig, økonomisk fair og betalelig, ernæringsmæssigt tilstrækkelig, sikker og sund" (FAO 2012).

Se eventuelt også Forbrugerombudsmandens vejledning om brugen af miljømæssige og etiske påstande m.v.

17.19.1 Vildledende, uklar eller forvirrende information

Som ved anden markedsføring af fødevarer og i forhold til anvendelse af andre frivillige fødevarerinformationer, vil det bero på en konkret vurdering, hvorvidt markedsføringen, herunder brug af informationer om miljømæssige og etiske forhold, kan være vildledende, uklare eller forvirrende for forbrugerne. Vurderingen vil bero på, om en almindeligt oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt eller forvirret af den pågældende markedsføring af et givent produkt eller produktion, samt om informationerne er let forståelige for denne gennemsnitsforbruger. Det samlede indtryk af markedsføringen af en fødevarer, virksomhedens aktiviteter eller virksomheden som sådan, skal således være korrekt, afbalanceret og loyalt.

Såvel ord, ordlyde, billeder, illustrationer, symboler, farvevalg med mere vil ud fra en helhedsvurdering kunne give indtryk af, at et produkt eller en erhvervsdrivendes aktiviteter har miljømæssige eller etiske fortrin.

I forhold til kravet om klar og ikke forvirrende information, bør det være klart og letforståeligt for forbrugerne, hvad der menes med de angivne informationer, herunder hvorvidt de pågældende informationer vedrører virksomheden som helhed, en eller flere aktiviteter i virksomheden eller blot en eller flere af virksomhedens fødevarer. Ligeledes bør det oplyses, hvorvidt en given information

i forhold til en fødevarer vedrører produktet som helhed eller dele af produktet såsom emballage, transport mv.

Det vil som udgangspunkt anses som vildledende, hvis en anprisning om et reduceret klimaaftryk alene er knyttet til et produkts emballage, men anprisningen fremstår som værende vedrørende det samlede produkt. Dette skyldes, at emballagens klimaaftryk udgør en meget lille del af produktets samlede klimaaftryk.

En anprisning bør heller ikke fremhæve egenskaber ved produktet, produktionen eller virksomheden som værende gavnlige for miljø, klima eller etiske forhold, såfremt betydningen af egenskaberne er uvæsentlige.

Eksempel: Anpriser om produktets emballage

Anprisningen ”Ny smart genluk – og 70 % CO₂-reduceret” kan vildlede forbrugere til at tro, at der med ”70 % CO₂-reduceret” henvises til produktet i sin helhed. Det bør tydeligt fremgå af anprisningen, at de 70 % reduktion er i relation til emballagen alene. Eksempelvis ”Ny smart genluk – og emballagens klimaaftryk er reduceret med 70 %” eller ”Ny smart genluk – og emballagens klimaaftryk er reduceret med 70 % svarende til en reduktion på 3% for det samlede produkt”.

Som for andre fødevarerinformationer vil der blive lagt vægt på, hvorvidt anvendelse af informationerne tillægger fødevarer virkninger eller egenskaber, som den ikke har, eller giver indtryk af, at den pågældende fødevarer har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber.

Der vil endvidere blive lagt vægt på, hvorvidt de anpriste egenskaber umiddelbart udlignes af andre belastende egenskaber.

Eksempel: ”Køb miljørigtigt - vores gulerødder er produceret i Danmark og har derfor en kort transport”

En sådan fødevarerinformation vil kræve:

- 1) At det miljømæssige fortrin er væsentligt i forhold til en mindre belastning af miljøet.
- 2) At det miljømæssige fortrin ikke er tilvejebragt ved hjælp af tiltag, der i sig selv afføder skader i miljøet
- 3) At det miljømæssige fortrin ikke væsentligt reduceres eller udlignes af andre miljøbelastende aspekter ved produktet.
- 4) At det miljømæssige fortrin ikke er sædvanligt forekommende for alle lignende produkter.

Idet langt de fleste gulerødder, der markedsføres i Danmark, er danske og dermed kun transporteres kort, er der ikke tale om noget særligt for det produkt, og informationen kan derfor være vildledende.

Jo mere generel en anprisning er i forhold til miljø, etik eller bæredygtighed, jo større risiko er der for, at den kan vildlede forbrugerne eller efterlade tvivl om betydningen af anprisningen. Det kan derfor give anledning til tvivl, hvis der anvendes generelle anprisninger i forhold til miljø, etik eller bæredygtighed uden samtidig at forklare nærmere, hvilke egenskaber anprisningen relaterer sig til. Forbrugeren vil være tilbøjelig til at knytte en generel anprisning til produktet i sin helhed.

Informationer, som er meget generelle uden nærmere forklaring, fx ”miljøvenlig”, ”bæredygtig”, ”grøn”, ”miljørigtig” osv., vil kunne vildlede forbrugerne, hvis ikke produktet m.v. miljømæssigt hører til blandt de bedste lignende fødevarer. Virksomheder, der anvender generelle anprisninger som ”miljøvenlig”, ”bæredygtig”, ”grøn” eller ”miljørigtig” uden nærmere forklaring, bør således kunne dokumentere, at deres fødevarer, herunder produktionsmetoder mv., generelt er bedre for miljøet end andre lignende fødevarer. Virksomhederne bør endvidere kunne dokumentere, at de pågældende fødevarer mv., er bedre for miljøet i hele produktets livscyklus.

Informationer i forhold til miljø, etik eller bæredygtighed, som bliver forklaret retvisende og præcist, vil normalt være nemmere at dokumentere for virksomhederne. Sådanne anprisninger vil ofte også være nemmere at forstå for forbrugerne. Såfremt informationer i forhold til miljø, etik eller bæredygtighed er præciseret og afgrænset i forhold til fx produktionen af enkelte dele af et produkt, er der ikke nødvendigvis behov for en livcyklusanalyse.

17.19.2 Krav til dokumentation

Miljømæssige og etiske informationer, samt informationer vedr. bæredygtighed skal kunne dokumenteres. Det gælder både de informationer, der vedrører fødevareren, og informationer om virksomheden og dens aktiviteter. Kravene til dokumentationens indhold og omfang vil afhænge af den konkrete anprisning.

Dokumentationen skal bygge på relevante videnskabelige informationer og bør tilvejebringes efter anerkendte eller generelt accepterede metoder og omfatte en kortlægning af forholdene (fx miljø) og en vurdering af de væsentlige påvirkninger.

Hvis der endnu ikke er udviklet metoder til påvisning af anpriste forhold, bør en virksomhed overveje, hvordan det er muligt at forklare det til forbrugerne, herunder om den klart og let forståeligt kan anskueliggøre for forbrugerne, hvordan den anpriste effekt på fx miljøet skal forstås.

Hvis der er betydelig uenighed eller tvivl inden for sagkundskaben om fx en given effekt på miljøet, eller fx uenighed om den korrekte metode til opgørelse af klimaaftryk, kan det være nødvendigt at gøre det klart, hvad der konkret menes med de angivne informationer samt baggrunden for disse informationer. Fx kan det angives ud fra hvilken metode et angivet klimaaftryk er opgjort. Hvis det ikke kan gøres på en afbalanceret måde, bør virksomheden overveje, om anvendelse af den pågældende anprisning vil vildlede eller forvirre forbrugeren.

17.19.3 Informationer om klimaneutralitet

Anprisninger, der angiver, at en virksomhed, konkrete fødevarer eller produktionen heraf, er klimaneutral, bør bygge på en opgørelse af det samlede udslip af klimagasser fra virksomheden, produkterne eller produktionen. Opgørelsen bør foretages efter videnskabeligt anerkendte metoder og bør omfatte de seks drivhusgasser (kuldioxid, metan, nitrogenoxider, hydrofluorcarboner, perfluorcarboner og svovlhexafluorid), der er omfattet af Kyotoprotokollen.

Det samlede udslip bør være nul, når der anpriseres med ”klimaneutral”.

Hvis ikke det samlede udslip er nul efter reducerende tiltag i produktionen eller virksomheden, kan den pågældende virksomhed købe fx udstedte EU-kvoter til kompensation af det resterende udslip.

En virksomhed kan tilsvarende kompensere for et resterende udslip ved køb af CO₂-kreditter fra internationale CO₂-reducerende projekter. Der kan læses mere om internationale CO₂-reducerende projekter på Energistyrelsens hjemmeside.

Såfremt der kompenseres ved fx kvoter eller CO₂-kreditter bør disse være købt på markedsførings-tidspunktet eller, hvis det ikke er muligt, i forbindelse med den løbende levering af produkter, således, at der løbende er balance mellem afsætningen af produkter og mængden af opkøbte kvoter eller kreditter.

Virksomheden bør kunne dokumentere, at kvoterne eller kreditterne er slettet og dermed ikke kan videresælges til en anden part.

Hvis der er anvendt CO₂-kreditter eller kvoter for at blive klimaneutral, bør dette angives.

En virksomhed kan også indgå i træplantningsprojekter under forudsætning af, at det sker under kontrollerede forhold, således, at virksomheden på retvisende vis kan dokumentere kompensationen for restudslippet på lige så betryggende måde som ved køb af kvoter eller kreditter.

Eksempel: ”100 % klimaneutral”

Såfremt en virksomhed mærker sit produkt med anprisningen ”100 % klimaneutral”, så vil der være en forventning fra forbrugeren om, at det samlede udslip er 0. Såfremt produktet har opnået sin klimaneutralitet via kompensation, bør dette fremgå, således at der sikres retvisende klimakommunikation til forbrugeren.

17.19.4 Informationer i forhold til bæredygtighed

Informationer om bæredygtighed bør baseres på efterlevelse af krav om hensyntagen til sociale og etiske forhold og om mindst mulig belastning af miljø og sundhed, jf. definitionerne ovenfor. Idet der er tale om en løbende proces, bør det være en forpligtelse at nedbringe belastningerne som følge af fremtidige teknologiske og økonomiske muligheder.

Det er svært at opstille en entydig definition for bæredygtighed, idet begrebet er relativt og subjektivt og udvikler sig over tid. Der er heller ikke fastsat generelle kriterier eller krav til anvendelsen af begrebet bæredygtighed eller fastsat generelle målemetoder for bæredygtighed.

Det kan derfor være vanskeligt at formulere tilstrækkeligt præcise påstande om, at en fødevarer, en aktivitet eller en virksomhed er bæredygtig, uden at der er risiko for at vildlede forbrugerne.

Hvis en virksomhed anvender begrebet bæredygtig i markedsføringen af en fødevarer, foretages der en konkret vurdering af, hvorvidt udsagnet ud fra et helhedsindtryk af markedsføringen er vildledende, samt om virksomheden kan dokumentere anprisningen.

Idet bæredygtighed omhandler både miljø og etik, bør de ovenstående betragtninger herom indgå i vurderingen af, om en fødevarer eller produktionen heraf kan karakteriseres som bæredygtig. Det vil endvidere kunne indgå i overvejelserne, om virksomheden overholder alment accepterede høje krav

til miljømæssige, sundhedsmæssige, sociale og økonomiske forhold, og at etiske hensyn bliver varetaget bredt. Det vil bl.a. være relevant at se på, hvorvidt produktet er fremstillet under ordentlige produktions- og arbejdsforhold samt under forhold, der tilgodeser en bæredygtig udvikling af lokalsamfundet med hensyn til klima, miljø, leveforhold, etiske hensyn, sundhed m.v.

Herudover vil det kunne indgå i overvejelserne, om kravene indgår i hele produktkæden, herunder om der sættes de samme krav til eventuelle underleverandører.

Der vil i vurderingen blive lagt vægt på samspillet mellem de miljømæssige, sundhedsmæssige, sociale og økonomiske aspekter, og det vil være et minimumskrav, at et aspekt ikke forringes som følge af fokus på de andre aspekter. Det vil endvidere blive forventet, at produktet m.v. løbende bliver forbedret/udviklet.

17.19.5 Brug af mærkningsordninger, symboler og certifikater

En særlig form for miljømæssige og etiske påstande er brug af mærkningsordninger, symboler eller certifikater, der har til formål at understrege et produkts eller en aktivitets miljømæssige eller etiske egenskaber eller aspekter.

Bruges mærkningsordninger m.v. i markedsføringen, bør der gives oplysninger om betydningen af disse på emballagen, i annoncer og andet markedsføringsmateriale, eventuelt med oplysning om, hvor forbrugeren kan finde uddybende eller supplerende oplysninger om mærkningsordningen eller symbolet. Det kan fx være på den erhvervsdrivendes hjemmeside.

Kriterierne for brug af mærkningsordninger, symboler eller certifikater vil være de samme som angivet i forhold til henholdsvis anprisninger vedr. miljøforhold, etiske forhold eller forhold vedr. bæredygtighed. Anvendelsen af en mærkningsordning, symboler eller certifikater i markedsføringen af fødevarer må ikke være vildledende og informationerne, der gives via mærker, symboler eller certifikater, bør være korrekte, klare og letforståelige. Virksomheden bør ligeledes kunne dokumentere, at kriterierne bag de anvendte mærkningsordninger, symboler eller certifikater er opfyldt.

Anvendelse af mange forskellige private mærkningsordninger, symboler og certifikater i markedsføringen af en fødevarer kan skabe uklarhed og forvirring hos forbrugerne om deres betydning.

Idet der hele tiden kommer ny teknologisk viden og udviklet nye forberede produkter på markedet, er det vigtigt, løbende at opdatere anvendte udsagn om miljø og etik.

18. Allergener

Fødevarereinformationsforordningen, art. 9, 16, 21, 36, 44 og bilag II, VII

Mærkningsbekendtgørelsen, §§ 13-15

Kommissionens meddelelse af 13. juli 2017 (Allergenvejledning)

18.1 Indledning

Det er vigtigt for forbrugere, der har allergi eller intolerance over for bestemte fødevarer, at vide, om en fødevarer indeholder nogle af disse allergener. Der er derfor fastsat skærpede mærkningskrav for fødevarer indeholdende allergene ingredienser. De skærpede krav skal sikre, at de allergene ingredienser altid fremgår af mærkningen.

Ved allergener/allergene ingredienser forstås i dette kapitel stoffer eller produkter, der fremgår af forordningens bilag II³⁵⁰, og produkter afledt heraf. Forordningens bilag II er indsat som bilag 11 til denne vejledning. I Kommissionens meddelelse af 13. juli 2017 om oplysning om stoffer eller produkter, der forårsager allergi eller intolerancer (Kommissionens allergenvejledning), er der i afsnit 2 nærmere bemærkninger til, hvad nogle af allergenerne i bilag II til forordningen, herunder ”mælk”, dækker over. Med hensyn til fortolkning af fodnoten i bilag II til forordningen, har Kommissionen udtalt, at hvis indholdet af gluten er over 20 ppm (grænsen for ”glutenfri”) i fx glucosesirup, så er det ikke undtaget fra mærkning med allergene ingredienser.

Med hensyn til fodnoten i bilag II til forordningen skal denne forstås således, at det er en forudsætning for undtagelsen, at indholdet af gluten i de ingredienser, der er angivet i punkt 1, litra a og b, fx glucosesirup, ikke overstiger 20 ppm (grænsen for ”glutenfri”). Hvis dette er tilfældet, skal den allergene ingrediens være angivet, fx glucosesirup (**hvede**)

Indhold af svovldioxid og sulfid på max. 10 mg/kg og ingredienser, der er undtaget i bilaget, er ikke omfattet af allergenmærkningsreglerne, og for disse gælder alene de generelle mærkningsregler, der er beskrevet nærmere i kap. 5. Kravene til mærkning af allergener er forskellige alt efter, hvilken situation, der er tale om. Nedenfor gennemgås i afsnit 18.2 først reglerne om mærkning af færdigpakkede fødevarer og efterfølgende i afsnit 18.3 reglerne om ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på køberens anmodning og direkte salg. Afsnit 18.4 omhandler spormærkning, afsnit 18.5 anprisninger og afsnit 18.6 allergenmærkning af vin.

18.2 Allergene ingredienser i færdigpakkede fødevarer

18.2.1 Hvad skal mærkes?

Alle færdigpakkede fødevarer skal mærkes med de allergene ingredienser, der er anvendt ved fremstillingen eller tilberedningen, og som stadig findes i fødevareren, evt. i ændret form³⁵¹. Det gælder uanset mængde, og uanset hvordan eller hvor mange forarbejdningsprocesser den allergene ingrediens har gennemgået.

³⁵⁰ Fødevarereinformationsforordningen: Vær opmærksom på uoverensstemmelse mellem den danske udgave og den engelske udgave af bilag II. På dansk står "queenslandnødder (Macadamia ternifolia)", mens der i den engelske udgave står "macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)".

³⁵¹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra c.

Mærkningspligten gælder, uanset om det allergene produkt er en bestanddel af en sammensat ingrediens, eller om det allergene produkt tilsættes som en selvstændig ingrediens.

Hvis en råvare ikke fremgår af bilag II, uanset at råvaren har et naturligt indhold af allergene stoffer, er det de generelle mærkningsregler, der gælder. Det betyder, at hvis den uforarbejdede råvare benyttes i andre fødevarer, skal der ikke mærkes med råvarens naturlige indhold af det allergene stof. Fx skal der ikke oplyses om, at et løg indeholder sulfid, men er løget behandlet med sulfid, skal det oplyses, hvis det tilsatte indhold er over 10 mg/kg. Umiddelbart vil det kun være svovldioxid eller sulfid, der kan være naturligt tilstede, idet de øvrige stoffer i bilag II ikke vil være en bestanddel af en fødevarer uden menneskelig indblanding. På samme måde vil sulfid, der er ikke er tilsat som ingrediens, men som er opstået i forbindelse med en fødevarers gæring, ikke skulle mærkes som allergen.

Tekniske hjælpestoffer, opløsningsstoffer eller bærestoffer m.v., der som udgangspunkt kan udelades fra ingredienslisten³⁵², skal alligevel angives, hvis de er allergene. Det gælder selv om de ikke har nogen funktion eller næringsværdi i det færdige produkt, forudsat at de stadig er til stede, men uanset om de er til stede i en ændret form. Stofferne skal angives med E-nummer eller navn og det allergene stof.

Eksempel: Angivelse af allergent enzym, der ikke har en funktion i det færdige produkt

Hvis der er anvendt et enzym i et brød, kan enzymet fx angives således:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, vand, rapsolie, gær, salt, sukker, melbehandlingsmiddel (xylanasen) (**hvede**).

Hvis virksomheder - fra produktion til produktion - anvender forskellige enzymer som tekniske hjælpestoffer, kan det være tilstrækkeligt at angive betegnelsen "enzym" for hjælpestoffet og ikke det præcise navn for enzymet. Betegnelsen "enzym" skal suppleres med det allergene stof, jf. eksemplet nedenfor.

Eksempel: Angivelse af allergent enzym, der ikke har en funktion i det færdige produkt

Hvis der er anvendt et enzym i et brød, kan enzymet fx angives således:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, vand, rapsolie, gær, salt, sukker, enzym (**hvede**).

I tilfælde, hvor mikroorganismer har vokset på substrater med et allergent indhold, er spørgsmålet, om mikroorganismene kan siges at "hidrøre" fra substratet. Som udgangspunkt kan mikroorganismene ikke siges at hidrøre fra substratet, men hvis der sker en overførsel af det allergene substrat, skal der mærkes. Hvis der kun er en risiko for overførsel af allergene stoffer, er det op til producen-

³⁵² Fødevarerinformationsforordningen, artikel 20.

tens risikovurdering at afgøre, om der er behov for mærkning, jf. afsnit 18.4. Reglerne om mærkning af allergene ingredienser gælder kun tilsatte ingredienser og ikke for kontaminering eller anden utilsigtet forekomst af allergene stoffer.

18.2.2 Hvordan skal mærkningen udformes?

De allergene ingredienser skal angives ved en klar henvisning til betegnelsen på det stof/produkt, der er opført i bilag II³⁵³. Med undtagelse af vin, jf. nedenfor i afsnit 18.6.2, er det ikke tilladt at angive allergene ingredienser ved boksmærkning³⁵⁴. Boksmærkning er en mærkning, hvor allergenerne fra ingredienslisten gentages samlet et andet sted på emballagen ved hjælp af tekst, billeder, piktogrammer eller lignende. Den allergene ingrediens skal angives så præcist, som det er muligt. Hvis der fx er anvendt et glutenholdigt kornprodukt, er det det specifikke kornprodukt, der er nævnt i bilag II, punkt 1, der skal angives. Det er ikke nødvendigt at angive ordet "gluten"³⁵⁵.

Eksempel: Angivelse af glutenholdigt kornprodukt i brød

Hvis der fx er anvendt hvede- og rugmel i et brød, skal de konkrete meltyper angives i ingredienslisten:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, vand, rapsolie, gær, salt, sukker.

Da "spelt", "khorasanhvede" og "durum" er typer af hvede, skal produkter med indhold af - en af disse hvedetyper mærkes med "hvede"³⁵⁶³⁵⁷. Ordet "hvede" kan kombineres med "durum", "spelt" eller "khorasan" på frivillig basis.

Eksempel: Hvordan spelt kan angives i en ingrediensliste

"**Hvede**" eller "**hvede (spelt)**", "**spelthvede**" eller "**speltmel (hvede)**".

Eksempel: Angivelse af durum i en ingrediensliste

Hvis der er anvendt durumhvede i en brødblanding kan ingredienslisten fx se således ud:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, **durummel (hvede)**, **havreflager**, **sesamfrø**, salt, sukker.

³⁵³ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

³⁵⁴ Kommissionens allergenvejledning, punkt 27.

³⁵⁵ Kommissionens allergenvejledning, punkt 10.

³⁵⁶ Kommissionens forordning (EU) Nr. 78/2014 af 22. november 2013 om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarereinformation til forbrugerne for så vidt angår visse kornprodukter, som forårsager allergier eller intolerans, og fødevarer tilsat plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere.

³⁵⁷ Kommissionens allergenvejledning, punkt 9.

Der findes allergene ingredienser, som den almindelige veloplyste forbruger må forventes at være bekendt med, selvom de ikke er opført med deres specifikke betegnelse i bilag II. Fx ved den almindelige veloplyste forbruger, at en laks er en fisk. I bilag II er der alene anført "fisk og produkter på basis af fisk". Det er dog tilstrækkeligt at anføre "laks" i ingredienslisten og ikke nødvendigt at anføre "fisk" i parentes efter ordet "laks". Ordet "laks" skal dog fremhæves i ingredienslisten, jf. afsnit 18.2.2.1. Andre almindelig kendte fisk er fx sild, makrel, rødspætte, tun og torsk. Er det imidlertid en ny eller ikke almindelig kendt fisk, tilføjes "fisk" i parentes efter fiskens navn. I tvivlstilfælde bør ordet fisk tilføjes.

Hvis der er tale om en ingrediens, der er afledt af et stof/produkt i forordningens bilag II, skal ingrediensen fremgå af mærkningen med en henvisning til det stof/produkt i forordningens bilag II, som ingrediensen er afledt af (kilden). Det gælder uanset, hvordan kilden er blevet forarbejdet, og hvor mange processer ingrediensen har været igennem³⁵⁸.

Eksempel: Angivelse af lecithiner (tilsætningsstof på basis af fx æg)

Lecitiner, der fx kan være på basis af æg, kan angives som: Lecithiner (æg).

Eksempel: Mærkning af fødevarer, der indeholder stivelse

Hvis der anvendes kategoribetegnelsen "stivelse", og denne er på basis af en glutenholdig kornart, skal den specifikke vegetabiliske oprindelse opgives. Eksempelvis, hvis stivelsen er fremstillet af hvede, skal der i ingredienslisten angives "stivelse af **hvede**", "**hvedestivelse**" eller "stivelse (**hvede**)".

Der skal henvises til stoffet/produktet opført i bilag II ved alle de ingredienser, der har et indhold af stoffet/produktet. Hvis en fødevarer består af flere ingredienser, der stammer fra et stof/produkt, der er opført i forordningens bilag II, kan der laves en fælles henvisning til produktet/stoffet. Det skal dog fremgå klart, at ingredienserne stammer fra samme stof/produkt i forordningens bilag II. Ingredienserne skal angives ved deres specifikke navn eller art, men stoffet/produktet, som ingrediensen er afledt af, kan fx angives ved en fælles fodnote³⁵⁹.

Eksempel: Mærkning af fødevarer med ingredienser, der er afledt af allergener

Navnet på tilsætningsstof (1)
Navnet på bærestof (1)
Navnet på teknisk hjælpestof (1)
(1) Fra **hvede**

Eksempel: Mærkning af fødevarer med allergene ingredienser

³⁵⁸ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

³⁵⁹ Kommissionens allergenvejledning, punkt 20-21

Vallepulver (*)
 laktose (*)
 casein (*)
 (*) **Mælk**

Som det fremgår af afsnit 8.9.3, kan der for en fødevarer, der består af sammensatte ingredienser, foretages en samlet deklARATION af alle anvendte tilsætningsstoffer, hvis de udgør mindre end 2 % af færdigvaren. Formålet er at give forbrugeren et samlet overblik. For allergene ingredienser, der forefindes i tilsvarende små mængder, kan samme princip anvendes. Deklarationen skal ske sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«.

Kategoribetegnelserne i forordningens bilag VII, del B, kan kun benyttes, hvis de efterfølges af den/de allergene ingrediens(ers) specifikke navn(e). De allergene ingredienser skal således angives ud for kategoribetegnelsen i en samlet parentes.

Eksempel: Mærkning med kategoribetegnelsen "rasp" i ingrediensliste

Ingredienser: Svineskank, rasp (**hvede, æg og soja**), salt

Forordningen giver mulighed for, at to ingredienser, der svarer til hinanden eller som kan erstatte hinanden, og som udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan angives med "indeholder ... og/eller ...", forudsat at en af dem indgår i varen³⁶⁰. Denne substitutionsmulighed gælder ikke for allergene ingredienser, idet en allergen ingrediens skal angives med sin specifikke betegnelse og med kilde, hvis der er tale om en ingrediens afledt af en allergen ingrediens³⁶¹.

18.2.2.1 Visuel fremhævnning

For at gøre det lettere for forbrugeren at se, om en fødevarer indeholder allergene ingredienser, skal de fremhæves i ingredienslisten³⁶². Navnet på den allergene ingrediens skal være fremhævet visuelt på en måde, der klart adskiller den fra de øvrige ingredienser på listen, fx ved hjælp af skrifttype, typografi eller baggrundsfarve. Nedenfor er eksempler på, hvordan fremhævnning af allergene ingredienser kan ske, men det vil altid bero på en konkret vurdering, hvor elementer, som fx skriftstørrelse, typografi, baggrundsfarve mv. spiller ind, om en visuel fremhævnning er tilstrækkelig klar.

Eksempel: Visuel fremhævnning af allergene ingredienser i ingredienslisten

I en ingrediensliste for pasta kan allergene ingredienser fx fremhæves på følgende måder:

Ingredienser: Durum**hvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

³⁶⁰ Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 7.

³⁶¹ Fødevarerinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

³⁶² Fødevarerinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra b.

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

Ingredienser: *Durumhvedemel*, vand, pasteuriserede *æg*, olivenolie

Ingredienser: Durumhvedemel, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Ingredienser: DURUMHVEDEMEL, vand, pasteuriserede ÆG, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

Det er som udgangspunkt alene det allergene stof, der er angivet i bilag II, der skal fremhæves i ingredienslisten, fx hvede i ”durum**hvedemel**” eller mælk i ”**mælkeprotein**”. Men som det fremgår af eksemplet ovenover, er det også muligt at fremhæve hele ingrediensen, som fx ”**durumhvedemel**” eller ”**mælkeprotein**”.

Hvis alle ingredienser i en fødevarer er allergene, skal samtlige ingredienser fremhæves. Fremhævelsen sker så i forhold til andre obligatoriske oplysninger, som fx ordet ”ingredienser”.

Afgørelse: Manglende fremhævelse af allergene ingredienser:

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse af 30. november 2020³⁶³ vedr. manglende fremhævelse af allergene ingredienser sagt:

”Ved afgørelsen har Miljø- og Fødevareklagenævnet lagt vægt på, at klager ikke har fremhævet sennep som allergen ingrediens i ingredienslisten på den udfærdigede danske etikette på tre udvalgte produkter. Nævnet vurderer på denne baggrund, at de allergene ingredienser ikke er blevet fremhævet visuelt på en måde, der klart adskiller dem fra de øvrige ingredienser på ingredienslisten, som påkrævet efter mærkningsforordningens artikel 21, stk. 1, litra b. Det er derudover nævnets vurdering, at en printerfejl ikke kan medføre, at kravet i bestemmelsen kan fraviges. Nævnet har støttet vurderingen på bestemmelsens ordlyd.”

Hvis et glutenfrit produkt indeholder glutenfri hvedestivelse, skal ”hvede” fremhæves i ingredienslisten³⁶⁴. Glutenfri produkter kan have et indhold af gluten på op til 20 mg gluten/kg, hvorfor det kan være vigtig information for en hvedeallergiker.

³⁶³ Sagsnr.: 20/10863,

³⁶⁴ Kommissionens allergenvejledning, punkt 12.

Når der er tale om de særlige salgssituationer, der er beskrevet i kapitel 13 (læs nærmere herom nedenfor i afsnit 18.3), og virksomheden frivilligt vælger at mærke med - eller at udlevere - en ingrediensliste, skal eventuelle allergene ingredienser fremhæves i ingredienslisten³⁶⁵.

18.2.3 Hvor skal de allergene ingredienser angives?

Allergene ingredienser skal som hovedregel angives i ingredienslisten. Efter fødevareinformationsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen er visse færdigpakkede fødevarer dog undtaget fra kravet om mærkning med en ingrediensliste, og i disse tilfælde kan de allergene ingredienser angives særskilt efter ordet "indeholder"³⁶⁶. I visse tilfælde kan det dog være tilstrækkeligt, at en allergen ingrediens fremgår af et produkts varebetegnelse.

Når der er tale om de særlige salgssituationer, der er beskrevet i kapitel 13, kan oplysninger om allergene ingredienser også gives mundtligt³⁶⁷. Læs nærmere om information om allergene ingredienser ved de særlige salgssituationer i afsnit 18.3

18.2.3.1 Fødevarer med ingrediensliste

Hvis en fødevarer, der er mærket med ingrediensliste, indeholder allergene ingredienser, skal samtlige allergene ingredienser være angivet i ingredienslisten med den betegnelse, de er opført med i bilag II til forordningen³⁶⁸, jf. dog afsnit 18.2.2.

18.2.3.2 Fødevarer uden ingrediensliste

I de tilfælde, hvor en færdigpakket fødevarer indeholder en eller flere allergene ingredienser, og der ikke efter reglerne stilles krav om en ingrediensliste, jf. afsnit 8.8, er udgangspunktet, at de allergene ingredienser skal angives særskilt efter ordet "indeholder". Der er ikke krav om, at de allergene ingredienser fremhæves, som det er tilfældet for allergene ingredienser i en ingrediensliste.

Eksempel: Mærkning med allergener, hvor der ikke er krav om ingrediensliste

Et lille stykke chokolade, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm².

Indeholder: Hasselnødder og mælk.

Hvis en varebetegnelse klart henviser til et stof eller produkt, der er anført i bilag II, er særskilt angivelse af allergenet efter ordet "indeholder" dog ikke et krav³⁶⁹. Der er ikke krav om, at allergenet fremhæves visuelt i varebetegnelsen.

Eksempel: Allergener angivet i varebetegnelsen - sojaristede jordnødder (uden ingrediensliste)

³⁶⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

³⁶⁶ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

³⁶⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13.

³⁶⁸ Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

³⁶⁹ Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, sidste pkt.

Hvis varebetegnelsen "sojaristede jordnødder" anvendes for jordnødder i en lille pose, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm², er det ikke nødvendigt at angive allergenerne "soja" og "jordnødder" særskilt³⁷⁰.

Men hvis produktet også indeholder andre stoffer eller produkter, der er anført i bilag II, ud over det, der fremgår af varebetegnelsen, er det hensigtsmæssigt at angive samtlige allergener i produktet efter ordet "indeholder" for at undgå misforståelser omkring, hvilke allergene ingredienser produktet indeholder. Ligeledes bør samtlige allergene ingredienser angives efter ordet "indeholder", hvis en varebetegnelse kan give anledning til tvivl om indholdet af allergene ingredienser.

18.2.3.3 Mejeriprodukter

Efter artikel 19, stk. 1, litra d, i fødevarereinformationsforordningen kan ingredienslisten udelades for produkter med varebetegnelserne ost, smør, fermenteret mælk (fx creme fraiche, ymer, skyr, kvark-yoghurt), og fløde, hvis produkterne opfylder visse betingelser. Produkterne må ikke være tilsat andre ingredienser end mælkeprodukter, fødevarerenszymer og kulturer af mikroorganismer, der er nødvendige for fremstillingen, eller det salt, der er nødvendigt til fremstilling af anden ost end frisk ost og smelteost. Det vurderes, at varebetegnelserne henviser så klart til, at produkterne er på basis af mælk, at ordet "mælk" ikke behøver at være angivet særskilt. Det understreges, at det kun gælder mejeriprodukter, der opfylder ovennævnte betingelser. Hvis fx en ost er produceret med lysozym fra æg, er betingelserne ikke opfyldt, og der skal derfor mærkes med ingrediensliste, hvor både mælk og lysozym fra æg som kilde angives.

Det understreges endvidere, at hvis en producent frivilligt vælger at forsyne fx en ost, der opfylder betingelserne i bestemmelsen, med en ingrediensliste, så skal ingredienslisten opfylde de almindelige krav til ingredienslister, hvilket bl.a. betyder, at de allergene ingredienser, herunder mælk, skal fremhæves i ingredienslisten, jf. afsnit 18.2.2.1³⁷¹. Se endvidere afsnit 18.2.2.1., der omhandler visuel fremhævning af allergener. Hvis der er tale om de produkter, der er omhandlet i § 13, stk. 1, i mærkningsbekendtgørelsen, så er der dog ikke krav til skriftstørrelse eller krav om faldende orden³⁷². Læs mere herom i afsnit 18.3.

Hvis mejeriprodukter benyttes i sammensatte produkter, kan ordet "mælk" stadig udelades. Det forudsætter dog, at varebetegnelsen tydeligt angives, fx "ost", og ikke alene handelsnavnet på bestemte produkter, medmindre der er tale om et produktnavn, hvor forbrugerne er klar over, at der er tale om en ost. Som almindelig kendte oste betragtes fx brie, mozzarella, danbo og parmesan.

Eksempel: Angivelse af mejeriprodukter i sammensatte produkter

"Pizza med mozzarella" er et sammensat produkt. Det er ikke nødvendigt at angive ordet "mælk" i ingredienslisten, da betegnelsen "mozzarella" klart henviser til, at produktet indeholder mælk.

Ingredienslisten kan fx se således ud:

³⁷⁰ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

³⁷¹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra b.

³⁷² Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

Ingredienser: **Hvedemel**, tomater, **mozzarella**, vand, solsikkeolie, gær, salt, oregano.

18.3 Information om allergene ingredienser i ikke-færdigpakkede fødevarer og i fødevarer, der udbydes ved en særlig salgssituation

18.3.1 Mærkningsbekendtgørelsens kapitel 6 - hvilke bestemmelser regulerer hvad?

§§ 13 og 14 regulerer oplysning om allergene ingredienser i følgende salgssituationer:

- Ikke-færdigpakkede fødevarer.
- Fødevarer pakket på køberens anmodning.
- Fødevarer pakket til direkte salg inden for samme salgsdag.
- Fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning i længere tid end en salgsdag³⁷³.

§ 15 regulerer alene mærkning af fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning i længere tid end en salgsdag.

For oversigt over mærkning, herunder mærkning med allergene ingredienser, i de forskellige salgssituationer se bilag 8 til nærværende vejledning. Særlige salgssituationer er beskrevet i kapitel 13 i nærværende vejledning.

18.3.2 Hvordan skal virksomheder oplyse om allergene ingredienser?

Angivelse af allergene ingredienser er også obligatorisk for fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger og til storkøkkener uden at være færdigpakkede, eller for fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen eller er færdigpakkede med henblik på direkte salg³⁷⁴. Direkte salg omfatter både den situation, hvor der pakkes til salg inden for samme salgsdag (afsnit 13.2), og den situation, hvor varer fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og markedsføres i en periode, der er længere end én salgsdag (afsnit 13.3).

På ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren og i begge direkte salgssituationer er der dog ikke krav om, at de allergene ingredienser angives skriftligt på eller ved fødevaren³⁷⁵. Som det fremgår af § 13 i mærkningsbekendtgørelsen, kan oplysning om de allergene ingredienser ske ved skriftlig information eller ved andre relevante metoder³⁷⁶. Andre relevante metoder kan fx være mundtlig information.

Hvis en virksomhed vælger, at information om allergene ingredienser ikke skal gives på eller ved fødevaren, skal der som udgangspunkt placeres et skilt - eller flere skilte afhængig af virksomhe-

³⁷³ Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

³⁷⁴ Fødevareinformationsforordningen, artikel 44, stk. 1, litra a, og mærkningsbekendtgørelsen, § 13.

³⁷⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 2.

³⁷⁶ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 2.

dens indretning - hvoraf det fremgår, at oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til virksomhedens personale. Personalet skal på forlangende kunne oplyse om de allergene ingredienser, der er anvendt i fødevaren. Oplysningerne kan gives mundtligt eller skriftligt.

Eksempel: Tekst på skilt om, at oplysninger om indhold af allergener kan fås ved henvendelse til personalet på en restaurant

"Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale".

Virksomheden kan fx udarbejde en ingrediensliste, hvor de allergene ingredienser er fremhævet, og udlevere den til kunder, der spørger til indholdet af allergene ingredienser. En sådan ingrediensliste er undtaget fra kravet om, at ingredienserne skal være angivet i faldende orden og kravet til skriftstørrelse³⁷⁷. Tilsvarende er gældende, hvis virksomheden frivilligt vælger at mærke fødevaren med en ingrediensliste.

Udlevering af eller mærkning med en ingrediensliste er dog ikke et krav. Virksomheden kan selv vælge, hvordan den ønsker at oplyse om indhold af allergene ingredienser. Som anført ovenfor kan virksomheder også vælge at oplyse om indhold af allergene ingredienser mundtligt, når kunder kommer og spørger til indholdet af en vare.

Endelig kan en virksomhed også vælge at indlede alle ekspeditioner med at spørge til eventuelle særlige behov på grund af allergi eller intolerance, og i så fald vil der ikke være krav om anbringelse af skilt(e) i virksomheden³⁷⁸.

Ved Fødevarestyrelsens kontrol skal de oplysninger om allergene ingredienser, som virksomheden giver, kunne verificeres, dvs. virksomheden skal kunne vise, hvad deres produkter er sammensat af.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at sammensatte ingredienser som fx remoulade, bouilloner, ketchup og blandingskrydderier, herunder karry, kan have et indhold af allergener. Det skal derfor enten oplyses mundtligt eller fremgå af en ingrediensliste/oversigt, der fx udleveres til kunden, hvilke allergener, der er i de eventuelle sammensatte ingredienser.

Det behøver ikke være personalet, der oplyser om de allergene ingredienser. På et skilt ved varen/i afdelingen/på restauranten vil der også kunne informeres om, at oplysning om allergene ingredienser kan fås elektronisk ved fx at anvende en tablet eller pc, der eventuelt er placeret et andet sted i virksomheden.

Der er altså flere måder, hvorpå virksomheder kan give forbrugere oplysning om indhold af allergene ingredienser. Det væsentlige er, at forbrugeren kan få oplysningen på stedet, og at den er let tilgængelig og korrekt. Det er fx ikke tilstrækkeligt, at en virksomhed har oplysning om allergene

³⁷⁷ Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

³⁷⁸ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 5.

ingredienser på virksomhedens hjemmeside, medmindre virksomheden har en pc eller tablet stående, hvorfra kunder har adgang til hjemmesiden/oplysningerne.

18.3.3 Eksempler på hvordan forskellige typer af virksomheder kan oplyse om allergener

Hvordan angivelsen af allergene ingredienser skal ske, kan være afhængig af, hvilken type virksomhed, der er tale om.

I et supermarkedet/butik kan de allergene ingredienser fx være angivet på et skilt ved siden af varen. Er der tale om "bland selv slik" eller lignende, kan der fx sættes et mærkat, hvor de allergene ingredienser er angivet, på den boks, som kunden tager slikket fra.

Der kan også placeres et skilt ved varen, hvoraf det fremgår, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. Hvis der er tale om et supermarkedet, der fx har slagter-, bager- og delikatesseafdeling, skal der som udgangspunkt placeres et skilt i hver afdeling. Det er ikke tilstrækkeligt, at der placeres et enkelt skilt et synligt sted i supermarkedet. Hvis supermarkedet vælger at placere et skilt i hver afdeling, er der ikke krav om, at virksomheden tillige hænger et skilt et andet synligt sted i butikken.

På en restaurant eller grillbar kan oplysningen om allergene ingredienser fx gives i menukortet. Hvis restauranten/grillbaren vælger, at personalet skal give information om allergene ingredienser, kan det fx fremgå af menukortet eller et synligt skilt i restauranten/butikslokalet, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. En synlig placering kan fx være ved siden af smileyrapporten.

Afgørelse: Skiltning med allergene ingredienser i menukort var kun på engelsk:

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse af 27. august 2019³⁷⁹ vedr. skiltning med allergene ingredienser i menukort på engelske sagt:

" For fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger, er allergene ingredienser eller hjælpestoffer obligatorisk fødevarerinformation, jf. mærkningsbekendtgørelsens § 13, stk. 1.

Hvis allergene ingredienser ikke bliver angivet skriftligt på fødevaren, menukortet og lignende, eller i umiddelbar nærhed heraf, skal der som minimum være oplysning på f.eks. et skilt om, at yderligere information om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel, jf. mærkningsbekendtgørelsens § 13, stk. 3.

Når en fødevarer markedsføres i Danmark skal den obligatoriske fødevarerinformation være anført på dansk eller på andre sprog, der i det konkrete tilfælde kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk, jf. mærkningsbekendtgørelsens § 3, stk. 1.

Miljø- og Fødevareklagenævnet finder, at klager har overholdt kravet til skiltning med information om allergener i mærkningsbekendtgørelsens § 13, stk. 3. Nævnet finder dog også, at denne skilt-

³⁷⁹ Sagsnr.: 19/00686.

ning ikke overholder sprogkravene til mærkning med obligatorisk fødevareinformation, jf. mærkningsbekendtgørelsens § 3, stk. 1. Miljø- og Fødevareklagenævnet har ved vurderingen lagt vægt på, at klager har skiltet med oplysning om, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. Nævnet har endvidere lagt vægt på, at informationen om allergene ingredienser alene fremgår på engelsk. Nævnet vurderer, at engelsk ikke er et sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk. Nævnet vurderer på denne baggrund, at obligatorisk fødevareinformation, der alene er angivet på engelsk, ikke opfylder sprogkravet i mærkningsbekendtgørelsens § 3, stk. 1.”

Se afsnit 3.1.4 vedr. mærkningsproget.

Virksomheder, der leverer "mad ud af huset", fx et pizzeria eller en sandwichbar, skal også oplyse om allergener. Hvis fx et pizzeria har en hjemmeside, hvorfra kunderne kan bestille pizzaer m.v., skal det fremgå af hjemmesiden, at kunderne kan få oplysning om allergene ingredienser fx ved at ringe til pizzeriaets personale på et angivet telefonnummer. Allergenerne kan selvfølgelig også være angivet ud for hver ret på hjemmesiden. Hvis pizzeriaet husstandsomdeler menukort gælder tilsvarende som udgangspunkt. Er der på den husstandsomdelte reklame henvist til en hjemmeside, hvor maden skal bestilles, og der på hjemmesiden er oplysning om allergene ingredienser eller oplysning om, at virksomheden kan kontaktes for oplysning herom, er det dog ikke nødvendigt at angive oplysningen i reklamen. Hvis det kun er muligt at bestille mad via telefon kan virksomheden også vælge at spørge hver enkel kunde, der ringer og bestiller mad, om eventuelle behov pga. allergier/intolerancer, og her er det altså heller ikke nødvendigt at angive oplysningen i den husstandsomdelte reklame.

Hvis der i en virksomhed er mulighed for at bestille mad fra sin bil "Drive in", har kunden tillige krav på at få oplysning om indhold af allergene ingredienser. Virksomheden kan afhængig af indretning fx sætte et skilt ved bestillingsruden/skærmen eller evt. ved betalingslugen. Af skiltet skal det i lighed med de øvrige situationer fremgå, at kunden kan få oplysning om allergene ingredienser ved at spørge personalet.

18.3.4 Undtagelse til kravet om angivelse af allergener i de særlige salgssituationer

For en virksomhed, der på forhånd har kendskab til en forbrugers specielle kostbehov, som fx mad uden gluten, og der er i stand til individuelt at udlevere fødevarer til forbrugeren i overensstemmelse med kostbehovet, er der ikke krav om, at der oplyses om allergene ingredienser, hverken skriftligt eller mundtligt³⁸⁰.

Hvis fx et køkken, der producerer mad til beboere på en døgninstitution, kender til beboernes allergier eller intolerancer, er det ikke nødvendigt, at køkkenet angiver/oplyser om allergene ingredienser. Det er dog en forudsætning, at køkkenet har styr på leveringen, så maden kommer til rette vedkommende.

³⁸⁰ Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 5.

18.4 Mærkning med "kan indeholde spor af"

18.4.1 Generelt

Reglerne om mærkning med allergene ingredienser har til formål at hjælpe de forbrugere, der har allergi eller intolerance over for visse fødevarer, og det er derfor kun tilsatte allergene ingredienser, der skal mærkes med. Hvis fødevarerne ukritisk mærkes med "kan indeholde spor af" et givent allergen, begrænses disse forbrugeres fødevareudvalg unødigt.

Mærkning med "kan indeholde spor af" er en frivillig mærkning, og det vil som udgangspunkt være vildledende at mærke med en mulig kontaminering eller anden form for utilsigtet overførsel til fødevareren. Det er producentens ansvar at planlægge produktionen således, at kontaminering eller anden form for utilsigtet overførsel undgås, sådan at produktet kun indeholder de tilsatte ingredienser.

Hvis der er risiko for utilsigtet overførsel til fødevareren, uanset at der er gennemført alle rimelige foranstaltninger for at undgå kontaminering, kan producenten dog vælge at mærke med "kan indeholde spor af". Der kan således være situationer, hvor denne mærkning er nødvendig at have på produktet for at produktet kan være sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Det skal fremgå af producentens egenkontrolprogram, hvordan der arbejdes på at undgå kontaminering eller anden utilsigtet overførsel til fødevareren.

Hvis der anvendes spormærkning, skal angivelsen af spor være så præcis som muligt. Hvis der er spor af hasselnødder eller risiko for spor af hasselnødder, er det ikke præcist nok at anføre "kan indeholde spor af nødder", det bør derimod fremgå, at produktet "kan indeholde spor af hasselnødder".

Er der imidlertid en konkret risiko for, at der kan ske kontaminering med alle nødder angivet i punkt 8 i bilag II til 1169/2011, dvs. alle nødder på nær jordnødder, så er det vores vurdering, at det er ok at skrive "kan indeholde spor af nødder". Tilsvarende gælder også for glutenholdige kornprodukter, dvs. "kan indeholde spor af glutenholdige kornprodukter", hvis der er konkret risiko for, at der kan ske kontaminering med alle de glutenholdige kornprodukter nævnt i bilag II, punkt 1.

Ved frivillig spormærkning er der ikke krav om, at allergenet fremhæves i sætningen "spor af (allergen)".

18.4.2 Internationale tiltag og spormærkning

Fra 2010 til 2012 deltog Danmark sammen med Norge, Sverige og Finland i et allergenprojekt i form af en nordisk kontrolkampagne om allergenmærkning og mærkning med "kan indeholde spor af". Rapporten, der blev udarbejdet i forbindelse med projektet, kan downloades gratis på følgende link: <http://www.norden.org/da/publikationer/publikationer/2012-528>.

Projektet mundede bl.a. ud i følgende "Vilkår for producenter"*:

"Det er producentens ansvar at gennemføre produktionen, således at risikoen for forurening med allergener reduceres. Producenten skal også tage hensyn til allergener i sin risikoanalyse, hvor det er relevant. Mærkning med "kan indeholde" bør anvendes som den absolut sidste udvej, når risikoen for forurening med hvert allergen ved en specifik produktionslinje er:

Ukontrollerbart, dvs. muligheden for at styre hele processen anses for umulig

- fx ved at produktionen til dels finder sted i procesudstyr, der ikke er tilgængelig for rengøring, eller ikke kan rengøres med vand

Anden sporadisk forekomst, dvs. identificeret ved fx

- analyse for allergen, der er homogent fordelt i produktet eller i form af stykker/flager og som synligt forekommer i procesudstyr efter rengøring.”

*Uddrag af bilag 2 til rapporten – frit oversat fra svensk

Der var under det nordiske allergenprojekt enighed om, at den korrekte formulering ved spormærkning er "kan indeholde spor af".

Det følger af fødevarereinformationsforordningen, at EU Kommissionen skal vedtage gennemførelsesretsakter for spormærkning³⁸¹. Arbejdet blev påbegyndt i 2015, men stoppet igen i 2016 på grund af ressourcemangel hos Kommissionen. Under arbejdet blev det dog klart, at den formulering, der i EU umiddelbart kan blive enighed om ved spormærkning, er "kan indeholde (navn på allergenet)". Det er uvist, hvornår arbejdet med retsakterne genoptages.

I EU findes der i dag ikke nogen godkendt metode til risikovurdering af, hvornår der skal mærkes med "kan indeholde spor af".

I Australien er der udviklet et system, der kaldes "VITAL", men det er ikke godkendt i EU. Det kan dog oplyses, at Danmarks Tekniske Universitet (herefter DTU) anvender de referencedoser, som er angivet i VITAL, når DTU foretager risikovurderinger, jf. afsnit 18.4.4.1.

18.4.3 Producenters risikovurdering af rå-/færdigvarer

Fødevarereproducenter skal samarbejde med deres rå- og færdigvareleverandører for at mindske risikoen for tilstedeværelse af kontaminanter i varerne. Producenterne skal fx spørge ind til håndtering, rengøring m.m. Hvis rå- eller færdigvareleverandørerne vurderer, at der er risiko for mulig tilstedeværelse af kontaminanter i varerne, selvom de har foretaget alle rimelige tiltag for at undgå kontaminering, skal producenterne *ikke* uden videre overføre mærkningen vedrørende kontaminanterne til egne færdigvarer. Kun i de tilfælde, hvor producenterne vurderer, at det er relevant, må mærkningen vedrørende kontaminanterne overføres.

18.4.4 Risikovurdering i forhold til mærkning med "kan indeholde spor af"

Fødevarestyrelsen får ind i mellem henvendelser fra virksomheder, der har opdaget, at deres produkter indeholder spor af allergener, der ikke er tilsat som ingredienser. Der er ikke vedtaget nogen grænseværdier for indhold af utilsigtede allergener, som det fx er tilfældet for pesticider. Det er derfor nødvendigt med en individuel vurdering af, om det utilsigtede indhold af allergener udgør en sundhedsmæssig risiko.

Når Fødevarestyrelsen modtager en henvendelse fra en virksomhed, der ønsker at få afklaret, om en "forurening" med et allergen i en fødevarer er i en sådan koncentration, at det er nødvendigt at tilbagekalde varen, søger Fødevarestyrelsen vejledning hos DTU.

³⁸¹ Fødevarereinformationsforordningen, artikel 36, stk. 3, litra a.

18.4.4.1 Hvordan DTU laver en risikovurdering

DTU laver en risikovurdering ud fra følgende informationer:

- Hvor meget spises af den forurenede fødevarer: Når risikoen ved en allergifremkaldende fødevarer skal vurderes, er det det akutte indtag, der anvendes, det vil sige, den mængde der må forventes spist på én gang, fx i et måltid. Det er derfor nødvendigt at vide, hvor meget af fødevareren, der typisk spises på én gang. De nationale danske kostdata er grupperet og bearbejdet, så de kan bruges i en allergi-risikovurdering (se bilag 13 til nærværende vejledning). Her bruges det gennemsnitlige indtag og 75 % percentilen af indtaget, dvs. den maksimale mængde, der spises af 75 % af dem, der faktisk spiser fødevareren (Biro et al 2017, 2018. Blom et al 2019).
- Hvor stor mængde af den allergifremkaldende fødevarer: Oplysninger, om hvor meget der spises af fødevareren, sammenholdes med niveauet af forurening med den uønskede allergifremkaldende fødevarer, for at få den samlede mængde (dosis) forbrugeren forventes at kunne indtage. Denne mængde angives altid som mængden af protein.
- Den forventede dosis sammenholdes med oplysninger fra den videnskabelige litteratur om, hvor stor en dosis af den samme fødevarer, der har givet reaktioner, når mennesker med denne allergi har spist fødevareren under kontrollerede omstændigheder. Det kaldes også provokationsstudier. Det kan enten være informationer fra enkelte studier eller bedre fra en sammenstilling af så mange studier som muligt. Her har det været muligt at udregne den dosis, der vil kunne give symptomer hos 1-5 % af de allergiske forbrugere (se Remington et al).
- Den dosis, der er i den forurenede fødevarer, sammenholdes med den dosis, der giver reaktion hos 1-5 % af mennesker med denne fødevarerallergi, og risikoen beskrives. Det er på den baggrund, at der tages stilling til, om den forurenede fødevarer eventuelt skal mærkes om eller trækkes tilbage fra markedet.

Forslag til litteratur om risikovurdering i relation til fødevarerallergi fremgår af bilag 12.

18.5 Anprisninger af, at et produkt ikke indeholder allergene ingredienser

Det er forbudt at vildlede, fx ved at give indtryk af, at en fødevarer har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber³⁸². Læs mere om vildledning i kapitel 17.

Det er muligt at oplyse, at et produkt ikke indeholder en allergen ingrediens, hvis produktet derved adskiller sig fra lignende produkter. Ellers kan det oplyses, at sådanne varer generelt ikke indeholder den allergene ingrediens. Fx må økologiske svesker ikke anpriser med: "Disse svesker er ikke tilsat sulfat", men der må godt oplyses om, at økologiske svesker generelt ikke tilsættes sulfat. Det gælder uanset, om der er tale om anprisninger i form af slogans, eller der er tale om oplysningskemaer.

Hvis oplysningen kun udveksles mellem erhvervsdrivende, og der er tale om saglige oplysninger, fx et bestillingsskema, hvor det blot afkrydses, om produktet indeholder allergene ingredienser eller ej,

³⁸² Fødevarerinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1.

og skemaet gælder for alle relevante produkter hos den erhvervsdrivende, er der ikke som udgangspunkt tale om en ulovlig anprisning.

18.6 Vin

18.6.1 Hvad skal mærkes?

Vin skal mærkes med indhold af allergenerne sulfit, enzymet lysozym, der udvindes fra æg, casein (mælkeprotein) og albumin (ægprotein). Lysozym anvendes til at kontrollere væksten af mælkesyrebakterier, mens albumin og casein kan anvendes til klaring af vin.

Sulfit, der ikke er tilsat som ingrediens, men som opstår i forbindelse med vinens gæring, skal ikke mærkes.

Mærkningskravet gælder ikke for vin, der allerede var på markedet den 30. juni 2012 eller hvor de pågældende produkter har været anvendt, men hvor der ikke er et restindhold.

18.6.2 Hvordan skal allergenerne mærkes?³⁸³

Indhold af sulfitter skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder sulfit", "Indeholder sulfitter" eller "Indeholder svovldioxid".

Indhold af lysozym skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder æg", "Indeholder ægprodukt" eller "Indeholder æglysozym"

Indhold af albumin skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder æg", "Indeholder ægprodukt", "Indeholder ægprotein" eller "Indeholder ægalbumin"

Indhold af casein skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder mælk", "Indeholder mælkeprodukt", "Indeholder mælkeprotein" eller "Indeholder mælkecasein"

Mærkningen kan suppleres af de piktogrammer, som er angivet i bilag I, del B, til Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr. 2019/33 af 17. oktober 2018.

18.6.3 Mærkningsprog

Mærkning af vin reguleres i de særlige forordninger for vin³⁸⁴, men det er de almindelige mærkningsregler³⁸⁵, der gælder for mærkningsprog. Således skal mærkningen herhjemme være på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavemåde adskiller sig fra dansk. Læs nærmere om mærkningsprog i afsnit 3.1.4.

³⁸³ Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr.2019/33, bilag I del A, jf. artikel 41, stk. 1.

³⁸⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2011 og (EF) nr. 1234/2007 og Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter.

³⁸⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § 3.

For ordet »indeholder« kan det svenske »inneholder« accepteres, mens fx italiensk (contiene), tysk (enthält), fransk (contient) ikke kan accepteres.

For sulfid kan følgende udenlandske angivelser fx accepteres: sulfidos (spansk), sulfite (tysk), sulphites (engelsk), sulfites (fransk), sulfidos (portugisisk), sulfiter (svensk), mens de forskellige italienske ord for sulfid må afvises. »Svovldioxid« på andre sprog end dansk må umiddelbart afvises.

18.6.4 Hvordan kan det dokumenteres, at vine, hvor allergenerne har været anvendt, ikke har et restindhold?

Kommissionen har i tilknytning til vedtagelsen af Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 579/2012 af 29. juni 2012 afgivet en erklæring, hvoraf det fremgår, at vine ikke skal mærkes, "hvis tilstedeværelsen af allergener ikke påvises i det endelige produkt, i henhold til de analysemetoder, der er omhandlet i artikel 120g i forordning (EF) nr. 1234/2007³⁸⁶, dvs. metoder, der er anbefalet og offentliggjort af Den Internationale Vinorganisation (OIV)."

De metoder, der i øjeblikket er anbefalet af OIV er "oiv-oen 427-2010: Criteria for the methods of quantification of residues of fining agent proteins in wine" og "oiv-comex 502-2012: Revision of the limit of detection and limit of quantification related to potentially allergenic residues of fining agent proteins in wine" og kan findes på OIV's hjemmeside på følgende link: <http://www.oiv.int/>.

Fødevarestyrelsen administrerer reglerne med udgangspunkt i ovennævnte erklæring fra Kommissionen.

³⁸⁶ Nu artikel 80, stk. 5, og artikel 91, litra c, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2011 og (EF) nr. 1234/2007.

Bilag 1: Handelsnormer og varestandarder

Fjerkrækød

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del V vedrører handelsnormer for fjerkrækød).

Kommissionens forordning (EF) Nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning om fjerkrækød.

Æg

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del VI vedrørende handelsnormer for æg).

Kommissionens forordning (EF) nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning for så vidt angår handelsnormer for æg, med senere ændringer.

Olivenolie

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VI, del VIII vedrører handelsnormer for olivenolie)

Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og i den forbindelse anvendte metoder, med senere ændringer.

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 29/2012 om handelsnormer for olivenolie, med senere ændringer.

Visse smørbare fedtstoffer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del VII vedrører handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer).

Kommissionens forordning (EF) nr. 445/2007 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer og til Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87 om beskyttelse af benævnelserne for mælk og mejeriprodukter i forbindelse med afsætning.

Mælk og mejeriprodukter

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del III vedrører handelsnormer for mælk og mejeriprodukter).

Kommissionens beslutning (98/144/EF) af 3. februar 1998 om ændring af beslutning 88/566/EØF om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i artikel 3, stk. 1, andet afsnit i Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87 som følge af Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del IV vedrører handelsnormer for mælk til konsum).

Frisk frugt og grønt

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag I, del IX, vedrører handelsnormer for frisk frugt og grønt, og artikel 76, stk. 1, vedrører oprindelsesmærkning).

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager - med senere ændringer (bilag I, del A vedrører den generelle handelsnorm, bilag I, del B vedrører de specifikke handelsnormer, og kapitel II og bilag IV vedrører kontrol af de specifikke handelsnormer).

Tun og bonit konserver

Rådets forordning (EØF) nr. 1536/92 af 9. juni 1992 om fælles handelsnormer for tun og bonit konserver.

Varestandarder

Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.

Bekendtgørelse nr. 336 af 13. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekaovarer.

Vejledning nr. 9107 af 11. april 2008 om kakao-, chokolade og vekaovarer – beregning af mindsteindhold, anvendelse af sødestoffer og supplerende mærkning.

Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

Bekendtgørelse nr. 442 af 21. maj 2012 om handelsnormer for fjerkrækød.

Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v.
Vejledning af 19. februar 2016 om frugtsaft (findes på www.fvst.dk)

Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning.

Bekendtgørelse nr. 38 af 12. januar 2016 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Vejledning nr. 9105 af 10. april 2008 om mærkning af naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Bekendtgørelse nr. 1136 af 29. august 2016 om handelsnormer for æg.

Bekendtgørelse nr. 1360 af 24. november 2016 om mælkeprodukter m.v.

Vin og spiritus

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (artikel 117-121 vedrører mærkningsregler for vin).

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89, med senere ændringer.

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 251/2014 af 26. februar 2014 om definition, beskrivelse, præsentation, mærkning og beskyttelse af geografiske betegnelser for aromatiserede vinprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91.

Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter (artikel 49-70 vedrørende mærkning og præsentation af vin, og bilag X, del A, vedrørende mærkning af vin med allergene stoffer).

Bilag 2: Kategoribetegnelsen "Kød"

Generelt

Der findes en harmoniseret definition og kategoribetegnelse for kød, der anvendes som ingrediens i fødevarer, jf. bilag VII, del B, pkt. 17 til fødevarereinformationsforordningen. Betegnelsen berører ikke selve produktionen af kødprodukter, men udelukkende ingrediensmærkningen.

Betegnelsen vedrører kun kød som anvendes som ingrediens og således ikke fersk eller frosset kød, der sælges uden anden håndtering end opskæring og nedkøling og heller ikke de særlige krav, der gælder for hakket kød og tilberedt kød for så vidt angår angivelse af fedt- og kollagenindhold.

Det er frivilligt at anvende en kategoribetegnelse i forbindelse med udarbejdelse af ingredienslisten, forudsat at den specifikke betegnelse for den pågældende ingrediens anvendes i stedet for (fx skinke, bov eller svinemørbrad i stedet for ordet "svinekød"). I praksis vil en del kødprodukter som fx pølser, dog ofte blive deklareret ved anvendelse af kategoribetegnelsen, da kødet typisk stammer fra flere forskellige udskæringer, og det derfor ikke vil være praktisk at angive den specifikke betegnelse for ingrediensen med evt. tilhørende mængdeangivelse.

Definitionen

Ifølge definitionen kan der til kategoribetegnelsen "... kød"³⁸⁷ kun medregnes skeletmuskulatur inklusiv fedt m.m. i naturlig sammenhæng hermed samt mellemgulv og tyggemusklene fra hovedet. Indmad, som fx hjerte og lever, samt hale, tunge, muskler fra hovedet bortset fra tyggemusklene og maskinsepareret kød kan ikke medregnes som kød, men skal deklareres ved deres specifikke betegnelser (hjerte, lever, nyrer, tunge, maskinsepareret kød osv.).

Definitionen indeholder tillige varierende maksimumgrænser for indholdet af fedt og bindevæv, der kan medregnes som kød i ingredienslisten. Det er således ved anvendelse af kategoribetegnelsen nødvendigt at beregne både indholdet af fedt og bindevæv i ingrediensen kød. Er mængden af fedt og/eller bindevæv større end de tilladte mængder, skal den overskydende mængde fedt eller bindevæv ikke medregnes i mængden af kød og skal deklareres specifikt.

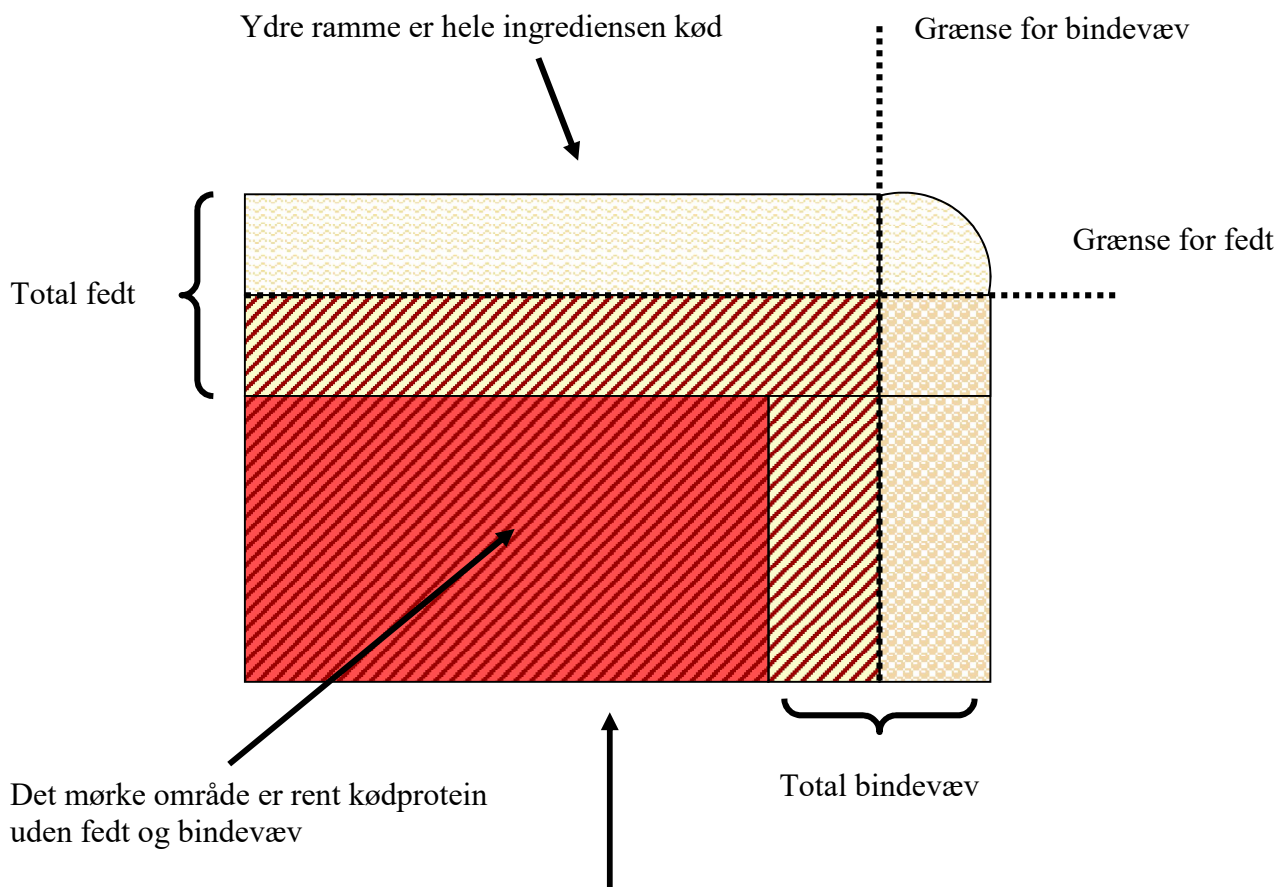
For et produkt indeholdende kød af forskellige dyrearter (fx svinekød og kyllingekød) skal der som udgangspunkt ske en beregning af fedt- og bindevævsindholdet for hver dyreart for sig. Et evt. overskydende indhold af fedt og bindevæv skal på lige fod med kødet angives ved deres specifikke betegnelser med eller uden mængdeangivelse (fx svinekød x %, kyllingekød y %, svinefedt, kyllingefedt osv.). Undtagelsen er dog produkter, hvor hovedparten af ingrediensen kød hidrører fra gruppen "pattedyr (undtagen kanin og svin)". Her kan beregningen af indholdet af fedt og bindevæv ske udelukkende på baggrund af grænseværdierne for denne gruppe.

Man må gerne blande udskæringer med et fedtindhold over det tilladte (fx kæbemuskler) med muskler med et lavere fedtindhold og deklarerer det hele som kød, såfremt den samlede fedtprocent, for den mængde, der deklareres som kød, holder sig under grænseværdien (fx under 30 % for svinekød). Hvis fedtprocenten ligger over grænseværdien, skal det overskydende fedt deklareres specifikt som fx "svinefedt", "svinespæk" eller lignende.

³⁸⁷ Fødevarereinformationsforordningen, bilag VII, del B, pkt. 17.

I det følgende er to metoder til beregning af indholdet af fedt og bindevæv samt angivelse af mængder i forbindelse hermed (QUID-mærkning) angivet.

Figur 1



Det skraverede område repræsenterer ingrediensen kød, når det mærkes som kategori i ingredienslisten. Dvs. rent kød inklusiv den tilladte mængde fedt og bindevæv angivet i bilag VII, del B, pkt. 17, i Fødevarereinformationsforordningen.

Fedt og bindevævsandele angivet ovenfor og til højre for de stiplede linjer angiver overskydende fedt og bindevæv, der ikke må medregnes til kødandelen og som skal deklareres specifikt i ingredienslisten.

Metode 1

Ved denne metode sker beregningerne på baggrund af tabelværdier for indhold af fedt, collagen og kødprotein i den anvendte kødingrediens. Beregning skal ske for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

a = ingrediensen kød i kg ifølge recepten

b = total mængde ingredienser i kødproduktet i kg ifølge recepten

c = fedt i ingrediensen kød i kg (beregnes ud fra fedtprocenten i kødet)

d = gældende tabelværdi for collagen % for den angivne kødingrediens i recepten

e = gældende tabelværdi for kødprotein % for den angivne kødingrediens i recepten

f = grænseværdien for indhold af fedt (bilag VII, del B, pkt. 17, i fødevareinformationsforordningen)

g = grænseværdien for indhold af bindevæv (bilag VII, del B, pkt. 17, i fødevareinformationsforordningen)

1. Beregning af mængden af fedtfrit kød i kg (A)

$$A = a - c$$

2. Beregning af bindevævsindholdet i % (B)

$$B = (d / e) * 100$$

Er "B" lig med eller mindre end grænsen for indhold af bindevæv for den anvendte kødtype (g), er der ikke noget overskydende bindevæv. Gå til punkt 5 – mængden af fedtfrit kød med tilladt mængde bindevæv "D" skal erstattes af "A" i dette tilfælde.

3. Beregning af fedt- og bindevævsfrit kød i kg (C)

$$C = A - (B/100 * A)$$

4. Beregning af mængden af kød inklusive tilladt mængde bindevæv i kg (D)

$$D = C * (100 / (100-g))$$

4a. Beregning af % overskydende bindevæv til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (E)

$$E = ((A - D) / b) * 100$$

5. Bestemmelse af om der er overskydende fedt (F)

$$F \% = c / (a - (A - D)) * 100$$

Er "F %" større end grænsen for indhold af fedt "f", er der overskydende fedt - gå til punkt 5a. Er "F %" mindre end eller lig med "f", er der ikke overskydende fedt – gå til punkt 6.

5a. Beregning af kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G1)

$$G1 = D * (100 / (100-f))$$

5b. Beregning af % overskydende fedt til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (H)

$$H = ((c - (G - D)) / b) * 100$$

6. Hvis der i punkt 5 ikke blev fundet overskydende fedt benyttes denne beregningsmetode til at finde kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G2)

$$G2 = D + c$$

7. Beregning af QUID deklareret af kød

$$\% \text{ Kød} = ((G1 \text{ eller } G2) / b) * 100$$

Metode 2

Denne metode bygger på beregning på baggrund af analytiske værdier for indhold af hydroxyprolin, nitrogen og fedt i hver enkelt kødingrediens eller kødingredienser fra én dyreart. Beregning skal ske

for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse. Denne metode kan derfor kun anvendes, hvis ovennævnte data er tilgængelige.

Bemærk at værdierne for protein, collagen og fedt i formlerne nedenfor er angivet i procent af den totale mængde kød.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

a = protein = nitrogen * 6,25

b = collagen = hydroxyprolin * 8

c = ingrediensen kød i kg ifølge recepten

d = grænseværdien for indhold af bindevæv i % (bilag VII, del B, pkt. 17, i fødevareinformationsforordningen)

e = grænseværdien for indhold af fedt i % (bilag VII, del B, pkt. 17, i fødevareinformationsforordningen)

f = protein i kød (%) = (a i kg / c) * 100

g = collagen i kød (%) = (b i kg / c) * 100

h = fedt i kød i %

i = total vægt af kødproduktet

1. Beregning af tilladt mængde collagen i % (A)

$$A = (d * (f - g)) / (100 - d)$$

2. Beregning af overskydende mængde collagen i % (B)

$$B = g - A$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0, er der ikke overskydende collagen eller bindevæv. Gå til punkt 4.

3. Omregning af overskydende collagen til overskydende bindevæv (C)

$$C = B * (37 / 8)$$

Omregningsfaktoren (37 / 8) er den faktor, der normalt anvendes. Hvis den specifikke type af bindevæv kendes, og alt collagen stammer herfra, kan en mere specifik omregningsfaktor anvendes i stedet for.

4. Beregning af tilladt mængde fedt i % (D1 eller D2)

Hvis "B" er større end 0.

$$D1 = (e * (100 - C - h)) / (100 - e)$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0.

$$D2 = (e * (100 - h)) / (100 - e)$$

5. Beregning af overskydende fedt i % (E)

$$E = h - D1 \text{ eller } E = h - D2$$

Hvis "E" er mindre end eller lig med 0, er der intet overskydende fedt.

6. Beregning af % kød der kan deklareres som sådant (F)

$$F = 100 - E - C$$

NB - værdier for "E" og/eller "C", der er mindre end 0, må ikke indsættes i denne formel. Værdien udgår blot af formelen, da en negativ værdi er udtryk for, at der ikke er en overskydende mængde.

7. Beregning af QUID deklarering af kød (G), evt. overskydende fedt (H) og evt. overskydende bindevæv (I)

$$G = F * (c / i)$$

$$H = E * (c / i)$$

$$I = C * (c / i)$$

Beregning af "H" og "I" på denne måde er nødvendig, da de foregående beregninger er foretaget på basis af mængden af kød alene og ikke på basis af produktets samlede mængde ingredienser.

Bilag 3: Definitioner vedrørende kød og kødvarer

Kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer³⁸⁸, bilag I, pkt. 1.1, jf. pkt. 1.2-1.8: Spiselige dele af kvæg, svin, får, geder, heste, fjerkræ, lagomorfer og vildt, inkl. blod.

I forbindelse med mærkning med kød som ingrediens i en anden fødevare med kategoribetegnelsen "... kød" anvendes definitionen i fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del B, punkt 17. Se mere herom i bilag 2.

Fersk kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10: Kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning, ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Hakket kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.13: Udbenet kød som har undergået hakning, og som indeholder mindre end 1 % salt.

Maskinsepareret kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14: Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur.

Uforarbejdede produkter

Hygiejneforordningen³⁸⁹, artikel 2, stk. 1, litra n): Fødevarer der ikke er blevet forarbejdet. Definitionen omfatter produkter, der fx er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

Forarbejdning

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m): Enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Indfrysning er ikke en forarbejdning. Hvis marineringen, røgningen m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare.

Tilberedt kød

³⁸⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

³⁸⁹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.15: Fersk kød, herunder kød der er reduceret til småstykker, som er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød.

Kødprodukter

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.1: Forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber.

Kollagen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.8: Et proteinbaseret produkt fra dyrs knogler, huder, skind og sener, der er fremstillet i overensstemmelse med de relevante krav i denne forordning.

Gelatine

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.7: Naturligt, opløseligt protein, også geldannende, som er fremkommet ved delvis hydrolyse af kollagen fremstillet af knogler, huder, skind og sener af dyr.

Tamhovdyr

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.2: Tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison), -svin, -får og -geder og tamdyr af hestefamilien.

Opdrættet vildt

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.6: opdrættede strudsefugle og opdrættede landpattedyr bortset fra dem, der er omhandlet i punkt 1.2.

Bilag 4: Definitioner vedrørende fiskevarer

Fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer³⁹⁰, bilag I, pkt. 3.1: Alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer), hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.

Fiskevarer omfatter ferske, tilberedte samt forarbejdede fiskevarer, som nævnt herunder.

Ferske fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.5: Uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end køling.

Tilberedte fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.6: Uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, fx rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.

Forarbejdede fiskevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.4: Forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af fiskevarer eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter

Se definition på "forarbejdning" i bilag 3, pkt. 1.

Uforarbejdede fiskevarer

Uforarbejdede fiskevarer er fiskevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, som fx er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpuddet, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet³⁹¹.

Maskinsepareret fiskeprodukt

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.4: Fiskekød, der er udvundet mekanisk ved at fjerne kødet fra fiskeprodukter, således at kødet mister eller ændrer sin struktur.

³⁹⁰ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

³⁹¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne, artikel 2, stk. 1, litra n.

Bilag 5: Mærkning af frugt og grøntsager

Handelsnormer

Handelsnormerne er tekniske standarder (regler), der har til formål at sikre et gennemsigtigt marked. Reglerne omfatter bl.a. krav til mærkningen af produkterne, herunder mærkning med oprindelsesland.

Handelsnormerne omfatter en generel handelsnorm, der dækker de fleste frugter og grøntsager, samt særlige handelsnormer for ti arter.

Handelsnormerne omfatter kun uforarbejdede produkter. Produkter, som fx udskårne meloner, salat i enkeltblade, frosne produkter mv., er derfor ikke omfattet af handelsnormerne.

Mærkningskrav til alt frugt og grønt

For alt færdigpakket frugt og grønt - både det der er omfattet af handelsnormerne og det der ikke er - skal nettovægten anføres³⁹². Dog er der for produkter, der sælges efter antal, ikke pligt til at anføre nettovægt, hvis antallet af stykker klart kan ses og let kan tælles gennem indpakningen, eller hvis antallet er anført på etiketten³⁹³.

Mærkningskrav - generel handelsnorm³⁹⁴

Alle arter af frugt og grøntsager, der er omfattet af den generelle handelsnorm, skal mærkes med oprindelsesland, dvs. det land hvor produkterne er dyrket.

Endvidere skal produkterne mærkes med navn på pakkevirksomhed eller afsender, evt. i form af en kode.

Mærkningskrav - særlige handelsnormer³⁹⁵

Der er ti arter af frugt og grøntsager, der er omfattet af særlige handelsnormer og tilhørende mærkningskrav. Det gælder æbler, citrusfrugter, kiwifrugter, hovedsalat (kruset endivie og bredbladet endivie), ferskner/nectariner, pærer, jordbær, sød peber, spisedruer og tomater.

Disse ti arter, skal – ud over mærkning med oprindelse og navn på pakkevirksomhed eller afsender - mærkes med bl.a.:

³⁹² Fødevarereinformationsforordningen, art. 9, stk. 1, litra e, og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager, artikel 6, stk. 2.

³⁹³ Fødevarereinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 1, litra c, og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager, artikel 6, stk. 2.

³⁹⁴ Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del A, nr. 4.

³⁹⁵ Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del B.

- Oplysning om art
- Klasse
- Størrelsessortering (kun nogle produkter)
- Sort eller handelstype (kun nogle produkter)
- Overfladebehandling (citrusfrugter)³⁹⁶

Ingen handelsnormer

For frugter og grøntsager, der ikke er omfattet af handelsnormerne, gælder alene de generelle mærkningsregler i fødevareinformationsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen, herunder undtagelsen vedrørende nettovægt, jf. ovenfor under afsnittet "mærkningskrav til alt frugt og grønt".

For så vidt angår holdbarhedsmærkning, fremgår det af bilag X, punkt 1, litra d, til fødevareinformationsforordningen, at frisk frugt og friske grøntsager, herunder kartofler, der ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde, er undtaget fra kravet om mærkning med dato for sidste holdbarhed. Undtagelsen omfatter dog ikke spirende frø og lignende produkter.

Bestemmelser for mærkning af frugt og grøntsager er uddybet på fødevarestyrelsens hjemmeside under:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Handelsnormer-og-varestandarder.aspx>

³⁹⁶ Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del B, del 2, afsnit VI, D.

Bilag 6: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning

Oksekød

Der er krav om angivelse af oprindelse på kød fra kvæg.

Regelhenviisning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1760/2000 af 17. juli 2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 820/97.

Kommissionens forordning (EF) Nr. 1825/2000 af 25. august 2000 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1760/2000 for så vidt angår mærkning af oksekød og oksekødsprodukter (med senere ændringer).

Bekendtgørelse nr. 1281 af 5. december 2014 om sporbarheds- og oprindelsesmærkning m.v. af oksekød.

Fersk kød fra svin, får, ged og fjerkræ

Det er et krav, at fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ skal mærkes med oprindelse angivet på landeniveau (medlemsstat/tredjeland) for opvækst- og slagtested.

Regelhenviisning:

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ.

Hønsæg

Det er obligatorisk i henhold til handelsnormerne for æg, at mærke selve ægget med:

- kode for produktionsmetode,
- iso-landekode, samt
- producentnummer (nummeret i CHR-registret).

Kodens tre dele skal forklares i forståelig tekst til forbrugeren enten ved at skrive det på æggebakken eller ved at lægge en seddel i bakken.

Regelhenviisning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del VI vedrørende handelsnormer for æg).

Kommissionens forordning (EF) nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning for så vidt angår handelsnormer for æg (med senere ændringer).

Honning

Det er obligatorisk at mærke med det eller de oprindelseslande, hvor honningen er høstet. Hvis honningen har oprindelse i mere end et land kan følgende dog i stedet angives:

- Blandinger af honning fra EU.
- Blandinger af honning fra lande uden for EU.
- Blandinger af honning fra lande i og uden for EU.

Læs mere om mærkning af honning i bilag 14.

Regelhenvi sning:

Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning, § 9.

Vin

Vin produceret i EU:

Alle typer af vin skal være forsynet med tappevirksomhedens navn, adresse og land. Herudover skal

- "Bordvin" mærkes med i hvilken medlemsstat, evt. medlemsstater, druerne er forarbejdet til vin.
- "Bordvin med geografisk oprindelsesbetegnelse" mærkes med navnet på den geografiske enhed (et område mindre end medlemsstaten).
- "Kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder" mærkes med navnet på det bestemte dyrkningsområde.

Vin produceret i tredjelande:

- Vinene skal være mærket med oprindelsesland.

Mousserende vin

- "Mousserende vin" produceret i EU skal mærkes med medlemsstat for producent eller en forhandler i EU.
- "Mousserende vin" produceret i et tredjeland skal mærkes med kommune og medlemsstat for importør og producent.

Regelhenvi sning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, artikel 119, stk. 1, litra d.

Frugt og grøntsager omfattet af handelsnormerne

Frugt og grøntsager, der er omfattet af handelsnormer, skal mærkes med oprindelsesland. Disse frugter og grøntsager fremgår af bilag I, del IX i forordning (EF) nr. 1308/2013.

Oprindelseslandet skal fremgå af mærkningen, og hvis frugt og grønt sælges i løs vægt, skal oprindelseslandet fremgå af et skilt.

Regelhenvi sning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, artikel 76, stk. 1.

Fisk

Fiskerivarer og akvakulturprodukter (varer fra dambrug) skal mærkes med, hvor de er fanget eller opdrættet, når de sælges til den endelige forbruger.

Regelhenvisning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1379/2013 af 11. december 2013 om den fælles markedsordning for fiskevarer og akvakulturprodukter, om ændring af Rådets forordning (EF) nr. 1184/2006 og (EF) nr. 1224/2009 og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 104/2000.

Ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie

Af olivenolier er det kun ekstra jomfruolivenolie og jomfruolivenolie, der må og skal mærkes med oprindelse.

Regelhenvisning:

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 29/2012 af 13. januar 2012 om handelsnormer for olivenolie, artikel 4, stk. 1.

Bilag 7: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning

Med udgangspunkt i kapitel 12 om korrekt holdbarhedsmærkning er der neden for lavet en liste med en række eksempler på, hvilken holdbarhedsmærkning, der afhængigt af forskellige kriterier, bør anvendes på en række produkttyper. Teksten i skemaet skal ses som vejledende i forhold til de betragtninger, som producenten skal gøre sig ved valg af holdbarhedsmærkning. Det er til enhver tid den ansvarlige fødevarerproducent, der ud fra et konkret produkts holdbarhedskriterier skal vurdere, hvilken holdbarhedsmærkning der bør vælges.

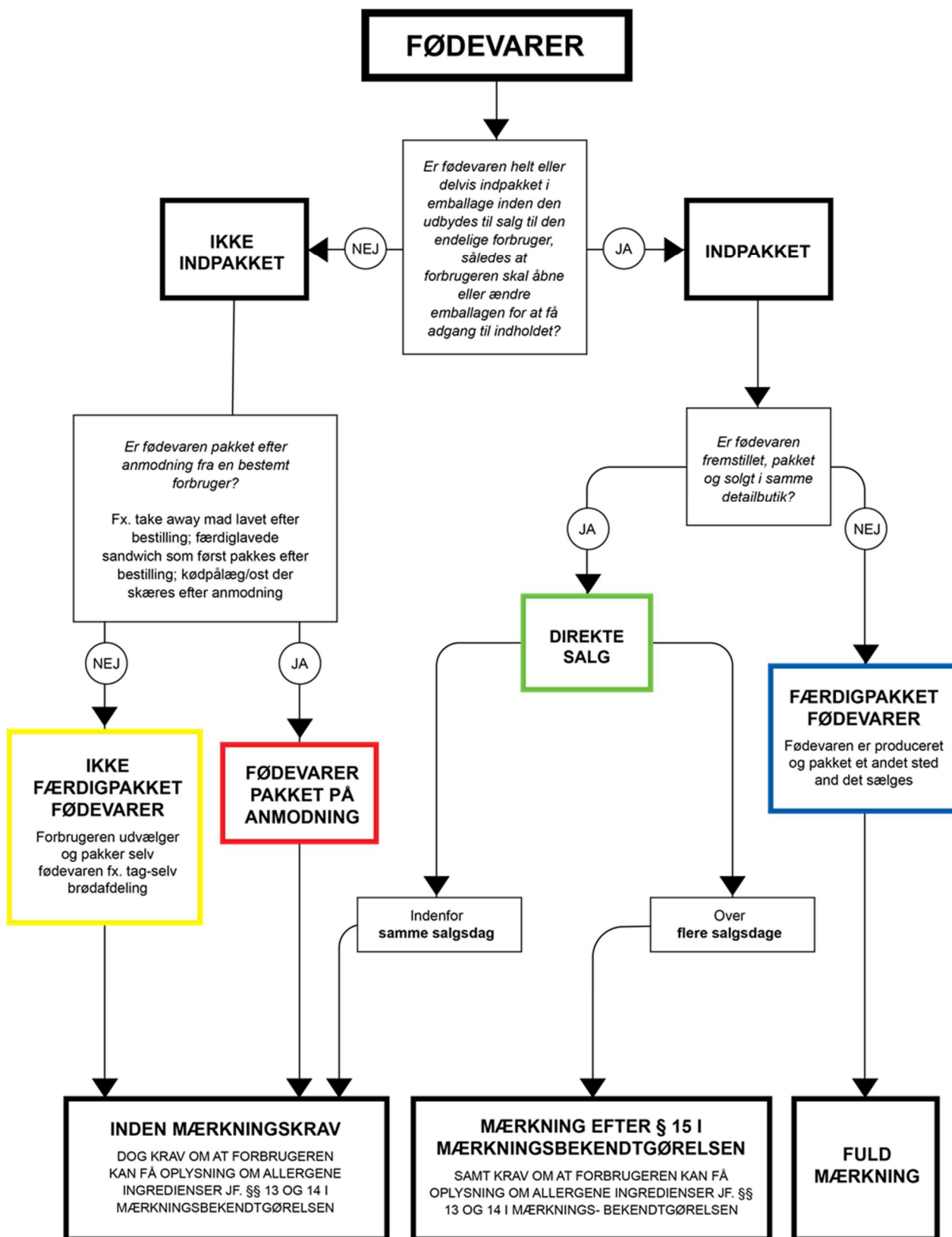
Når der i bilaget står, at et produkt er stabiliseret, så menes, at produktets sammensætning sikrer, at der ikke sker vækst af *Listeria* i produktet.

Produkttyper	"Sidste anvendelsesdato"	"Bedst før"
Syrnede konsummælksprodukter (fx kærnemælk, kefir, yoghurt, skyr)		Hvis produktet har opnået et lavt (pH (<4,5) bør det mærkes med "bedst før"
Skiveskåret pålæg	Skiveskåret pålæg er et kølekrævende spiseklart produkt, så hvis ikke produktet er stabiliseret eller på anden måde sikret fri for <i>Listeria</i> , så bør det mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Hvis produktet er stabiliseret fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følgeflora (fermenteret) bør det mærkes med "bedst før"
Koldrøget fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af <i>Listeria</i> , og kan derfor mærkes med "bedst før"
Gravad fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af <i>Listeria</i> , og kan derfor mærkes med "bedst før"
Spiseklare færdigretter <ul style="list-style-type: none"> - Tærte - (kan opvarmes af kulinariske grunde) 	Et kølekrævende spiseklart produkt, som bør mærkes med "sidste anvendelsesdato". (Hvis opvarmningen kun foretages af kulinariske grunde, kan man ikke regne med drab af de sundhedsskadelige bakterier. Dertil kommer, at konsum af disse produkter som udgangspunkt ikke forudsætter en opvarmning).	Hvis produktet er varmebehandlet i emballagen, eller pakket så rekontamination undgås kan produkterne mærkes med "bedst før"

Spiseklare færdigretter - Sandwich - Salat	Et kølekrævende spiseklart produkt, der bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	
Mayonnaise salater	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Hvis produktet er stabiliseret fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følge flora (fermenteret) bør det mærkes med "bedst før"
Snittet grønt og frugt	Bør som udgangspunkt mærkes med "sidste anvendelsesdato".	Hvis produktets egenskaber ikke understøtter vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, fx lavt pH., bør det mærkes med "bedst før"
Hakket kød og fisk	Der er som udgangspunkt ikke tale om et spiseklart produkt, men et produkt som er ment til varmebehandling, hvorved sygdomsfremkaldende bakterier vil elimineres. Dog er produktet som udgangspunkt letfordærligt, og bør derfor mærkes med "sidste anvendelsesdato". MAP-pakkede produkter kan høre til under denne kategori, hvis holdbarheden ikke forlænges væsentligt.	Der er som udgangspunkt ikke tale om et spiseklart produkt, men et produkt som er ment til varmebehandling, hvorved sygdomsfremkaldende bakterier vil elimineres. Dog er produktet som udgangspunkt letfordærligt, men hvis produktet behandles eller pakkes så holdbarheden forlænges væsentligt og produktet ikke længere er letfordærligt, fx ved vakuumpakning, bør mærkningen være "bedst før"
Fersk kød og fisk	Hvis der er tale om let fordærlige varer, mærkes der med "sidste anvendelsesdato". Obs! Fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormer for fjerkrækød skal altid mærkes med "sidste anvendelsesdato" ³⁹⁷ .	Andre produkter mærkes med "bedst før", hvis emballering eller fremstillingen af produktet bevirker, at produktet ikke længere er letfordærligt fx vakuumpakket kød, og hvis produktet er ment til varmebehandling eller stabiliseret for vækst af Listeria.

³⁹⁷ Kommissionens forordning (EF) nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød, artikel 5, stk. 3.

Bilag 8: Beslutningstræ for mærkning af fødevarer



Bilag 9: Eksempler på almindeligt kendte forkortelser

Begreb	Forkortelse*	Eksempler (altid kun i en logisk sammenhæng)
Animalsk	anim.	anim. fedtstof anim. protein
Vegetabilsk	veg.	veg. fedtstof veg. protein
Koncentreret	konc.	konc. tomatpure konc. citronsaft
Koncentrat	konc.	tomatkonc. citronkonc.
Med	m.	fisk m.skind ost m.kommen
Uden	u.	fisk u.skind ost u.kommen
flået / flåede	fl.	fl.tomater
henkogt / henkogte	henk.	henk. ferskner
marineret / marinerede	mar.	mar. sild
paneret / panerede	pan.	pan. fisk
røget / røgede	røg.	røg.bacon / røg.sild
syltet / syltede	sylt.	sylt. agurker
tørret / tørrede	tør.	tør. frugt soltør. tomat
assorteret / assorterede	ass.	ass. kiks
blandede	bl.	bl. svampe

blanding	bld.	grønsagsbld.
uspecificeret	uspec.	uspec. farver (fx peberfrugter)
hydrolyseret	hydr.	hydr.veg.protein
hærdet	hærd.	hærd.veg.olie
delvis hærdet	delv.hærd.	delv.hærd.veg.olie
modificeret	mod.	mod. stivelse
pasteuriseret	past.	past. æggeblomme
vitamin	vit.	vit. A
salt tilsat jod	salt m. jod	salt m. jod
farvestof	farve	farve (E 160)
konserveringsmiddel	konservering	konservering (E 251)
melbehandlingsmiddel	melbehandling	melbehandling (E 300)
surhedsregulerende middel	surhedsregulator	surhedsregulator (E 330)

* Disse forkortelser er vurderet til at være almindeligt kendte og kan normalt bruges. Det er altid op til en konkret vurdering af den sammenhæng, som forkortelserne bruges i, om de er forståelige for forbrugeren og ikke giver anledning til vildledning.

Bilag 10: Søgning efter yderligere informationer om mærkning

Miljø- og Fødevareministeriets hjemmeside

www.mfvm.dk

Fødevarestyrelsens hjemmeside

www.fvst.dk

Om mærkning: https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Maerkning_og_markedsfoering_af_foedevarer/Sider/forside.aspx

Retsinformation

<https://www.retsinformation.dk>

Vælg Ministerieindgang; Fødevareministeriet. Herefter kan der søges efter fødevarerloven med tilhørende bekendtgørelser, vejledninger m.m.

EU-lovgivning og lovforberedende arbejde m.m.

<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>

Hjemmesider på fødevaremyndigheder i

Norge: www.mattilsynet.no

Sverige: www.slv.se

England: www.foodstandards.gov.uk

USA: <http://www.fda.gov/>

Fairspeak-gruppen

<http://fairspeak.org/>

FairSpeak-gruppen fra CBS forsker i hvordan komprimeret produktinformation (ord, tekst, billeder) afkodes af forbrugeren under tidspres.

I marts 2015 udgav Fairspeak-gruppen bogen "Fair snak på fødevareremballager", som opstiller 84 principper om fair kommunikation via. fødevareremballager.

Bilag 11: Listen over allergener

Fødevareinformationsforordningens bilag II:

STOFFER ELLER PRODUKTER, DER FORÅRSAGER ALLERGIER ELLER INTOLERANS

1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede (som f.eks. spelt og khorasan-hvede), rug, byg, havre eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf, undtagen:
 - a) glucosesirup på basis af hvede, herunder dextrose ⁽¹⁾
 - b) maltodextriner på basis af hvede ⁽¹⁾
 - c) glucosesirup på basis af byg
 - d) kornprodukter, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
2. Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr.
3. Æg og produkter på basis af æg.
4. Fisk og produkter på basis af fisk, undtagen:
 - a) fiskegelatine anvendt som bærestof for vitamin- eller carotenoidpræparater
 - b) fiskegelatine eller ægte husblas, der anvendes som klaringsmiddel i øl og vin.
5. Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
6. Soja og produkter på basis af soja, undtagen:
 - a) fuldstændig raffineret sojaolie og -fedt ⁽¹⁾
 - b) naturlige blandede tocopheroler (E 306), naturligt D-alpha-tocopherol, naturligt D-alpha-tocopherylacetat, naturligt D-alpha-tocopherylsuccinat hidrørende fra soja
 - c) plantesteroler og plantesterolestere fremstillet af vegetabiliske olier hidrørende fra soja
 - d) plantestanolestere fremstillet af vegetabiliske steroler hidrørende fra soja.
7. Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose), undtagen:
 - a) valle, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol
 - b) lactitol.
8. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnødder (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertholletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf, undtagen nødder, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
9. Selleri og produkter på basis af selleri.

10. Sennep og produkter på basis af sennep.
11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.
12. Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.
13. Lupin og produkter på basis af lupin.
14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

⁽¹⁾ Det gælder også produkter på basis heraf, hvis forarbejdningen af dem ikke kan tænkes at have øget den af autoriteten skønnede allergenicitet af det produkt, de hidrører fra.

Bilag 12: Litteraturliste vedrørende allergener

I artiklen Birot et al 2017 kan man finde en liste over fødevarergrupper og indtag der kan bruges i allergi-risikovurdering. I Birot et al 2018 kan man se de tilsvarende data fra Danmark, Holland og Frankrig kombineret.

Birot S, Madsen CB, Kruizinga AG, Christensen T, Crépet A, Brockhoff, PB (2017) A procedure for grouping food consumption data for use in food allergen risk assessment, *Journal of Food Composition and Analysis* 59, 111–123

Birot S, Madsen CB, Kruizinga AG, Crépet A, Christensen T, Brockhoff, PB (2018) Food groups for allergen risk assessment: Combining food consumption data from different countries in Europe. *Food and Chemical Toxicology*; 118, 371–381

Blom M, Remington BC, Baumert JL, Bucchini L, Crepet, A, Crevel RW, Madsen CB, Taylor, SL, Houben G, Kruizinga AG. (2019) Sensitivity analysis to derive a food consumption point estimate for deterministic food allergy risk assessment *Food and Chemical Toxicology Volume 125*, 413-421

I artiklen "Madsen et al. 2009" og i bogen "Risk Management for Food Allergy" kan der læses mere om, hvordan man laver risikovurdering i relation til fødevarerallergi. I Blom et al. kan man se begrundelsen for at bruge 75 percentilen i beregning af den mængde af fødevarer der spises.

Madsen CB, Hattersley S, Buck J, Gendel SM, Houben GF, Hourihane J O'B, Mackie A, Mills ENC, Nørhede P, Taylor SL, Crevel RWR. Approaches to Risk Assessment in Food Allergy: Report from a Workshop "Developing a framework for assessing the risk from allergenic foods". *Food and Chemical Toxicology*, 2009, 47, 480-89.

Madsen CB, Crevel, RWR, Mills, ENC, Taylor SL. Editors. Risk management for food allergy, *Elsevier*, 2014, ISBN 978-0-12-381988-8.

I Remington et al kan man se de tal der bruges i VITAL. Tallene er opdaterede i 2019

Remington et al – referencen foreligger formentlig i løbet af 1-2 måneder.

Bilag 13: Kostdata

Appendix A. Food intake summary statistics per food group in Denmark (ing)

Final food group	Mean	SD	P50	P55	P60	P65	P70	P75	P80	P85	P90	P95	P975	P99	P100
Peanuts, nuts and dried fruits	34.1	29.4	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	40.0	40.0	60.0	60.0	90.0	120.0	150.0	330.0
Potato and other starch based chips (including salty sticks)	42.1	38.6	30.0	30.0	30.0	45.0	45.0	50.0	60.0	75.0	90.0	150.0	150.0	181.2	255.0
Fried/warm snacks	162.8	103.1	150.0	150.0	180.0	180.0	180.0	180.0	225.0	270.0	270.0	360.0	448.1	450.0	720.0
Meal replacements and meat imitates	40.1	18.7	32.0	32.0	32.0	38.4	51.2	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0
Pancakes and waffles	151.5	104.6	100.0	150.0	150.0	150.0	150.0	200.0	200.0	250.0	300.0	335.0	400.0	500.0	800.0
Soups	395.9	169.8	375.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	750.0	750.0	750.0	1000.0
Small sweets	41.1	39.4	25.0	25.0	25.0	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	100.0	100.0	120.0	200.0	420.0
Sugar	21.4	12.9	16.0	16.0	22.0	23.0	23.0	24.0	32.0	32.0	33.0	46.0	56.8	68.0	120.0
Peanut butter	30.0	27.0	23.0	23.0	24.0	30.0	32.0	32.0	39.0	45.0	60.0	75.0	97.5	111.0	120.0
Chocolate and chocolate products	43.5	34.2	25.0	32.6	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	100.0	100.0	120.0	180.0	400.0
Sweet confectionary (jam, marmalade)	19.8	13.1	16.0	16.0	16.0	24.0	24.0	24.0	24.0	32.0	32.0	40.0	56.0	80.0	80.0
Cereal bars	27.2	24.2	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	32.4	45.0	50.0	50.4	92.6	250.0
Chewing gum	10.6	7.8	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	15.0	15.0	20.0	25.0	30.0	37.9	60.0
Mashed potato powder	151.3	87.9	139.0	139.0	139.0	139.0	139.0	212.0	222.0	222.0	222.0	340.0	436.2	444.0	680.0
Potato product (excl. powder)	221.3	120.9	225.0	225.0	225.0	250.0	300.0	300.0	300.0	375.0	375.0	434.0	464.0	530.0	1025.0
Vegetable oils and animal fat	21.0	16.7	16.0	16.0	20.0	24.0	24.0	30.0	32.0	32.0	45.0	49.0	64.0	80.0	150.0
Vegetable oils and animal fat	16.0	13.6	12.0	15.0	16.0	16.0	16.0	20.0	24.0	28.0	32.0	40.0	49.2	64.0	176.0
Sauces used as condiments and dessert sauces	26.1	22.4	15.0	21.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	45.0	45.0	60.0	75.0	116.1	450.0
Sauces, savory, chutneys and pickles	68.6	49.3	60.0	60.0	60.0	75.0	75.0	90.0	90.0	105.0	120.0	150.0	180.0	300.0	600.0
Cheese	37.8	26.6	32.0	32.0	32.0	40.0	46.0	46.0	48.0	64.0	69.0	90.6	96.0	134.4	300.0
Fish products – mean consumption 30g ^a	30.8	25.4	23.0	23.0	23.0	30.0	32.0	40.0	40.0	46.0	60.0	80.0	102.5	127.5	160.0
Fish products – mean consumption 115g ^b	122.9	110.6	100.0	101.0	101.0	110.0	126.0	150.0	162.0	200.1	202.0	303.0	324.0	458.5	1134.0
Meat products – mean consumption 65g ^c	38.3	38.8	32.0	32.0	32.0	32.0	40.0	46.0	46.0	64.0	70.0	98.1	140.0	210.0	560.0
Meat products – mean consumption 105g ^d	111.9	70.7	101.0	101.0	101.0	110.0	110.0	126.0	150.0	162.0	202.0	243.0	301.1	330.0	880.0
Crackers, crisp bread, rusk and toast	24.0	15.2	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	36.0	36.0	48.0	60.0	72.0	180.0
Bread, bread rolls and bread doughs	92.6	47.5	80.0	86.0	90.0	98.0	120.0	120.0	120.0	130.0	160.0	180.0	199.5	240.0	510.0
Herbs and spices mixes, bouillon cubes, yeast extract	18.1	32.4	10.0	10.0	10.0	15.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	35.5	65.5	200.0	400.0
Alcoholic drinks, alcohol ≤15%	272.8	149.9	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	420.0	420.0	420.0	560.0	633.5	700.0	1120.0
Alcoholic drinks, alcohol above 15%	61.8	50.6	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	90.0	90.0	100.0	150.0	180.0	240.0	699.0
Beer	672.8	624.4	330.0	495.0	660.0	660.0	660.0	660.0	990.0	990.0	1320.0	1980.0	2640.0	3300.0	5940.0
Drinks without alcohol (excl. syrup)	479.6	291.8	400.0	400.0	500.0	540.0	600.0	600.0	600.0	800.0	800.0	1000.0	1200.0	1600.0	5000.0
Cookies (biscuits)	37.6	25.5	30.0	36.0	36.0	36.0	47.5	48.0	48.0	60.0	72.0	96.0	120.0	120.0	192.0
Macarons	14.9	13.1	7.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	21.0	22.4	28.0	44.8	56.0	57.1	70.0
Cakes (including pastry)	137.2	69.5	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	200.0	200.0	250.0	250.0	300.0	375.0	875.0
Breakfast products eaten unprocessed (eg. müsli, oat and maize flakes)	44.4	28.1	46.0	46.0	46.0	46.0	47.0	64.0	64.0	64.0	92.0	92.0	117.0	117.0	234.0
Breakfast products, porridge	168.0	163.2	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	202.0	202.0	225.0	257.0	300.0	356.0	502.9	2850.0
Maize grain	56.2	45.7	38.0	38.0	38.0	60.0	64.0	64.0	64.0	114.1	115.0	119.6	215.0	215.0	345.0
Pasta, rice, couscous and other grains	159.7	102.0	125.0	139.0	139.0	148.0	208.0	208.0	222.0	222.0	278.0	363.0	416.0	444.0	726.0
Legumes ^e	109.5	70.4	82.0	106.0	106.0	106.0	106.0	130.8	139.0	139.0	215.0	230.4	282.7	363.9	444.0
Fruit and vegetables, processed	133.0	86.1	115.0	115.0	135.0	135.0	159.0	185.0	200.0	215.0	238.0	238.0	370.0	476.0	714.0
Eggs	42.1	28.7	40.0	40.0	46.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	80.0	110.0	110.0	110.0	165.0
Egg based dishes (Omelette plain, fried eggs)	68.2	38.0	50.0	50.0	50.0	79.1	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	150.0	200.0
Omelette with bacon	149.3	69.0	100.0	110.5	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	245.0	300.0	400.0	600.0
Sandwich and pizza	366.8	263.4	290.0	300.0	350.0	400.0	450.0	450.0	600.0	600.0	900.0	900.0	900.0	900.0	2000.0
Composite dishes ^f	204.9	122.1	165.0	165.0	208.0	237.0	237.0	237.0	248.0	330.0	358.0	450.0	474.0	716.0	1080.0
Cream and coffee milk	18.8	25.9	14.0	14.0	14.0	14.0	20.3	21.0	21.0	28.0	28.0	28.0	32.6	110.7	199.5
Ice cream	77.7	45.9	50.0	50.0	75.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	150.0	200.0	200.0	600.0
Milk and milk products for drinking and consumed with a spoon	260.3	180.2	200.0	200.0	200.0	200.0	250.0	400.0	400.0	400.0	400.0	600.0	600.0	800.0	3000.0

^asuch as: prepared fish salad, fish fingers breaded, canned seafood.

^bsuch as: fish balls.

^csuch as: bacon, cooked sausages, pat.

^dsuch as: meat loaf, meat balls, meat burger.

^esuch as: dry seeds.

^fsuch as: lasagne, goulash, fish gratin.

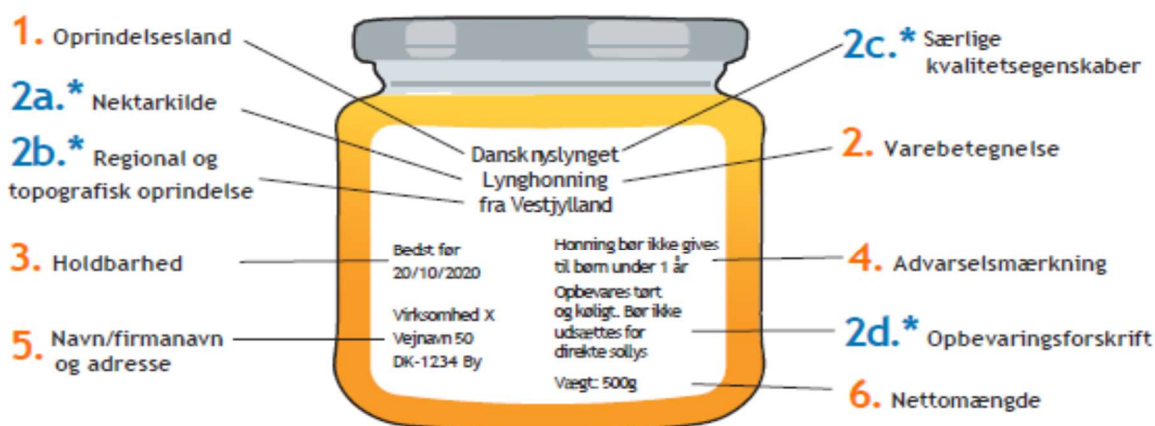
Bilag 14 Mærkning af honning

Mærkning af dansk honning

OBLIGATORISKE OPLYSNINGER	LOVGIVNING	*FRIVILLIGE OPLYSNINGER	LOVGIVNING
1. Oprindelsesland	59 ²	2a. Nektarkilde	57, nr. 1 ²
2. Varebetegnelse	Bilag 1 ²	2b. Regional og topografisk oprindelse	57, nr. 2 ²
3. Holdbarhed	Art. 9, stk. 1, litra f og bilag x ¹	2c. Særlige kvalitetsegenskaber	57, nr. 3 ²
4. Advarselsmærkning	513 ²	2d. Opbevaringsforskrift	Art. 25 ¹
5. Navn/firmanavn og adresse	Art. 8, stk. 1, litra h ¹ , og art. 9, stk. 1, litra h ¹		
6. Nettomængde	Art. 23 ¹		

¹ Forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne

² Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning



1. OPRINDELSESLAND

Oprindelseslandet, hvor honningen er høstet, skal angives på etiketten. Det betyder, at honning, der er indsamlet og forarbejdet i Danmark, kan betegnes som "dansk honning".

2. VAREBETEGNELSE

Varebetegnelsen afhænger af honningstypen, hvorledes honningen er udvundet, samt hvordan honningen præsenteres. Der findes to honningstyper: Blomsterhonning, som stammer fra plantenektar, og honningdughonning, som hovedsageligt hidrører fra ekskret fra plantesugende insekter, typisk bladlus. Udvindingsmåder omfatter slynget honning, presset honning og afdryppet honning. For ovenstående honningstyper kan man bruge varebetegnelsen "honning".

2a.* NEKTARKILDE IFM. BLOMSTERHONNING

Den planteart, hvorfra honningen hovedsageligt hidrører (f.eks. lyng). Det er en forudsætning, at honningen besidder de organoleptiske, fysisk-kemiske og mikroskopiske egenskaber, der er karakteristiske for den pågældende planteart.

2b.* REGIONAL OG TOPOGRAFISK OPRINDELSE

Med undtagelse af filtreret honning og bagerihonning kan varebetegnelsen suppleres med; en region, territorial eller topografisk oprindelse, hvis produktet udelukkende hidrører fra det angivne sted, f.eks. Skjern Å honning.

2c.* SÆRLIGE KVALITETSEGENSKABER

Specifikke kvalitetskriterier. Dette kan bl. a. være angivelser såsom nyslynget, flydende m.m.

2d.* OPBEVARINGSFORSKRIFT

Hvis honningen kræver særlig opbevaringsforskrift, skal det angives på etiketten.

3. HOLDBARHED

Er datoen indtil hvilken en honning, som er passende opbevaret, har de egenskaber, man normalt forbinder med varen. Angives som 'Bedst før' efterfulgt af dag, måned og år. For honning, der har en holdbarhed mellem 3 og 18 måneder, er det tilstrækkeligt at mærke med måned og år.

4. ADVARSELSMÆRKNING

Detailpakninger af honning skal have en advarselsmærkning, hvor det klart fremgår, at produktet ikke bør gives til børn under 1 år.

5. NAVN/FIRMANAVN OG ADRESSE

Navn eller firmanavn og adresse, eller hjemmesideadresse, på fødevarer virksomheden under hvis navn fødevarer markedsføres.

6. NETTOMÆNGDE

Nettomængden skal angives på honningens emballage.

PRÆSENTATIONSMÅDER

Honning kan f.eks. præsenteres som et stykke af honningtavlen eller blandet med mindre stykker af honningtavle. I disse tilfælde betegnes det som "tavlehonning" eller "honning med stykker af honningtavler". I disse tilfælde er betegnelsen "honning" ikke tilstrækkelig. Hvis honningen filtreres og der dermed fjernes pollen fra produktet skal varebetegnelsen indeholde beskrivelsen "filtreret honning".