



Fødevarestyrelsen

Vejledning om mærkning af fødevarer

Juli 2014

Gældende fra 13. december 2014

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	7
1.1 Mærkningsforordningen.....	7
1.2 Kommissionens Q&A`s	8
2. Ansvar og anvendelsesområde	9
2.1 Ansvar for korrekt mærkning.....	9
2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde.....	10
3. Mærkningens udformning	11
3.1 Obligatorisk mærkning	11
4. Lotmærkning	16
4.1 Formålet med lotmærkning	16
4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes	16
4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes	16
4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevarerparti.....	17
4.5 Krav til lotmærkningen	18
4.6 Placering af lotmærkningen	18
5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer	20
5.1 Hvornår en fødevarer er færdigpakket	20
5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer	22
5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger	23
5.4 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet.....	23
6. Producent- og oprindelsesmærkning	25
6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse.....	25
6.2 Fødevarer hvor der er specielle krav om oplysning om oprindelse	25
6.3 Oprindelsesmærkning for øvrige fødevarer	25
6.4 Fødevarer med flere oprindelser	26
6.5 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter	27
6.6 Kødkontrolmærke	27
7. Varebetegnelse	28

7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser.....	28
7.2 Eksempler på EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser.....	28
7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser	29
7.4 Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater	30
7.5 Varemærker, fantasinavne, udenlandske varebetegnelser m.v.	31
7.6 Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødevarens varebetegnelse	31
8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer.....	36
8.1 Oplysning om ingredienser	36
8.2 Krav til ingredienslisten	37
8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse.....	40
8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer	40
8.5 Fødevarer indeholdende aromaer.....	43
8.6 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge	43
8.7 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste.....	44
8.8 S sammensatte ingredienser.....	45
8.9 Supplerende obligatoriske oplysninger	46
9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)	50
9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)	50
9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives	51
9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives	53
9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22.....	54
9.5 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives	57
10. Angivelse af alkoholindhold	61
11. Nettoindhold.....	62
11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold	62
11.2 Angivelse i vægt eller volumen	62
11.3 Risiko for svind.....	62
11.4 Drænet vægt.....	63

11.5 Is-glaserede fødevarer	63
11.6 Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sam-pakninger)	64
11.7 Tilfælde hvor nettoindhold kan udelades	65
11.8 Gennemsnitsprincippet.....	66
12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter.....	68
12.1 Krav om holdbarhedsmærkning.....	68
12.2 Angivelse af holdbarheden.....	68
12.3 Holdbarhedsdato for hønseæg (<i>Gallus gallus</i>).....	72
12.4 Mærkning med opbevarings- og anvendelsesforskrifter.....	72
12.5 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes	72
12.6 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering	73
12.7 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer	73
12.8 Markedsføring af udløbne fødevarer.....	74
13. Særlige salgssituationer	75
13.1 Ikke-færdigpakket, pakket på køberens anmodning, pakket til direkte salg.....	75
13.2 Salgssituationer der ikke er reguleret.....	75
13.3 Regler for bestemte direkte salgssituationer	77
13.4 Fjernsalg.....	78
13.5 Udbringningsordninger	80
13.6 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet til personale	81
14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer.....	82
14.1 Sundheds- og identifikationsmærkning	82
14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold.....	82
14.3 Særligt vedrørende indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød.....	83
14.4 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer	83
14.5 Mærkning af oksekød og kalvekød.....	84
14.6 Mærkning af fjerkrækød	85

14.7 Oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ.....	85
14.8 Maskinseparatoreret kød – definition, anvendelse og mærkning.....	85
15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter	87
15.1 Markedsføring og mærkning af fiskevarer og akvakulturprodukter.....	87
15.2 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel	87
16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engroseballerede fødevarer	88
16.1 Bestemmelser for dybfrosne engroseballerede fødevarer.....	88
16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse.....	88
17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser.....	90
17.1 Generelt om vildledning.....	90
17.2 Ernærings- og sundhedsanprisninger	91
17.3 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen	91
17.4 Imitatprodukter.....	92
17.5 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber eller giver anledning til angstfølelser	93
17.6 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende	93
17.7 Illustrationer/navne og aroma	94
17.8 Hjemmelavet, hjemmebagt, egen fremstilling og lignende	95
17.9 Frisk, ny og lignende.....	96
17.10 Luksus og lignende	98
17.11 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende	98
17.12 Gammeldags.....	99
17.13 Mærkning med ”100 %” eller lignende	100
17.14 Delikatesseprodukter.....	100
17.15 Supplerende datoer.....	101
17.16 Særligt om anprisninger i restauranter	101
Bilag 1: Handelsnormer og varestandarder	103
Bilag 2: Kategoribetegnelsen ”Kød”	106

Bilag 3: Særligt om indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød	111
Bilag 4: Mærkning af frugt og grøntsager	117
Bilag 5: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning.....	119
Bilag 6: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning	122
Bilag 7: Eksempler på almindeligt kendte forkortelser	124
Bilag 8: Søgning efter yderligere informationer om mærkning	126

1. Indledning

Denne vejledning beskriver bestemmelserne i mærkningsforordningen¹ 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 mærkningsforordningen, 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. Bortset fra de indarbejdede spørgsmål/svar fra Kommissionen (Q&A's³), kan fortolkningen af reglerne i andre lande afvige i mindre grad fra den danske fortolkning.

Der er fastsat en række forskellige regler om, hvilke oplysninger forbrugeren skal have om en fødevarer. Formålet med mærkningen er dels at sikre, at forbrugeren 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).

1.1 Mærkningsforordningen

Med mærkningsforordningen er reglerne for mærkning og næringsdeklaration samlet i én forordning. Samtidig går man fra direktiver over til en forordning, hvilket betyder, at EU-reglerne er direkte gældende i dansk ret.

Forordningens regler *skal* anvendes fra den 13. december 2014, dog vil det først være obligatorisk at påføre en næringsdeklaration fra december 2016. Hvis næringsdeklarationen påføres frivilligt, eller hvis det er obligatorisk, fordi fødevareren anpriser, eller hvis der er tilsat vitaminer eller mineraler, skal reglerne i forordningen for næringsdeklaration følges fra december 2014⁴.

Fødevarer, der er mærket eller markedsført i henhold til de nuværende regler må markedsføres, indtil lagrene er brugt op – også efter datoerne i henholdsvis 2014 og 2016.⁵ Emballage, hvis mærkning

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugere etc.

² Bekendtgørelse XX om mærkning m.v. af fødevarer

³ Se mere herom i afsnit 1.2.

⁴ Læs mere om reglerne for næringsdeklaration i vejledningen(SKRIVES IND)

⁵ Mærkningsforordningen, artikel 54, stk. 1

ikke lever op til de nye regler, og som endnu ikke er anvendt til indpakning af en fødevarer, kan altså ikke bruges til pakning efter 13. december 2014.

1.2 Kommissionens Q&A's

Kommissionen opdaterer løbende et dokument, hvori spørgsmål vedrørende forståelse af mærkningsforordningens bestemmelser bliver besvaret. Første udgave af dokumentet udkom i januar 2013.

Formålet med dette dokument er at hjælpe alle aktører i fødevarekæden samt de kompetente nationale myndigheder med bedre at forstå og anvende mærkningsforordningen korrekt. Dokumentet har imidlertid ingen formel retskraft, og i tilfælde af tvister ligger det endelige ansvar for fortolkning af lovgivningen hos EU-Domstolen.

De fleste af Kommissionens spørgsmål/svar er og vil løbende blive indarbejdet i mærkningsvejledningen under de relevante afsnit som faktabokse med titlen "Kommissionens svar". [Link til Kommissionens Q&A's](#).

I Kommissionens Q&A's anvendes forkortelsen FIC, som er en forkortelse for Fødevarerinformationsforordningen (EU) nr. 1169/2011.

2. Ansvar og anvendelsesområde

Mærkningsforordningens art. 1 og 8

Mærkningsbekendtgørelsens § 1

2.1 Ansvar for korrekt mærkning

I mærkningsforordningens artikel 8 defineres virksomhedernes ansvar. Ledere af fødevarevirksomheder skal sikre, at de krav i fødevarerlovgivningen, 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 kontrollere, at de pågældende krav overholdes.

Det er derfor også detailhandlens ansvar, at fødevaren 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 fødevare, som sælges mellem to virksomheder, er mærket. Her vil det være tilstrækkeligt, at mærkningsoplysningerne fremgår af de relevante handelsdokumenter⁶. Man skal sikre, at de relevante oplysninger følger fødevaren til næste led, sådan at varen kan mærkes korrekt, når den udbydes til forbrugeren⁷.

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 vildledende. Baggrunden for dette er, at virksomheden har kontrol over, hvorvidt den ulovlige vare bliver markedsført. Omvendt er udgangspunktet for kontrollen, 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.

⁶ Mærkningsforordningen, artikel 8, stk. 8.

⁷ Se om færdigpakkede fødevarer solgt i engrosledet under afsnit 5.5.

Eksempler: Detailhandlers ansvar

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

2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde

Alle fødevarer, der markedsføres,⁸ er som udgangspunkt omfattet af mærkningsreglerne.

2.2.1 Indenfor EU

Mærkningsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen vedrører fødevarer bestemt til salg inden for EU. Hvis en fødevare, der er bestemt til salg 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 oplagres som transitgods under tilsynsmyndighedernes kontrol, anvendes de danske mærkningsregler ikke.

Fødevarer, som sælges i toldfrie forretninger i lufthavne og 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 udenfor EU, er formelt ikke omfattet af de fælles EU-mærkningsregler og eventuelle nationale mærkningsregler, men mærkningen skal altid være korrekt og retvisende.

⁸ Jf. definitionen i Fødevarerforordningen (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.

3. Mærkningens udformning

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

Mærkningsbekendtgørelsens § XX (om sprogkrav)

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 må ikke være skjulte, tildækkede eller adskilte¹⁰ af andre angivelser eller billeder¹¹. De må fx ikke ligge inde i pakningen. Det er op til producenten, om det skal ske ved prægning af/tryk på emballagen eller fx ved at vedhæfte en eller flere etiketter¹².

Kommissionens Q&A's:

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

”For færdigpakkede fødevarers vedkommende skal obligatorisk fødevareinformation angives direkte på emballagen eller på en vedhæftet etiket. En etiket defineres som enhver form for vedhæng, tegn, mærke, billede eller andet beskrivende materiale, som er skrevet, trykt, stencilleret, angivet, stemplet eller præget på eller fæstnet til emballagen eller fødevarebeholderen.

Etiketter skal være let synlige, letlæselige og, hvis det er relevant, ikke kunne slettes. Obligatorisk fødevareinformation må under ingen omstændigheder være skjult, tildækket eller opdelt ved andre påskrifter eller billeder eller andre materialer. Etiketterne må derfor ikke være lette at fjerne af hensyn til tilgængeligheden af eller adgangen til den obligatoriske fødevareinformation til forbrugeren. For at sikre, at fødevarevirksomhedsledere anvender den tilgængelige plads på emballagen eller etiketten på en afbalanceret måde, fastslås det i lovgivningen, at frivillige oplysninger ikke må anføres, så det går ud over den plads, der er til rådighed for de obligatoriske oplysninger.

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

¹⁰ Der er her tale om adskillelse af de enkelte mærkningsoplysninger, dvs. at ingredienslisten ikke må være splittet op i flere dele. De forskellige obligatoriske mærkningsoplysninger må gerne være adskilt, så længe oplysninger om varebetegnelse, nettoindhold og alkoholindhold er i samme synsfelt på produktets emballage.

¹¹ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 1.

¹² Vedrørende lotmærkning, se kapitel 4

Alle typer etiketter, der anses for at opfylde ovennævnte kriterier, kan anvendes. For så vidt angår etiketter på emballagen, der kan tages af (peel-off-etiketter)¹³, vurderes det fra sag til sag, om de generelle krav til tilgængelighed og placering af de obligatoriske oplysninger opfyldes. Der skal navnlig lægges vægt på, om det er nemt at finde den fødevareinformation, der er angivet på denne type etiketter”.

Oplysninger om varebetegnelse og nettoindhold skal være anført i samme synsfelt. Hvis der er krav om oplysning om alkoholindhold, skal denne oplysning ligeledes være i samme synsfelt¹⁴. Formålet med denne bestemmelse er, at oplysningerne skal kunne ses samtidig under normale købeforhold. Som samme synsfelt accepteres to sammenstødende flader. Hvis pakningen er rund, accepteres det, at oplysningerne kan ses ved en mindre drejning.

3.1.2 Frivillige mærkningsoplysninger

Frivillig fødevareinformation må ikke anføres, så det går ud over den plads, der er til rådighed for de obligatoriske fødevareoplysninger¹⁵. Læs mere om frivillig fødevareinformation i afsnit 17.1.

3.1.3 Skriftstørrelse og læsbarhed

Mærkningen skal være let læselig og uudslettelig. Den obligatoriske mærkning i henhold til mærkningsforordningens 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 mm¹⁶. Det betyder, at andre obligatoriske oplysninger¹⁷, som ikke fremgår af mærkningsforordningens art. 9, ikke skal leve op til det fastsatte størrelseskrav. Dog skal oplysningerne stadig være let læselige.

¹³ Hvis de obligatoriske oplysninger står anført på flere forskellige sprog, så må nogle landes oplysninger gerne være inde i peel-off-etiketten, mens andre landes oplysninger er direkte synlige ude på den yderste etikette. Dette er af hensyn til, at der ikke skal laves etiketter til hvert enkelt land, således at det rigtige sprog fremgår yderst. Det betyder altså, at de danske oplysninger godt kan være inde i peel-off-etiketten, hvis det skyldes, at oplysningerne står anført på andre sprog på den yderste etikette. Det er dog ikke tilladt at optage plads på den yderste etikette til frivillig fødevareinformation, således at andre landes obligatoriske fødevareinformation ender inde i peel-off-etiketten.

¹⁴ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 5.

¹⁵ Mærkningsforordningen, artikel 37.

¹⁶ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 2, jf. bilag IV. Der gøres opmærksom på, at hvis man har valgt at skrive alle de obligatoriske oplysninger med blokbogstaver, så skal blokbogstaverne leve op til størrelseskravet for bogstavet ”x” i bilag IV. Dog under hensyntagen til, at mærkningen stadig er let læselig.

¹⁷ Det kunne fx være oprindelsesmærkning på oksekød.



For emballager eller beholdere, hvor den største yderflade¹⁸ har et flademål på under 80 cm², skal skriftstørrelsen ("x") være lig med eller større end 0,9 mm¹⁹.

Kommissionens svar:

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

"For rektangulær eller kasseformet emballage er det lige for at bestemme den "største yderflade", dvs. en hel side af den pågældende emballage (højde x bredde).

For cylinderformet emballage (f.eks. dåser) eller flaskeformet emballage (f.eks. flasker), der ofte har ujævne former, er det mere komplekst at bestemme den største yderflade. En pragmatisk afklaring af begrebet "største yderflade" for cylinder- eller flaskeformet emballage, der ofte har ujævne former, kunne f.eks. være at udelukke top, bund og kanter i toppen og bunden af dåser og kanter og hals på flasker og krukker".

Fødevarerinformation skal være letlæselig²⁰. Læseligheden²¹ kan eksempelvis påvirkes af, om skriftfarve og baggrundsfarve let kan adskilles. Mærkningen må ikke kunne fjernes eller udviskes under en forventelig transport og behandling.

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, mindst holdbar til 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 7.

¹⁸ Med største yderflade menes hele den ene flade/side af en emballage. Det er ikke kun den del af en flade, hvor etiketten sidder.

¹⁹ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 3. Læs om skriftstørrelse for imitatprodukter i afsnit 17.4.

²⁰ Mærkningsforordningen, artikel 13, stk. 1.

²¹ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m).

3.1.4 Mærkningssproget

Obligatorisk mærkning skal anføres på et sprog, der er let forståeligt for forbrugeren i den medlemsstat, hvor fødevaren markedsføres²². Det betyder, at i Danmark skal mærkningen være på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk²³.

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.

Afgørelse: vedr. mærkningssprog

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

”Mærkningsdirektivets art. 16 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. 4²⁴, 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. mærkningssprog

Fødevarerministeriets 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 supplerende oplysninger, gælder sprogkravet ikke for disse, men oplysningerne må ikke være vildledende.

²² Mærkningsforordningen, artikel 15, stk. 1. I nogle medlemsstater kan der være fastsat krav om to sprog, fx i Belgien

²³ Mærkningsbekendtgørelsen, § XX

²⁴ I dag mærkningsbekendtgørelsen, § XX

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 ikke noget krav om mærkning på dansk.

4. Lotmærkning

Direktiv 2011/91/EU – (kommende mærkningsbekendtgørelse)

4.1 Formålet med lotmærkning

Formålet med lotmærkningen er at kunne identificere fødevarerpartier således, at de til enhver tid kan trækkes tilbage fra markedet. For at opfylde dette formål skal lotmærkningens oplysninger 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 fødevare, der er en del af et fødevarerparti. Ved et fødevarerparti forstås en række salgsheder, 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:** Det er et krav, at lotmærkningen findes i alle omsætningsled, både i produktions-, engros- og detailled. På den måde kan fødevarerpartier spores gennem hele produktions- og omsætningskæden. Det første led i distributionen af landbrugsprodukter er dog undtaget fra kravet om lotmærkning. Det er derfor først leddet efter primærproducenten, der bliver ansvarlig for afgrænsningen af fødevarerpartiet samt lotmærkningen²⁶
- **Fødevarer, som markedsføres i EU:** Skal lotmærkes, uanset om de er importeret eller er fremstillet i EU

4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes

Der gælder følgende undtagelser til kravet om lotmærkning:

- **Fødevarer, hvor datoen for mindste holdbarhed, eller sidste anvendelsesdato indgår i mærkningen,** behøver ikke at lotmærkes, såfremt datoen er anført ukodet og mindst omfatter dag og måned i nævnte rækkefølge²⁷

²⁵ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 1, stk. 2

²⁶ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 2, stk. 1

²⁷ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 5

- **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
- **Ikke-færdigpakkede fødevarer, som sælges i detailforretninger**, er undtaget fra kravet om lotmærkning. Ikke-færdigpakkede fødevarer er fødevarer, som ikke omfattes af begrebet ”færdigpakkede fødevarer”²⁹. De varer, som omfattes af denne undtagelse, vil typisk være fødevarer, der sælges uemballerede, eller fødevarer, der i detailforretningen pakkes på anmodning fra køberen eller i umiddelbar tilknytning til salget. Denne undtagelsesbestemmelse finder kun anvendelse på ikke-færdigpakkede fødevarer, der sælges i detailforretningen. Engrospakninger undtages derfor ikke fra lotmærkning³⁰
- **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 lotmærkes³¹
- **Konsumis i individuelle portioner** er undtaget fra kravet om lotmærkning, såfremt oplysningen gives på yderemballagen/gruppeemballagen. Dvs. ved 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 lotmærkes³²

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, pakkevirkensomheden, eller den forhandler inden for EU, som først markedsfører produktet. Da definitionen på et fødevareparti er åben, kan afgrænsningen foretages bredt

²⁸ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 2, stk. 2 a)

²⁹ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 1 e)

³⁰ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 2, stk. 2 b)

³¹ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 2, stk. 2 c)

³² Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 2, stk. 2 d)

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 sig.³³

4.5 Krav til lotmærkningen³⁴

- Lotmærkningen skal være **klart synlig** og skal derfor være påført yderemballagen, således at man ikke er nødt til at bryde pakningen for at finde frem til oplysningerne. Hvis varerne i pakningen skal afsættes enkeltvis, skal disse tillige være mærket, men 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 dog ikke noget specifikt krav til bogstavstørrelsen 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
- Oplysning om lotmærkning skal indledes med **bogstavet ”L”**. Dette krav bortfalder dog, hvis lotmærkningen klart adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger. Det vil sige, at hvis lotmærkningen eksempelvis er placeret et andet sted på pakningen end de andre mærkningsoplysninger, eller anvendes der ved lotmærkningen en anden typografi eller farve end 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 emballagen.³⁵

Eksempel: Udformning af lotmærkning

Lotmærkning kan være udformet på følgende måder:

- Mindst holdbar til dag/md (holdbarhedsdato)
- Sidste anvendelsesdato dag/md (holdbarhedsdato),
- L 151114 (tappedato/produktionsdato)

³³ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 3

³⁴ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 4

³⁵ Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti, artikel 4

- L 320b2 (fx produktionsbatch)
- L/ A/ B/ C/ D/ mindst holdbar til og med: / feb. /maj / aug. / nov. / 09 / 10 / 14 (der sættes fx et hak ved B, aug. og 10)

5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer

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

5.1 Hvornår en fødevarer er færdigpakket

En færdigpakket fødevarer er en vare, som udbydes til salg til den endelige forbruger og til storkøkkener, og som består af en fødevarer 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 anskaffe sig produktet.

En fødevarer 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 fødevarer 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 fødevarer 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 ”filmede” fødevarer, som fx brød og kød, er som udgangspunkt færdigpakninger³⁷.

Eksempel: Smør

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

Eksempel: Bestillingspizza

En pizza, man ringer og bestiller, bliver først produceret og indpakket, fordi man har bestilt den, hvorfor den er at betragte som pakket på køberens anmodning, og dermed ikke omfattes af reglerne for færdigpakkede fødevarer, selvom den bliver pakket i en bakke³⁸.

³⁶ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra e).

³⁷ Se dog om særlige ”pakninger” i forbindelse med de særlige salgssituationer i kapitel 13.

³⁸ Se mere herom i afsnit 13.2 om de ikke regulerede salgssituationer.

Eksempel: Pick & mix 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.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Hvor skal de obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i FIC- forordningen, anføres i forbindelse med multipakninger, der sælges til storkøkkener i henhold til artikel 8, stk. 7, i FIC- forordningen, og som består af enkeltpakninger?

"I forbindelse med multipakninger, der sælges til storkøkkener, og som består af enkeltpakninger, skal de obligatoriske oplysninger anføres direkte på multipakningen eller på en vedhæftet etiket.

Hvis enkeltpakningerne (i multipakningen) udbydes som separat salgsenhed til den endelige forbruger, skal de obligatoriske oplysninger imidlertid også anføres på den enkelte vare.

Hvis den største yderflade på disse enkeltpakninger har et flademål på under 10 cm², er det kun obligatorisk at anføre følgende oplysninger på emballagen eller på etiketten:

- varebetegnelsen for fødevarer
- ingredienser eller tekniske hjælpestoffer, der er opført i bilag II, eller som er afledt af et stof eller et produkt, der er opført i bilag II, og som forårsager allergier eller intolerans, der anvendes ved fremstilling eller tilberedning af en fødevarer, og som stadig findes i færdigvaren, eventuelt i ændret form
- nettomængden af fødevarer
- datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato

Ingredienslisten skal gives på anden vis eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren.

Da leveringen af fødevarer til den endelige forbruger i cateringvirksomheder sker på forskellig vis, skal det bemærkes, at portionsbægre (f.eks. marmelade, honning og sennep), som storkøkkenerne serverer for deres gæster som en del af et måltid, ikke bør betragtes som salgsenheder. I disse tilfælde er det derfor tilstrækkeligt, at fødevarerinformation angives på multipakningen.

(NB: Den endelige forbruger skal under alle omstændigheder have adgang til obligatoriske oplysninger om allergener.)"

5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer³⁹

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med følgende oplysninger:

- Ansvarlig m.v. og oprindelsessted, jf. kapitel 6
- Varebetegnelse, jf. kapitel 7
- Angivelse af ingredienser, jf. kapitel 8, herunder mærkning med oplysning om indhold af de allergene ingredienser, jf. kapitel 18
- Mængdeangivelse af ingredienser (QUID), jf. kapitel 9
- Alkoholindhold, jf. kapitel 10
- Nettoindhold, jf. kapitel 11
- Holdbarhedsangivelser samt særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, jf. kapitel 12
- Evt. supplerende bestemmelser for mærkning af EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser, jf. afsnit 7.2
- Evt. supplerende bestemmelser for kød og kødvarer, jf. kapitel 14
- Evt. supplerende bestemmelser for fisk og fiskevarer, jf. kapitel 15
- Evt. supplerende bestemmelser for dybfrosne fødevarer, jf. kapitel 16
- Koffeinindhold, jf. afsnit 8.9.5
- Næringsdeklaration⁴⁰, jf. vejledning om næringsdeklaration

Begrebet "færdigpakket fødevarer" omfatter ikke fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af forbrugeren eller er færdigpakkede med henblik på direkte salg⁴¹. Læs mere om de forskellige salgsformer og kravene hertil i afsnit 13.

³⁹ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1.

⁴⁰ Næringsdeklaration er dog undtaget for de fødevarer, der er anført i fødevarereinformationsforordningens bilag V.

⁴¹ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra e.

5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger⁴²

Hvis færdigpakningens største yderflade⁴³ 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, så skal ingredienslisten gives på andre måder eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren⁴⁴.

5.4 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosledet⁴⁵

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.

Hvis mærkningsoplysningerne gives i handelsdokumenterne i stedet for ved mærkning af fødevareren, skal oplysning om, varebetegnelse, holdbarhedsdato, opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt producentnavn 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.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: I tilfælde af pakninger bestående af flere enkeltpakninger (multipakninger) skal de obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i FIC-forordningen, da anføres på hver enkeltpakning, når multipakken sælges af producenter til grossister/detailhandlere?

"Denne transaktion vedrører et tidligere led end salg til den endelige forbruger, og hvor salget/leveringen ikke sker til storkøkkener. I disse tilfælde skal de obligatoriske oplysninger, jf. arti-

⁴² Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 1 og 2.

⁴³ Læs Kommissionens svar vedrørende definitionen af "største yderflade" i afsnit 3.1.2.

⁴⁴ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 2.

⁴⁵ Mærkningsforordningen, artikel 8, stk. 7.

kel 9 og 10 i FIC-forordningen, anføres et af følgende steder:

- på færdigpakningen [dvs. på multipakningen] eller
- på en vedhæftet etiket eller
- i handelsdokumenterne for fødevarerne, når disse dokumenter med sikkerhed enten ledsager den pågældende fødevarer eller er blevet fremsendt før leveringen eller samtidig med denne. I disse tilfælde skal følgende oplysninger også anføres på den yderste emballage, i hvilken fødevareren præsenteres ved markedsføringen:
 - varebetegnelsen for fødevareren
 - datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato
 - særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter
 - navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarerevirksomheden

Det er således ikke nødvendigt at mærke hver enkeltpakning.

Hvis grossisten/detailhandleren beslutter at sælge enkeltpakningerne til den endelige forbruger, skal denne imidlertid sikre, at de obligatoriske oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i FIC-forordningen, anføres på de enkelte pakninger på grundlag af de oplysninger, der findes på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket eller i de medfølgende handelsdokumenter."

6. Producent- og oprindelsesmærkning

Mærkningsforordningens art. 8, 9 og 26

6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse

Færdigpakkede fødevarer 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 fødevareren markedsføres. Hvis den ansvarlige for fødevareinformationen ikke er etableret inden for EU, anføres importøren til EU⁴⁶. Det betyder altså, at den kontaktoplysning som der angives, skal være til en fødevarevirksomhed indenfor EU.

Det afgørende er, at forbrugeren kan opnå kontakt til den angivne virksomhed via de givne informationer. Navn og adresse på virksomheden anses for at være tilstrækkeligt. En webadresse anses derimod ikke for at være tilstrækkeligt, idet ikke alle forbrugere har adgang til internettet.

6.2 Fødevarer hvor der er specielle krav om oplysning om oprindelse

Der findes krav om angivelse af oprindelse for følgende fødevarer, som er fastsat i særlige mærkningsordninger eller handelsnormer⁴⁷, eksempelvis:

- Oksekød, herunder kalvekød
- Fersk kød fra svin, får, ged eller fjerkræ⁴⁸
- De fleste produktgrupper inden for frugt og grønt
- Jomfru olivenolier
- Fersk fisk og visse fiskevarer
- Honning
- Vin
- Æg

6.3 Oprindelsesmærkning for øvrige fødevarer

For andre fødevarer end de i afsnit 6.2 nævnte, gælder det, at oprindelsen skal angives, hvis en udeladelse af oplysningen vil kunne vildlede forbrugeren⁴⁹. Dog må andre olivenolier end jomfru olivenolier ikke mærkes med oprindelse.

⁴⁶ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra h), jf. art. 8, stk. 1.

⁴⁷ Se bilag 1

⁴⁸ Se afsnit 14.7.

⁴⁹ Mærkningsforordningen, artikel 26, stk. 2, litra a).

Mærkning, der kan give indtryk af en bestemt oprindelse, ses ofte enten i forbindelse med illustrationer i form af landkort, flag eller andre nationale kendetegn, eller ved at varebetegnelsen indeholder navnet på en geografisk lokalitet. Også den øvrige mærkning, fx oplysning om den ansvarlige for fødevaren, et logo eller et varemærke, kan imidlertid have samme virkning. Mærkningsforordningen forudsætter, at vildledning med hensyn til oprindelse efter omstændighederne kan afværges, hvis det virkelige oprindelsessted angives. Der vil imidlertid i nogle tilfælde kunne være tale om vildledning, uanset at der på emballagen findes en oplysning om fødevarens virkelige oprindelse.

For en række fødevarer anvendes der 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 fødevarens oprindelse. Som eksempler kan nævnes berliner, parisertoast, russisk salat, fransk nougat, wienerbrød, franske kartofler, franskbrød og frankfurterpølser. I disse tilfælde er der sædvanligvis ikke krav om angivelse af oprindelse, da der er tale om indarbejdede betegnelser.

I andre tilfælde må det vurderes, om angivelse af oprindelse er nødvendig for at undgå vildledning af køber. Det afgørende er, om fødevaren præsenteres på en sådan måde, at køber kan få en fejlagtig opfattelse af, at fødevaren enten hidrører fra et bestemt land eller en bestemt geografisk lokalitet eller er produceret på baggrund af en original opskrift herfra. I en række tilfælde kan præsentationen af fødevaren som hidrørende fra en anden geografisk lokalitet end den virkelige lokalitet være så massiv, at oplysning om oprindelsen ikke er tilstrækkelig til at undgå, at køberen vildledes.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at mærkningen og markedsføringen af en fødevare er en helhed. Det samlede indtryk af mærkningen og markedsføringen kan indebære, at forbrugeren vildledes, selv om dele heraf isoleret betragtet ikke kan anses for vildledende. Fx kan det være vildledende, hvis der på en pakke med ”fransk nougat” er trykt franske flag eller andre franske kendetegn, hvis fødevaren ikke er fremstillet i Frankrig. Dette kan også være tilfældet, selvom emballagen er mærket med oplysning om det virkelige oprindelsessted.

Som udgangspunkt er det ikke vildledende i sig selv, at en fødevare markedsføres som fx »fremstillet i England« selvom ingredienserne kommer fra et andet land. Men det skal i så fald anføres, hvor den primære ingrediens⁵⁰ kommer fra⁵¹.

6.4 Fødevarer med flere oprindelser

I visse tilfælde kan en fødevare have flere oprindelser, fx blåbær fra to forskellige lande. 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 Danmark⁵².

⁵⁰ Den ”primære ingrediens” er defineret i mærkningsforordningens art. 2, stk. 1, litra q).

⁵¹ Mærkningsforordningen, artikel 26, stk. 3. Der skal fastsættes nærmere regler om dette krav.

⁵² Se også afsnit 13.3.1 om angivelse af oprindelse i forbindelse med internetsalg.

6.5 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter

Der kan registreres en særlig beskyttelse for fødevarer med geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser og fødevarer anerkendt som garanterede traditionelle specialiteter i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer. Fødevarerne skal være produceret efter de specifikationer, der fremgår af registreringen. Der kan læses mere om ordningerne på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Maerkning/Oprindelsesmaerkning_af_foedevarer/forside.htm

Eksempler:

Kalamata - spiseoliven (Grækenland, Beskyttet oprindelsesbetegnelse)

Danablu - ost (Danmark - Beskyttet geografisk betegnelse)

Mozarella - ost (Italien - garanteret traditionel specialitet)

6.6 Kødkontrolmærke

Det ovale sundhedsmærke eller identifikationsmærket⁵³ 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 nogen 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.

⁵³ Hygiejneforordningen for animalske fødevarer (forordning (EF) nr. 853/2004), artikel 5, jf. bilag II, afsnit I, (vedr. id-mærkning) og kontrolforordningen for animalske fødevarer (forordning (EF) nr. 854/2004), artikel 5, stk. 2, jf. bilag I, afsnit I, kapitel III (vedr. sundhedsmærker).

7. Varebetegnelse

Mærkningsforordningen art. 17 og bilag VI

7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser

Alle færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om varebetegnelsen⁵⁴, 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 fødevarer, der er fastsat i EU-retsakter, er det denne, der skal bruges⁵⁵. 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. Er der heller ingen sædvanlig varebetegnelse, benyttes en beskrivende betegnelse, der er egnet til at identificere fødevarer.

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

7.2 Eksempler på EU-fastsatte og nationalt 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 fjerkrækød, 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 markedsordning⁵⁶.

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”.

⁵⁴ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra a.

⁵⁵ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 1.

⁵⁶ 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

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

Opdaterede regler kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk).

Eksempel: "Naturligt mineralvand"

Vil man eksempelvis benytte den forbeholdte varebetegnelse "naturligt mineralvand", er der udover de almindelige mærkningskrav, også et krav om, at der mærkes med navnet på kilden, hvorfra den naturlige mineralvand indvindes samt angiver vandets indhold af de karakteristiske mineraler.

Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "unghane"

Fødevareministeriets Klagecenter⁵⁷ 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" (art. 1, nr. 1 bogstav a). Af virksomhedens hjemmeside fremgik, at deres unghaner slagtes, når de er 70 dage.

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 varebetegnelse⁵⁸, 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 produkt-specifikationerne til "æblemest" i frugtsafts bekendtgørelsen⁵⁹.

Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "mælk"

Fødevareministeriets Klagecenter⁶⁰ 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".

7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser

For mange fødevarer findes der hverken EU-fastsatte eller nationalt fastsatte varebetegnelser. Hvis der findes en almindelig kendt varebetegnelse, der sædvanligvis anvendes for fødevarer i den med-

⁵⁷ Dengang "Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager".

⁵⁸ Se om beskrivende varebetegnelser i afsnit 7.3.

⁵⁹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft mv.

⁶⁰ Dengang "Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager".

lemsstat, hvor den afsættes, er det den varebetegnelse, som skal bruges⁶¹. Som eksempler kan nævnes leverpostej, rullepølse, bacon, hamburgerryg, vingummi, flødeboller, koteletfisk og forårsruller.

Afgørelse: Vedr. almindeligt kendt varebetegnelse

Fødevareministeriets Klagecenter⁶² 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. 2⁶³”.

Hvis der ikke findes en almindelig kendt betegnelse for fødevareren, typisk hvis der er tale om et helt nyt produkt, er det producentens ansvar at fastsætte en betegnelse for varen, der er beskrivende og egnet til at identificere denne. I den forbindelse skal der tages højde for, at varebetegnelsen ikke må være egnet til at vildlede forbrugeren.

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.

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

Det er tilladt at anvende den varebetegnelse, hvorunder varen lovligt fremstilles og afsættes i en anden EU-medlemsstat. Der benyttes samme rangorden system i hele EU til fastsættelse af varebetegnelser: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten og til sidst en beskrivende betegnelse⁶⁴.

⁶¹ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 1.

⁶² Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

⁶³Nu: Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 1.

⁶⁴ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 2.

Der er desuden krav om, at varebetegnelsen skal suppleres med yderligere oplysninger, hvis denne og de øvrige oplysninger, der skal angives, ikke er tilstrækkelige til at forbrugeren kan genkende fødevaren eller skelne den fra andre fødevarer.

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, fabrikantens navn eller en beskyttet geografisk betegnelse⁶⁵.

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 varebetegnelse.

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, peanuts og lasagne.

7.6 Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødevarens varebetegnelse⁶⁶

7.6.1 Oplysning om fysisk tilstand eller særlig behandling⁶⁷

Hvis fødevaren sælges i en særlig fysisk tilstand og/eller har været udsat for en særlig fysisk behandling (fx tørret, frysetørret, koncentreret, gennedfrosset, hurtigfrosset, 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 fødevarens tilstand og behandling, for at forbrugeren kan vurdere, hvorledes den videre anvendelse af fødevaren skal foregå, eller om oplysningen er nødvendig for at vurdere fødevarens 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 fødevaren 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 tilberedt⁶⁸ 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 frosset⁶⁹. Se endvidere afsnit 14.6.

⁶⁵ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 4.

⁶⁶ Mærkningsforordningen, artikel 17, stk. 5.

⁶⁷ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, punkt 1.

7.6.2 Fødevarer, der har været nedfrosset, men sælges optøede⁷⁰

Hvis en fødevarer har været frosset, men sælges optøet, skal fødevarerens 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
- 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.

For så vidt angår dybfrosne varer, se kapitel 16.

7.6.3 Ioniserende stråling

Fødevarer, som er blevet behandlet med ioniserende stråling, skal forsynes med angivelsen "bestrålet" eller "behandlet med ioniserende stråling"⁷¹.

7.6.4 Imitatprodukter⁷²

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 mm⁷³.

Eksempel: Græsk salat med salattern

Hvis der på i en græsk salat er anvendt en erstatningsingrediens, fx salattern i stedet for feta, skal det fremgå i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen, at der er anvendt salattern.

⁶⁸ Se definition af tilberedt kød i bilag 3, afsnit 1.

⁶⁹ 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, punkt III.

⁷⁰ Mærkningsforordning, bilag VI, del A, punkt 2.

⁷¹ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, punkt 3.

⁷² Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, punkt 4.

⁷³ Se om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

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 oprindelse⁷⁴. Kravet gælder for tilsatte koncentrerede/isolerede proteiner, men ikke for tilsætning af proteinholdige ingredienser, såsom mælk og æg.

Eksempel: Kyllingekødpølse tilsat svineprotein

Kyllingekødpølse tilsat hydrolyseret svineprotein skal i varebetegnelsen være forsynet med angivelse af forekomsten af disse proteiner.

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

Hvis en virksomhed producerer frikadeller, der udover kød bl.a. indeholder æg og mælk, skal det ikke i forbindelse med varebetegnelsen angives, at der er tilsat æg og mælk⁷⁵.

7.6.6 Varebetegnelse for kød og fisk tilsat vand

For kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en udskæring, 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 vægt⁷⁶. Tilsvarende gælder for fiskevarer og tilberedte fiskevarer, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller hel fisk.

Det vil blive vurderet vildledende at anvende betegnelserne ”neutralmarineret”, ”naturelmarineret” eller lignende betegnelser for sådanne produkter. Betegnelserne ”marineret”, ”kryddermarineret” og lignende kan dog bruges om produkter, der udover vandtilsætningen er vendt i marinade tilsat krydderier eller andre ikke-smagsneutrale ingredienser. Disse betegnelser er dog ikke tilstrækkelige med henblik på oplysning om, at kødet er tilsat vand.

Eksempler på en retvisende betegnelse:

- ”Kyllingefilet tilsat x % vand- og saltholdig lage”
- ”Kyllingefilet tilsat x % lage”
- ”Laksefilet tilsat x % vandholdig lage”
- ”Kyllingefilet tilsat lage. X % kød”
- ”Kyllingefilet tilsat lage”

⁷⁴ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, punkt 5.

⁷⁵ Allergenerne mælk og æg skal dog fremhæves i ingredienslisten, jf. kap. 18.

⁷⁶ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, punkt 6.

- ”Oksefilet tilsat vandholdig krydderlage”
- ”Hvidløgsmarineret kamsteg tilsat X % lage”
- ”Hamburgerryg tilsat vand”

I ingredienslisten skal det angives, hvor meget kød eller fisk, der er i produktet. Derudover skal der angives, hvor meget vand der er i produktet, når der er over 5 %, idet tilsat vand skal fremhæves i varebetegnelsen, men det er frivilligt, om mængden angives i forbindelse med varebetegnelsen eller i ingredienslisten. Hvis salt eller andre ingredienser tillige angives i eller i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen, skal mængderne af disse ingredienser også angives i ingredienslisten eller varebetegnelsen. Se nærmere herom i kapitel 9.

Bemærk i øvrigt, at alt tilsat vand i kød, tilberedt kød⁷⁷, uforarbejdede fiskevarer og toskallede bløddyr skal fremgå af ingredienslisten uanset mængde⁷⁸.

Kommissionens Q&A's:

Angivelse af forekomsten af tilsat vand i forbindelse med varebetegnelsen for fødevarer (bilag VI, punkt 6):

"Formålet med dette krav er at beskytte forbrugeren mod urimelig og vildledende praksis med hensyn til kødprodukter, der fremstår som en udskæring, steg, skive, eller portion af kød eller som en slagtekrop, eller fiskeprodukter, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller en hel fisk, og hvor der uden behørig teknisk begrundelse er blevet tilsat yderligere vand under fremstillingsprocessen. Forbrugeren forventer ikke, at der forekommer en betydelig mængde vand i sådanne fødevarer. Tilsætning af vand kan 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 sådanne fødevarer."

Kommissionens Q&A's:

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

"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.

⁷⁷ Kommissionens forordning Nr. 2073/2005, Artikel 6, stk. 1

⁷⁸ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, punkt 1.

- 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 først og fremmest fødevarermyndighederne og senere hen af medlemsstaterne i forbindelse med kontrolaktiviteter. Der skal i denne forbindelse tages højde for fødevarens fremtræden. Fødevarer som pølser (f.eks. mortadella, hotdog), blodpølse, farsbrød, kød-/fiskepaté og kød-/fiskeboller kræver som udgangspunkt ikke en sådan angivelse."

7.6.7 *Sammensat kød og fisk*⁷⁹

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 fødevarerenszymer, 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".

⁷⁹ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, punkt 7.

8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer

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

8.1 Oplysning om ingredienser

Færdigpakkede fødevarer skal være forsynet med en ingrediensliste⁸⁰. 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”⁸¹.

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 oprindelige⁸².
- Bærestoffer og stoffer, der ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer, og som anvendes i nødvendige doser⁸³.
- 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 fødevare⁸⁴. Der er her tale om overførsel af tilsætningsstoffer, jf. carry-over-princippet⁸⁵. Det er især relevant for sammensatte fødevarer.

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 færdigpakkede kage.

⁸⁰ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra b.

⁸¹ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

⁸² Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra a.

⁸³ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra c, og Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, bilag III.

⁸⁴ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. i.

⁸⁵ Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18, stk. 1, litra a og b.

- Fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og andre stoffer (ekstraktionsmidler og metaller), der udelukkende anvendes som tekniske hjælpestoffer⁸⁶ i forbindelse med produktionen af fødevarer, skal ikke mærkes. Man 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 spises⁸⁷.

Det bemærkes dog, at hvis en fødevarebestanddel, som nævnt ovenfor, er fremstillet af et allergent stof, så skal den alligevel angives - og fremhæves - i ingredienslisten⁸⁸. Læs nærmere herom i kapitel 18.

Emballagegasser, der anvendes til at forlænge holdbarheden af en fødevare, bliver ikke betragtet som en ingrediens og skal følgelig ikke angives i ingredienslisten. Færdigpakningen skal dog forsynes med oplysningen ”Pakket i beskyttende atmosfære”.

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

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:”⁸⁹. De enkelte ingredienser skal angives i rækkefølge efter faldende vægt, beregnet som indgående vægt på fremstillingstidspunktet. Dvs. der skal ikke 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 svind⁹⁰. Hvor meget vand, der er tilbage i den færdige vare bestemmes ved at tage vægten af den færdige vare og fratække alle andre tilsatte ingredienser (på fremstillingstidspunktet). Vedr. varer, der opvarmes m.v., se afsnit 9 om mængdeangivelse af ingredienser.

⁸⁶ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. ii, og d.

⁸⁷ Mærkningsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra e.

⁸⁸ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

⁸⁹ Mærkningsforordningen, artikel 18, stk. 1.

⁹⁰ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, punkt 1.

Afgørelse: Mærkning med ”ingredienser”

Fødevareministeriets Klagecenter⁹¹ har i afgørelse vedr. mærkning med ”ingredienser” sagt:

”Til ingredienslisten stilles der krav om, at opstillingen indledes med ordet ”ingredienser” (mærkningsbekendtgørelsens § 18, stk. 1, nr. 1⁹²). Heraf fremgår, at ”ingredienser” ikke må forkortes”.

De enkelte ingredienser skal enten angives ved deres specifikke betegnelse eller ved en af kategorierne i mærkningsforordningens bilag VII, del B. Dvs. ingredienser skal angives ved den samme betegnelse, som man normalt vil give ingrediensen som varebetegnelse. Dertil kommer, at betegnelsen skal omfatte eller ledsages af en oplysning om fødevarens fysiske tilstand eller den særlige behandling⁹³, som fødevaren har været underkastet (f.eks. i pulverform, frysetørret, koncentreret, røget), hvis en udeladelse af særlig oplysning herom vil kunne skabe tvivl hos køberen.

Eksempel: En ingrediens skal angives ved dens specifikke betegnelse

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

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 8.8.⁹⁴

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 ingredienslisten⁹⁵. Hvis det tilsatte vand 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**”.

⁹¹ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

⁹² Nu mærkningsforordningen, artikel 18, stk. 1.

⁹³ Læs mere i afsnit 7.6.1 om fødevarens fysiske tilstand eller særlige behandling.

⁹⁴ Mærkningsforordningen, bilag VII, del E, punkt 1.

⁹⁵ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, punkt 1.

En færdigpakket fødevarer kan mærkes med én eller flere ingredienslister alt efter produktets indhold.

Hermed nogle eksempler på dette:

For færdigpakninger, som indeholder to eller flere enkeltpakninger/separate dele med forskelligt indhold, er der krav om separate ingredienslister for hver enhed.

Eksempel: Ostesampakninger

Ostesampakninger bestående af tre forskellige oste skal som udgangspunkt mærkes med tre separate ingredienslister.

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: Lasagne

Færdiglavet 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 man 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 man 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 11.6.

8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse

For visse ingredienser er der i bilag VII, del B, til mærkningsforordningen anført nogle kategoribetegnelser, som kan anvendes i stedet for den specifikke betegnelse. Fx kan betegnelsen »krydderi(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 forklistring. Er der derimod sket en egentlig kemisk ændring, anses produktet som et tilsætningsstof tilhørende kategorien »modificeret stivelse«.

Undtagelsen til ovenstående er dog, at såfremt stoffet er fremstillet af et allergent stof, så skal det stadig mærkes⁹⁶. Læs mere om 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 fødevarerilsætningsstoffer i ingredienslisten. Betegnelsen for tilsætningsstoffets kategori/funktionel gruppe (konserveringsmiddel, farvestof, sødestof etc.)⁹⁷ skal anføres sammen med stoffets specifikke navn eller E-nummer.

Ethvert fødevarerilsætningsstof, der har en teknologisk funktion i den færdige fødevarer, skal nævnes i ingredienslisten. Omvendt skal fødevarerilsætningsstoffer, der ikke længere har en teknologisk funktion, ikke nævnes. Det er fødevarerilsætningsstoffets primære funktion, der skal oplyses, ikke evt. sidefunktioner.

De tilladte betegnelser for kategorier står i Mærkningsforordningens bilag VII, del C, og stoffernes navne og E-numre fremgår af EU-listen⁹⁸. Det er, jf. ovenfor, op til producenten, om der skal stå "Farvestof: E 102"⁹⁹ eller "Farvestof: Tartrazin". Der må ikke anvendes synonymmer i stedet for det specifikke stofnavn.

⁹⁶ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

⁹⁷ Mærkningsforordningen, bilag VII, del C, og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag I.

⁹⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag II, del B.

⁹⁹ I Mærkningsforordningen, 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".

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"¹⁰⁰. Undtaget er dog drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol.¹⁰¹, samt fødevarer, hvor farven er anvendt af sundhedshensyn eller til anden mærkning af kødprodukter eller stemping eller farvedekoration af æggeskaller¹⁰².

Mærkningen kan se således ud:

"Farvestof: Quinolin gult: Kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne" eller "Farvestof: E 104: Kan have en negativ indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne"

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 specifikke betegnelse "Sorbitol" eller med undergruppen "Sorbitolsirup". Se eksempel nedenfor og læs nærmere om mærkning med sødestoffer i afsnit 8.4.1.

Eksempel: Mærkning af tilsætningsstoffet "Sorbitolsirup"

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

"Sødestof: E 420"

"Sødestof: Sorbitol"

"Sødestof: E 420 (ii)"

"Sødestof: Sorbitolsirup"

"Sødestof: E 420: Sorbitol"

"Sødestof: E 420 (ii): Sorbitolsirup"

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

¹⁰⁰ 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 (azofarvestoffer). Disse farvestoffer fremgår af bilag V i førnævnte forordning.

¹⁰¹ 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 fødevarifarvestoffer (EØS-relevant tekst).

¹⁰² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag V.

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)"

"Surhedsregulerende midler: Natriumhydrogencarbonat"

Producenten kan ikke anvende betegnelsen E 500 eller Natriumcarbonat.

Hvis en fødevars holdbarhed er forlænget ved brug af en emballagegas, skal færdigpakningen dog alene forsynes med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære"¹⁰³.

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 stoffet er fremstillet af et allergent stof, så skal det stadig mærkes¹⁰⁴. Læs mere om allergener i kapitel 18.

8.4.1 Fødevarer indeholdende sødestoffer¹⁰⁵

For færdigpakkede fødevarer, der indeholder ét eller flere sødestoffer, skal varebetegnelsen være ledsaget af angivelsen: ”Indeholder sødestof(fer)”. 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 phenylalaninkilde)” 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”. For fødevarer, der indeholder over 10 pct. polyoler, skal der mærkes med angivelsen: ”Overdreven indtagelse kan virke afførende”.

¹⁰³ Mærkningsforordningen, bilag III, punkt 1.1.

¹⁰⁴ Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

¹⁰⁵ Mærkningsforordningen, bilag III, punkt 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 henholdsvis stå ”Indeholder en phenylalaninkilde” eller ”Indeholder aspartam (en phenylalaninkilde)”.

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 mærkningsordningen samt aromaforordningen¹⁰⁶.

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”¹⁰⁷. 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)”¹⁰⁸.

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

8.6 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge

Bilag VII, del A, til mærkningsforordningen, 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 koncentrationen eller tørringen
- Ingredienser i koncentreret eller tørrede fødevarer som skal tilsættes vand. Disse kan angives efter det mængdeforhold, hvori de forefindes i det rekonstruerede produkt, forudsat at

¹⁰⁶ 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..

¹⁰⁷ Mærkningsforordningen, bilag VII, del D, punkt 1, samt aromaforordningen, artikel 3, stk. 2, litra f.

¹⁰⁸ Mærkningsforordningen, bilag VII, del D, punkt 3.

ingredienslisten ledsages af en oplysning som ”ingredienser i det færdige produkt” eller ”ingredienser i det forbrugsklareprodukt”

- 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 peber/persille i rullepølse. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse på tilsætningsstoffer og de allergene ingredienser, der er anført i bilag II
- Flere raffinerede olier af vegetabilsk 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 8.11

8.7 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste

Der kræves ingen ingrediensangivelse for følgende fødevarer¹⁰⁹:

- 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 alkohol¹¹⁰. Dette gælder dog ikke for allergene ingredienser, der stadig skal angives.¹¹¹

¹⁰⁹ Mærkningsforordningen, artikel 19.

- Fødevarer, der er pakket i emballager eller beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm²¹¹². Oplysninger skal dog gives på andre måder eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren
- Varer, der består af en enkelt ingrediens, og varebetegnelsen er identisk med ingrediensbetegnelsen, eller ingrediensens art klart kan udledes af varebetegnelsen

Vær opmærksom på, at der altid skal mærkes med allergene ingredienser. Læs mere om allergene ingredienser i afsnit 18.

Der kræves endvidere, jf. § XX i mærkningsbekendtgørelsen, ingen ingrediensliste for fødevarer, der både fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme forretning, se afsnit 13.

8.8 Sammensatte ingredienser

8.8.1 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 produktet¹¹³. Betegnelsen skal dog i så tilfælde umiddelbart efterfølges af en opregning af de komponenter, der indgår i den sammensatte ingrediens.

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 forbrugeren 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 kunne betragtes som fastsat ved sædvane og vil derfor være i strid med mærkningsforordningens bilag VII, del E.

¹¹⁰ Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 4.

¹¹¹ Det forventes, at kravet om mærkning med "ikke allergene" tilsætningsstoffer i alkoholiske drikkevarer udgår, men endelig afklaring forventes først i forbindelse med udarbejdelse af den nye bekendtgørelse.

¹¹² Mærkningsforordningen, artikel 16, stk. 2.

¹¹³ Mærkningsforordningen, bilag VII, del E.

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

8.8.2 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 tilfælde¹¹⁴:

- 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
- 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 allergener læs nærmere i afsnit 18.

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

8.8.3 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 man kunne risikere, 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 fødevarer. Hvis en fødevarer består af sammensatte ingredienser, kan der foretages en samlet deklareration af alle anvendte tilsætningsstoffer sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«¹¹⁵.

8.9 Supplerende obligatoriske oplysninger¹¹⁶

I mærkningsforordningen, 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 nedfrysningdato se bilag 3, afsnit 2. Yderligere krav er beskrevet nedenfor i afsnit 8.9.1. til afsnit 8.9.5.

¹¹⁴ Mærkningsforordningen, bilag VII, del E, punkt 2.

¹¹⁵ Mærkningsforordningen, bilag VII, del A, punkt 6.

¹¹⁶ Mærkningsforordningen, artikel 10, artikel 18, stk. 3, og bilag VII, del A.

8.9.1 Drikkevarer og konfekturprodukter, der skal mærkes med indhold af lakrids¹¹⁷

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 mærkningsforordningen angivne mængder, skal være mærket, som angivet i bilaget.

8.9.2 Ingredienser fremstillet af nanomateriale

Ingredienser, der er fremstillet af nanomateriale¹¹⁸, skal i ingredienslisten suppleres af angivelsen "nano" i parentes¹¹⁹.

Kommissionens Q&A's:

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

"For alle ingredienser, der er til stede i form af industrielt fremstillet nanomateriale, skal dette tydeligt anføres i ingredienslisten. Navnene på disse ingredienser skal efterfølges af ordet "nano" i parentes.

Industrielt fremstillede nanomaterialer skal ikke anføres i ingredienslisten, når de findes i fødevarer som følgende:

- fødevareretsætningsstoffer og fødevarerenszymer,
 - der udelukkende er til stede i en fødevarer, fordi de fandtes i en eller flere af ingredienserne i den pågældende fødevarer, i overensstemmelse med carry-overprincippet, jf. artikel 18, stk. 1, litra a) og b), i forordning (EF) nr. 1333/2008, dog kun såfremt disse stoffer ikke har nogen teknologisk funktion i færdigvarer, eller
 - der anvendes som tekniske hjælpestoffer
- bærestoffer og stoffer, der ikke er fødevareretsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer, og som kun anvendes i nødvendige doser
- stoffer, der ikke er fødevareretsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som tekniske hjælpestoffer, og som stadig findes i færdigvarer, eventuelt i ændret form."

¹¹⁷ Den danske særregel om advarselmærkning på lakrids forventes at udgå, men endelig afklaring forventes først i forbindelse med udarbejdelse af den nye bekendtgørelse.

¹¹⁸ I henhold til mærkningsforordningen, 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.

¹¹⁹ Mærkningsforordningen, artikel 18, stk. 3.

8.9.3 Angivelse af vegetabiliske oliers og fedtstoffers vegetabiliske oprindelse

Vegetabiliske oliers og/eller 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.

Eksempel: Mærkning af fødevarer, der indeholder vegetabilisk olie¹²⁰

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

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

eller

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

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

Kommissionens Q&A's:

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

"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."

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Er listen med angivelse af den specifikke vegetabiliske oprindelse obligatorisk for fødevarer, der indeholder olier eller fedtstoffer af vegetabilisk oprindelse, uanset fødevarens olie- eller fedtindhold?

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

¹²⁰ De allergene ingredienser er fremhævet i overensstemmelse med Mærkningsforordningen, art. 21, stk. 1, litra b.

8.9.4 Angivelse af tilsatte plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere¹²¹

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

I samme synsfelt som varebetegnelsen skal anføres ”tilsat plantesteroler” eller ”tilsat plantestanoler”. Endvidere skal indholdsmængden (udtrykt i % eller som g frie plantesteroler/plantestanoler pr. 100 g eller 100 ml af fødevareren) anføres i ingredienslisten.

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

8.9.5 Angivelse af højt koffeinindhold eller fødevarer tilsat koffein¹²²

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 drikkevareren er anvendt ordet "kaffe" eller "the".

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 bilag III, punkt 4.

¹²¹ Mærkningsforordningen, bilag III, punkt 5.

¹²² Mærkningsforordningen, bilag III, punkt 4.

9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)

Mærkningsforordningen artikel 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 fødevarer¹²³.

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 ”kranssekage”, selvom det angives på varen, hvor stor en mængde mandler, der er i.

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen ”kranssekage”

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 ingredienser¹²⁴ som skal mængdeangives. Dette 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 kød. For kødvarer, der kun består af én dyreart og salt, sukker, krydderier og tilsætningsstoffer, skal kødet ikke mængdeangives¹²⁵. Kød, der er tilsat vand, fx kyllingefilet tilsat luge, 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 næv-

¹²³ Som defineret i mærkningsforordningens artikel 22.

¹²⁴ Mærkningsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

¹²⁵ Mærkningsforordningen, bilag VIII, nr. 1 litra a, iv

nes, at mandler optager vand i forbindelse med smutningen. I de tilfælde, hvor mængden af mandler skal angives, må vandet ikke medregnes.

Bestemmelserne om mængdeangivelse gælder ikke for færdigpakkede fødevarer, der er undtaget fra kravet om angivelse af ingrediensliste.

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 varebetegnelsen.¹²⁶

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 mærkningsforordningen, 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”

¹²⁶ Mærkningsforordningens artikel 22, stk. 1, litra a.

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

Eksempel: Ingredienser og kategorier af ingredienser der skal mængdeangives

Mængden af jordbær og frugtfyld i produktet ”kage med frugtfyld fremstillet af jordbær”.

9.2.2 Ingredienser der forbindes med varebetegnelsen¹²⁷

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. Denne bestemmelse gælder fx når varebetegnelsen anvendes, uden en yderligere beskrivende betegnelse. Det kan være de ingredienser, der traditionelt karakteriserer¹²⁸ 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 fremstilling¹²⁹

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. Dette 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

¹²⁷ Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra a.

¹²⁸ Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

¹²⁹ Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra b.

tilhører, c) viser alle fødevarens 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.

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 fødevarens 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 fødevarer¹³⁰

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 angives

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.

¹³⁰ Mærkningsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

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 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, m 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 mærkningsforordningens bilag VII, skal deres mængde angives i forbindelse med varebetegnelsen, hvis disse 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, sukker, skovbær 11 % (blåbær, hindbær og brombær)”.

9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22

Der findes en række undtagelser fra kravet i artikel 22 i mærkningsforordningen 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 mængdeangivelse¹³¹.

Der findes eksempelvis følgende fællesskabsbestemmelser om mængdeangivelser:

Efter frugtsaftbekendtgørelsen¹³² kræves der:

- Angivelse af den maksimale mængde tilsat sukker i frugtsaft, når sukker er tilsat med henblik på sødning
- Angivelse af mindsteindhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding heraf i frugtnektar

Efter marmeladebekendtgørelsen¹³³ kræves der:

- Angivelse af indholdet af frugt og sukker i marmelade mv

Efter handelsnormerne for olivenolie¹³⁴ kræves der:

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

Udover fællesskabsbestemmelserne, kan nævnes en nationalt fastsat regel om mærkning med indhold af jod i salt og salterstatninger¹³⁵. Produktet skal mærkes med en varebetegnelse, hvoraf det fremgår, at produktet er tilsat jod, fx ”jodsalt”. I samme felt skal det angives, at produktet er tilsat 13 mg jod per kilo salt/salterstatning. Endvidere er der 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 nettovægt¹³⁶ er angivet i henhold til afsnit 11.4 i denne vejledning. Fx skal mængden af majs ikke angives for en dåse med majs i lage, da den drænedede vægt (dvs. vægten af majs ekskl. lage) er angivet.

¹³¹ Mærkningsforordningen, bilag VIII, punkt 1, litra b.

¹³² Bekendtgørelse nr.1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v.

¹³³ Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

¹³⁴ 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

¹³⁵ Bekendtgørelse nr. 627 af 29. juni 2000 om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v. (med senere ændringer).

¹³⁶ Mærkningsforordningen, bilag VIII, punkt 1, litra a, punkt i.

Er der derimod tale om et sammensat produkt, f.eks. cocktailpølser i lage, vil der være krav om mængdeangivelse.

9.4.3 Ingredienser der anvendes til aromatisering

Hvis der er tale om ingredienser eller kategorier af ingredienser, der anvendes i små mængder til aromatisering¹³⁷, skal der ikke mængdeangives. Eksempler på produkter med sådanne ingredienser er hvidløgbrød, kanelboller, sauce med estragon og lakridspastiller. Ved en lille mængde forstås som udgangspunkt indtil 2 % af fødevarens totale vægt. Hvis ingrediensen udgør mere end 2 % af fødevarens 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 hovedbestanddel¹³⁸, og hvis mængdeforholdet kan variere (se afsnit 8.6):

- 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.

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 fødevarer¹³⁹. Et eksempel herpå er rug i rugbrød.

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

¹³⁷ Mærkningsforordningen, bilag VIII, punkt 1, litra a, punkt iii.

¹³⁸ Mærkningsforordningen bilag VIII, punkt 1, litra c.

¹³⁹ Mærkningsforordningen bilag VIII, punkt 1, litra a, punkt 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)”¹⁴⁰.

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 mineraler¹⁴¹.

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 væsketab¹⁴²

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 produkt¹⁴³. 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 i g. pr. 100 g.

¹⁴⁰ Mærkningsforordningen bilag VIII, punkt, 2, litra a.

¹⁴¹ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 2, litra b.

¹⁴² Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

¹⁴³ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

Eksempel 1: Salami

Til fremstilling af salami er anvendt 60 kg svinekød, som defineret i bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen, 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 ”Svinekød: 75 %”

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 ”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 flygtige ingredienser skal angives efter deres vægt i færdigvaren¹⁴⁴. Flygtige ingredienser kan være alkohol, fx whisky i marmelade, hvor whiskyens vægt i færdigvaren angives jf. afsnit 8.2.

9.5.3 Ingredienser der anvendes i koncentreret eller tørret form

Mængden af ingredienser, som anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstitueres under fremstillingen af produktet, kan angives som deres vægt før koncentrationen eller tørringen¹⁴⁵. Dog skal det tydeligt fremgå af mærkningen, at vægtangivelsen er ved rekonstituering, for ikke at forbrugeren vildledes til at tro, at mængdeangivelsen er angivet for den koncentrerede/tørrede ingrediens.

Koncentrerede eller tørrede ingredienser, som eksempelvis tørrede gulerødder i en kiks skal, når de ikke rekonstitueres under fremstillingen af produktet, angives med den indgående vægt, der i det tilfælde vil være lig den tilstedeværende vægt i det færdige produkt. Dvs. det er mængden af de tørrede gulerødder, der skal mængdeangives i det nedenstående eksempel.

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 rekonstituerede produkt¹⁴⁶. Et eksempel på dette er pulversuppe med champignon, som forbrugeren selv skal tilsætte vand. Mængden af champignon kan for et sådant produkt angives som champignonens mængde i rekonstitueret form. Det skal ved mærkningen tydeligt fremgå, at vægtangivelsen er ved rekonstituering.

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 50g 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”

¹⁴⁴ Mærkningsforordningen, bilag VIII, punkt 4, litra b.

¹⁴⁵ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra c.

¹⁴⁶ Mærkningsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra d.

Eksempel:

En champignonsuppe, hvor der i ingredienslisten står ”tørrede champignon 15 %, svarende til xx % i den færdige suppe”.

10. Angivelse af alkoholindhold¹⁴⁷

Mærkningsforordningens art. 28 og bilag XII

Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol, skal være mærket med oplysning om det virkelige¹⁴⁸ alkoholindhold¹⁴⁹. Tallet for alkoholindhold angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet ”% vol.”¹⁵⁰. Oplysningen skal være anbragt i samme synsfelt som varebetegnelse og nettoindhold, jf. afsnit 3.1.1. Tilladte tolerancer fremgår af bilag XII til mærkningsforordningen.

For vin og vinprodukter, der er omfattet af position 2204 i EU's kombinerede nomenklatur, er der fastsat tilsvarende regler i den fælles markedsordning¹⁵¹, idet alkoholindholdet anføres i hele eller halve procenter, ligesom der gælder særlige regler om tolerancer¹⁵².

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.

¹⁴⁷ Det forventes, at kravet om mærkning med "ikke allergene" tilsætningsstoffer i alkoholiske drikkevarer udgår, men endelig afklaring forventes først i forbindelse med udarbejdelse af den nye bekendtgørelse.

¹⁴⁸ Det "virkelige alkoholindhold" er defineret 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. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, som "det antal liter ren alkohol ved 20 °C., som findes i 100 l af produktet ved samme temperatur.

¹⁴⁹ Mærkningsforordningen, artikel 28, stk. 2.

¹⁵⁰ Mærkningsforordningen, artikel 28, stk. 2.

¹⁵¹ 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.

¹⁵² 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 54.

11. Nettoindhold

Mærkningsforordningen, artikel 23 og bilag IX

11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold

Færdigpakkeede fødevarer skal være mærkede med nettoindhold¹⁵³. 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 bruges.¹⁵⁴

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 mærkningsforordningen¹⁵⁵. For eksempel er nettovægten for en pakning med æg af forskellig størrelse fastsat til minimumsnettovægten i handelsnormerne for æg.

11.3 Risiko for svind

Nettoindholdet skal være korrekt ved salget. For varer, hvor der er risiko for svind, fx på grund af udtørring, skal der tages højde for dette ved at påfylde en tilsvarende større mængde, således at varens nettoindhold er korrekt ved salg. Svind er det tab, som sker i tidsrummet fra pakning til udløb af mindste holdbarhed, når varen opbevares under de rette forhold. Eksempler på fødevarer, hvor svind kan forekomme, er tørrede pølser og visse oste. Såfremt der er tale om varer, der ikke kræver særlige opbevaringsbetingelser, må man påregne en overvægt, som svarer til det tab af vægt, der kan forventes ved opbevaring under forhold, der naturligt er til stede i detalledet, for så vidt angår temperatur og luftfugtighed.

Eksempel: Svind i forbindelse med fersk kød

For fersk kød, hvor der er lagt en sugeserviet i pakningen, skal der tages højde for mængden af kødsaft, der opsuges, så denne ikke tæller med i kødets nettovægt ved salg.

¹⁵³ Mærkningsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra e)

¹⁵⁴ Mærkningsforordningen, artikel 23, stk. 1

¹⁵⁵ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 2

På grund af de særlige forhold for gær kan nettovægten for færdigpakket bagerigær til salg i Danmark deklareres som ”pakket vægt” eller ”vægt ved pakning”.

11.4 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 købet.¹⁵⁶

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 lage.¹⁵⁷

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 foreskriver varestandarderne dog, hvorledes den drænedes vægt skal fastsættes. I disse tilfælde skal varestandarderne følges.

11.5 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.

Nettovægten for en glaseret fødevarer bliver derfor identisk med fødevarerens ”drænedes” vægt¹⁵⁸.

¹⁵⁶ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 5

¹⁵⁷ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 5

¹⁵⁸ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 5

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Det fremgår af forordningen, at "såfremt fødevarer er glaseret, angives fødevarens nettovægt ekskl. glaseret". Det betyder, at i sådanne tilfælde er fødevarens nettovægt identisk med den drænedes nettovægt. Skal både "nettovægt" og "drænet nettovægt" angives på etiketten?

"Såfremt en fødevarer i fast form præsenteres i en luge, angives den drænedes nettovægt ligeledes ud over nettovægten/-indholdet. I denne forbindelse betragtes frosset eller dybfrosset vand som en luge, 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 hurtigfrosset fødevarer er glaseret, skal nettovægten ikke omfatte selve glaseringen (nettovægt ekskl. glaseret). Derfor bliver den angivne nettovægt for den glaserede fødevarer identisk med fødevarens drænedes nettovægt. På denne baggrund og for at undgå at vildlede forbrugeren kan følgende nettoangivelser anvendes:

- Dobbelt angivelse:
Nettovægt: X g
Drænet vægt: X g
- Sammenlignende angivelse:
Nettovægt = drænet vægt = X g
- Enkelt angivelse:
Drænet vægt: X g
Nettovægt (ekskl. Glaseret): X g

Hvis man vælger at bruge enkelt angivelse, kan man nøjes med enten at angive "Drænet vægt: X g" eller "Nettovægt (ekskl. Glaseret): X g".

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

For færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger med samme mængde af samme vares, 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 udefra.¹⁵⁹

¹⁵⁹ Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 3+4

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Såfremt nettoindholdet angives på færdigpakkede fødevarer, som består af flere færdigpakkede enkeltpakninger, der kan være af varierende størrelse, skal fødevarevirksomhedslederen da også angive det samlede antal enkeltpakninger? Kan det være et gennemsnitligt antal?

”Såfremt færdigpakkede fødevarer består af to eller flere enkeltpakninger, der ikke betragtes som salgsheder, og som ikke indeholder samme mængde af den samme vare, angives det samlede antal af disse enkeltpakninger ligeledes ud over hele pakningens nettoindhold. Såfremt det i henhold til god fremstillingspraksis ikke er muligt at angive det præcise samlede antal enkeltpakninger på grund af tekniske (ingen styktælling) eller andre begrænsninger, kan dette antal undtagelsesvis være gennemsnitligt. Udtrykket "ca." eller lignende formulering/forkortelser kan ligeledes anvendes”.

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-dåses sampak med henholdsvis ærter, majs og gulerødder, skal nettoindhold for hver enkeltpakning oplyses.

11.7 Tilfælde hvor nettoindhold kan 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 11.8
- 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 sukker¹⁶⁰, hvis nettoindhold er under 20 g. De sukkerprodukter, der er omfattet af sukkerbekendtgørelsen, er listet op i et bilag 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 sukkertoppe¹⁶¹

¹⁶⁰ Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker

¹⁶¹ Mærkningsforordningen, artikel 23, stk. 2

- Fødevarer, der normalt sælges stykvis, 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 en pose med rundstykker¹⁶²

11.8 Gennemsnitsprincippet

For varer, som sælges med et forud fastlagt, konstant nettoindhold, kan gennemsnitsprincippet anvendes dvs. producent/pakkevirkksomhed har valgt nettoindholdet på forhånd, og samtlige pakninger deklareres med samme nettoindhold.¹⁶³

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 givet i tabellen nedenfor vil blive betragtet som acceptable, når deklarationen overholdes gennemsnitligt i varepartiet.

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, d.v.s. poserne skal i gennemsnit veje 500 g.

Nominel mængde Qn i gram eller milliliter (Qn står for færdigpakningens nominelle indhold)	Negativ tolerance	
	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	-

¹⁶² Mærkningsforordningen, bilag IX, pkt. 1

¹⁶³ Bekendtgørelse nr. 997 af 8. oktober 2008 om e-mærkning af færdigpakkede varer

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

Mærkningsforordningen art. 24, art. 25, bilag X

Mærkningsbekendtgørelsen § XX

12.1 Krav om holdbarhedsmærkning

Færdigpakkede fødevarer skal som udgangspunkt mærkes med en holdbarhedsdato¹⁶⁴. Der eksisterer to former for holdbarhedsmærkning – ”sidste anvendelsesdato” og ”mindst holdbar til”, se afsnit 12.3.

Det er op til producenten at fastlægge en fødevarers holdbarhed (med undtagelse af hønseæg og hakket kød under 24-timers reglen¹⁶⁵, se hhv. afsnit 12.3 og bilag 3, afsnit 3). Dette forudsætter, at der foretages en faglig vurdering af en kvalificeret person, fx en faguddannet slagter, levnedsmiddeltekniker, kok en erhvervsuddannet indenfor fødevarer eller lignende. Faguddannede 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.

Endvidere kan der påsættes dobbelt holdbarhedsmærkning, dvs. 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 skal lægges til grund. For yderligere retningslinjer vedrørende dobbelt holdbarhedsmærkning for kød, se bilag 3, afsnit 3.

Hvis fødevareren forsynes med yderligere frivillig mærkning, fx sidste salgsdato, må færdigpakkede fødevarer ikke markedsføres efter denne dato, uanset om holdbarhedsfristen tidsmæssigt ligger efter sidste salgsdato.

12.2 Angivelse af holdbarheden

Fødevarerens faktiske holdbarhed bestemmer, hvorledes denne skal angives¹⁶⁶:

- For fødevarer med en holdbarhed på under 3 måneder, er det tilstrækkeligt at angive dag og måned

¹⁶⁴ Der findes dog visse undtagelser, som beskrevet i afsnit 12.6 samt særlige mærkningskrav for så vidt angår holdbarhedsangivelse på hakket kød, se bilag 3, afsnit 3.

¹⁶⁵ Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

¹⁶⁶ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c) og stk. 2, litra c).

- 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 følgende måde¹⁶⁷:

- ”Mindst holdbar til”, hvis datoen indeholder en angivelse af dagen
- ”Mindst holdbar til og med ” i andre tilfælde
- ”Sidste anvendelsesdato” for fødevarer, som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærvelige, samt fødevarer som efter en kort periode kan udgøre en umiddelbar risiko for menneskers sundhed

”Mindst holdbar til”-mærkningerne anvendes på fødevarer, som kvalitetsmæssigt forringes til at være uegnede til konsum før de eventuelt kommer til at udgøre en sundhedsrisiko. En ”mindst holdbar til”-dato er derfor den dato, som fødevareren som *minimum* kan holde sig til – altså hvor fødevareren som *minimum* stadig har den rette kvalitet.

Sidste anvendelsesdato anvendes på fødevarer som kan udgøre en risiko for menneskers sundhed, hvis de spises efter holdbarhedstidens udløb. Det afgørende er, at produkterne vil udgøre en risiko, før de bliver kvalitetsmæssigt forringet. Desuden følger det af definitionen på ”sidste anvendelsesdato”, at fødevarer som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærvelige (produkter der under normale omstændigheder fordærves indenfor ca. 5 dage ved 5 °C) også skal mærkes med sidste anvendelsesdato. Der vil være tale om fødevarer som efter en kort periode af kvalitetsmæssige grunde vil være uegnet til konsum fx hakket kød der ikke er vakuumpakket.

For kølekrævende spiseklare produkter vil det være relevant at foretage en konkret (individuel) vurdering af, om produktet skal mærkes med ”sidste anvendelsesdato” eller ”mindst holdbar til”. Kølekrævende spiseklare produkter, hvor der er en risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i holdbarhedsperioden, eller fødevareren er letfordærvelig, mærkes med ”sidste anvendelsesdato”. Er der tale om et spiseklart kølekrævende produkt, som er stabiliseret for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, eller på anden måde sikret fri for disse, så bør det som udgangspunkt mærkes med ”mindst holdbar til”. Alle øvrige produkter skal mærkes med ”mindst holdbar til”.

Det betyder i praksis, at produkter der er stabiliserede mod vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, varmebehandlet i emballagen, kølekrævende produkter som ikke er spiseklare, men som skal varmebehandles inden konsum, samt produkter der markedsføres som frosne, bør mærkes med ”mindst holdbar til”.

12.2.1 Holdbarhedsmærkning i praksis

Beslutningen om, hvorvidt en fødevarer skal mærkes med holdbarhedsangivelsen ”mindst holdbar til” eller ”sidste anvendelsesdato” skal træffes af den ansvarlige for mærkningen ved en konkret vurdering af produktet.

¹⁶⁷ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra a) og stk. 2, litra a).

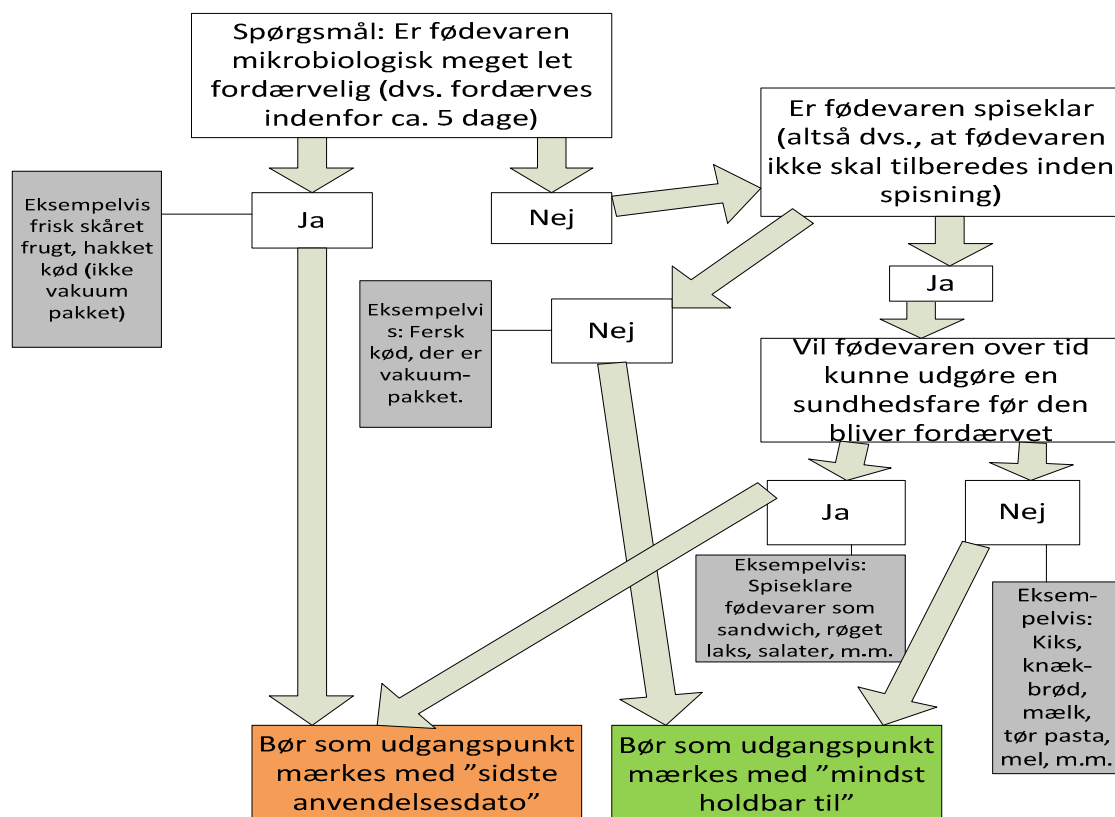
Vurderingen af, hvornår en fødevarer kan udgøre en *risiko* ved holdbarhedsudløb, bør baseres på virksomhedens risikovurdering af produktet, herunder om holdbarheden er fastsat af kvalitetsmæssige hensyn eller af hensyn til fødevarerikkerheden. Hvis et produkt er kølekrævende, ikke spiseklart og beregnet til varmebehandling inden fortæring, så vil risikoen over tid ikke være kritisk i det færdige produkt, idet bakterierne fjernes ved tilstrækkelig tilberedning af produktet. Et sådan produkt bør derfor mærkes med ”mindst holdbar til”. Omvendt hvis der er tale om et kølekrævende spiseklart produkt, hvor der kan ske vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i produktet over tid¹⁶⁸, 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 Fødevarerstyrelsens vejledning nr. 9066 af 22. februar 2013 om holdbarhedsvurdering af fødevarer for *Listeria monocytogenes*.

Nedenfor er lavet et beslutningstræ til hjælp for at bestemme den korrekte holdbarhedsmærkning.

¹⁶⁸ Der er her ikke tale om vækst af *Listeria* på baggrund af en kontaminering, som følge af dårlig køkkenhygiejne hos forbrugeren.

Beslutningstræ for holdbarhedsmærkning



For flere vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning se bilag 6.

12.2.2 Placering af holdbarhedsdato

Ovennævnte mærkningsoplysninger skal ledsages af enten selve datoen eller en henvisning til det sted på pakningen, hvor datoen er anført¹⁶⁹. Der er ikke nogen specifikke formkrav for en sådan henvisning, men den må ikke blive vildledende, dvs. at forbrugeren ikke må være i tvivl om, hvad der er holdbarhedsdatoen. Eksempelvis vil man som udgangspunkt kunne angive: ”Mindst holdbar til: Se dåsens bund”, ”Mindst holdbar til: Se flaskens kapsel” eller ”Sidste anvendelsesdato: Se anden etiket”. Det vil dog som udgangspunkt ikke være tilstrækkeligt at skrive ”Mindst holdbar til: Se pakken”. Datoen skal omfatte en ukodet angivelse af dag, måned og år i den nævnte rækkefølge¹⁷⁰.

¹⁶⁹ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra b) og stk. 2, litra b).

¹⁷⁰ Mærkningsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c) og stk. 2, litra c).

12.3 Holdbarhedsdato for hønseæg (*Gallus gallus*)

For hønseæg er datoen for mindste holdbarhed fastsat til højst 28 dage efter lægningen, jf. handelsnormerne for æg¹⁷¹. Holdbarhedsdatoen for æg skal angives som ”Mindst holdbar til (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 lægningen¹⁷², svarende til datoen for mindste holdbarhed 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 opbevaringsforskrift¹⁷³. Der kan fx være tale om en vare, der skal opbevares ved højst 5° C, for at den kan bevare sine specifikke egenskaber indenfor 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 ”dybfrosen”, skal reglerne om dybfrosne fødevarer overholdes, jf. afsnit 12.7 og kap. 16.

Fødevarer mærket med ”sidste anvendelsesdato”, skal altid forsynes med opbevaringsforskrifter.

For at muliggøre korrekt opbevaring eller anvendelse af fødevarerne efter åbning af emballagen skal opbevaringsforskrifterne og/eller anvendelsesperioden efter åbning om nødvendigt angives¹⁷⁴.

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, alkohol med mere end 10 % volumen alkohol, salt, sukker og sukkervarer, eddiker og tyggegummi. For en komplet liste over undtagne fødevarer henvises til mærkningsforordningens bilag X, stk. 1, litra d).

¹⁷¹ 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.

¹⁷² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag 3, afsnit X, kapitel I, pkt. 3.

¹⁷³ Mærkningsforordningen, artikel 25, stk. 1.

¹⁷⁴ Mærkningsforordningen, artikel 25, stk. 2.

12.6 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering

Mærkningen skal omfatte en brugsanvisning, hvis en udeladelse heraf vil kunne indebære, at den pågældende fødevare ikke anvendes på den rette måde¹⁷⁵.

I visse tilfælde kan det fx være nødvendigt at give forbrugerne en oplysning om, hvorledes en fødevare skal behandles/tilberedes¹⁷⁶. Dette vil specielt gælde for fødevarer, som ikke er velkendte i Danmark, eller som har været udsat for en særlig behandling, som ikke er almindeligt kendt.

For nogle fødevarer er der desuden krav om råd om håndtering af fødevarer¹⁷⁷. Eksempelvis skal færdigpakket, fersk fjerkrækød mærkes med brugsanvisning om god køkkenhygiejne¹⁷⁸.

For så vidt angår mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel, se afsnit 15.4.

12.7 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkeede dybfrosne fødevarer

Færdigpakkeede, 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 oplysninger¹⁷⁹:

- Varebetegnelsen suppleres med oplysningen ”Dybfrossen”
- Oplysningen ”Må ikke nedfryses igen efter optøning”
- Datoen for mindste holdbarhed ledsaget af det tidsrum, i hvilket fødevarer kan opbevares af modtageren, og af angivelsen af opbevaringstemperatur og/eller krav til opbevaringsudstyr

Kravene i dette afsnit gælder dog ikke for konsumis¹⁸⁰. Se om mærkning af dybfrosne engrosembal-
lerede fødevarer under kapitel 16.¹⁸¹

¹⁷⁵ Mærkningsforordningen, artikel 27, stk. 1.

¹⁷⁶ Kommissionens forordning 2073/2005, Artikel 6, stk 1

¹⁷⁷ Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

¹⁷⁸ Mærkningsbekendtgørelsens § ?

¹⁷⁹ Rådets direktiv af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om dybfrosne levnedsmidler (89/108/EØF), artikel. 8. Se også om mærkning med nedfrysingsdato i bilag 3, afsnit 2.

¹⁸⁰ Direktiv 89/108, artikel 1, stk. 2.

¹⁸¹ Se om mærkning af frosset kød og tilberedt kød med nedfrysingsdato i bilag 3, punkt 2.

12.8 Markedsføring af udløbne fødevarer

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" må ikke markedsføres efter endt holdbarhed. Derimod må fødevarer mærket med "mindst holdbar til" gerne markedsføres, selvom holdbarhedsdatoen er overskredet, forudsat at fødevaren stadig er egnet til konsum.

Hvis udløbne fødevarer markedsføres, skal det være klart for forbrugeren, at der er tale om udløbne fødevarer. Det kan fx ske ved adskillelse fra andre lignende fødevarer og skiltning med information om, at fødevaren har overskredet sin holdbarhedsdato.

Hvis en detailbutik markedsfører en udløben fødevare, er det som udgangspunkt butikkens ansvar, at fødevaren stadig er egnet til konsum. Det forudsættes dog, at en udløben fødevare markedsføres med henblik på direkte konsum, 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.

13. Særlige salgssituationer

Mærkningsforordningens art. 8, art. 14 og art. 44

Mærkningsbekendtgørelsens § XX

13.1 Ikke-færdigpakket, pakket på køberens anmodning, pakket til direkte salg

Ved salg af ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen eller er færdigpakket med henblik på direkte salg¹⁸², er det den enkelte medlemsstats valg, om man ønsker at fastsætte regler om mærkningskrav for disse typer fødevarer¹⁸³.

I Danmark har man valgt at fastsætte krav om mærkning på de fødevarer, som er fremstillet, pakket¹⁸⁴ og udbudt til salg indenfor samme detailbutik og som markedsføres over længere tid end én salgsdag¹⁸⁵.

Det betyder, at for ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på køberens anmodning og fødevarer pakket til direkte salg indenfor samme salgsdag, er der ikke fastsat specifikke regler, og de skal derfor ikke mærkes, uanset at der eventuelt ikke er personlig betjening. Forbrugeren har heller ikke krav på at få information om disse fødevarer.

Det er dog obligatorisk, at forbrugeren i alle tilfælde skal kunne få oplysning om allergene ingredienser¹⁸⁶.

13.2 Salgssituationer der ikke er reguleret

Der er ikke fastsat krav om mærkning eller anden oplysningspligt udover allergene ingredienser for fødevarer, som er ikke-færdigpakket¹⁸⁷, pakket på anmodning af forbrugeren, eller pakket til direkte salg på samme salgsdag.

En fødevarer anses for pakket på anmodning af forbrugeren, når pakningen af fødevareren først sker efter, at forbrugeren har bestilt fødevareren.

En fødevarer anses for pakket til direkte salg på samme salgsdag, når der er tale om en fødevarer, 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

¹⁸² Jf. direkte salg, som beskrevet i afsnit 13.2 og 13.3.

¹⁸³ Mærkningsforordningen, artikel 44, stk. 2.

¹⁸⁴ Pakket til længere end én dag. De tidligere § 22-fødevarer.

¹⁸⁵ De tidligere § 22-fødevarer.

¹⁸⁶ Læs mere herom i kapitel 18 om allergener.

¹⁸⁷ Læs om ikke-færdigpakkede fødevarer i afsnit 5.1.

normal salgsdag. Hvis det strækker sig over længere tid end en normal salgsdag, så se retningslinjerne i afsnit 13.3.

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 og lægge det ned i posen og derefter gå til kassen. Der vil ikke være nogen form for betjening i forbindelse med det, hvor man tager brødet.

Brødet betragtes som ikke-færdigpakket, og der er derfor *ikke* krav om mærkning eller betjening, herunder krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger 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 eller betjening, herunder krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger 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 eller betjening, herunder krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger om allergene ingredienser.

Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger går ind 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. På intet tidspunkt taler forbrugeren med nogen fra butikken.

Burgeren er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevaren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning eller betjening, herunder krav om mundtlig oplysning om fødevaren. 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 mærkes med alle de obligatoriske mærkningsoplysninger. 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 oplysninger 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 indenfor én salgsdag. Det afgørende for at være inde i denne situation er, at sandwichen kun er *pakket til salg indenfor samme salgsdag*. Da der ikke er fastsat regler for disse fødevarer, er der derfor *ikke* krav om mærkning eller betjening, herunder krav om mundtlig oplysning om fødevareren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger om allergene ingredienser.

13.3 Regler for bestemte direkte salgssituationer

Hvis varen fremstilles¹⁸⁸, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og skal sælges i en periode, der kan overstige én salgsdag, kan skriftlig ingrediensangivelse undlades, hvis forretningen på forlangende oplyser, hvilke ingredienser der er anvendt i varen. Hvis forretningen bliver spurgt om oplysninger om ingredienser i varen, herunder oplysninger om de allergene ingredienser, kan det gives mundtligt. Denne form for direkte salg kræver derfor mulighed for personlig betjening, eller at informationen tilvejebringes på anden vis til forbrugeren. Det afgørende er, at forbrugeren kan få oplysningerne i købsituationen.

Ingredienserne behøver ikke at blive angivet efter faldende vægt. Der behøver heller ikke at oplyses om mængdeforhold, jf. kapitel 9. Hvis ingredienslisten alligevel frivilligt angives på pakningen, udløser dette ikke krav om mængdeangivelse af ingredienser, men til gengæld skal ingredienslisten overholde kravene til udformning af ingredienslister, herunder kravet om angivelse i faldende orden.

Oplysningsforpligtigheden gælder, når varen er fremstillet i butikken, men 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, 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 tydeligt tilkendegives overfor kunden.

Eksempel: Direkte salg – fødevarer, der fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning henover 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, hvor der er personale til at betjene kunderne. 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

¹⁸⁸ En simpel tilvirkning af produkter opfattes som tilstrækkeligt. En simpel tilvirkning kan fx være en udportionering af et produkt i mindre salgsheder.

overstiger 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, som kan gives mundtlig på forespørgsel. Det er derfor afgørende i disse salgssituationer, at forbrugeren kan få information om fødevareren. Det kan ske ved personlig betjening, eller ved at oplysningerne stilles til rådighed på anden måde, da forbrugeren skal kunne få de oplysninger, som der er krav om i reglerne. Det er desuden en forudsætning, at fødevareren er *fremstillet, pakket og udbudt til salg indenfor samme detailforretning*, og at dette salg foregår *over flere dage*.

Fødevarerne må godt ligge til salg foran disken i en delikatesseafdeling, så længe forbrugeren blot har mulighed for at gå op til disken og spørge om oplysningerne. Der er selvfølgelig også krav om, at forbrugeren kan få oplysning om allergene ingredienser.

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 § X. Hvis han sælger ostene på samme dag, som de er pakket, behøver han ikke mærke dem (se afsnit 13.2 om direkte salg på samme dag).

13.4 Fjernsalg

Forbrugeren skal have adgang til de samme oplysninger ved køb over internettet som ved køb i en butik. Derfor skal de samme oplysninger, som er et krav på en færdigpakket fødevarer (jf. kap. 5), være oplyst på nettet i forbindelse med købet, dog med undtagelse af holdbarhedsangivelsen¹⁸⁹, eller andre oplysninger der af naturlige årsager ikke kan foreligge, før det konkrete produkt er fremstillet¹⁹⁰. Se også afsnit 17.1 vedr. en virksomheds markedsføring på internettet.

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: For fødevarer, der udbydes ved fjernsalg, hvem er a) ansvarlig for at give oplysningerne til forbrugerne, og b) ansvarlig for at sikre, at der foreligger fødevarerinformation, og at den er korrekt?

”Lederen af fødevarer virksomheden, der er ansvarlig for fødevarerinformation, er den leder, under hvis navn eller firmanavn fødevareren markedsføres. Lederen skal sikre, at der foreligger fødevarerinformation, og at den er korrekt.

¹⁸⁹ Mærkningsforordningen, artikel 14.

¹⁹⁰ Fx Lot-mærkning.

For fødevarer, der udbydes ved fjernsalg, er det ejeren af hjemmesiden, der er ansvarlig for, at der foreligger obligatorisk fødevareinformation, inden købet afsluttes.”

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Hvilken type oplysninger skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder angive, når fødevarer markedsføres ved fjernsalg, og i hvilken fase?

”Der bør skelnes mellem færdigpakkede fødevarer¹⁹¹ og ikke-færdigpakkede fødevarer, der udbydes til salg ved fjernsalg.

- *Færdigpakkede fødevarer:*

Inden købet afsluttes, skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder stille al **obligatorisk fødevareinformation** til rådighed¹⁹², undtagen **datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato**. 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 FIC-forordningen. Den obligatoriske fødevareinformation skal fremgå af støttematerialet for fjernsalget 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 datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato).

• *Ikke-færdigpakkede fødevarer:*

Fødevarevirksomhedslederen skal kun angive oplysninger om allergener, medmindre det nationalt er krævet, at alle eller nogle af de oplysninger, der henvises til i artikel 9 og 10 i FIC-forordningen, skal angives. Der bør foreligge oplysninger om allergener eller andre oplysninger, som kræves ifølge national lov, a) **inden købet afsluttes**, og de 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, og b) **på leveringstidspunktet**.”

Kommissionens Q&A's:

Spørgsmål: Når færdigpakkede fødevarer markedsføres ved fjernsalg, skal fødevarevirksomhedslederen da angive ”Lot-nummeret” i henhold til direktiv 2011/91/EU, inden købet afsluttes?

"Obligatorisk fødevareinformation" omfatter alle de oplysninger, som den endelige forbruger skal have i medfør af EU-bestemmelserne. "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 be-

¹⁹¹ "Færdigpakkede fødevarer" er defineret i artikel 2, stk. 2, litra e), i FIC-forordningen.

¹⁹² "Obligatorisk fødevareinformation" er defineret i artikel 2, stk. 2, litra c), i FIC-forordningen.

stemt 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.”

13.4.1 Frugt og grønt på internettet

For blandt andet frugt og grønt, som er omfattet af handelsnormer¹⁹³, er der krav om mærkning med ekstra obligatoriske oplysninger. Disse oplysninger skal ligeledes være tilgængelige, inden købet afsluttes. Der er fx tale om oplysninger om sort, klasse og oprindelse. Hvis det solgte frugt og grønt på internettet løbende bliver leveret parallelt fra forskellige lande, således at det ikke vides, om kunden ender med at få leveret fx æbler fra Frankrig eller USA, så kan man fx angive, at æblerne kommer fra Frankrig/USA. Men det kræver, at der er tale om en parallel leverance.

13.5 Udbringningsordninger

Udbringningsordninger kan fx være udbringning af mad til ældre, børn, skoler, børnehaver, osv. Der kan ske udbringning af enten 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, vil være en færdigpakket fødevare. Dette gælder også, når fødevareren bestilles igennem en udbringningsordning.

I disse tilfælde kan det være hensigtsmæssigt, at de relevante mærkningsoplysninger fremgår af bestillingssedlerne, som fx forældre bruger ved bestilling af børnenes skolemad, eller som fx de ældre, evt. sammen med en kostråd giver, kan lægge en kostplan efter.

Hvis mærkningsoplysningerne, jf. art. 9 i mærkningsforordningen, 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 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.

¹⁹³ Se bilag 1

13.5.2 Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En fødevarer, der produceres og pakkes direkte i forbindelse med salg, er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevareren bliver først produceret og pakket, *fordi* den er bestilt¹⁹⁴. Denne udbringningsform svarer til en almindelig takeaway bestilling. Disse fødevarer skal *ikke* mærkes i henhold til mærkningsbekendtgørelsen. Se mere herom under afsnit 5.1 i mærkningsvejledningen.

Eksempel: Udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En pensioneret 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. Der skal dog oplyses om allergene ingredienser.

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"/"mindst holdbar til", 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 i engrosleddet til personale

Hvor en færdigpakket fødevarer, der er bestemt til engrossalg, og dermed alene opfylder mærkningskravene i art. 8, stk. 7, jf. kapitel 5, sælges til fødevarerproducentens personale, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne. Den enkelte pakning skal dog altid være mærket med oplysning om, hvilket fødevarerparti det tilhører¹⁹⁵ (se kapitel 4).

Det er en forudsætning, at medarbejderne på forlangende kan få alle relevante mærkningsoplysninger fra virksomheden. Det er ikke afgørende, at oplysningerne er mærket på dansk, idet der også kan mærkes på et andet sprog, som man forventer, at personalet kan forstå, fx engelsk¹⁹⁶. Endvidere bør det være klart for medarbejderen, at fødevareren alene er til personalesalg.

¹⁹⁴ Her er mængden af mad ikke afgørende for, hvorvidt der er tale om en færdigpakket fødevarer. Der kan godt bestilles til flere dage. Fødevareren kan som udgangspunkt stadig betragtes som bestilt, selvom der er tale om en løbende abonnementsordning.

¹⁹⁵ Mærkningsbekendtgørelsen, § XX

¹⁹⁶ Det kunne også være kinesisk, hvis personalet består af folk med kinesisk baggrund.

14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer

Mærkningsbekendtgørelsen § XX

Mærkningsforordningens bilag VI

14.1 Sundheds- og identifikationsmærkning

Færdigpakket hakket kød fremstillet og pakket på engros virksomheder omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer¹⁹⁷, hvor kødet ikke er mærket i overensstemmelse med kravene i bilag VI, del B, punkt 1 med hensyn til oplysning om fedtindhold og bindevæv/kødprotein forholdet, 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, mærket med det nationale mærke, må kun afsættes på det danske marked.

Fødevarestyrelsen kan tillade, at identifikationsmærket 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 måneder.

14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold

Hakket kød, der er mærket med det nationale mærke, som nævnt i afsnit 14.1, skal mærkes med oplysning om fedtprocenten, som kan angives som den faktiske fedtprocent eller g/100 g eller et interval inden for hvilket fedtprocenten ligger. Dette krav gælder dog kun i en gros leddet, hvor det hakkede kød er fremstillet og pakket. Mærkning med fedtindhold af hakket kød som er fremstillet og pakket i detailleddet er frivillig. Hvis en producent i detailleddet vælger at angive fedtprocent på hakket kød skal oplysningen naturligvis være korrekt og må ikke vildlede forbrugeren. Angivelse af fedtindhold for hakket kød udløser ikke krav om næringsdeklaration. Fedtprocenten kan angives på følgende måder:

- Som den faktiske fedtprocent ("X % fedt")
- Som et interval indenfor hvilket fedtprocenten ligger ("X-Y % fedt")

¹⁹⁷ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

- Som et maksimalt fedtindhold ("Maks. X % fedt", "Fedtindhold mindre end X % eller lignende formulering)

For hakket kød mærket med "Maks. X % fedt", "fedtindhold mindre end X %" eller lignende, er der som udgangspunkt ikke fastsat nogen tolerancegrænse opad, hvilket betyder at fedtindholdet ikke må overstige X %.

Hvis fedtprocenten angives som et interval, skal den faktiske fedtprocent ligge indenfor intervallet. Der må ikke anvendes så bredt et interval, at det ikke har nogen nytteværdi for forbrugeren, fx vil et interval på 2-30 % som udgangspunkt være for bredt. Tolerancegrænserne ved mærkning med fedtindhold som et interval er +/- 1,5 g, når fedtprocenten er mindre end 10 og +/- 20 %, når fedtprocenten er over 10. Det betyder, at for hakket kød mærket med 3-7 % fedt er tolerancegrænserne 1,5 – 8,5 % fedt. For hakket kød mærket med 8-12 % fedt, er tolerancegrænserne¹⁹⁸ 6,5 % – 14,4 % fedt.

For hakket kød, der ikke markedsføres med det nationale mærke, skal mærkningen indeholde følgende angivelser: "fedtindhold under..." og "Collagen-/ kødproteinforholdet under"¹⁹⁹.

14.3 Særligt vedrørende indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød

Der gælder særlige forhold i forbindelse med indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød. En nærmere beskrivelse heraf kan ses i bilag 3.

14.4 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.danskeslagtehus.dk. Eksempelvis vil det være vildledende at markedsføre kød fra bov som om, den kommer fra skinken.

I forhold til skinke er hovedreglen, at "skinke" skal bestå af hele skinkemuskler, 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

¹⁹⁸ Vejledning til brug for myndigheders kontrol med overholdelse af EU lovgivning. December 2012.

¹⁹⁹ Mærkningsforordningen, bilag VI, del B, stk. 2.

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".

14.5 Mærkning af oksekød og kalvekød

Der findes en særlig obligatorisk mærkningsordning for oksekød og kalvekød, bl.a. 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 oksekød²⁰⁰ samt Fødevarestyrelsens vejledning nr. 9555 af 11. november 2011 om mærkning af oksekød.

²⁰⁰ 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.

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.

14.6 Mærkning af fjerkrækød

Der findes yderligere obligatoriske mærkningsoplysninger for fjerkrækød. Ifølge handelsnormerne skal fjerkrækød 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.

For yderligere oplysninger henvises til forordningerne om handelsnormer for fjerkrækød (se bilag 1).

14.7 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 fjerkræ²⁰¹. Reglerne trådte i kraft den 17. december 2013, men skal først anvendes fra den 1. april 2015.

Gennemførelsesbestemmelserne fastsætter krav om obligatorisk mærkning på landeniveau (medlemsstat/tredjeland) for opvækst- og slagtested på fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ.

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.

Det er stadig muligt at mærke med andet og supplerende oprindelsesinformation, så længe det ikke fremstår vildledende i forhold til den obligatoriske mærkning.

14.8 Maskinsepareret kød – definition, anvendelse og mærkning

Definitionen af maskinsepareret kød (MS-kød) fremgår af hygiejneforordningen for animalske fødevarer²⁰²: ”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.

²⁰¹ 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.

²⁰² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag I, punkt 1.14 og bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 3 og 4..

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 varmebehandles af forbrugeren, før det spises. Det kan f.eks. 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 skelnes der ikke mellem blødt og hårdt MS-kød.

15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter

Mærkningsbekendtgørelsen §§ XX

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 akvakulturprodukter²⁰³, idet produkterne skal mærkes med artens handelsbetegnelse, videnskabeligt navn, produktionsmetode og fangst- eller opdrætsområde, anvendt fiskereds-kategori, om produktet er optøet samt holdbarhedsdato.

For nærmere information henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside.

For mærkning af frosne uforarbejdede fiskevarer: Se bilag 3, 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 olie-fisk/smørmakrel (*Ruvettus pretiosus*) må ikke markedsføres som smørfisk. Disse skal markedsføres med varebetegnelsen "escolar" henholdsvis "smørmakrel"/"oliefisk" samt det latinske navn.

Der findes i hygiejneforordningen for animalske fødevarer²⁰⁴ 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 skal altid mærkes med tilberedningsanvisning. Det skal fremgå, at fisken skal steges eller koges omhyggeligt, at kogevand og stegefedt ikke må bruges til sovs eller anden madlavning
- Skal mærkes med oplysning om risikoen for diarré på grund af ufordøjelige vokarter ved fejlagtig tilberedning, medmindre fisken er varmebehandlet ved salg
- Skal mærkes med både det danske og latinske/videnskabelige navn

²⁰³ 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.

²⁰⁴ 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.

16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engroseballerede fødevarer

Mærkningsbekendtgørelsen § XX

16.1 Bestemmelser for dybfrosne engroseballerede fødevarer

Dybfrosne, engroseballerede 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 indenfor EU

Kravene i dette afsnit 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 12.8.

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 mærkningsreglerne.

- 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 fødevarer²⁰⁵, dvs. alle animalske produkter (kød, kødprodukter, fisk, mælk og mejeriprodukter), dog ikke fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og forarbejdede animalske produkter (f.eks. pizza med skinke).

I tilfælde af fødevarer, som er fremstillet af flere forskellige råvarer med forskellige fremstillings- og frysedatoer, skal den tidligste fremstillings- og/eller frysedato oplyses.

²⁰⁵ 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)

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

Mærkningsforordningens art. 7, art. 36 og bilag VI.

Fødevarerforordningen: art. 16

17.1 Generelt om vildledning

Det er forbudt at vildlede forbrugerne²⁰⁶, herunder når fødevareinformation gives på frivilligt grundlag²⁰⁷. Der tænkes på vildledning, især:

- Med hensyn til bl.a. fødevarens beskaffenhed og især dens art, identitet, egenskaber mv.
- Ved at tillægge fødevaren virkninger eller egenskaber, som den ikke har
- Ved at give indtryk af, at fødevaren har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber
- Ved at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevare, selvom en naturligt forekommende ingrediens, der normalt anvendes i fødevaren, er blevet erstattet med noget andet²⁰⁸

Fødevareinformation, herunder den frivillige²⁰⁹, skal være korrekt, klar og let forståelig for forbrugeren²¹⁰.

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 med meget mere. Alle disse elementer sammenholdt med den faktiske præsentation af fødevaren vil danne grundlaget for vildledningsvurderingen.

Afgørelse: Vildledende markedsføring

Fødevarerministeriets Klagecenter²¹¹ har i afgørelse vedr. et produkt ”smagen af [NN]” sagt:

²⁰⁶ Fødevarerforordningen, artikel 16.

²⁰⁷ Mærkningsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra a.

²⁰⁸ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1.

²⁰⁹ Se om placering af frivillig fødevareinformation i afsnit 3.1.2 og i Kommissionens svar i afsnit 3.1.1.

²¹⁰ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 2 og artikel 36, stk. 2, litra b og c.

²¹¹ Dengang ”Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager”.

”...anprisningen ”Smagen af [NN]” er en grov vildledning af forbrugerne, når de smagsgivende ingredienser ikke har deres oprindelse på [NN], og der ikke er nogen baggrund for eller indhold i anprisningen.

....hvis en virksomhed ønsker at fremstille ”[NN] produkter”, må produkterne være fremstillet på [NN], eller fremstillet efter en oprindelig [NN] opskrift/fremstillingsmetode. Hvis en virksomhed ønsker at fremstille produkter med betegnelsen ”Smagen af [NN]”, skal de smagsgivende ingredienser stamme fra [NN], men produkter skal ikke nødvendigvis fremstilles på [NN] eller efter en oprindelig opskrift”.

Der gøres opmærksom på, at der kommer fælles EU-regler for oprindelse på den primære ingrediens.

Vildledningsreglerne gælder for virksomhedens samlede markedsføring, herunder for reklamer, internettet og præsentationsmåden generelt²¹².

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 § 76²¹³ omfatter al jeres markedsføring, herunder både angivelser på emballage og hjemmeside. Vi er således ikke enige i jeres synspunkt”.

17.2 Ernærings- og sundhedsanprisninger

Ernærings- og sundhedsanprisninger er reguleret i anprisningsforordningen²¹⁴.

17.3 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 fødevarer²¹⁵. Fx må man ikke anprise almindelige ube-

²¹² Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 4.

²¹³ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 4.

²¹⁴ 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”**, .

²¹⁵ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

handlede kartofler som: ”Benders Fantastiske Kartofler – 0 % fedt”, idet ingen ubehandlede kartofler indeholder fedt.

Afgørelse: Anprisning vedr. juice i strid med § 75²¹⁶

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. en anprisning på en juice sagt:

”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 § 75²¹⁷). ”Friskpresset må derfor ikke indgå i anprisningen”

Man må fx heller ikke anprise et produkt med, at det er under regelmæssig kontrol, da fødevarevirksomheder efter fødevarelovgivningen har pligt til at føre kontrol med, at deres varer er i orden, og at reglerne overholdes.

Afgørelse: I strid med § 75²¹⁸ at angive at fremstillingen af et produkt er under regelmæssig kontrol

Byret og landsret har stadfæstet Fødevareministeriets Klagecenters afgørelse i en sag om indskærpelse af, at en fødevare ikke må angive, at dens produktion er under kontrol. Fødevareministeriets 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 fødevare har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har tilsvarende egenskaber.”

17.4 Imitatprodukter

Fødevareinformation må ikke være af en sådan art, at den vildleder, ved at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevare, eller at fødevaren indeholder en bestemt ingrediens eller bestanddel, som er naturligt forekommende eller normalt anvendes i den pågældende fødevare, når der i virkeligheden er anvendt en erstatning for fødevaren eller ingrediensen²¹⁹. Det vil fx være vildledende, hvis der er anvendt en erstatningsingrediens, f.eks. salatterne i stedet for fetaost i ”græsk salat”, uden at dette fremgår af mærkningen.

Hvis en sådan erstatningsingrediens er anvendt skal mærkningen(udover i ingredienslisten) indeholde en tydelig angivelse af ingrediensen eller bestanddelen i umiddelbar nærhed af varebetegnelse-

²¹⁶ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

²¹⁷ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

²¹⁸ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

²¹⁹ Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra d.

sen i en skriftstørrelse, som er mindst 75 % af højden på varebetegnelse²²⁰ skriftstørrelse²²¹. Læs nærmere herom i afsnit 7.6.4.

17.5 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber eller giver anledning til angstfølelser

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 egenskaber²²².

Afgørelse: Angivelser om sygdomsforebyggende egenskaber

Fødevarerministeriets Klagecenter²²³ 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. 1²²⁴)”.

17.6 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.

²²⁰ Mærkningsforordningen, bilag VI, del A, nr. 4

²²¹ Læs om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

²²² Mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 3.

²²³ Dengang ”Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager”.

²²⁴ Nu mærkningsforordningen, artikel 7, stk. 3.

Eksempel: Naturligt sødet læskedrikkoncentrat – vildledende

Vildledende at anvende anprisningen ”naturligt sødet” om et læskedrikkoncentrat, der var tilsat sukker (saccharose). Fødevederedirektoratet 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.

17.7 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 naturligt aroma²²⁵ af frugten. Der skal være overensstemmelse mellem frugtillustration og indholdet af frugt i produktet, men også produkter der alene indeholder naturlig aroma vil som udgangspunkt kunne markedsføres med frugtillustrationer/navne.

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. Dette 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 gøres åbenlyst overfor forbrugeren, at produktet ikke hovedsageligt baserer sig på frugt/frugtsaft, ekstrakter eller naturligt aroma men ikke-naturligt aroma. Dette kan gøres ved i tilknytning til billedet og på et ligeså i øjenfaldende sted at gøre opmærksom på, at der er tale om ikke-naturligt 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-naturligt aroma.

²²⁵ Med aromaforordningen (1334/2008) er der fastsat regler for brug af anprisningen ”naturlig” om en aroma. I art. 16 (2) står der: ”Udtrykket »naturlig« må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapreparater og/eller naturlige aromastoffer”.

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.

Når man vurderer 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-naturligt aroma der er anvendt. Her vil udgangspunktet være, at en *rimelig* del af smagen skal komme fra den naturlige ingrediens, herunder naturlige aromaer. Når man 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 man fjerner den ikke-naturlige aroma.

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-naturligt 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-naturligt aroma. Det vil dog altid være en konkret vurdering af produktets samlede markedsføring.

Eksempel: Vejledende retningslinjer for danskvand med frugtsmag

Når man 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. naturligt aroma. Er der ikke tale om et naturligt indhold af frugt men ikke-naturligt aroma, skal der gøres opmærksom på dette i mærkningen af produktet. Dette 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-naturligt aroma (vanillin). En *rimelig* del af vaniljesmagen skal stamme fra den ægte vanilje²²⁶ - enten ved at tilsætte ren vanilje fra vaniljebønnen/korn eller ved udtræk heraf eller i form af en naturlig vaniljearoma.

17.8 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 fødevarer

²²⁶ Når man vurderer om en rimelig del af smagen kommer fra den ægte vanilje, skal man se på, om produktet stadig smager af vanilje, selvom man fjerner den kunstige aromasmag.

fremstilles fra grunden, herunder om der anvendes råvarer eller halvfabrikata. Det forhold, at fødevarer 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.

17.9 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 anpriseres som ”frisk”, sælges inden for et døgn fra fremstillingen, hvorimod frugt vil kunne anpriseres 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 anpriseres som ”frisk” i det tidsrum, hvor en tilsvarende fødevarer uden kunstig forlænget holdbarhed, ville have bevaret sit friskhedspræg.

Ovenstående betragtninger gør sig ligeledes gældende i de tilfælde, hvor det ikke er selve fødevareren, der anpriseres som ”frisk”, men tilberedningen, produktionen eller lignende.

For så vidt angår æg, er det i henhold til handelsnormerne for æg fastsat, at æg i kvalitetsklasse A kan betegnes ”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) anpriseres 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 anpriseres med ”friskbagt”.

Afgørelse: Nypresset/friskpresset appelsinjuice - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter²²⁷ 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 indenfor 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 indenfor friskpresset juice og de såkaldte juice-barer. Forventningen hos en forbruger må derfor være, at friskpresset juice er presset kort tid inden servering.

²²⁷ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

17.9.1. Særligt angående ”frisk pasta”

Frisk pasta-anprisningen har været anvendt i Danmark siden slutningen 80'erne. I tiden siden da 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 ”tør” pasta.

17.10 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 fødevarer 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 anpriser 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 anpriser 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 fødevarerens kvalitet. Det omvendte er tilfældet for en fødevarer, som sælges meget billigt, idet køber, uagtet at fødevarer er anprist som en luksusfødevarer, her antageligvis ikke vil have så høje forventninger til fødevarerens 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 fødevarer skønnes vildledende.

En fødevarer kan sædvanligvis ikke anpriser 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 anpriser 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.

17.11 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende

Anpriseringer som ”ægte”, ”rigtig”, ”traditionel”, ”original”, ”ren” og lignende må kunne tages til indtægt efter deres ordlyd. Anpriser en fødevarer således som ”ren rå marcipan”, må man forvente, at der er tale om en fødevarer, som udelukkende er fremstillet af mandler (samt andre ingredienser som fx sukker), men dvs. uden abrikoskerner eller lignende.

Er der ikke en varestandard for fødevarer, vil der i visse tilfælde være mulighed for at producere fødevarer med varierende ingredienser. For sådanne fødevarer kan varebetegnelsen kombineres med anprisninger som ”ægte”, ”traditionel” eller tilsvarende, hvis det kan sandsynliggøres, at fødevarer er fremstillet efter en traditionel opskrift.

Anvendes anprisningen ”ægte” i forbindelse med en generisk (arts-)betegnelse, må det normalt betragtes som vildledende. Dette 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.

17.12 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 man se på opskriftens alder, ændringer i opskriften, og forbrugernes forventninger på grund af anprisningen. Fx vurderet i forhold til forventninger om færre tilsætningsstoffer i en ”gammeldags opskrift”.

Det fremgår af mælkeproduktbekendtgørelsen²²⁸, at betegnelsen ”gammeldags kærnemælk” må anvendes om kærnemælk af syrnet mælk eller syrnet fløde, der hidrører fra den traditionelle kærningsproces ved fremstilling af smør.

²²⁸ Bekendtgørelse nr. 2 af 4. januar 2013 om mælkeprodukter m.v.

Eksempel: Gammeldags bolcher – vildledende

Vildledende at betegne bolcher 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.

17.13 Mærkning med ”100 %” eller lignende

Undertiden ses mærkning med f.eks. ”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 være vildledende at mærke med ”100 % kød” på kød, som er sprøjtet med vand (såkaldt ”watermisting”). Anden forudsætning er, at det er noget særligt for dette produkt i forhold til andre produkter på markedet. F.eks. 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.

17.14 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 betragtes 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

Selvom et produkt vurderes at falde ind under betegnelsen ”delikatesse”, kan produktets samlede markedsføring alligevel være egnet til at vildlede, fx hvis der anvendes anprisninger på emballagen, som produktet ikke lever op til.

17.15 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 forbrugeren²²⁹.

17.15.1 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 betegner fx en Havarti, Gouda osv.

17.15.2 Pakkedato

Pakkedatoen forstås som det tidspunkt, hvor fødevaren er blevet indesluttet 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 at betragte som pakket. Der er ikke krav til pakkedatoens præcisering, så længe den ikke fremstår vildledende. Tidspunktet kan således angives i fx dato, uge eller måned.

17.16 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 man ikke servere kylling.

Afgørelse: Oprindelse - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter²³⁰ 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 (fødevareforordningensⁱ 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”

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

²²⁹ Mærkningsforordningens art. 36, stk. 2, litra a, jf. art. 7, stk. 1, litra a

²³⁰ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

skinke af anden oprindelse."

Fsva. 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."

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.

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 (88/566/EØF) af 28. oktober 1988 om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i punkt III, stk. 1, andet afsnit i bilag XII i Rådets Forordning (EF) nr. 1234/2007

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 art. 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. 2 af 4. januar 2013 om mælkeprodukter m.v.

Bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning.

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

Bekendtgørelse nr. 336 af 13. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekaovarer.

Vejledning af 11. april 2008 om kakao-, chokolade og vekaovarer – beregning af mindsteindhold, anvendelse af sødestoffer og supplerende mærkning

Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.

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

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

Bekendtgørelse nr. 519 af 16. oktober 1978 om betegnelse m.v. af færdigpakkede ærter og færdigpakkede levnedsmidler, hvori ærter udgør en betydende del af varen.

Bekendtgørelse nr. 1015 af 10. december 2003 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Vejledning af 10. april 2008 om mærkning af naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand

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

Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91 af 10. juni 1991 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter, med senere ændringer

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 mærkningsforordningen. 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 forarbejdning 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”²³¹ 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.

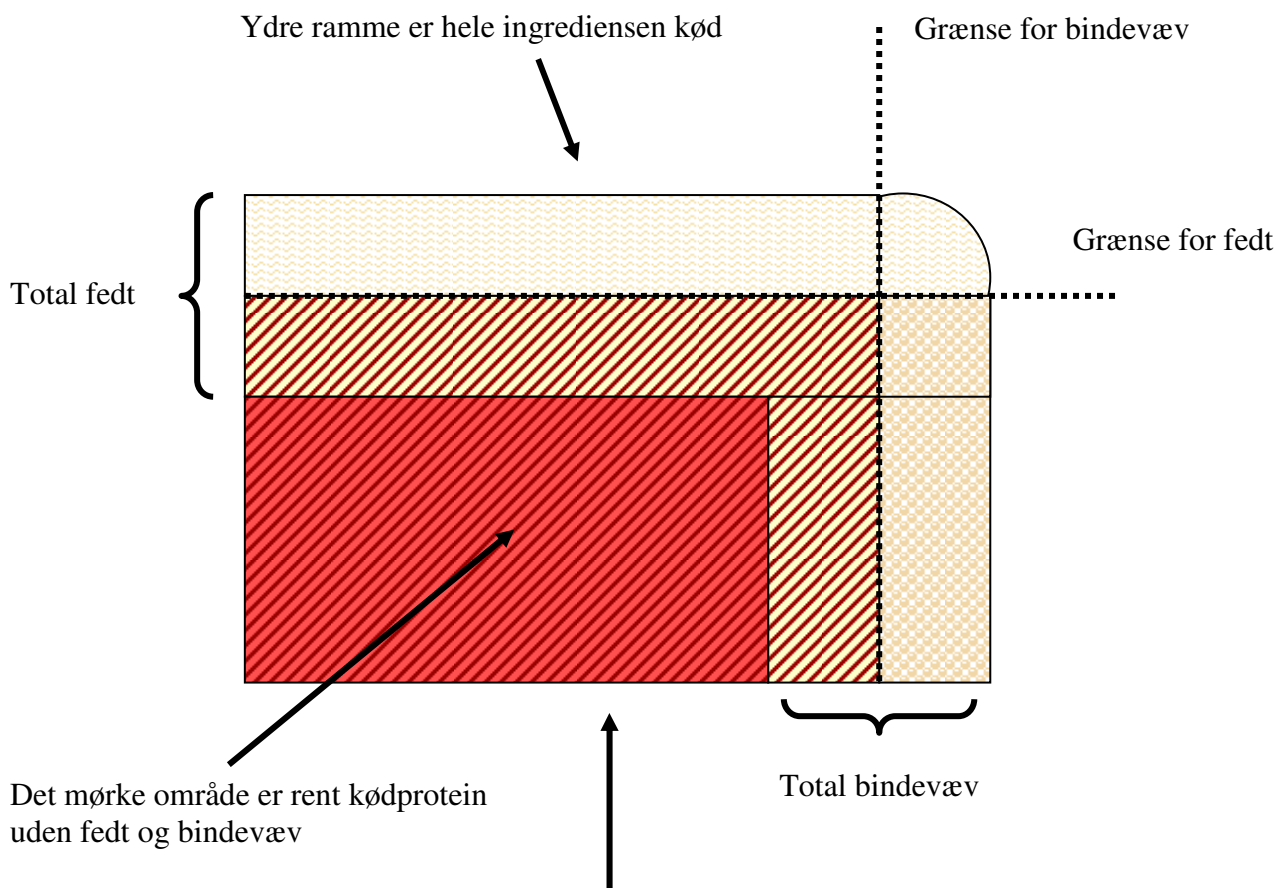
For et produkt indeholdende kød af forskellige dyrearter (fx svinekød og kyllingekød) skal der som udgangspunkt ske en beregning af fedt- og bindevævsindholdet for hver dyreart for sig. Et evt. overskydende indhold af fedt og bindevæv skal på lige fod med kødet angives ved deres specifikke betegnelser 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 deklarerer som kød, holder sig under grænseværdien (fx under 30 % for svinekød). Hvis fedtprocenten ligger over grænseværdien, skal det overskydende fedt deklarerer specifikt som fx ”svinefedt”, ”svinespæk” eller lignende.

²³¹ Mærkningsforordningen, 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 mærkningsforordningen.

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 mærkningsforordningen)
g = grænseværdien for indhold af bindevæv (bilag VII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen)

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 % (bilagVII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen)

e = grænseværdien for indhold af fedt i % (bilagVII, del B, pkt. 17, i mærkningsforordningen)

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 deklarerer 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 formlen, 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: Særligt om indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød

1. Definitioner af betydning for kød

Kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer²³², 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 fødevarer med kategoribetegnelsen "...kød" anvendes definitionen i bilag VII, del B, punkt 17. Kød defineres her som skeletmuskulatur af pattedyr og fugle, der er anerkendt som egnet til konsum, inklusive det naturligt indeholdte eller omliggende væv, med det indhold af fedtstof og bindevæv, der ikke overstiger de værdier, som er fastsat i bilaget.

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

Hygiejneforordningen²³³, 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, marine-

²³² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

²³³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne

ring, 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, fx på linje med en egentlig varmebehandling, er resultatet ikke en forarbejdet fødevarer.

Oparbejdning

En håndtering, der uden nødvendigvis at være en forarbejdning, ændrer fødevarer, fx opskæring til koteletter. Køling, frysning, dybfrysning eller optøning er ikke oparbejdning. Det vil sige, hvis en fødevarer kan siges at være forarbejdet, vil den også altid kunne siges at være oparbejdet. Definitionen på oparbejdning er dog bredere i forhold til forarbejdning, forstået på den måde, at også en simpel behandling, f.eks. opskæring, hakning, tilsætning af krydderier, omvikling med bacon m.v. er en oparbejdning (men ikke en forarbejdning). Behandlingen skal dog være tilstrækkelig til, at der er sket en ændring af fødevarer. Det vil f.eks. ikke være nok blot at skære et lille stykke fedt af en svinemørbrad. Opskæring af en stor steg til mindre stege vil dog godt kunne betegnes som en oparbejdning.

Tilberedt kød

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.

Dobbelt holdbarhedsmærkning

Mærkning med 2 forskellige holdbarhedsperioder ved 2 forskellige temperaturer i samme læsefelt, fx:

”Ved køb som frostvare, opbevaring ved max. X °C, mindst holdbar til og med (dato)”

”Ved køb som kølevare, opbevaring ved max. Y °C, mindst holdbar til og med (dato)”

2. Indfrysning af kød

Indfrysning af kød i engros virksomheder

Indfrysning af fersk kød fra tamhovdyr, opdrættede landpattedyr, fjerkræ og kaniner skal, jf. hygiejneforordningen, ske uden unødigt forsinkelse efter produktionen eller senest umiddelbart efter stabiliseringen på en hertil autoriseret virksomhed. Produktionsvirksomheden og indfrysningens virksomhed kan godt være to forskellige virksomheder, så længe kravet om frysning uden unødigt forsinkelse er opfyldt.

Det er ikke tilladt for en engros virksomhed at indfryse kølede produkter, der ikke har en dokumenterbar historie i stabiliseringsperioden, fx ved at tage kølet kød retur, der har været udbudt til salg til den endelige forbruger, og herefter indfryse det.

Stabilisering dækker traditionelt over modning af oksekød, men anvendes også i forbindelse med andre typer kød (kød af svin, får og geder). 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.

Indfrysning af kød i kødproduktvirksomheder

Virksomheder, der fremstiller kødprodukter, må gerne indfryse rødt kød efter udløb af stabiliseringsperioden, men indenfor den på kødet påførte holdbarhedsfrist. Det forudsætter, at indfrysningens dato 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.

Indfrysning af kød i detailledet

Detailvirksomheder, herunder restauranter o.l., må indfryse kød efter udløb af stabiliseringsperioden, men indenfor den påførte holdbarhedsfrist, forudsat at virksomheden er i besiddelse af egnede faciliteter til indfrysning, samt at indfrysningens dato er dokumenteret. Det vil sige, 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.

Særligt om indfrysning af fersk fjerkrækød

For fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormerne for fjerkrækød²³⁴ 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.

Indfrysning af hakket kød fremstillet i detailledet

En detailvirksomhed, der fremstiller hakket kød og giver kødet en holdbarhedsperiode på under 24 timer, er ikke omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kimal²³⁵. 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 indfrysningen sker med henblik på senere forarbejdning, jf. dette bilag, afsnit 1. Forarbejdningen skal ske i samme virksomhed.

En forarbejdning skal resultere i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt på linje med varmebehandling, f.eks. forarbejdning af hakket kød til stegte frikadeller eller spegepølse. Et forarbejdet produkt må under ingen omstændigheder have karakter af fersk kød.

Det er virksomhedens ansvar, at forarbejdningen af det optøede hakkede kød sker i overensstemmelse med fødevarerforordningens krav om fødevarerens sikkerhed og fødevarers egnethed til menneskeføde.

Hakket kød, som ikke indfryses, må ikke anvendes, når holdbarheden på under 24 timer er udløbet. Ved indfrysning ”sættes uret i stå”, så derfor kan virksomheden anvende det hakkede kød til forarbejdede produkter på et senere tidspunkt.

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 mærkningen²³⁶, 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 kan ligge i fryseren, såfremt der er tale om enten

- Hakket kød, som ikke er omfattet af 24-timers grænsen,
- Hakket kød, som er tilberedt før frysning (f.eks. til rå medister), eller

²³⁴ Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007, bilag XIV for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød

²³⁵ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

²³⁶ Mærkningsforordningen, artikel 25 samt bilag VI, punkt 1.

- Hakket kød, som er omfattet af 24-timers grænsen, som efter frysning skal anvendes til forarbejdede produkter

Hakket kød må oparbejdes til medister eller andre tilberedte produkter og derefter fryses ned inden de 24 timer er udløbet. Hvis det tilberedte produkt tøs op og sælges som optøet, skal mærkningen gøre forbrugeren opmærksom på, at produktet har været frosset²³⁷.

*Mærkning af frosset kød og tilberedt kød med nedfrysningsdato*²³⁸

Frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer skal mærkes med nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning, såfremt produktet har været frosset flere gange.

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 og måned og det pågældende år i nævnte rækkefølge fx. dd/mm/åååå.

3. Holdbarhedsmærkning af kød

Holdbarhedsmærkning af hakket kød fremstillet i detailhandel

Hvis virksomheden ønsker, at det hakkede kød ikke skal være omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kintal, skal kødet gives en holdbarhedsperiode på under 24 timer. Dette gælder uanset, om der er tale om kølet eller frosset kød. 24-timers reglen gælder kun for hakket kød, ikke for tilberedte produkter fremstillet af hakket kød, som fx rå medister. Kødet skal være mærket med holdbarhedstidspunkt, angivet ved dato og klokkeslæt eller ved sidste anvendelsesdato den samme dag som kødet er hakket.

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 f.eks. kantkrydres eller omvikles med bacon, vil der være tale om tilberedt kød fremstillet af hakket kød.

Det hakkede kød kan indfryses, jf. tidligere afsnit, og/eller oparbejdes/forarbejdes i den samme virksomhed, forudsat at kødet anvendes inden holdbarheden på under 24 timer er udløbet. Det ligger implicit i mikrobiologiforordningens krav om holdbarhed på under 24 timer, at det hakkede kød skal anvendes inden udløbet af holdbarheden.

²³⁷ Mærkningsforordningen, bilag VI, punkt 1.

²³⁸ Mærkningsforordningen, bilag III, punkt 6.

Dobbelt holdbarhedsmærkning

I Danmark har vi fortolket mærknings- og hygiejnereglerne på en måde, der gør det muligt under visse betingelser at anvende dobbelt holdbarhedsmærkning for kød og kødprodukter. 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 vildledes, og mærkningen skal være udformet på en måde, der effektivt udelukker tvivl hos forbrugerne, om hvilken holdbarhed, der lægges til grund. 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 kødet, som skal træffe beslutning om indfrysning og skal kunne redegøre for, hvor lang stabiliseringsperioden er under de aktuelle opbevaringsforhold.

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 grundig dokumentation for, at kødet/fødevareren er indfrosset under tilstrækkelig sikre omstændigheder, således at varerne bevarer kvaliteten i hele frosthøldbarhedsperioden. Dokumentationen kan omfatte oplysninger fra leverandøren af kødet om forudsætninger for den anførte frosthøldbarhed, eller en omhyggelig risikoanalyse, foretaget af eller for den virksomhed, der indfryser kødet.

Dobbeltmærkning ved ændring af opbevaringstemperatur og holdbarhed

Hvis færdigpakket kød, 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 reduceres tilsvarende. Kødet må ikke opbevares i strid med den påførte mærkning. Det er således ikke tilladt kun at ændre opbevaringstemperatur og holdbarhed på den yderste emballage, således at kødet opbevares ved en højere temperatur end anført på de enkelte pakninger. Dette gælder også, selvom kødet senere skal forarbejdes eller oparbejdes på den virksomhed, hvor det 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.

Bilag 4: 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 anføres²³⁹. 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 etiketten²⁴⁰.

Mærkningskrav - generel handelsnorm²⁴¹

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 handelsnormer²⁴²

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 - udover mærkning med oprindelse og navn på pakkevirksomhed eller afsender - mærkes med bl.a.:

²³⁹ Mærkningsforordningen, 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.

²⁴⁰ Mærkningsforordningen, bilag IX, punkt 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.

²⁴¹ Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del A, nr. 4.

²⁴² Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del B.

-
- Oplysning om art
 - Klasse
 - Størrelsessortering (kun nogle produkter)
 - Sort eller handelstype (kun nogle produkter)

Ingen handelsnormer

For frugter og grøntsager, der ikke er omfattet af handelsnormerne, gælder de generelle mærkningsregler i mærkningsforordningen 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 mærkningsforordningen, 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>

Bilag 5: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning

Oksekød

Der er krav om angivelse af oprindelse på kød fra kvæg. Desuden skal frivillige specifikationer godkendes – fx "Hereford 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. 29 af 17. januar 2011 om sporbarheds- og oprindelsesmærkning m.v. af oksekød.

Fersk kød fra svin, får, ged og fjerkræ (finder anvendelse fra den 1. april 2015)

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.

Æg

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

Regelhenviisning:

Bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 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.

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, 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.

Regelhenvisning:

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 6: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning

Med udgangspunkt i kapitel 12 om korrekt holdbarhedsmærkning er nedenfor 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.

Produkttyper	"Sidste anvendelsesdato"	"Mindst holdbar til"
Syrnede konsummælksprodukter (fx kærnemælk, kefir, yoghurt, skyr)		Hvis produktet har opnået et lavt pH (<4,5) bør det mærkes med "mindst holdbar til"
Skiveskåret pålæg	Skiveskåret pålæg er et kølekrævende spiseklart produkt, så hvis ikke produktet er stabiliseret* eller på anden måde sikret fri for Listeria, så bør det mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Hvis produktet er stabiliseret ²⁴³ fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følgeflora (fermenteret) bør det mærkes med "mindst holdbar til"
Koldrøget fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af Listeria, og kan derfor mærkes med "mindst holdbar til"
Gravad fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af Listeria, og kan derfor mærkes med "mindst holdbar til"
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 "mindst holdbar til"
Spiseklare færdigretter <ul style="list-style-type: none">- Sandwich	Et kølekrævende spiseklart produkt, der bør mærkes med "sidste	

²⁴³ Med stabilisering menes, at produktets sammensætning sikrer, at der ikke sker vækst af Listeria i produktet.

- salat	<i>anvendelsesdato</i>	
Mayonnaise salater	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med <i>"sidste anvendelsesdato"</i>	Hvis produktet er stabiliseret fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følge flora (fermenteret) bør det mærkes med <i>"mindst holdbar til"</i>
Snittet grønt og frugt	Bør som udgangspunkt mærkes med <i>"sidste anvendelsesdato"</i> .	Hvis produktets egenskaber ikke understøtter vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, f.eks. lavt pH., bør det mærkes med <i>"mindst holdbar til"</i>
Fersk kød/fisk ²⁴⁴	Bør som udgangspunkt mærkes med <i>"sidste anvendelsesdato"</i> , da produktet er let fordæveligt. MAP-pakke produkter <u>kan</u> høre til under denne kategori, hvis holdbarheden ikke forlænges væsentligt.	Hvis produktet behandles eller pakkes så holdbarheden forlænges væsentligt og produktet ikke længere er letfordæveligt, fx. ved vakuumpakning, bør mærkningen være <i>"mindst holdbar til"</i>

²⁴⁴ For fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormerne for fjerkrækød, er der et krav om, at datoen for mindste holdbarhed skal erstattes med sidste anvendelsesdato, jf. 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 7: 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. tomater
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 8: Søgning efter yderligere informationer om mærkning

Fødevarerministeriets hjemmeside: www.fvm.dk

Fødevarerstyrelsens hjemmeside: www.fvst.dk

& <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevare/Maerkning/Sider/forside.aspx>

Retsinformation: <https://www.retsinformation.dk>

Vælg Ministerieindgang; Fødevarerministeriet. 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 fødevarermyndigheder i:

Norge: www.mattilsynet.no

Sverige: www.slv.se

England: www.foodstandards.gov.uk

USA: <http://www.fda.gov/>