



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

# Vejledning om mærkning af fødevarer

"Måned" 2020 (husk også 'headeren')

## Indholdsfortegnelse

<b>1. Indledning .....</b>	<b>7</b>
1.1 Fødevareinformationsforordningen .....	7
1.2 Kommissionens Q&A's.....	8
<b>2. Ansvar og anvendelsesområde .....</b>	<b>9</b>
2.1 Ansvar for korrekt mærkning.....	9
2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde.....	10
<b>3. Mærkningens udformning .....</b>	<b>12</b>
3.1 Obligatorisk mærkning .....	12
<b>4. Lotmærkning .....</b>	<b>17</b>
4.1 Formålet med lotmærkning.....	17
4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes .....	17
4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes .....	17
4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevareparti.....	18
4.5 Krav til lotmærkningen .....	18
4.6 Placering af lotmærkningen .....	19
<b>5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer.....</b>	<b>20</b>
5.1 Hvornår en fødevare er færdigpakket .....	20
5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer .....	21
5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger .....	22
5.4 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet.....	22
<b>6. Producent- og oprindelsesmærkning .....</b>	<b>24</b>
6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse.....	Fejl! Bogmærke er ikke defineret.
6.2 Obligatorisk oprindelsesmærkning .....	Fejl! Bogmærke er ikke defineret.
6.3 Frivillig oprindelsesmærkning .....	Fejl! Bogmærke er ikke defineret.
6.4 Fødevarer med flere oprindelser .....	55
6.5 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter .....	55
6.6 Sundheds- eller identifikationsmærke.....	56
<b>7. Varebetegnelse.....</b>	<b>57</b>

**Kommenterede [IO1]:** Afsnittet om bæredygtighedsmærkning i afsnit 17 fremgår ikke af indholdsfortegnelsen.

7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser.....	57
7.2 Eksempler på EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser.....	57
7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser .....	59
7.4 Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater .....	60
7.5 Varemærker, fantasinavne, udenlandske varebetegnelser m.v. ....	61
7.6 Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødevarens varebetegnelse .....	61
<b>8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer .....</b>	<b>67</b>
8.1 Oplysning om ingredienser .....	67
8.2 Krav til ingredienslisten .....	68
8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse .....	71
8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer .....	71
Læs om mærkning af steviolglycosider i afsnit 17.7.1 .....	74
8.5 Fødevarer indeholdende aromaer.....	74
8.6 Fødevarer indeholdende enzymer .....	75
8.7 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge .....	75
8.8 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste.....	76
8.9 Sammensatte ingredienser.....	77
8.10 Supplerende obligatoriske oplysninger.....	79
<b>9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning) .....</b>	<b>83</b>
9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations) .....	83
9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives .....	84
9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives .....	87
9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22.....	88
9.5 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives .....	90
<b>10. Angivelse af alkoholindhold.....</b>	<b>93</b>
<b>11. Nettoindhold .....</b>	<b>94</b>
11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold .....	94
11.2 Angivelse i vægt eller volumen .....	94

11.3 Beregning af nettoindhold.....	94
11.4 Drænet vægt .....	95
11.5 Is-glaserede fødevarer .....	95
11.6 Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sam-pakninger) .....	96
11.7 Tilfælde hvor nettoindhold kan udelades .....	97
11.8 Gennemsnitsprincippet.....	97
<b>12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter.....</b>	<b>99</b>
12.1 Generelt om holdbarhedsmærkning .....	99
12.2 Angivelse af holdbarheden.....	100
12.3 Holdbarhedsdato for hønseæg ( <i>Gallus gallus</i> ).....	105
12.4 Mærkning med opbevarings- og anvendelsesforskrifter .....	105
12.5 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes .....	106
12.6 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering .....	107
12.7 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer .....	108
12.8 Markedsføring af udløbne fødevarer.....	109
12.9. Mulighederne for holdbarhedsforlængelse .....	109
12.10. Dobbelt holdbarhedsmærkning .....	113
<b>13. Særlige salgssituationer.....</b>	<b>114</b>
13.1 Generelt om særlige salgssituationer .....	114
13.2 Regler for bestemte direkte salgssituationer - §15 fødevarer .....	114
13.3 Salgssituationer der ikke er reguleret.....	116
13.4 Fjernsalg.....	118
13.5 Udbringningsordninger .....	121
13.6 Salg af færdigpakkede fødevarer til personale.....	122
<b>14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer .....</b>	<b>126</b>
14.1 Identifikationsmærkning .....	126
14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold.....	126
14.3 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer .....	127

14.4 Mærkning af oksekød og kalvekød.....	128
14.5 Mærkning af fjerkrækød .....	128
14.6 Oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ.....	129
14.7 Maskinseparatoreret kød – definition, anvendelse og mærkning.....	131
14.8 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato .....	132
14.9 Holdbarhedsmærkning af hakket kød omfattet af 24-timers reglen .....	133
14.10 Indfrysning af kød .....	133
<b>15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter .....</b>	<b>136</b>
15.1 Markedsføring og mærkning af fiskevarer og akvakulturprodukter.....	136
15.2 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel .....	136
15.3 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato .....	137
<b>16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engroseballerede fødevarer...</b>	<b>138</b>
16.1 Bestemmelser for dybfrosne engroseballerede fødevarer.....	138
16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse.....	138
<b>17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser .....</b>	<b>140</b>
17.1 Generelt om vildledning.....	140
17.2 Vildledende markedsføring i tidligere handelsled .....	142
17.3 Ernærings- og sundhedsanprisninger .....	143
17.4 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen .....	143
17.5 Imitatprodukter.....	145
17.6 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber.....	146
17.7 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende .....	147
17.8 Illustrationer/navne og aroma .....	148
17.9 Hjemmelavet, hjemmebakket, egen fremstilling og lignende .....	151
17.10 Frisk, ny og lignende.....	151
17.11 Luksus og lignende .....	153
17.12 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende .....	154
<u>17.13 Gammeldags.....</u>	<u>155</u>

17.14 Mærkning med "100 % " eller lignende.....	156
17.15 Delikatesseprodukter.....	156
17.16 Supplerende datoer.....	156
17.17 Særligt om anprisninger i restauranter.....	157
<b>18. Allergener.....</b>	<b>163</b>
18.1 Indledning .....	163
18.2 Allergene ingredienser i færdigpakkede fødevarer .....	163
18.3 Information om allergene ingredienser i ikke-færdigpakkede fødevarer og i fødevarer, der udbydes ved en særlig salgssituation .....	170
18.4 Mærkning med "kan indeholde spor af" .....	174
18.5 Anprisninger af, at et produkt ikke indeholder allergene ingredienser.....	177
18.6 Vin.....	177
<b>Bilag 1: Handelsnormer og varestandarder .....</b>	<b>179</b>
<b>Bilag 2: Kategoribetegnelsen "Kød" .....</b>	<b>182</b>
<b>Bilag 3: Definitioner vedrørende kød og kødvarer .....</b>	<b>187</b>
<b>Bilag 4: Definitioner vedrørende fiskevarer .....</b>	<b>189</b>
<b>Bilag 5: Mærkning af frugt og grøntsager .....</b>	<b>190</b>
<b>Bilag 6: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning.....</b>	<b>192</b>
<b>Bilag 7: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning .....</b>	<b>195</b>
<b>Bilag 8: Beslutningstræ for mærkning af fødevarer .... Fejl! Bogmærke er ikke defineret.</b>	
<b>Bilag 9: Eksempler på almindeligt kendte forkortelser .....</b>	<b>198</b>
<b>Bilag 10: Søgning efter yderligere informationer om mærkning.....</b>	<b>200</b>
<b>Bilag 11: Listen over allergener .....</b>	<b>201</b>
<b>Bilag 12: Litteraturliste vedrørende allergener .....</b>	<b>203</b>
<b>Bilag 13: Kostdata.....</b>	<b>204</b>
<b>Bilag 14: Mærkning af Honning.....</b>	

## 1. Indledning

Denne vejledning beskriver bestemmelserne i -forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne (herefter benævnt Fødevareinformationsforordningen)<sup>1</sup> og mærkningsbekendtgørelse nr. 1355/2015<sup>2</sup>. 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 Fødevareinformationsforordningen, 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 fødevarevirksomhederne med at forstå og anvende reglerne for mærkning af fødevarer korrekt. Vejledningen har dog ingen formel retskraft, og i tilfælde af tvister ligger det endelige ansvar for fortolkningen af lovgivningen hos domstolene. På trods af at der findes indarbejdede spørgsmål/svar fra Kommissionens vejledninger, kan fortolkningen af reglerne i andre lande afvige i mindre grad fra den danske fortolkning. Læs mere om Kommissionens vejledninger i afsnit 1.2.

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

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

### 1.1 Fødevareinformationsforordningen

Med Fødevareinformationsforordningen<sup>3</sup> er reglerne for mærkning og næringsdeklaration samlet i én forordning. Forordningen er direkte gældende i Danmark.

Fødevareinformationsforordningen gælder generelt for alle fødevarer. Men når der for visse fødevarer findes mere specifikke regler for mærkning, herunder handelsnormer<sup>3</sup>, varestandarder og beskyttede betegnelser<sup>3</sup>, vil disse supplere/erstatte Fødevareinformationsforordningen. Læs mere om handelsnormer og varestandarder i vejledningens bilag 1.

Læs mere om reglerne for mærkning af beskyttede betegnelser i ”vejledning om mærkning af produkter med beskyttede betegnelser”, der ligger på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

**Kommenterede [102]:** Fodnote med link til den konkrete vejledning bør angives.

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

<sup>2</sup> Bekendtgørelse nr. 1355 af 27. november 2015 om mærkning m.v. af fødevarer.

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

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

## 1.2 Kommissionens vejledninger

Kommissionen har lavet en række vejledninger til Fødevareinformationsforordningen.

Følgende vejledninger er offentliggjort:

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

[Link til Kommissionens vejledninger.](#)

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

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

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

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



## 2. Ansvar og anvendelsesområde

*Fødevareinformationsforordningen, art. 1 og 8*

*Mærkningsbekendtgørelsen, § 1*

### 2.1 Ansvar for korrekt mærkning

I Fødevareinformationsforordningens artikel 8 defineres virksomhedsledernes ansvar. Ledere af fødevarevirksomheder skal sikre, at de krav i fødevarelovgivningen, 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 [virksomhedslederen skal](#) 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 [handels](#)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 handelsdokumenter<sup>4</sup>. Virksomheden, der videresælger, skal sikre, at de relevante oplysninger følger fødevaren til næste led, sådan at varen kan mærkes korrekt, når den udbydes til forbrugeren.

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

#### Eksempler: Detailhandlers ansvar

- 1) En 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.

<sup>4</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 8, stk. 8.

- 2) Der kan også være mærkning, der er så åbenlys forkert, at detailhandleren burde indse det. 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.

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<sup>5</sup>. Baggrunden for det 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.

## 2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde

Alle fødevarer, der markedsføres, jf. definitionen i Fødevareforordningen<sup>6</sup>, er som udgangspunkt omfattet af mærkningsreglerne<sup>7</sup>.

### 2.2.1 Inden for EU

Fødevareinformationsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen vedrører fødevarer bestemt til salg inden for EU. Hvis en fødevarer, 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 varestandarter indeholder desuden muligheden for nationale særregler, fx supplerende varebetegnelser i varestandarten 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 på danske færges, som sejler i dansk farvand, skal overholde dansk fødevarerlovgivning. Vedrørende sprogkrav, se kapitel 3.

<sup>5</sup> Fødevareinformationsforordningen, art. 8, stk. 3.

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

<sup>7</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 6.

### 2.2.2 Eksport ud af EU

Fødevarer, som er bestemt til eksport til lande uden for EU, er formelt ikke omfattet af de fælles EU-mærkningsregler og eventuelle nationale mærkningsregler, men mærkningen skal altid være korrekt og retvisende.

### 3. Mærkningens udformning

*Fødevareinformationsforordningen, art. 12, 13, 15, 37 og bilag IV*

*Mærkningsbekendtgørelsen, § 3*

#### 3.1 Obligatorisk mærkning

##### *3.1.1 Placering af den obligatoriske mærkning*

Obligatorisk mærkning skal være let tilgængelig og angives direkte på emballagen eller på en vedhæftet etiket<sup>8</sup>. Mærkningsoplysningerne skal være anbragt på emballagen et iøjnefaldende sted, således at de er let synlige, og de må derfor ikke være skjulte, tildækkede eller opdelt af andre angivelser eller billeder<sup>9</sup>. Mærkningsoplysningerne må ikke ligge inden i pakningen. De forskellige obligatoriske mærkningsoplysninger må gerne være placeret forskellige steder på emballagen, men oplysninger om varebetegnelse, nettoindhold og alkoholindhold skal være i samme synsfelt<sup>10</sup>. Som samme synsfelt accepteres to sammenstødende flader. Hvis pakningen er rund, accepteres det, at oplysningerne kan ses ved en mindre drejning.

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

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

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

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

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

<sup>8</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 12, stk. 1 og 2.

<sup>9</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 13, stk. 1.

<sup>10</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 13, stk. 5.

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

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

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

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

Vedrørende udformning af lotmærkning, se kapitel 4.

### 3.1.2 Frivillige mærkningsoplysninger

Angives fødevareinformation omhandlet i Fødevareinformationsforordningens artikel 9 og 10 på frivillig basis, skal den opfylde kravene fastsat i Fødevareinformationsforordningens artikel 17-35<sup>11</sup>.

Frivillig fødevareinformation må ikke vildlede forbrugeren, må ikke være uklar eller forvirrende for forbrugeren og skal i givet fald bygge på relevante videnskabelige oplysninger<sup>12</sup>. Endvidere må frivillig fødevareinformation ikke tage plads fra obligatorisk fødevareinformation<sup>13</sup>.

### 3.1.3 Skriftstørrelse og læsbarhed

Mærkningen skal være let læselig og uudslettelig. Den obligatoriske mærkning i henhold til Fødevareinformationsforordningens art. 9 skal i tegn og bogstaver have en størrelse, hvor de små bogstaver (svarende til bogstavet "x" i nedenstående figur) som minimum skal være lig med eller større end 1,2 mm<sup>14</sup>. Størrelsen på store bogstaver og tal skal svare til bogstavet "A", der indleder ordet appendix i bilag IV, hvor højden er lig med eller større end 1,2 mm<sup>15</sup>. -Dog under hensyntagen til, | at mærkningen stadig er let læselig. Andre obligatoriske oplysninger, fx oprindelsesmærkning på oksekød, som ikke fremgår af Fødevareinformationsforordningens art. 9, skal ikke leve op til det fastsatte størrelseskrav. Dog skal oplysningerne stadig være let læselige.

<sup>11</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 1.

<sup>12</sup> Fødevareinformationsforordningen artikel 36, stk. 2, litra a-c.

<sup>13</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 37.

<sup>14</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 13, stk. 2, jf. bilag IV.

<sup>15</sup> Meddelelse fra Kommissionen om spørgsmål og svar vedrørende anvendelsen af Europa Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, (2018/C 196/01), punkt 2.3.2.



For emballager eller beholdere, hvor den største yderflade har et flademål på under 80 cm<sup>2</sup>, skal skriftstørrelsen ("x") være lig med eller større end 0,9 mm<sup>16</sup>. Med største yderflade menes hele den ene flade/side af en emballage. Det er ikke kun den del af en flade, hvor etiketten sidder.

Læs om skriftstørrelse for imitatprodukter i afsnit 17.5.AFA

Kommenterede [103]: Hvad betyder det?

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

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

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

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

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

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

Fødevareinformation skal være letlæselig<sup>17</sup>. Læseligheden<sup>18</sup> 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

<sup>16</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 13, stk. 3.

<sup>17</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 13, stk. 1.

<sup>18</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m.

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

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

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

#### 3.1.4 Mærkningssproget

Obligatorisk mærkning skal anføres på et sprog, der er let forståeligt for forbrugeren i den medlemsstat, hvor fødevareren markedsføres<sup>19</sup>. Det betyder, at i Danmark skal mærkningen være på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk<sup>20</sup>. Ved vurderingen af, om mærkning på et andet sprog end dansk kan accepteres, må der i det enkelte tilfælde tages stilling til, om den anvendte mærkning er let forståelig for forbrugeren. Man kan altså ikke gå ud fra, at mærkning på svensk og norsk altid kan erstatte mærkning på dansk, ligesom det ikke kan udelukkes, at mærkning på andre fremmedsprog kan benyttes.

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

#### Afgørelse: vedr. mærkningssprog

Sekretariatet for Fødevare- 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. 4<sup>21</sup>, 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 Fødevare- 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

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

<sup>19</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 15, stk. 1.

<sup>20</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 3.

<sup>21</sup> I dag mærkningsbekendtgørelsens, § 3, stk. 1.

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

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

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

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

Ved levering til udenlandske skibe eller fly, er der mulighed for at mærke på andre sprog end dansk<sup>22</sup>.

Hvis en virksomhed etableret i et andet EU-land, markedsfører fødevarer på deres hjemmeside, er der ikke umiddelbart krav om, at denne hjemmeside er på dansk, selvom de danske forbrugere har adgang til siden og kan købe fødevarerne. Såfremt markedsføringen henvender sig særligt til de danske forbrugere, fx ved at hjemmesiden er udfærdiget på dansk, og priserne er angivet i danske kroner, er det et krav, at den obligatoriske fødevareinformation er tilgængelig på dansk, inden købet afsluttes, og at varerne er mærket på dansk, når de leveres til forbrugeren i Danmark.

---

<sup>22</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 3, stk. 2



## 4. Lotmærkning

Direktiv 2011/91/EU

Mærkningsbekendtgørelsen, kapitel 7

### 4.1 Formålet med lotmærkning

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

### 4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes

- **Alle fødevarer, der indgår i et fødevareparti:** Lotmærkning skal kunne identificere en fødevare, der er en del af et fødevareparti. Ved et fødevareparti forstås en række salgsenheder, der er fremstillet, tilvirket eller pakket under praktisk taget ens omstændigheder<sup>23</sup>. Fødevarepartier kan afgrænses på forskellige måder. Den ansvarlige for afgrænsningen af fødevarepartiet, kan foretage afgrænsningen på den måde, der findes mest hensigtsmæssig i den enkelte situation.
- **Fødevarer i alle omsætningsled:** Der skal lotmærkes i alle omsætningsled, både i produktions-, engros- og detailled<sup>24</sup>, så fødevarepartier kan spores gennem hele produktions- og omsætningskæden.
- **Fødevarer, som markedsføres i EU:** Skal lotmærkes, uanset om de er importeret eller fremstillet i EU.

### 4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes

Der gælder følgende undtagelser til kravet om lotmærkning:

- **Fødevarer, hvor datoen for bedst før, eller sidste anvendelsesdato indgår i mærkningen,** behøver ikke at lotmærkes, såfremt datoen er anført ukodet og mindst omfatter dag og måned i nævnte rækkefølge<sup>25</sup>.
- **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-

<sup>23</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 2, nr. 12.

<sup>24</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 2.

<sup>25</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 19.

eller forarbejdningsproces. Disse undtagelser om kravet fra lotmærkning gælder kun første gang varen distribueres<sup>26</sup>.

- **Ikke-færdigpakkede fødevarer, som sælges i detaileddet**, er undtaget fra kravet om lotmærkning<sup>27</sup>. Fødevarer, der pakkes på en anmodning fra forbrugeren, samt fødevarer, der pakkes til direkte salg samme dag, er også omfattet af denne undtagelse og skal ikke lotmærkes. Fødevarer, der pakkes til direkte salg over flere dage (dvs. fødevarer omfattet af § 15 i mærkningsbekendtgørelsen) skal dog lotmærkes. Undtagelsesbestemmelsen finder kun anvendelse i detaileddet. Ikke-færdigpakkede fødevarer i en **gros-leddet** undtages derfor ikke fra lotmærkning.
- **Fødevarer i små emballager og beholdere**, hvis største overflade er mindre end 10 cm<sup>2</sup> (fx små chokolader og slikkepinde) skal ikke lotmærkes. Kartonen/papkassen, som de små fødevarer befinder sig i, skal dog lotmærkes<sup>28</sup>.
- **Konsumis i individuelle portioner** er undtaget fra kravet om lotmærkning, såfremt oplysningen gives på yderemballagen/gruppeemballagen. Dvs. i en papkasse med 100 ispinde, skal den enkelte ispind ikke være mærket, men papkassen skal lotmærkes. Undtagelsen omfatter ispinde, isvafle 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 lotmærkes<sup>29</sup>.

#### 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 fødevaren, pakkevirksomheden eller den forhandler inden for EU, som først markedsfører produktet. Da definitionen på et fødevareparti er åben m.h.t. størrelsen på partiet, kan afgrænsningen foretages bredt eller snævert, alt efter i hvor høj grad man ønsker at sikre produktets identitet, og alt efter hvor stor en risiko, man ønsker at påtage sig<sup>30</sup>.

#### 4.5 Krav til lotmærkningen

- Lotmærkningen<sup>31</sup> skal være **klart synlig** og skal være påført yderemballagen, så man ikke er nødt til at bryde pakningen for at finde oplysningerne. Hvis varerne i pakningen skal afsættes enkeltvis, skal disse tillige være mærket. Hvis lotmærkningen på selve varerne er synlig igennem yderemballagen, behøver man ikke at angive lotmærkning på yderemballagen.
- Lotmærkningen skal være **tydelig og let læselig**, men det er frivilligt, om der anvendes tal, bogstaver, tegnsætningssymboler eller andre symboler. Der er ikke noget specifikt krav til skriftstørrelsen på lotmærkning. Ønskes lotmærkningen fx foretaget ved kantskæring, skal de anvendte tal, bogstaver eller symboler umiddelbart kunne læses. Såfremt skæringen ikke

<sup>26</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 1.

<sup>27</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 2.

<sup>28</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 3.

<sup>29</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 18, nr. 4.

<sup>30</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 2 og § 17, stk. 1.

<sup>31</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 20.

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. Hvis lotmærkningen fx er placeret et andet sted på pakningen end de andre mærkningsoplysninger, eller der anvendes en anden typografi eller farve end for de andre mærkningsoplysninger, er det ikke nødvendigt at indlede koden med bogstavet "L".

#### 4.6 Placering af lotmærkningen

Mærkningen skal anbringes på emballagen. For færdigpakkede fødevarer gælder det, at oplysningerne skal stå på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket. For ikke-færdigpakkede fødevarer kan lotmærkningen fremgå af handelsdokumenterne, hvis det ikke er muligt at anbringe lotmærkningen på emballagen<sup>32</sup>.

##### Eksempel: Udformning af lotmærkning

Lotmærkning kan være udformet på følgende måder:

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

<sup>32</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 20.

## 5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer

*Fødevareinformationsforordningen, art. 2, 8, 9, 16 og 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<sup>33</sup>, og som består af en fødevarer samt den emballage, hvori den blev pakket, inden den blev udbudt til salg, uanset om emballagen omslutter fødevaren helt eller delvis, men dog på en sådan måde, at indholdet ikke kan ændres, uden at emballagen åbnes eller ændres<sup>34</sup>. Det betyder, at indpakningen skal have fundet sted, før nogen har bestemt sig for at købe fødevaren.

En fødevarer anses for at være omsluttet af en indpakning, når den er anbragt i en lukket, men ikke nødvendigvis forsegle, 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 fødevaren helt. Det afgørende kriterium for, om en fødevarer kan anses for at være omsluttet af indpakningen, er, at fødevaren 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 "filmmede" fødevarer, som fx brød og kød, er som udgangspunkt færdigpakninger – se dog om særlige salgssituationer i kapitel 13.

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

#### Eksempel: Smør

En pakke smør betragtes som en færdigpakket fødevarer, selvom indpakningen ikke er forsegle, idet fødevaren 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 omfattet af reglerne

<sup>33</sup> Se definition i Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra d.

<sup>34</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra e.

for færdigpakkede fødevarer, selvom den bliver pakket i en bakke. Se mere om ikke regulerede salgssituationer i afsnit 13.3.

**Eksempel: Bland-selv-slik**

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

**5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer<sup>35</sup>**

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

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

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

---

<sup>35</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1.

Begrebet "færdigpakket fødevarer" omfatter ikke fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af forbrugeren eller er færdigpakke med henblik på direkte salg<sup>36</sup>. Læs mere om de forskellige salgsformer og kravene hertil i kapitel 13.

### 5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger<sup>37</sup>

Hvis færdigpakningens største yderflade (se Kommissionens svar om definitionen heraf i afsnit 3.1.3) har et flademål på under 10 cm<sup>2</sup>, 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 cm<sup>2</sup>, skal ingredienslisten gives på andre måder eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren<sup>38</sup>.

### 5.4 Salg af færdigpakke fødevarer i engrosledet<sup>39</sup>

Såfremt en færdigpakket fødevarer er bestemt til den endelige forbruger, men bringes i omsætning i et tidligere led end detailledet, eller fødevaren 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 fødevaren, skal oplysning om varebetegnelse, holdbarhedsdato, opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt navn /firmanavn og firmaadresse på lederen af fødevarevirksomheden 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.

Den obligatoriske fødevareinformation skal være anført på dansk, uanset om informationen er givet i handelsdokumenterne eller ved mærkning af fødevaren<sup>40</sup>.

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

<sup>36</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra e.

<sup>37</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 1 og 2.

<sup>38</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

<sup>39</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 8, stk. 7.

<sup>40</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 3

**Eksempel: Mærkning af multipakninger i engrosleddet**

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

- på færdigpakningen (dvs. på multipakningen), eller
- på en vedhæftet etiket, eller
- i handelsdokumenterne for fødevarerne, når disse dokumenter med sikkerhed enten ledsager den pågældende 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 fødevaren præsenteres ved markedsføringen:
  - Varebetegnelsen for fødevaren.
  - Datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato.
  - Særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter.
  - Navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarevirksomheden.

Det er således ikke nødvendigt at mærke hver enkelt pakning.

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

## 6. Producent- og oprindelsesmærkning

*Fødevareinformationsforordningen, 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 EU<sup>41</sup>. Det betyder altså, at den kontaktoplysning, der angives, skal være til en fødevarevirksomhed inden for EU.

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

### 6.2 Obligatorisk oprindelsesmærkning

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

- Oksekød, herunder kalvekød
- Fersk kød fra svin, får, ged eller fjerkræ (se afsnit 14.7)
- De fleste produktgrupper inden for frugt og grønt
- Ekstra Jomfru og [Jomfru olivenolier](#)/[Jomfruolivenolier](#) (andre olivenolier må ikke mærkes med oprindelse)
- Fersk fisk og visse fiskevarer
- Honning
- Vin
- Æg

### 6.3 Frivillig og supplerende oprindelsesmærkning

Hvis man frivilligt vælger at mærke med oprindelse, må mærkningen ikke være vildledende, uklar eller forvirrende for forbrugeren, og oplysningen skal kunne dokumenteres<sup>42</sup>.

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 set ikke er vildledende.

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

<sup>41</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra h, jf. art. 8, stk. 1.

<sup>42</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2.



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

Vælger en producent at angive en oprindelse for en fødevare, skal producenten forholde sig til, hvad der vil være en korrekt oprindelse. Her kan man se på definitionen af oprindelsesland i toldkodereglerne<sup>43</sup> eller på definitionen af herkomststedet i Fødevareinformationsforordningen<sup>44</sup> (læs mere om definitionen af oprindelsesland og herkomststed i afsnit 6.4.5). I vurderingen af hvad der er en korrekt oprindelse for fødevaren, bør man altid forholde sig til, om en oprindelse kommer til at fremstå vildledende for forbrugeren.

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

Det er et krav at mærke med oprindelse, hvis en udeladelse af oplysningen vil kunne vildlede forbrugeren i forhold til fødevarens faktiske oprindelse<sup>45</sup>. I visse tilfælde kan angivelse af den korrekte/faktiske oprindelse for fødevaren udbedre det vildledende forhold i markedsføringen. I andre tilfælde vil det ikke være nok.

#### Eksempel: Italiensk flag på dansk produkt

En pasta er mærket med et italiensk flag, men produceret i Danmark med danske råvarer. Hvis ikke producenter forklarer, hvad det italienske flag referer til (fx italiensk opskrift/italiensk fremstillingsmetode), så vil det ikke udbedre det vildledende forhold ved flaget, blot fordi man oplyser, at der er tale om et dansk produkt. Et italiensk flag uden forklaring vil i dette tilfælde ikke give mening og være en modstridende oplysning i forhold til fødevarens faktiske oprindelse.

I nogle tilfælde vil det umiddelbare vildledende aspekt i en oprindelsesangivelse for fødevaren kunne udbedres ved at opfylde kravet om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er) i produktet<sup>46</sup> (se mere herom i afsnit 6.4).

<sup>43</sup> Forordning (EU) nr. 952/2013 artikel 60, samt forordning (EU) nr. 2446/2015, artikel 31-36.

<sup>44</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra g).

<sup>45</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 2.

<sup>46</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

Når man laver en reference til et bestemt geografisk område, er det vigtigt, at forbrugeren forstår, hvad der henvises til. Skriver en producent fx "italienske kødboller", så bør producenten overveje, om forbrugeren forstår dette som en oprindelsesangivelse for fødevaren, eller om det blot vil blive opfattet som en reference til en bestemt type kødbolle eller opskrift. Som udgangspunkt vil en enkeltstående reference til et bestemt land fx "italienske", "danske", "mexicanske" osv. opfattes som en oprindelsesangivelse for fødevaren, medmindre man forklarer, hvad oprindelsesangivelsen referer til. Ønsker man at bruge referencen til et land som en beskrivelse for typen af fødevare, kan man derfor i stedet skrive "italiensk inspireret", "mexicansk opskrift", og lignende forklarende tekst.

#### Eksempel: "Mexicanske Tortillas"

Markedsføres tortillas som "mexicanske tortillas", så vil det som udgangspunkt blive opfattet som en oprindelsesangivelse.

Skriver man derimod "Tortillas – efter mexicansk opskrift", så vil oprindelsen ~~refere~~ referere til opskriften og dermed ikke være en oprindelsesangivelse for fødevaren.

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

**Kommenterede [104]:** Er Dijonsennep er et godt eksempel her? De andre eksempler er fantasinavne, men en Dijon-sennep skal da komme fra Dijon?

Det er som udgangspunkt ikke vildledende, at en fødevare bliver markedsført som fx "fremstillet i Danmark" eller "produceret i Danmark", selvom ingredienserne kommer fra et andet land. Det kræver dog som minimum, at den sidste væsentlige og økonomiske berettigede forarbejdning eller bearbejdning af produktet er foregået i Danmark<sup>47</sup>. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark, skal der mærkes med oprindelse for den/de primære ingredienser i produktet i nærheden af fødevarens oprindelsesangivelse, jf. reglerne om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens – se afsnit 6.4

Udtryk som "produkt fra Danmark" eller "dansk produkt" indikerer umiddelbart, at hele produktionen af fødevaren, herunder dens ingredienser, kommer fra Danmark<sup>48</sup>. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan man eventuelt stadig mærke med "produkt fra Danmark", hvis man kommer med supplerende oplysninger, som udbedrer et ellers vildledende forhold. Det kunne fx være at oplyse, hvilken del af produktionen, som er foregået i Danmark eller oplyse oprindelse på de dele af produktionen, som ikke er foregået i Danmark, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en

<sup>47</sup> Toldkodereglene, Forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013, artikel 60, stk. 2.

<sup>48</sup> Meddelelse fra Kommissionen om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011 (2020/C 32/01), punkt 2.4.1.

konkret vurdering, om mærkningen er klar, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren.

**Kommenterede [I05]:** Det er uklart hvad forskellen er mellem "Produkt fra..." og "Fremstillet i..."

### 6.3.1 Mærkning med flag og andre nationale kendetegn

Når man markedsfører en fødevarer med flag og/eller nationale kendetegn, skal det ske på en sådan måde, at forbrugeren ikke kan få et forkert eller tvetydigt indtryk af, hvor fødevareren kommer fra.

Mærkning med flag vil som udgangspunkt betyde, at produktet er produceret i det pågældende land, og at ingredienserne også kommer derfra.

#### Eksempel: Mærkning med dansk flag, når alle råvarer er danske.

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

Udtryk som "produkt fra Danmark" eller "dansk produkt" indikerer umiddelbart at hele produktionen af fødevareren, herunder dens ingredienser, kommer fra Danmark<sup>49</sup>. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan man eventuelt stadig mærke med "produkt fra Danmark", hvis man kommer med supplerende oplysninger, som udbedr et ellers vildledende forhold. Det kunne fx være at oplyse, hvilken del af produktionen, som er foregået i Danmark, eller oplyse oprindelse på de dele af produktionen, som ikke er foregået i Danmark, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en konkret vurdering, om mærkningen er klar, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren.

**Kommenterede [R06]:** Gentagelse af tekst ovenfor. Rod med fodnoterne?

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

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

Brug af andre illustrationer som nationale symboler, fx genkendelige nationale monumenter såsom Eiffeltårnet eller personer, kan også opfattes som en oprindelsesangivelse for fødevareren. Da forbrugers opfattelse ofte afhænger af produktet og landet, skal sådanne illustrationer vurderes i hvert enkelt tilfælde. Man bør især overveje placeringen af symbolerne/illustrationerne, deres størrelse, farve og skriftstørrelse og den overordnede sammenhæng med mærkningen af fødevareren, dvs. at

<sup>49</sup> Meddelelse fra Kommissionen om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011 (2020/C 32/01), punkt 2.4.1.

mærkningen som helhed ikke er forvirrende for forbrugerne. Refererer en illustration ikke til fødevarens oprindelse, så bør man overveje at angive, hvad referencen henviser til for at undgå at vildlede forbrugerne, fx kan det angives, at der er tale om en fransk opskrift i tilknytningen til en illustration af Eiffeltårnet.

En eventuel vildledning kan i visse tilfælde undgås, hvis det egentlige oprindelsesland eller herkomststed<sup>50</sup> angives tydeligt. Det egentlige oprindelsessted kan både henvise til råvarenes oprindelsessted (herkomststed) og til fødevarens produktionssted (oprindelsesland) afhængig af den konkrete fødevarer. Det kan her være vigtigt at gøre tydeligt opmærksom på, hvad en oprindelse henviser til ved fx at skrive ”høstet i x land” fremfor blot at skrive ”oprindelse: x land”. I nogle tilfælde vil det vildledende forhold ikke kunne udbedres, uanset at der på emballagen findes en oplysning om fødevarens egentlige oprindelse.

**Eksempel: Pizza markedsført med italiensk flag**

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

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

**Eksempel: Fersk kød**

Når kød stammer fra dyr, som er født og opvokset i Danmark, kan man mærke med dansk flag, når det i samme forbindelse oplyses, hvor dyret er slagtet.

**Eksempel: Spegepølse fremstillet i Danmark af udenlandske råvarer**

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

**Afgørelse: Mærkning med dansk flag - vildledende**

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

<sup>50</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 2, litra a.

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

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

**Kommenterede [LTK7]:** Eksemplet er svært at forstå, når teksten i citationsteget er udeladt. Vi anbefaler at indsætte tekst eller slette de skarpe parenteser.

### 6.3.2 Oprindelsesmærkning af fødevarer, der består af én ingrediens

Nogle fødevarer består kun af én ingrediens. Det er fx produkter som linser, honning, fersk kød, ris mv. Er en fødevarer med kun én ingrediens dyrket og forarbejdet i Danmark, kan producenten naturligvis vælge at mærke produktet med "produceret i Danmark"/"dansk produceret" og eventuelt dansk flag. Er produktet derimod dyrket i et andet EU-land eller et tredjeland, kan det være misvisende at mærke produktet med fx "produceret i Danmark", medmindre at den sidste væsentlige og økonomisk berettigede forarbejdning eller bearbejdning af produktet er foregået i Danmark, og det samtidig oplyses, hvor ingrediensråvaren kommer fra. Kravet om mærkning af oprindelsen for ingrediensråvaren er en følge af reglerne om mærkning af oprindelsen for den primære ingrediens<sup>51</sup>.

Mærker man et enkelt ingrediensprodukt med dansk flag, skal man være opmærksom på, at det som udgangspunkt betyder, at produktet skal være produceret i det pågældende land, og at råvaren også skal komme derfra. Er det ikke tilfældet, kan man dog i visse tilfælde stadig anvende et dansk flag, såfremt man ved tydelig information udbedrer det vildledende forhold (se mere herom under 6.3.1).

Er der tale om honning, der er høstet i Danmark, er det korrekt at anføre "produceret i Danmark" og det er selvfølgelig også muligt at mærke med dansk flag, hvis resten af produktionen også er foregået i Danmark, eller hvis det tydeligt angives, hvor fx slyngning og pakning er foregået, i tilknytning til flaget.

Er honningen derimod høstet i fx Ukraine, men slynget og tappet i Danmark vil det som udgangspunkt være vildledende at mærke med "produceret i Danmark", da slyngning og pakning ikke er en væsentlig og økonomisk berettiget forarbejdning eller bearbejdning af honningen. Produktionen er der, hvor bierne har produceret honningen, og hvor den er høstet - altså Ukraine. Der er ikke foregået nogen produktion i Danmark, der kan retfærdiggøre, at der mærkes med "produceret i Danmark", og det anbefales i stedet, at producenten ud over den obligatoriske oprindelsesmærkning, der følger af honningbekendtgørelsen, i stedet mærker med "tappet i Danmark" eller lignende. Et sådant produkt vil som udgangspunkt ikke kunne mærkes med dansk flag, da slyngning er så lille en proces, at flaget vil fremstå som misvisende, uanset at det i tilknytning til flaget fremgår, at honningen er slynget i Danmark. Det skyldes, at et flag springer meget i øjnene, når forbrugeren ser et produkt, og derfor skal flaget som minimum referere til en væsentlig del af fødevarens tilblivelse. Der henvises i øvrigt til Fødearestyrelsens best-practise-vejledninger for honning, der er indsat i nærværende vejledning som bilag 14, og i øvrigt ligger på styrelsens hjemmeside.

**Kommenterede [I08]:** Findes der vejledninger, som kan hjælpe med at afgøre, hvad der definerer den sidste væsentlige og økonomisk berettigede be- og forarbejdning? Hvad hvis der fx er tale om en pose med nøddemix, hvor nødder dyrket fem forskellige steder blandes og pakkes i Danmark?

<sup>51</sup> Meddelelse fra Kommissionen om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011 (2020/C 32/01), punkt 3.4.

**Eksempel: Honning høstet i Polen og Kina**

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

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

**Eksempel: Smørepålæg med jordbær og honning**

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

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

**Eksempel: Kikærter fra Tyrkiet**

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

Der kan dog være andre produkter, der kun består af én ingrediens, hvor den sidste væsentlige og økonomisk berettigede transformation er foregået et andet sted, end der hvor ingrediensråvaren er dyrket, og som derfor berettiger til at angive et andet produktionsland. Det kunne fx være hvedemel. Hvis hvede bliver **form**aleet til mel i Danmark, kan man angive, at hvedemelet er produceret i Danmark, fordi **form**alingen anses for en væsentlig og økonomisk berettiget transformation af produktet. Vælger man at angive ”dansk produceret” på hvedemel, og hveden er fra fx Polen, så skal man dog angive hvedens oprindelse ”Polen” sammen med oplysningen om ”dansk produceret”, jf. reglerne om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens. Et sådant produkt vil også kunne mærkes med dansk flag, såfremt at man tydeligt angiver, at hveden kommer fra Polen.

Ovennævnte eksempler vil dog altid bero på en konkret vurdering af, om markedsføringen er uklar - og eventuelt vildledende - for forbrugeren, som der er redegjort for i afsnit 6.3.1.

## 6.4 Oprindelsesmærkning af den primære ingrediens i en fødevare

Hvis fødevarens oprindelsesland eller herkomststed er anført og ikke er det samme som den primære ingrediens<sup>52</sup>, skal den pågældende primære ingrediens' oprindelsesland eller herkomststed ligeledes anføres, eller mindst angives som værende et andet end fødevarens<sup>52</sup>.

Forordning om oprindelsesmærkning af primær(e) ingrediens(er)<sup>53</sup> beskriver, hvordan den/de primære ingrediens(er) i et produkt skal mærkes.

Kommissionen har udarbejdet en vejledning om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er)<sup>54</sup>. Vejledningen indeholder vejledende retningslinjer for fødevarevirksomheder og nationale myndigheder om oprindelsesmærkning af den/de primære ingredienser. Retningslinjerne i vejledningen præciserer de bestemmelser, som findes i lovgivningen, og vejledningen bør derfor altid ses i sammenhæng med relevant lovgivning (læs mere under 6.4.1). Det bør desuden altid overvejes, om den samlede mærkning kan fremstå vildledende. Kommissionens vejledning er opbygget i Q&A form, som er indarbejdet i det følgende i denne vejledning.

Overordnet set er der tre forhold, som man skal forholde sig til i forhold til eventuel mærkning med oprindelse for den/de primære ingrediens(er)<sup>55</sup>.

- Er der givet en oprindelsesindikation for fødevaren?
- Hvis ja, så skal man dernæst finde ud af, hvad den/de primære ingrediens(er) i fødevaren er, og om oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingrediens(er) adskiller sig fra oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren.
- Til sidst skal man klarlægge oprindelseslandet eller herkomststedet for den/de primære ingrediens(er), som skal angives på fødevaren<sup>56</sup>

Man skal til enhver tid overveje om mærkningen kan være vildledende<sup>57</sup>. Man må forholde sig til, om en given oprindelsesangivelse for en fødevare er korrekt eller kan fremstå vildledende. Det samme gælder for angivelse af oprindelse for den primære ingrediens. Desuden bør man se på, om

**Kommenterede [LTK9]:** Der er mange (unødige) gentagelser af de generelle mærkningskrav, som allerede er omtalt andre relevante steder. Bl.a. omkring læsbarhed. Hele afsnittet kan kortes ned og præciseres.

<sup>52</sup> Jf. artikel 26, stk. 3, i Fødevareinformationsforordningen.

<sup>53</sup> Forordning (EU) nr. 775/2018.

<sup>54</sup> Meddelelse fra Kommissionen 2020/C 32/01.

<sup>55</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

<sup>56</sup> Jf. formkravene i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018) artikel 2 og 3.

<sup>57</sup> Jf. Fødevareinformationsforordningen, artikel 7.

markedsføringen af en fødevarer fremstår vildledende, ~~medmindre hvis ikke~~ at den faktiske oprindelse bliver angivet<sup>58</sup>, eller om angivelsen heraf ikke vil kunne udbedre det vildledende forhold. Læs mere i afsnit 6.3.

#### 6.4.1 Relevant lovgivning

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

##### Fødevareinformationsforordningen (1169/2011)

Hovedkravet: Art. 26, stk. 3.

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

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

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

##### Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018)

Anvendelsesområdet: Art. 1. Se mere herom i afsnit 6.4.1.

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

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

Overgangsordning: Art 4.

#### 6.4.2 Anvendelsesområdet

Der er to betingelser<sup>59</sup>, der afgør, om man skal anvende de særlige mærkningsbestemmelser for primære ingredienser:

- 1) At der findes en angivelse af den færdige fødevarers oprindelsesland eller herkomststed, og
- 2) at en sådan angivelse af en fødevarers oprindelsesland eller herkomststed ikke er den samme som den primære ingrediens'.

---

<sup>58</sup> Jf. Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 2.

<sup>59</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3, første afsnit.



De ovenfor nævnte to betingelser for at anvende de særlige mærkningsbestemmelser for primære ingredienser finder kun anvendelse i de tilfælde<sup>60</sup>, der er omfattet af anvendelsesområdet i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens<sup>61</sup>.

Der findes to begrænsninger af anvendelsesområdet i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens:

1) At en fødevares oprindelsesland eller herkomststed kan angives »vha. f.eks. erklæringer, illustrationer, symboler eller udtryk, der henviser til steder eller geografiske områder, bortset fra geografiske udtryk indeholdt i sædvanlige og generiske navne, hvor disse udtryk rent sprogligt angiver oprindelse, men ikke almindeligvis forstås som en angivelse af oprindelsesland eller herkomststed«<sup>62</sup>.

2) At »geografiske betegnelser, der er beskyttet i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012, forordning (EU) nr. 1308/2013, forordning (EF) nr. 110/2008 eller forordning (EU) nr. 251/2014 eller er beskyttet i henhold til internationale aftaler«, samt registrerede varemærker, hvis de udgør en oprindelsesangivelse, ikke er omfattede af anvendelsesområdet i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens<sup>63</sup>.

Det præciseres dog i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens<sup>64</sup>, at reglerne om oprindelsesmærkning af primær ingrediens<sup>65</sup>, finder anvendelse på ovennævnte geografiske betegnelser og registrerede varemærker, men at de relevante gennemførelsesbestemmelser kræver en nærmere undersøgelse og vil blive vedtaget på et senere tidspunkt.

Uanset om et forhold måtte være undtaget enten i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens eller i Fødevareinformationsforordningen, så kan kravet til oprindelsesmærkning for primær ingrediens<sup>66</sup> stadig ende med at finde anvendelse for et produkt, såfremt man i den øvrige markedsføring er kommet med en oprindelsesindikation. Det er altså en konkret vurdering, om den samlede markedsføring alligevel udløser kravet.

#### Eksempel – flag i registreret varemærke

---

<sup>60</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3, andet afsnit.

<sup>61</sup> Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 1.

<sup>62</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 1, stk. 1.

<sup>63</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 1, stk. 2.

<sup>64</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, betragtning 6.

<sup>65</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

<sup>66</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

Et registreret varemærke er undtaget, sådan som det er registreret. Det betyder, at hvis man i et logo eller navn har et flag, farverne fra et flag eller en anden oprindelsesangivelse, så er det stadig undtaget. Vælger man at supplere dette med en tilsvarende mærkning med flag, farver eller henvisning til samme oprindelse et andet sted på produktet, så vil man dog alligevel på baggrund af en konkret vurdering kunne blive omfattet af kravet i art. 26, stk. 3.

#### *Fødevarevirksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse*

##### **Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål: Kan fødevarevirksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse på etiketten udløse anvendelsen af Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3?<sup>67</sup>**

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

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

#### *Ikke registrerede varemærker*

##### **Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål: Kan varemærker, som ikke er beskyttet af et registreret varemærke, jf. gennemførelsesforordningens<sup>68</sup> artikel 1, stk. 2, udløse anvendelsen af Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3?<sup>69</sup>**

I gennemførelsesforordningens artikel 1, stk. 2, præciseres det, at selv om en oprindelsesangivelse i et registreret varemærke falder ind under anvendelsesområdet for Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, finder gennemførelsesforordningen ikke anvendelse på geografiske betegnelser, før der er vedtaget særlige regler vedrørende anvendelsen af artikel 26, stk. 3, for disse angivel-

<sup>67</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.1.1.

<sup>68</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

<sup>69</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.2.1.

ser. EU-lovgiveren erkendte den særlige karakter af og de særlige formål med registrerede varemærker, som er reguleret i specifik EU-lovgivning, og Kommissionen vil derfor nærmere undersøge, hvordan den primære ingrediens' oprindelse, som er påkrævet i henhold til Fødevareinformati-  
onsforordningens artikel 26, stk. 3, skal angives, når det kræves for disse betegnelser. Omvendt falder varemærker, der omfatter geografiske erklæringer, som er ikkeregistrerede varemærker, ikke ind under denne midlertidige undtagelse, og gennemførelsesforordningen finder derfor anvendelse for dem i tillæg til de forpligtelser, der følger af Fødevareinformati-  
onsforordningens artikel 26, stk. 3.

### Det økologiske EU-logo

#### **Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål: Hvordan er samspillet mellem bestemmelserne i gennemførelsesforordningen<sup>70</sup> og EU-retsakterne om økologiske fødevarer?<sup>71</sup>**

I Rådets forordning (EF) nr. 834/2007 (»forordningen om økologiske produkter«) opstilles der en generel ramme for økologisk produktion, herunder bestemmelser om anvendelsen af udtryk, der henviser til økologisk produktion. I denne forordning fastsættes der desuden betingelser for mærkning af økologiske produkter og anvendelsen af EU-logoet, og det kræves, at forbrugeren, når et sådant logo anvendes, informeres om, hvor de landbrugsråvarer, som produktet består af, er produceret. Sådanne regler sikrer forbrugeren oplysninger svarende til dem, der er omfattet af artikel 26, stk. 3.

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

**Kommenterede [IO10]:** Bør referencen ikke gå til den nye økologi-forordning 848/2018? Eller indsætte en fodnote, at den nye forordning skal anvendes fra 1/1-21.

### Hjemmesider

Vælger en virksomhed at skrive oplysninger, som er en oprindelsesindikation for de fødevarer, som virksomheden sælger på en hjemmeside, så vil kravet om oprindelsesmærkningen af den primære ingrediens også kunne udløses. Hvis man fx har skrevet "alle vores produkter er produceret i Danmark", så vil det være en oprindelsesindikation, som betyder, at man i samme forbindelse skal gøre opmærksom på, hvis de primære ingredienser i produkterne kommer fra andre steder. Man kan eventuelt i sammenhæng med der, hvor man er kommet med oprindelsesangivelsen for fødevarerne, henvise til, at man på siderne/fanebladene for de enkelte produkter kan se, hvor de primære ingredienser i produkterne kommer fra.

<sup>70</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

<sup>71</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.

#### 6.4.3 Oprindelsesangivelse for en fødevarer

Når man skal vurdere, om man har angivet fødewarens oprindelsesland eller herkomststed, skal man se på den samlede markedsføring af et produkt; fx erklæringer, illustrationer, symboler eller udtryk, der henviser til steder eller geografiske områder. Der bør foretages en konkret vurdering af det enkelte produkt og i denne vurdering bør også indgå en vurdering af, om oprindelsesangivelsen for produktet i udgangspunktet er korrekt og ikke fremstår vildledende (læs mere herom under afsnit 6.3). I den forbindelse bør man i forhold til det vildledende aspekt tage kravet i art. 26, stk. 2, om oprindelsesmærkning med i betragtning.

En oprindelsesindikation kan gives i mange former, og man bør derfor også overveje, om et produkts samlede markedsføring indirekte fremstår som givende en oprindelsesindikation for produktet, uanset at der ikke står en konkret angivelse af en oprindelse på produktet.

#### Eksempel – indikation af oprindelse

Et produkt kan af forbrugeren være kendt for/forbindes med noget dansk, og fremstå dansk i sin præsentation, dog uden at have en specifik oprindelsesindikation på produktet, men alligevel samlet set blive opfattet som indikerende oprindelse i Danmark.

Kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens<sup>72</sup> udløses, hvis oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevareren adskiller sig fra den primære ingrediens'. Det betyder, at kravet udløses, med mindre ~~at~~ oprindelsen for fødevareren og oprindelsen for den primære ingrediens er identiske.

**Kommenterede [IO11]:** Gentagelse af tidligere tekst.

#### Eksempel – forskellige oprindelser

Skriver man fx "Kolding Øl" på et produkt, og humlen ikke kommer fra Kolding men et andet sted i Danmark, så skal det oplyses, at humlen kommer fra Danmark, idet Kolding og Danmark ikke er samme oprindelse.

Hvis man omvendt skriver "dansk produceret øl", så skal man ikke oplyse oprindelsen for humlen, da der i så fald vil være tale om samme oprindelse.

Man kan også altid vælge blot at angive, at den primære ingrediens, fx humlen, kommer fra et andet sted end fødevareren.

<sup>72</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

I de følgende Q&A's<sup>73</sup> har man taget stilling til, om en række forhold anses for at være oprindelsesindikationer. Selvom en angivelse i udgangspunktet ikke opfattes som en oprindelsesindikation, så kan kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens<sup>74</sup> alligevel udløses, såfremt man på anden vis kommer med en oprindelsesindikation for produktet.

### Varebetegnelser

#### **Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål: Skal sædvanlige betegnelser, der omfatter en geografisk erklæring, anses for at angive en fødevarers oprindelsesland eller herkomststed?<sup>75</sup>**

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

I henhold til gennemførelsesforordningens<sup>76</sup> betragtning 8 og artikel 1, stk. 1, er sædvanlige og generiske navne, hvori der indgår geografiske udtryk, som rent sprogligt angiver oprindelse, men som ikke almindeligvis forstås som en angivelse af fødevarens oprindelse eller herkomststed, ikke omfattet af gennemførelsesforordningens anvendelsesområde. Sådanne navne henviser ofte til et geografisk sted, en region eller et land, hvor den pågældende fødevare oprindeligt blev produceret eller markedsført, og er med tiden blevet generiske eller sædvanlige betegnelser for en bestemt kategori af fødevarer. Såfremt sådanne generiske og sædvanlige betegnelser ikke giver forbrugerne en opfattelse af, at den pågældende fødevare har en bestemt geografisk oprindelse, udløser deres angivelse ikke anvendelse af Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3.

Eksempel: frankfurterpølse.

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

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

**Kommenterede [I012]:** Dobbelt nummer på fodnote 73 nedenunder.

<sup>73</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01).

<sup>74</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

<sup>75</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.3.1.

<sup>76</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

**Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål: Skal betegnelser ifølge forskrifterne, der omfatter en geografisk angivelse, anses for at angive en fødevars oprindelsesland eller herkomststed?**<sup>77</sup>

I henhold til Fødevareinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra n), forstås ved »betegnelse ifølge forskrifterne« en varebetegnelse for en fødevare som foreskrevet i de EU-bestemmelser, der gælder for den, eller, i mangel af sådanne EU-bestemmelser, den varebetegnelse, der er foreskrevet i de ved lov eller administrativt fastsatte bestemmelser, der gælder i den medlemsstat, hvor fødevaren sælges til den endelige forbruger eller til storkøkkener. Sådanne betegnelser er med andre ord kodificerede sædvanlige betegnelser, hvor lovgiveren har fundet det vigtigt at harmonisere deres anvendelse og ofte sammensætningen af de produkter, de definerer, med henblik på at sikre, at forbrugernes forventninger med hensyn til karakteristikaene ved den fødevare, der sælges under særlige betegnelser, opfyldes. På baggrund af ovennævnte anses betegnelser ifølge forskrifterne, der omfatter en geografisk angivelse, ikke for en oprindelsesangivelse som omhandlet i Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, når lovgiveren allerede har taget artikel 26, stk. 3, i betragtning.

Sidste sætning i det Q&A, der er angivet lige ovenfor, forstår [FVST](#) på den måde, at hvis en varebetegnelse, som er fastsat ved lov, indeholder en oprindelsesangivelse, er man ikke omfattet af reglerne om primæringrediens, hvis der allerede er fastsat regler for, hvor de primære ingredienser skal komme fra, eller at der allerede kræves, at oprindelsen angives. Er der ikke sådanne krav i forbindelse med en lovbestemt varebetegnelse, som indeholder en oprindelsesindikation, så udløses kravet om angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens, hvis dens oprindelse adskiller sig fra fødevarsens<sup>78</sup>.

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

**Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål: Skal udtryk som f.eks. »fremstillet i«, »produceret i« og »produkt fra« efterfulgt af en geografisk erklæring anses for at angive en fødevars oprindelsesland eller herkomststed?**<sup>79</sup>

<sup>77</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.3.2.

<sup>78</sup> Se under afsnit 6.4.2, hvor det fremgår, hvilke regulerede produkter der for nærværende er undtaget fra kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens.

<sup>79</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.1.

Udtryk som f.eks. »fremstillet i (land)«, »fabrikeret i (land)« og »produceret i (land)« forbindes af forbrugerne med en oprindelsesangivelse i henhold til artikel 26, stk. 3, og bør derfor i princippet anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed. Disse udtryk henviser desuden til en produktions- eller fremstillingsproces, som for forarbejdede fødevarer kan svare til definitionen af oprindelseslandet i henhold til Fødevareinformationsforordningens, jf. definitionen i artikel 60, stk. 2, i EU-toldkodeksen<sup>80</sup>, dvs. den sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning af en fødevare, som har ført til fremstilling af et nyt produkt, eller som udgør et vigtigt trin i fremstillingen.

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

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

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

**Kommenterede [IO13]:** Gentagelse af tekst tidligere i kapitlet.

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

### Eksempel – Belgisk chokolade

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

<sup>80</sup> Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013 om EU-toldkodeksen.

Chokoladen kan kaldes for belgisk chokolade, da fremstillingen af chokoladen er sket i Belgien, men det skal samtidig angives, hvor ingredienser i chokoladen, som ikke kommer fra Belgien, kommer fra, såfremt de vurderes at være af betydningen for forbrugerens valg.

Ønsker man at fremhæve, at kakaobønnerne kommer fra Ecuador, så kan man gøre det ved at skrive "kakaobønner fra Ecuador". Man vil ikke kunne skrive "Ecuador" alene på produktet – uden samtidig at forklare, hvad denne oprindelse henviser til.

Ønsker man ikke at skulle oplyse, hvor ingredienserne i chokoladen kommer fra, kan man i stedet skrive "chokolade fremstillet i Belgien", da dette ikke giver indtryk af, at ingredienserne som udgangspunkt også kommer fra Belgien. Denne mærkning vil dog stadig udløse kravet om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er), hvis de ikke kommer fra Belgien.

**Kommenterede [LTK14]:** Eksemplet er uklart og modsiger eget argument.

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

#### Kommissionens vejledning:

**Spørgsmål: Skal angivelser som f.eks. »pakket i« eller »fremstillet/produceret af X for Y« efterfulgt af fødevarevirksomhedslederens navn og adresse anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed?<sup>81</sup>**

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

Udtryk som f.eks. »produceret af/fremstillet af/emballeret af« (fødevarevirksomhedslederens navn og adresse) eller »produceret af/fremstillet af X for Y« henviser rent sprogligt til den relevante fødevarevirksomhedsleder og indikerer generelt ikke en oprindelsesangivelse for forbrugeren. Som anført i punkt 2.1.1 i denne meddelelse<sup>82</sup> udgør angivelser vedrørende fødevarevirksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse på etiketten ikke en angivelse af den pågældende fødevares oprindelsesland eller herkomststed i henhold til Fødevareinformationsforordningen.

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

#### Forkortelser

<sup>81</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.2.

<sup>82</sup> Kommissionens meddelelse om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011, (2020/C 32/01)



**Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål:** Skal forkortelser, illustrationer eller andre angivelser, der er tilføjet frivilligt alene for at hjælpe forbrugerne med at finde deres lokale sprog på flersprogede etiketter, anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed?<sup>83</sup>

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

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

**Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål:** Skal angivelser som f.eks. »art«, »type«, »stil«, »opskrift«, »inspireret af« eller »a la«, der omfatter en geografisk erklæring, anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed?<sup>84</sup>

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

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

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

Flag**Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål:** Anses et nationalt symbol eller farverne på et flag for at angive en fødevares oprindelsesland eller herkomststed?<sup>85</sup>

<sup>83</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.3.

<sup>84</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.4.

<sup>85</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.5.

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

Med hensyn til varemærker er anvendelsen af Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, beskrevet i punkt 2.2.1 i denne meddelelse<sup>86</sup>.

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

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

Refererer et flag eller en illustration ikke til fødevarerens oprindelse, vil man i visse tilfælde med en forklarende tekst i forbindelse med et flag eller anden illustration kunne informere forbrugeren om, hvad flaget/illustrationen refererer til. Det kan betyde, at flaget/illustrationen ikke længere anses som en oprindelsesindikation for fødevareren. Man kan fx skrive "bagt i Danmark" under et flag. I så fald vil flaget med den forklarende tekst ud fra en konkret vurdering af fødevarerens samlede markedsføring formentlig ikke længere blive anset for en oprindelsesangivelse for fødevareren, og dermed ikke udløse kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens.

**Kommenterede [IO15]:** Gentagelse af tekst tidligere i afsnittet

**Kommenterede [IO16]:** Disse afsnit kan med fordel flettes sammen med tekst om samme emne tidligere i afsnittet.

<sup>86</sup> Kommissionens meddelelse om anvendelsen af bestemmelserne i artikel 26, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1169/2011, (2020/C 32/01)

**Eksempel – flag uden forklaring**

Øl brygget i Danmark på danske ingredienser.

Da alle ingredienser kommer fra Danmark, og produktionen af øllen også er foregået i Danmark, så kan man mærke øllen med dansk flag uden yderligere forklaring.

**Eksempel – Flag med forklaring**

En laks er opdrættet i Norge. Marineret og pakning er foregået i Danmark.

I dette tilfælde kan man ikke skrive norsk laks eller sætte et norsk flag på uden yderligere forklaring. Man kan dog godt skrive ”opdrættet i Norge” og evt. sætte et norsk flag i samme forbindelse.

For ikke opdrættede fisk skal man overveje, hvad der er bedst oplysende forbrugerinformation. Da fisk som udgangspunkt svømmer frit i havene, har de som sådan ikke en egentlig oprindelse, og der bør derfor vælges angivelser som ”fanget i ...” fremfor blot en angivelse af et bestemt geografisk område.

**Eksempel – flag med forklaring**

Kødboller i tomatsovs, hvor man har sat et dansk flag på forsiden af emballagen og i tilknytning hertil skrevet 100 % dansk kød (forudsat at kødet kommer fra et dyr født, opvokset og slagtet i Danmark). Det vil som udgangspunkt blive opfattet som en oprindelsesangivelse for kødet og ikke selve produktet, og det vil derfor ikke udløse et krav om oprindelsesangivelse for den/de primære ingrediens(er).

**Kommenterede [IO17]:** Den sidste del af sætningen forvirrer og den kan med fordel slettes. Vi vurderer at både tomater og kød er primære ingredienser, og oprindelsen af kødet angives i eksemplet i forbindelse med flaget. Oprindelsen af tomaterne bør også nævnes.

**Eksempel - fødselsdagstilbud**

En butik ønsker at køre fødselsdagstilbud i en periode. Hvis det i den forbindelse er klart for forbrugeren, at evt. brug af flag i markedsføringen referer til, at butikken har fødselsdag, så vil flagene ikke blive taget til indtægt for en oprindelsesangivelse.

Geografiske betegnelser og registrerede varemærker**Kommissionens vejledning:**

**Spørgsmål: Kan yderligere angivelser på etiketter på fødevarer med geografiske betegnelser, der er beskyttet i henhold til EU-retten, eller varemærker udløse anvendelsen af Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3?<sup>87</sup>**

Indtil der er vedtaget særlige regler, finder gennemførelsesforordningen<sup>88</sup> ikke anvendelse på geografiske betegnelser, der er beskyttet i henhold til EU-retten, og registrerede varemærker som anført i artikel 1, stk. 2. Hvis en fødevarer også er forsynet med andre visuelle angivelser, herunder angivelser, der henviser til de samme eller andre geografiske steder, er sådanne angivelser omfattet af gennemførelsesforordningens anvendelsesområde, hvis betingelserne i Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, er opfyldt.

#### 6.4.4 Identifikation af den primære ingrediens i en fødevarer

Ved en primær ingrediens forstås en ingrediens eller ingredienser i en fødevarer, der udgør mere end 50 % af fødevaren, eller som forbrugeren sædvanligvis forbinder med varebetegnelsen for fødevaren, og for hvilken der i de fleste tilfælde kræves en mængdeangivelse<sup>89</sup>.

#### Kommissionens vejledning:

**Spørgsmål: Hvordan bør den primære ingrediens identificeres?<sup>90</sup>**

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

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

Når der gives oplysninger om en fødevares primære ingrediens eller ingredienser, bør fødevarevirksomhedsledere tage forskellige elementer i betragtning. Ud over fødevarens kvantitative sammensætning skal de nøje overveje dens særlige karakteristika, art og den samlede præsentation af etiketten. De skal også overveje forbrugernes opfattelse og forventninger i forhold til de oplysninger, der

<sup>87</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 2.4.6.

<sup>88</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

<sup>89</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra q).

<sup>90</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01) punkt 3.1.

gives om den pågældende fødevare. Fødevarevirksomhedsledere bør tage hensyn til, om oprindelsesangivelsen for en bestemt ingrediens sandsynligvis vil have afgørende indflydelse på forbrugernes købsbeslutninger, og om fraværet af en sådan oprindelsesangivelse vil vildlede forbrugerne.

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

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

Definitionen af den primære ingrediens består af to led:

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

Det andet led betyder, at når man skal bestemme den/de primære ingrediens(er) i et produkt, så skal man gøre sig mange af de samme betragtninger, som når man bestemmer, hvilken ingrediens der skal QUID-mærkes. Men der er ikke lighedstegn mellem, hvilke ingredienser der skal QUID-mærkes, og hvilke ingredienser der er den/de primære ingrediens(er) i en fødevare. Der kan derfor være ingredienser, som vil blive den primære ingrediens, men som ikke vil skulle QUID-mærkes og omvendt<sup>91</sup>.

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

Disse elementer skal ses sammen med, at oplysninger, der gives som oprindelsesangivelse for den primære ingrediens, ikke må være vildledende og ikke under nogen omstændigheder må omgå bestemmelserne og formålet med angivelse af den primære ingrediens<sup>92</sup>.

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

<sup>91</sup> Læs om QUID-mærkning i kap. 9.

<sup>92</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3

Når man forholder sig til, hvad forbrugeren forventer, er det vigtigt at se på, hvilket stadie af fremstillingen af en ingrediens forbrugeren forventer, at oprindelseslandet eller herkomststedet er angivet for.

Det følger af toldkodereglerne, som fastlægger oprindelseslandet (læs mere under afsnit 6.4.5), at hvis tilblivelsen af en ingrediens er sket i mere end et land, så er oprindelseslandet det sted, hvor den sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning har fundet sted. Det betyder, at en ingrediens i sin endelige form, som den indgår i et produkt, kan få en oprindelse svarende til der, hvor ingrediensen sidst blev forarbejdet, mens forbrugeren kan have en forventning om, at den angivne oprindelse er en oprindelse, som svarer til et tidligere stadie for ingrediensen, fx der hvor råvaren blev høstet.

Det er derfor vigtigt, at man altid overvejer, hvilke forventninger forbrugeren har, og dermed om man skal angive den primære ingrediens i et tidligere stadie, fx hvede i stedet for hvedemelet eller oprindelsen for begge dele.

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

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

Hvis man antager, at hvedemelet er den primære ingrediens, så vil det betyde, at der ikke skal angives oprindelse for den primære ingrediens, idet den kommer fra samme land, som er angivet for fødevaren. Her skal man dog som altid se på, om forbrugeren vil have en anden forventning til oprindelsen for den primære ingrediens. Det bør derfor overvejes, om hveden snarere er den primære ingrediens (eller både hveden og hvedemelet), da forbrugeren forventning til oprindelsen for råvarer ofte er der, hvor de bliver høstet. Så selvom hveden bliver malet til mel, og det er den ingrediens, som indgår i produktet, så kan forbrugeren alligevel godt have en anden forventning til, hvilket stadie af forarbejdningen, som oprindelsen henviser til. Derfor kan det være mere klar information at angive, at hveden kommer fra Polen.

**Kommenterede [LTK18]:** Er det så den mærkning der accepteres af FVST i det konkrete eksempel?

#### Kommissionens vejledning:

**Spørgsmål: Kan en fødevare have mere end én primær ingrediens? Hvis ja, bør oprindelsen af alle primære ingredienser da oplyses for fødevarer, der indeholder mere end én primær ingrediens?**<sup>93</sup>

I Fødevareinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra q), angives det i definitionen af »primær ingrediens«, at sidstnævnte kan være en ingrediens (dvs. entalsformen af ordet) eller ingredienser

<sup>93</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.2.

(dvs. flertalsformen af ordet). Efter denne ordlyd kan det konkluderes, at definitionen af »primær ingrediens« giver mulighed for, at en fødevarer kan bestå af mere end én **primær** ingrediens.

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

#### Kommissionens vejledning:

**Spørgsmål: Kan anvendelsen af definitionen af den primære ingrediens bevirke, at der ikke er nogen primær ingrediens i en fødevarer?**<sup>94</sup>

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

#### Kommissionens vejledning:

**Spørgsmål: Omfatter Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, og dermed gennemførelsesforordningen<sup>95</sup> produkter, der består af en enkelt ingrediens?**<sup>96</sup>

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

#### Kommissionens vejledning:

<sup>94</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.3.

<sup>95</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

<sup>96</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.4.

**Spørgsmål: Når forbrugerne er klar over, at den primære ingrediens i en fødevare kun kan indkøbes uden for EU, bør dens oprindelse da angives?<sup>97</sup>**

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

**Kommissionens vejledning:****Spørgsmål: Kan den primære ingrediens være en sammensat ingrediens?<sup>98</sup>**

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

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

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

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

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

**Eksempel: Småkager med chokoladestykker**

<sup>97</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.5.

<sup>98</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 3.6.



Småkager med chokoladestykker, som er en sammensat ingrediens i produktet. Chokoladen er fremstillet i Belgien med kakaobønner fra Brasilien. Chokoladen vil være en af de primære ingredienser, men også kakaoen kan blive en primær ingrediens i produktet, da oprindelsen for kakaobønnerne kan være afgørende for forbrugeren.

**Kommenterede [BV19]:** Kan I give konkrete eksempler på, hvornår det for den gennemsnitlige forbruger vil være afgørende at kende oprindelsen af kakaobønnerne i stedet for chokoladen?

#### 6.4.5 Oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens

Der skal angives *oprindelsesland* eller *herkomststed* for den primære ingrediens, hvis denne adskiller sig fra oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren<sup>99</sup>.

Oprindelseslandet defineres i Fødevareinformationsforordningen<sup>100</sup>, hvori der henvises til definitionerne i EU-toldkodeksen<sup>101</sup>.

Af disse regler fremgår det<sup>102</sup>, at hvis en vare er fuldt ud fremstillet i et enkelt land eller område, anses varen for at have oprindelse i dette land eller område (læs mere på <https://skat.dk/skat.aspx?oid=2229669&chk=216359>).

Det fremgår desuden af EU-toldkodeksen<sup>103</sup>, at hvis der ved en fremstilling er involveret mere end ét land eller område, anses varen for at have oprindelse i det land eller område, hvor den sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning har fundet sted, når denne er foretaget i en dertil udstyret virksomhed og har ført til fremstilling af et nyt produkt eller udgør et vigtigt trin i fremstillingen (læs mere på <https://skat.dk/skat.aspx?oid=2229670>).

**Kommenterede [IO20]:** Med henvisning til tidligere eksempel med honning, modsiger dette afsnit så ikke at slyngning og tapning ikke er en væsentlig bearbejdning?

Herkomststed defineres i Fødevareinformationsforordningen<sup>104</sup>. Heraf fremgår det, at herkomststedet er det sted, som det oplyses, at en fødevare (ingrediens) kommer fra, og som ikke er oprindelseslandet, som fastlagt i toldkodereglene, jf. ovenfor.

Når man overvejer, om man skal give oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens, så er det vigtigt at se på, hvad forbrugeren vil forvente at få oplyst.

Hvis den oprindelse man når frem til i henhold til toldkodereglene for sin primære ingrediens, fx det sted, hvor den sidste væsentlige transformation foregik, ikke giver forbrugeren et fair billede af ingrediensens oprindelse/tilblivelse, så bør man overveje, om herkomststedet bør angives i stedet,

<sup>99</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 3.

<sup>100</sup> Fødevareinformationsforordningen artikel 2, stk. 3.

<sup>101</sup> Forordning (EU) nr. 952/2013, artikel 60, samt forordning (EU) nr. 2446/2015, artikel 31-36.

<sup>102</sup> Forordning (EU) nr. 952/2013, artikel 60, stk. 1.

<sup>103</sup> Forordning (EU) nr. 952/2013, artikel 60, stk. 2.

<sup>104</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra g).

eller om man både skal angive oprindelseslandet for den primære ingrediens (altså den sidste væsentlige transformation) og herkomststedet for ingrediensen i et tidligere stadie, fx oprindelseslandet for hvedemelet og herkomststedet for hveden.

**Kommenterede [IO21]:** Kan flettes sammen med tekst tidligere i afsnittet.

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

#### 6.4.5.1 Geografiske niveauer

For at forbrugerne kan træffe informerede valg, er der særlige regler, der finder anvendelse, når oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens er angivet. Formålet er at sikre, at de pågældende oplysninger er tilstrækkeligt præcise og meningsfulde. Derfor er der fastsat krav til de geografiske niveauer, som man skal angive<sup>105</sup> oprindelsen for den primære ingrediens for.

Man må således kun angive et af følgende geografiske områder for den primære ingrediens<sup>106</sup>:

**Kommenterede [LTK22]:** Med ref. til nr. 3) betyder det, at man ikke på fersk fisk må angive "dansk", da FAO-område skal angives? Nævn evt. som eksempel.

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

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

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

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

**Kommenterede [BV23]:** Kan det ikke præciseres, at det er navnet på området og ikke FAO-nummeret, der skal angives?

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

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

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

eller angive den primære ingrediens med følgende erklæring:

<sup>105</sup> Jf. Forordning om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a)

<sup>106</sup> Forordning om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a).

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

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

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

Når man angiver oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens, og der skal angives flere oprindelser, så skal man anvende geografiske områder på samme niveau<sup>107</sup>. Man må fx ikke skrive EU og Kina, da EU hører til et geografisk område i forordningen<sup>108</sup>, mens Kina hører til et andet geografisk område<sup>109</sup>. Se også Q&A nedenfor.

#### Kommissionens vejledning:

##### **Spørgsmål: Kan oprindelseslandet eller herkomststedet for den samme primære ingrediens angives ved at henvise til forskellige geografiske niveauer (f.eks. »EU og Schweiz«)?<sup>110</sup>**

I gennemførelsesforordningens<sup>111</sup> artikel 2 gives der en liste over geografiske områder, som angivelsen af den primære ingrediens bør henvise til. For at opfylde kravene i Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, skal fødevarevirksomhedsledere vælge et af de geografiske områder, der er anført i gennemførelsesforordningens artikel 2, litra a). Det fremgår af denne bestemmelses ordlyd, at der i gennemførelsesforordningen ikke gives mulighed for at kombinere de forskellige anførte geografiske niveauer for én primær ingrediens.

#### Eksempler:

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

<sup>107</sup> Jf. niveauerne i Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 2, litra a).

<sup>108</sup> Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a), nr. i).

<sup>109</sup> Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 2, litra a), nr. iv).

<sup>110</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 4.1.

<sup>111</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

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

Eksempel:

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

**Kommenterede [LTK24]:** Må man ikke også bare skrive "Spanien og Schweiz"?

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

#### Kommissionens vejledning:

**Spørgsmål: Kan både medlemsstater og tredjelande kombineres i angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens?**<sup>112</sup>

I henhold til artikel 2, litra a), nr. iv), i gennemførelsesforordningen<sup>113</sup> kan medlemsstat(er) eller tredjeland(e) angives som oprindelse for den primære ingrediens. Dette betyder, at fødevarerVirksomhedsledere kan vælge én af disse betegnelser eller begge.

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

De oplysninger, der gives vedrørende den primære ingrediens, bør supplere de oplysninger, som forbrugerne gives om fødevarens oprindelsesland eller herkomststed. De bør være let synlige, letlæselige og - hvis det er relevant - ikke kunne slettes. Derfor er der regler om placeringen og præsentationen af oplysningerne. Blandt andet skal a) Angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens angives i samme synsfelt som angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevareren<sup>114</sup>.

<sup>112</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 4.2.

<sup>113</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

<sup>114</sup> Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens, artikel 3

### Landekoder

#### Kommissionens vejledning:

##### **Spørgsmål: Kan oprindelseslandet for den primære ingrediens angives med landekoder?<sup>115</sup>**

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

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

### Gentagelser

#### Kommissionens vejledning:

##### **Spørgsmål: Hvis produktnavnet omfatter en oprindelsesangivelse, og produktnavnet findes flere steder på emballagen, skal oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens da angives, hver gang produktnavnet er anført på fødevaren? Det samme spørgsmål vedrører grafiske angivelser som f.eks. flag.<sup>116</sup>**

I henhold til gennemførelsesforordningens<sup>117</sup> artikel 3, stk. 2, skal oplysninger om den primære ingrediens' oprindelse anføres i samme synsfelt som angivelsen af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed, hvis en fødevares oprindelsesangivelse angives med ord. I henhold til gennemførelsesforordningen er der ikke mulighed for kun at anføre oprindelsen for den primære ingrediens én gang, hvis den færdige fødevares oprindelsesangivelse er anført flere gange på etiketten. Ifølge Fødevareinformationsforordningen skal oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens præsenteres på en klar og synlig måde for forbrugerne og altid i samme synsfelt som produktets oprindelsesangivelse, herunder flag. Hvis en varebetegnelse, der indeholder en oprindelsesangivelse eller et flag, gentages på emballagen, skal oplysningerne om den primære ingrediens' oprindelse derfor også gentages tilsvarende.

Oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens skal gentages, for hver gang man angiver oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren. Selvom det fremgår af Forordningen

<sup>115</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 5.1.

<sup>116</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 5.2.

<sup>117</sup> Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

om oprindelsesmærkning af primær ingrediens<sup>118</sup>, at oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens blot skal angives i samme synsfelt som oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren, så vil det altså ikke være tilstrækkeligt, hvis man inden for samme synsfelt fx har nævnt oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren tre gange, mens oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens kun er nævnt én gang.

Har man sat et dansk flag og skrevet ”dansk produkt” lige ved siden af flaget, vil det som udgangspunkt kun blive opfattet som én oprindelsesangivelse, og der bør derfor som udgangspunkt kun angives oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens én gang i samme forbindelse.

Som det nævnes i ovenstående Q&A skal oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens angives i samme synsfelt som oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren.

Ved ”samme synsfelt” forstår Fødevarestyrelsen som udgangspunkt to tilstødende flader på en fødevare-, og at der kan foretages en let drejning på en rund fødevare. Det er dog vigtigt, at man ved vurdering af, om oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens står i samme synsfelt som oprindelsesangivelsen for fødevaren tager med i betragtning, at oprindelsen for den primære ingrediens desuden skal være let synlig, let læselig, klar og tydelig<sup>119</sup> i forhold til oprindelsen for fødevaren. Det bør derfor overvejes, om det vil være tilstrækkeligt klart, tydeligt og synligt, hvis man har angivet oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren på én flade af fødevaren, mens man har angivet oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens på en anden tilstødende flade på fødevaren.

#### Kommissionens vejledning:

**Spørgsmål: Finder Fødevareinformationsforordningens artikel 13, stk. 3, også anvendelse på oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens, der er anført i overensstemmelse med bestemmelserne i gennemførelsesforordningen<sup>120</sup>?**<sup>121</sup>

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

I gennemførelsesforordningen fastsættes særlige præsentationskrav for oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens. I henhold til gennemførelsesforordningens artikel 3 skal sådanne oplysninger anføres i samme synsfelt som angivelsen af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed og i

<sup>118</sup> Jf. Forordningen om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018), artikel 3

<sup>119</sup> Jf. Fødevareinformationsforordningen, artikel 13 og art. 7.

<sup>120</sup> Forordning om oprindelsesmærkning af primær ingrediens (775/2018).

<sup>121</sup> Meddelelse fra Kommissionen (2020/C 32/01), punkt 5.3.

en skriftstørrelse med en x-højde på mindst 75 % af x-højden af angivelsen af oprindelsen for fødevaren. Oplysninger om oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens skal ifølge gennemførelsesforordningen under alle omstændigheder anføres med en skriftstørrelse på mindst 1,2 mm.

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

I Fødevareinformationsforordningens artikel 13, stk. 3, fastsættes der en undtagelse med hensyn til den krævede skriftstørrelse for de obligatoriske oplysninger, for så vidt angår små emballager (med et flademål på under 80 cm<sup>2</sup>). Da bestemmelserne i Fødevareinformationsforordningens artikel 13 finder anvendelse på de obligatoriske oplysninger, der er anført i forordningens artikel 9, stk. 1, finder de også anvendelse på oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens, der er angivet i overensstemmelse med forordningens artikel 26, stk. 3. For så vidt angår emballager eller beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 80 cm<sup>2</sup>, skal x-højden af skriftstørrelsen, der er fastsat i artikel 3, stk. 2, i gennemførelsesforordningen, derfor være lig med eller større end 0,9 mm.

Formateret: Hævet skrift

Formateret: Hævet skrift

Som det fremgår af ovenstående Q&A, er der krav til skriftstørrelse. Det er vigtigt at pointere, at hvis man vil benytte sig af muligheden for at angive oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens i en skriftstørrelse svarende til 75 % af den skriftstørrelse, som er anvendt for angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren, så skal man stadig huske, at skriftstørrelsen for angivelsen af oprindelsen for den primære ingrediens som minimum altid skal leve op til skriftstørrelseskravet i Fødevareinformationsforordningen<sup>122</sup>. Se nærmere om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

## 6.5 Fødevarer med flere oprindelser

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

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

## 6.6 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter

I EU eksisterer der nogle kvalitetsordninger, hvor betegnelser for fødevarer, der har særlige kvaliteter, der er knyttet til fødevarernes geografiske oprindelse, kan registreres og opnå en særlig beskyt-

<sup>122</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 13.

telse. Betegnelserne kan registreres som -beskyttede geografiske betegnelser, beskyttede oprindelsesbetegnelser eller garanterede traditionelle specialiteter<sup>123</sup>. Der kan læses mere om ordningerne på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Beskyttede-fødevarebetegnelser.aspx>. Der findes en separat ”vejledning om mærkning af produkter med beskyttede betegnelser”. Vejledningen kan bl.a. findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

## 6.7 Sundheds- eller identifikationsmærke

Det ovale sundhedsmærke eller identifikationsmærket<sup>124</sup> som anvendes på animalske produkter, siger ikke noget om produktets oprindelse. Sundhedsmærkerne anbringes af embedsdyrlægen eller på dennes ansvar, når der ved den offentlige kontrol ikke er fundet mangler, som ville gøre kødet uegnet til konsum. Mærket skal angive navnet på det land, hvor slagteriet er beliggende. ID-mærket anvendes efter reglerne i hygiejneforordningen for animalske produkter.

<sup>123</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

<sup>124</sup> 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

*Fødevareinformationsforordningen, art. 17 og bilag VI*

*Mærkningsbekendtgørelsen, §15*

### 7.1 Generelt, herunder rangordenen for varebetegnelser

Alle færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som er færdigpakket med henblik på direkte salg over længere tid end én normal salgsdag, skal være mærket med oplysning om varebetegnelsen<sup>125</sup>, 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 bruges<sup>126</sup>. I mangel af en EU-bestemt varebetegnelse, benyttes den varebetegnelse, der er fastsat i den nationale lovgivning. Findes der heller ikke nogen nationalt fastsat varebetegnelse, benyttes den betegnelse, der sædvanligvis anvendes for varen i afsætningsstaten eller en beskrivende betegnelse, der er egnet til at identificere fødevarer.

Det vil sige, at der findes en rangordning, hvorefter varebetegnelsen fastsættes: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten eller 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<sup>127</sup>, 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 markedsordning<sup>128</sup>.

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

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

**Kommenterede [1025]:** Hvad med varebetegnelser, som er fastsat i BGB- BOB- og GTS-regler, når de anvendes i sammensatte fødevarer?

Eksempel: "Pesto med basilikum og Parmigiano Reggiano" eller "Pesto med basilikum og parmesan"

<sup>125</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra a.

<sup>126</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 1.

<sup>127</sup> 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.

<sup>128</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007.

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

Link til Kommissionens afgørelse 2010/791/EU:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010D0791&qid=1511431254953&from=DA>

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

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

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

Opdaterede regler kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside ([www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)).

#### Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "unghane"

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

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

Indgår en ingrediens med en forbeholdt varebetegnelse i en sammensat fødevare, kan produktet som udgangspunkt mærkes med en beskrivende varebetegnelse, der indeholder den forbeholdte varebe-

tegnelse, fx "æblemost med et strejf af mynte". Dog kun hvis den del af produktet med den forbedte varebetegnelse, opfylder kravene i den regulerede varestandard/handelsnorm, fx produktspecifikationerne til "æblemost" i frugtsaftsbekendtgørelsen<sup>129</sup>.

Læs om beskrivende varebetegnelser i afsnit 7.3.

#### Afgørelse: Vedr. brug af betegnelsen "mælk"

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

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

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

### 7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser

For fødevarer, hvor der hverken er EU-fastsatte eller nationalt fastsatte varebetegnelser, er det muligt enten at anvende den almindelig kendte betegnelse, der sædvanligvis anvendes for fødevaren, eller at anvende en beskrivende varebetegnelse<sup>130</sup>.

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

#### Afgørelse: Vedr. almindeligt kendt varebetegnelse

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

*"Det er sekretariatets opfattelse, at "fiskepinde" ikke kan betragtes som en almindelig kendt betegnelse for et produkt, hvis eneste animalske ingrediens er blæksprutte, og at mærkningen af fiskepinde med varebetegnelsen "fiskepinde" dermed er i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 15, stk. 2<sup>131</sup>".*

#### Afgørelse: Vedr. almindeligt kendt varebetegnelse

Miljø- og Fødevarerklagenævnet har i en afgørelse vedrørende varebetegnelsen "roastbeef" sagt:

*"Miljø- og Fødevarerklagenævnet har vurderet, at produktets markedsføring ikke er vildledende i henhold til Fødevareinformationsforordningens artikel 7, stk. 1, litra a, jf. stk. 4, litra b. Nævnet har lagt*

<sup>129</sup> Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft mv.

<sup>130</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 1.

<sup>131</sup> Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 1.

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

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

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**

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

Hvis en fødevarer lovligt er fremstillet og markedsført med en ikke EU-bestemt varebetegnelse i en anden medlemsstat, er det tilladt at anvende samme varebetegnelse i de øvrige medlemsstater. Er varebetegnelsen og de øvrige oplysninger, der skal angives i henhold til Fødevareinformationsforordningen, ikke tilstrækkelige til, at forbrugeren kan genkende fødevareren eller skelne den fra andre fødevarer, er der endvidere krav om, at varebetegnelsen skal suppleres med yderligere oplysninger<sup>132</sup>.

<sup>132</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 2.

## 7.5 Varemærker, fantasinavne, udenlandske varebetegnelser m.v.

En varebetegnelse må ikke erstattes af en betegnelse, der er beskyttet af en intellektuel ejendomsret, fx et varemærke eller en fabrikants navn<sup>133</sup>. I nogle tilfælde kan en varebetegnelse dog blive erstattet af fx en beskyttet geografisk betegnelse. Læs nærmere herom i ”Vejledning om mærkning af produkter med beskyttede betegnelser”.

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

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

## 7.6 Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage fødewarens varebetegnelse<sup>134</sup>

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

### 7.6.1 Oplysning om fysisk tilstand eller særlig behandling<sup>135</sup>

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

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

<sup>133</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 4.

<sup>134</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 17, stk. 5.

<sup>135</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 1.

For fersk og tilberedt fjerkrækød gælder der det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af de tre former: Fersk, frosset og dybfrosset. Det betyder, at fjerkrækød, der sælges som fersk eller tilberedt, ikke tidligere må have været frosset<sup>136</sup>.

Se endvidere afsnit 14.6 samt afsnittet om fjerkrækød på: [www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Handelsnormer-ogvarestandarder.aspx?Indgang=Fødevarer&](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Handelsnormer-ogvarestandarder.aspx?Indgang=Fødevarer&)

#### 7.6.2 Fødevarer, der har været nedfrosne, men sælges optøet<sup>137</sup>

Hvis en fødevare har været frosset, men sælges optøet, skal fødevarens 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.

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

**Kommenterede [R026]:** I den gamle vejledning er der en boks vedr. marineret optøet kød (side 31) Den kan være god at få med her.

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

For så vidt angår dybfrosne varer, se kapitel 16.

#### 7.6.3 Ioniserende stråling

Fødevarer, som er blevet behandlet med ioniserende stråling, fx krydderier, skal forsynes med angivelsen "bestrålet" eller "behandlet med ioniserende stråling"<sup>138</sup>.

#### 7.6.4 Imitatprodukter<sup>139</sup>

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

<sup>136</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, bilag VII, del V, pkt. III.

<sup>137</sup> Mærkningsforordning, bilag VI, del A, pkt. 2.

<sup>138</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 3.

<sup>139</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 4.

skriftstørrelsen, idet skrifthøjden skal være mindst 75 % af varebetegnelsens skrifthøjde. Skrifthøjden skal dog minimum være 1,2 mm.

Læs mere om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

**Eksempel: Græsk salat med salatost i tern**

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

**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 oprindelse<sup>140</sup>. 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 ud over kød bl.a. indeholder æg og mælk, skal det ikke i forbindelse med varebetegnelsen angives, at der er tilsat æg og mælk\*.

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

**7.6.6 Varebetegnelse for kød og fisk tilsat vand**

For kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en 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 vægt<sup>141</sup>. 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.

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

<sup>140</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 5.

<sup>141</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 6.

En angivelse af forekomsten af tilsat vand i varebetegnelsen for disse fødevarer giver således forbrugerne mulighed for hurtigt at skelne mellem kød- og fiskeprodukter med og uden tilsat vand.

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

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

Eksempler på en retvisende betegnelse:

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

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

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

Bemærk i øvrigt, at alt tilsat vand i kød, tilberedt kød<sup>142</sup>, uforarbejdede fiskevarer og toskallede bløddyr skal fremgå af ingredienslisten uanset mængde<sup>143</sup>. Der findes ikke længere nogen undtagelse for under 5 % tilsat vand for disse varegrupper.

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

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

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

<sup>142</sup> Kommissionens forordning Nr. 2073/2005, Artikel 6, stk. 1.

<sup>143</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.



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

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

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

#### Eksempel: Kød i tern og strimler

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

#### Eksempel: Farseret steg

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

#### Eksempel: Ingrediensliste - pizza med skinke

Skinke tilsat vand skal ikke fremgå af varebetegnelsen. Det er nok at det fremgår af ingredienslisten, at skinken er tilsat vand.

Ingredienser: **hvedemel**, tomat, **ost**, skinke tilsat vand.

#### 7.6.7 Sammensat kød og fisk<sup>144</sup>

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

<sup>144</sup> Fødevarerinformationsforordningen, bilag VI, del A, pkt. 7.

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

**Eksempel: Fiskepinde**

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

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

Formuleringen "sammensat af stykker af kød" skal ikke fremgå af varebetegnelsen. Her er det tilstrækkeligt at skrive "pizza med skinke". Til gengæld skal det fremgå af ingredienslisten:

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

## 8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer

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

### 8.1 Oplysning om ingredienser

Færdigpakkede fødevarer skal være forsynet med en ingrediensliste<sup>145</sup>. 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"<sup>146</sup>.

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 oprindelige<sup>147</sup>.
- Bærestoffer og stoffer, der ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer, og som anvendes i nødvendige doser<sup>148</sup>.
- 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 fødevare<sup>149</sup>. Der er her tale om overførsel af tilsætningsstoffer, jf. carry-over-princippet<sup>150</sup>. Det er især relevant for sammensatte fødevarer.
- Fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og andre stoffer (ekstraktionsmidler og metaller), der udelukkende anvendes som tekniske hjælpemidler<sup>151</sup> 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 spises<sup>152</sup>.

<sup>145</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra b.

<sup>146</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

<sup>147</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra a.

<sup>148</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra c, og Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, bilag III.

<sup>149</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. i.

<sup>150</sup> Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18, stk. 1, litra a og b.

<sup>151</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b, nr. ii, og d.

<sup>152</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra e.

**Eksempel: Brug af margarine**

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

Det bemærkes dog, at hvis en fødevarbestanddel, som nævnt ovenfor, er fremstillet af et allergent stof, så skal den alligevel angives - og fremhæves visuelt - i ingredienslisten<sup>153</sup>. Læs nærmere herom i kapitel 18.

Emballagegasser, der anvendes til at forlænge holdbarheden af en fødevar, bliver ikke betragtet som en ingrediens og skal derfor ikke angives i ingredienslisten. Færdigpakningen skal dog være forsynet med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære"<sup>154</sup>.

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<sup>155</sup>.

**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:"<sup>156</sup>. De enkelte ingredienser skal angives i rækkefølge efter faldende vægt, beregnet som indgående vægt på fremstillingstidspunktet. Det betyder, at der ikke skal tages hensyn til evt. svind, når rækkefølgen bestemmes. Dog skal vand og flygtige ingredienser placeres på listen efter deres vægt i den færdige vare, idet der typisk vil være et stort svind<sup>157</sup>. Hvor meget vand, der er tilbage i den færdige vare, bestemmes ved at tage vægten af den færdige vare og fratrække alle andre tilsatte ingredienser (på fremstillingstidspunktet). Vedr. varer, der opvarmes m.v., se kapitel 9 om mængdeangivelse af ingredienser.

**Afgørelse: Mærkning med "ingredienser"**

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

*"Til ingredienslisten stilles der krav om, at opstillingen indledes med ordet "ingredienser" (mærkningsbekendtgørelsens § 18, stk. 1, nr. 1<sup>158</sup>). Heraf fremgår, at "ingredienser" ikke må forkortes".*

<sup>153</sup> Fødevarerinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

<sup>154</sup> Fødevarerinformationsforordningen, bilag III, punkt 1.

<sup>155</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. september 2008 om fødevarertilægsstoffer, bilag V.

<sup>156</sup> Fødevarerinformationsforordningen, artikel 18, stk. 1.

<sup>157</sup> Fødevarerinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

<sup>158</sup> Nu Fødevarerinformationsforordningen, artikel 18, stk. 1.

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

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

Obligatoriske oplysninger, der skal ledsage varebetegnelsen for en fødevare<sup>159</sup>, som fx "bestrålet", skal også angives i ingredienslisten, når den pågældende fødevare anvendes som ingrediens i en sammensat fødevare.

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

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

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

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

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

En sammensat ingrediens kan kun anføres i ingredienslisten med sin betegnelse, hvis den er fastsat ved lov eller sædvane. Læs nærmere om sammensatte ingredienser i afsnit 8.9<sup>160</sup>.

<sup>159</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A.

<sup>160</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del E, pkt. 1.

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 ingredienslisten<sup>161</sup>. 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".

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

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

**Eksempel: 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 opsplitning, 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",

<sup>161</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 1.

"sovsen" og "grøntsagerne", men der vil også være mulighed for at angive alle ingredienserne i én ingrediensliste.

Læs mere om sampakninger under afsnit 11.7.

### 8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse

For visse ingredienser er der i bilag VII, del B, til Fødevareinformationsforordningen 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«.

Hvis ingrediensen har et allergent indhold, så skal det fremgå af mærkningen, fx »stivelse (HVEDE)»<sup>162</sup>. Læs mere om mærkning af allergener i kapitel 18.

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

### 8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer

Alle færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om de anvendte fødevaretilsætningsstoffer i ingredienslisten. Betegnelsen for tilsætningsstoffets kategori/funktionelle gruppe (konserveringsmiddel, farvestof, sødestof etc.)<sup>163</sup> skal anføres sammen med stoffets specifikke navn eller E-nummer. Såfremt tilsætningsstoffet ikke henhører under en af de kategorier, som er anført i forordningens bilag VII, del C, skal alene tilsætningsstoffets specifikke navn eller nummer anføres. Ethvert fødevaretilsætningsstof, der har en teknologisk funktion i den færdige fødevare, skal nævnes i ingredienslisten. Omvendt skal fødevaretilsætningsstoffer, der ikke længere har en teknologisk funktion, ikke nævnes<sup>164</sup>. Det er fødevaretilsætningsstoffets primære funktion, der skal oplyses, ikke eventuelle sidefunktioner.

<sup>162</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

<sup>163</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del C, og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag I.

<sup>164</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 20, stk. 1, litra b.

De tilladte betegnelser for kategorier står i Fødevareinformationsforordningens bilag VII, del C, og stoffernes navne og E-numre fremgår af EU-listen<sup>165</sup>. I Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del C, fremgår bl.a. kategoribetegnelsen "farve". FVST vurderer, at der er tale om en oversættelsesfejl, og at der rettelig burde stå "farvestof". Det er, jf. ovenfor, op til producenten, om der skal stå "Farvestof: E 102" eller "Farvestof: Tartrazin". Der må ikke anvendes synonymmer i stedet for det specifikke stofnavn.

**Kommenterede [LTK27]:** Slet eller henvis til at farve er anerkendt forkortelse jf. bilag 9.

#### 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"<sup>166</sup>. Undtaget er dog drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol.<sup>167</sup>, samt fødevarer, hvor farven er anvendt til sundheds- eller anden mærkning af kødprodukter eller stempeling eller farvedekoration af æggeskaller<sup>168</sup>.

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".

Farvende fødevarer, der er en betegnelse for naturligt farvende fødevarer, har ikke E-numre og skal derfor angives som almindelige ingredienser i ingredienslisten. Eksempler herpå er rødbede, gulerod og spinat. Kommissionen har udarbejdet en vejledning om farvende fødevarer, der findes på Kommissionens hjemmeside.

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

#### Eksempel: Mærkning af et allergent tilsætningsstof

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

"Emulgator: **Sojalecithiner**"

<sup>165</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag II, del B.

<sup>166</sup> Der er i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), art. 24, fastsat krav om særlig supplerende mærkning af visse farvestoffer (6 azofarvestoffer). Disse farvestoffer fremgår af bilag V i førnævnte forordning.

<sup>167</sup> 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 fødevarefarvestoffer (EØS-relevant tekst).

<sup>168</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EØS-relevant tekst), bilag V.



”Emulgator: Lecithiner (**soja**)

”Emulgator: E 322 (**soja**)”

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

**Eksempel: Mærkning af tilsætningsstoffet "Sorbitolsirup"**

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

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

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

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

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

Fødevareproducenten skal mærke produktet på en af følgende måder:

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

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

Hvis en fødevarers holdbarhed er forlænget ved brug af en emballagegas, skal færdigpakningen dog alene forsynes med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære"<sup>169</sup>.

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

Vær opmærksom på, at såfremt et tilsætningsstof er fremstillet af et allergent stof, så skal det stadig mærkes<sup>170</sup>. Læs mere om mærkning af allergene ingredienser i kapitel 18.

#### 8.4.1 Fødevarer indeholdende sødestoffer<sup>171</sup>

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

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

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

#### Eksempel: En fødevarer som indeholder sukker og aspartam

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

Læs om mærkning af steviolglycosider i afsnit 17.7.1.

### 8.5 Fødevarer indeholdende aromaer

Færdigpakkede fødevarer, hvori der er anvendt én eller flere aromaer, skal mærkes med oplysning herom i ingredienslisten ved angivelsen "aroma(er)" eller ved en mere specifik definition eller en beskrivelse af aromaen, jf. bilag VII, del D, i Fødevareinformationsforordningen samt aromaforordningen<sup>172</sup>.

<sup>169</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 1.1.

<sup>170</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

<sup>171</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 2.

<sup>172</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevareingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF)

Hvis der er tale om aromaer, der giver fødevaren en røget duft og/eller smag, skal aromaen mærkes med angivelsen "røgaroma" eller "røgaroma fremstillet af fødevare(r) eller fødevarekategori eller -kilde(r)", fx "røgaroma fremstillet af bøg"<sup>173</sup>. 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 fødevare, skal angives ved det specifikke navn i ingredienslisten umiddelbart efter betegnelsen "aroma(er)"<sup>174</sup>.

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

## 8.6 Fødevarer indeholdende enzymer

Et fødevarerenzym, der bliver anvendt som ingrediens, skal betegnes ved navnet på den relevante funktionelle kategori efterfulgt af fødevarerenzymets specifikke navn. Kategori betegnelserne findes i Fødevareinformationsforordningens bilag VII, del C. Det er kun de enzymer, der har virkning i den endelige fødevare, der skal mærkes, jf. afsnit 8.1.

### Eksempel: Mærkning af fødevarerenzymet amylase i en brødblanding

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

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

## 8.7 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge

Bilag VII, del A, til Fødevareinformationsforordningen, 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 rekonstitueres under fremstillingen. Disse ingredienser kan angives i listen efter deres vægt før koncentrationen eller tørringen.

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.

<sup>173</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del D, pkt. 1, samt aromaforordningen, artikel 3, stk. 2, litra f.

<sup>174</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del D, pkt. 3.

- Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer som skal tilsættes vand. Disse kan angives efter det mængdeforhold, hvori de forefindes i det rekonstituerede produkt, forudsat at 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 til Fødevareinformationsforordningen.
- Flere raffinerede olier af vegetabilsk oprindelse kan i ingredienslisten anføres samlet med betegnelsen "vegetabilske olier". Ligeledes kan flere "vegetabilske fedtstoffer" anføres samlet under betegnelsen "vegetabilske fedtstoffer". Betegnelserne skal dog være efterfulgt af en liste med angivelse af den specifikke vegetabilske oprindelse og kan være efterfulgt af angivelsen "i variabelt mængdeforhold". Læs mere om mærkning af vegetabilske olie og fedtstoffer i afsnit 8.9.3.

**Kommenterede [LTK28]:** Gælder dette også koncentreter af disse? Uddyb gerne.

## 8.8 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste

Der kræves ingen ingrediensangivelse for følgende fødevarer<sup>175</sup>:

- Frisk frugt og grøntsager, der ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde.
- Vand, hvortil der alene er tilsat CO<sub>2</sub>, 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.

<sup>175</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 19.

- Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol<sup>176</sup>. Allergene ingredienser skal dog angives.
- Fødevarer, der er pakket i emballager eller beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm<sup>2</sup><sup>177</sup>. Oplysning om ingredienser skal dog gives på anden måde, eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugeren<sup>178</sup>.
- Varer, der består af en enkelt ingrediens, og varebetegnelsen er identisk med ingrediensbetegnelsen, eller ingrediensens art klart kan udledes af varebetegnelsen.

Endelig kræves der, jf. § 15, stk. 1, nr. 1, i mærkningsbekendtgørelsen, ingen ingrediensliste, mængdeangivelse eller næringsdeklaration for fødevarer, der både fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme forretning i længere tid end en normal salgsdag. Virksomheden skal dog på forlangende kunne oplyse om, hvilke ingredienser, herunder allergene ingredienser, der er anvendt i fødevaren<sup>179</sup>. Ved en normal salgsdag forstås samme kalenderdag, fra man åbner til man lukker, eller under 12 timer for virksomheder, som har åbent hen over midnat. De øvrige obligatoriske mærkningsoplysninger, herunder de supplerende oplysninger, der følger af bilag III, skal angives<sup>180</sup>.

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

## 8.9 Sammensatte ingredienser

### 8.9.1 Angivelse af sammensatte ingredienser

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

Hvis der er fastsat en betegnelse ved lov eller sædvane for de sammensatte ingredienser - fx "margarine" - kan den sammensatte ingrediens dog anføres i ingredienslisten ved denne betegnelse og indplaceres efter sin samlede vægt i produktet<sup>181</sup>. 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 forbrugerne i hovedtræk ikke vil være i tvivl om, hvad betegnelsen står for. Eksempelvis er bearnaisesauce en indarbejdet betegnelse. Bearnaisesauce kan imidlertid være fremstillet både med og uden æg, men det ændrer ikke på, at

<sup>176</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 4.

<sup>177</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

<sup>178</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

<sup>179</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 2.

<sup>180</sup> Fødevareinformationsforordningen, art. 9 og 10.

<sup>181</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del E.

den almindeligt oplyste forbruger ved, hvad bearnaisesauce er, og derfor må betegnelsen betragtes, som fastsat ved sædvane.

Beskrivende betegnelser for sammensatte ingredienser, som en producent fx selv har fundet på, vil som udgangspunkt ikke blive betragtet som fastsat ved sædvane og kan derfor ikke anvendes i ingredienslisten<sup>182</sup>.

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

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

Opregningen af de komponenter, der indgår i en sammensat ingrediens, kan undlades i følgende tilfælde<sup>183</sup>:

- 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 fødevare, for hvilken der efter EU-bestemmelserne ikke kræves en ingrediensliste. Eksempelvis smør.

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

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

#### 8.9.3 Deklaration af tilsætningsstoffer i fødevarer der består af sammensatte ingredienser

Reglerne om mærkning af tilsætningsstoffer kan medføre uoverskuelige deklARATIONER, 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 fødevaren. Hvis en fødevare består af sammensatte ingredienser, kan der foretages en samlet deklARATION af alle anvendte tilsætningsstoffer, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren, sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«<sup>184</sup>.

<sup>182</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del E

<sup>183</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del E, pkt. 2.

<sup>184</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 6.

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

Når en fødevare er beriget med mineraler og vitaminer, og fødevaren tilsættes som ingrediens til en anden fødevare, og dermed udgør en sammensat ingrediens<sup>185</sup> i den nye fødevare, kan den sammensatte ingrediens fx mærkes således i ingredienslisten:

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

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

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

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

### 8.10 Supplerende obligatoriske oplysninger<sup>186</sup>

I Fødevareinformationsforordningen, 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 nedfrysningssdato se nærværende vejlednings afsnit 14.8 eller 15.3. Yderligere krav er beskrevet nedenfor i afsnit 8.10.1. til 8.10.5. Se også afsnit 3.1.3 vedrørende fontstørrelse for disse mærkningskrav.

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

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

<sup>185</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del E.

<sup>186</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 10, artikel 18, stk. 3, og bilag VII, del A.

### 8.10.2 Ingredienser fremstillet af nanomateriale

Ingredienser, der er fremstillet af nanomateriale<sup>187</sup>, skal i ingredienslisten suppleres af angivelsen "nano" i parentes<sup>188</sup>.

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

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

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

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

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

### 8.10.3 Angivelse af vegetabiliske oliers og fedtstoffers vegetabiliske oprindelse

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

#### Eksempel: Mærkning af fødevarer, der indeholder vegetabilisk olie<sup>189</sup>

En fødevare, 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**.

<sup>187</sup> I henhold til Fødevareinformationsforordningen, 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.

<sup>188</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 18, stk. 3.

<sup>189</sup> De allergene ingredienser er fremhævet i overensstemmelse med Fødevareinformationsforordningen, art. 21, stk. 1, litra b.



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

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

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

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

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

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

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

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

#### 8.10.4 Angivelse af tilsatte plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler og plantestanolestere<sup>190</sup>

Fødevarer eller fødevaringredienser, 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 fødevaren, anføres i ingredienslisten.

<sup>190</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 5.

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

#### *8.10.5 Angivelse af højt koffeinindhold eller fødevarer tilsat koffein<sup>191</sup>*

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

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

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

---

<sup>191</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 4.

## 9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)

*Fødevareinformationsforordningen, art 22 og bilag VIII*

### 9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)

I visse tilfælde kræves der mærkning med mængdeangivelse af en eller flere ingredienser på færdigpakkeede fødevarer<sup>192</sup>.

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 ingredienser<sup>193</sup>, som skal mængdeangives. Det medfører, at kravet om mængdeangivelse ikke gælder for bestanddele, der er naturligt tilstede i fødevarer, og som ikke er tilsat som ingrediens. Som eksempler kan nævnes koffein i kaffe og vitaminer i frugtsaft.

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

For hele kødstykker, der kun består af én ingrediens, fx roastbeef, kræves der ingen mængdeangivelse af kødet. For kødvarer, der kun består af én dyreart og salt, sukker, krydderier og tilsætningsstoffer, skal kødet ikke mængdeangives<sup>194</sup>. Kød, der er tilsat vand, fx kyllingefilet tilsat lage, består derimod af mere end én ingrediens, hvorfor mængden af kød skal angives. Andre produkter, der er tilsat eller har optaget vand, består ligeledes af mere end én ingrediens. Som eksempel kan det nævnes, at mandler optager vand i forbindelse med smutningen. I de tilfælde, hvor mængden af mandler skal angives, må vandet ikke medregnes.

<sup>192</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 22 (definition).

<sup>193</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra f.

<sup>194</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, nr. 1, litra a, iv.

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

## 9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives

### 9.2.1 Ingredienser der indgår i varebetegnelsen

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser, hvis den eller de indgår i varebetegnelsen<sup>195</sup>.

#### 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 Fødevareinformationsforordningen, 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"

<sup>195</sup> Fødevareinformationsforordningens 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".

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

**9.2.2 Ingredienser der forbindes med varebetegnelsen<sup>196</sup>**

En ingrediens eller kategori af ingredienser skal mængdeangives, hvis denne sædvanligvis forbindes af forbrugeren med varebetegnelsen, også selvom navnet på ingrediensen ikke indgår i varebetegnelsen. Det er typisk de ingredienser, der traditionelt karakteriserer<sup>197</sup> den pågældende fødevare.

**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 fremstilling<sup>198</sup>**

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

**Eksempler: Ingredienser fremhævet ved mærkning**

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

Ingredienser anses dog ikke for fremhævet, hvis illustrationen a) viser den fødevare, der sælges, b) viser, hvordan den pågældende fødevare kan tilberedes ved at vise fødevaren sammen med andet

<sup>196</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra a.

<sup>197</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

<sup>198</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra b.

tilbehør, eller 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 fødevarer<sup>199</sup>

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.

<sup>199</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 22, stk. 1, litra c.

### 9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives<sup>200</sup>

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

De mængder, der skal angives, er gennemsnitsmængden af den ingrediens eller kategori af ingredienser, der er fremhævet. Ved gennemsnitsmængden af en ingrediens forstås den mængde, der opnås 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 35 g af produktets samlede vægt, som er 100g, skal mængden af rejer angives som 35 %.

#### Eksempel: Mængdeangivelse af hindbær i en hindbærroulade

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

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

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

Det gælder dog, at for de kategorier af ingredienser, der ikke er anført i Fødevareinformationsforordningens bilag VII, del B, 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: "Symet sødmælk, sukker, skovbær 11 % (blåbær, hindbær og brombær)".

<sup>200</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 3, litra a og b.

## 9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse i artikel 22

Der findes en række undtagelser fra kravet i artikel 22 i Fødevareinformationsforordningen 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 mængdeangivelse<sup>201</sup>.

Der findes eksempelvis følgende fællesskabsbestemmelser om mængdeangivelser:

Efter frugtsaftbekendtgørelsen<sup>202</sup> kræves der:

- Angivelse af mindsteindhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding heraf i frugtnektar<sup>203</sup>.

Efter marmeladebekendtgørelsen<sup>204</sup> kræves der:

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

Efter handelsnormerne for olivenolie<sup>205</sup> 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 indeholder marmeladebekendtgørelsen eksempelvis nationale regler om angivelse af indholdet af frugt, grøntsager og sukker i syltetøj og grøntsagssyltetøj. Kravet gælder dog ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i andre ~~EU- eller EØS-lande~~[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 nettovægt<sup>206</sup> er angivet i henhold til afsnit 11.5 i denne vejledning. Fx skal mængden af majs ikke angives for en dåse med majs i lage, da den drænedes vægt (dvs. vægten af majs ekskl. lage) er angivet. Er der derimod tale om et sammensat produkt, fx cocktailpølser i lage, vil der være krav om mængdeangivelse af kødet i pølserne.

<sup>201</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, nr. 2.

<sup>202</sup> Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v.

<sup>203</sup> Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 8.

<sup>204</sup> Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

<sup>205</sup> 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.

<sup>206</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. i.



#### 9.4.3 Ingredienser der anvendes til aromatisering

Hvis der er tale om ingredienser eller kategorier af ingredienser, der anvendes i små mængder til aromatisering<sup>207</sup>, skal der ikke mængdeangives. Eksempler på produkter med sådanne ingredienser er hvidløgsbrød, kanelboller, sauce med estragon og lakridspastiller. Ved en lille mængde forstås som udgangspunkt indtil 2 % af 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 hovedbestanddel<sup>208</sup>, og hvis mængdeforholdet kan variere (se afsnit 8.7):

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

#### Eksempler: Ingen mængdeangivelse

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

#### 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 fødevaren eller adskiller den fra lignende fødevarer<sup>209</sup>. 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.

<sup>207</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. iii.

<sup>208</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra c.

<sup>209</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 1, litra a, pkt. iv.

#### 9.4.6 Undtagelse for sukker og sødestoffer

Kravet om, at ingredienser eller kategorier af ingredienser skal mængdeangives, hvis de indgår i varebetegnelsen eller på anden måde fremhæves i mærkningen, gælder ikke, hvis varen er mærket med angivelserne "Indeholder sødestof(fer)" eller "Indeholder sukker og sødestof(fer)"<sup>210</sup>.

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 mineraler<sup>211</sup>.

### 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 væsketab<sup>212</sup>

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 produkt<sup>213</sup>. Eksempler på sådanne produkter er bagte kager og bagte, tørrede eller kogte kødprodukter. Mængden af ingrediensen skal angives i procent. Se dog eksempel 3 nedenfor, hvor angivelse skal ske pr. 100 g.

#### Eksempel 1: Salami

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

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

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

<sup>210</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt., 2, litra a.

<sup>211</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 2, litra b.

<sup>212</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

<sup>213</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra a.

**Eksempel 2: Leverpostej**

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

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

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

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

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

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

**Eksempel 3: Salami med svinekød og oksekød**

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

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

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

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

### 9.5.2 Mængden af flygtige ingredienser

Mængden af tilsat vand og andre flygtige ingredienser skal angives efter deres vægt i færdigvaren<sup>214</sup>. 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 tørringen<sup>215</sup>. 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.

#### Eksempler:

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

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

### 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 produkt<sup>216</sup>. Et eksempel på dette er pulversuppe med champignon, som forbrugeren selv skal tilsætte vand. Mængden af champignon kan for et sådant produkt angives som champignonernes mængde i rekonstitueret form. Det skal ved mærkningen tydeligt fremgå, at vægtangivelsen er ved rekonstituering.

#### Eksempel:

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

<sup>214</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra b.

<sup>215</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra c.

<sup>216</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VIII, pkt. 4, litra d.

## 10. Angivelse af alkoholindhold

*Fødevareinformationsforordningen, art. 28 og bilag XII*

Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol, skal være mærket med oplysning om det virkelige<sup>217</sup> alkoholindhold<sup>218</sup>. Tallet for alkoholindhold angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet "% vol."<sup>219</sup>. Oplysningen skal være anbragt i samme synsfelt som varebetegnelse og nettoindhold, jf. afsnit 3.1.1. Tilladte tolerancer fremgår af bilag XII til Fødevareinformationsforordningen.

For vin og vinprodukter, der er omfattet af position 2204 i EU's kombinerede nomenklatur, er der fastsat tilsvarende regler i den fælles markedsordning<sup>220</sup>, idet alkoholindholdet anføres i hele eller halve procenter, ligesom der gælder særlige regler om tolerancer<sup>221</sup>.

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

### Eksempel på ingrediensliste på chokoladeprodukt, der indeholder alkohol

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

<sup>217</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, Bilag II, del IV, punkt 13 (definition af det virkelige alkoholindhold).

<sup>218</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 28, stk. 2.

<sup>219</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 28, stk. 2.

<sup>220</sup> 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.

<sup>221</sup> Kommissionens forordning (EF) nr. 2019/33 af 14. juli 2009 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation, artikel 44.

## 11. Nettoindhold

*Fødevareinformationsforordningen, art. 23 og bilag IX*

*Mærkningsbekendtgørelsen, § 4*

### 11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold

Færdigpakkede fødevarer og fødevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag, skal være mærkede med nettoindhold<sup>222</sup>. 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<sup>223</sup>.

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 Fødevareinformationsforordningen<sup>224</sup>. For eksempel er nettovægten for en pakning med æg af forskellig størrelse fastsat til minimumsnettovægten i handelsnormerne for æg.

### 11.3 Angivelse af nettoindhold i interval eller som minimumsnettovægt

Angivelse af nettovægt i interval eller som minimumsnettovægt må alene ske, hvis det direkte fremgår af reglerne, at det er muligt at angive nettoindholdet på den måde. Fødevareinformationsforordningen giver ikke mulighed for at angive nettovægt i interval eller på andre måder. Derfor må nettovægt angivet i henhold til Fødevareinformationsforordningen ikke angives i interval eller som minimumsindhold.

**Kommenterede [IO29]:** Nævn venligst de produkttyper, hvor intervalangivelse er tilladt jf. handelsnormer/varestandarder.

### 11.4 Beregning af nettoindhold

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

For varer, hvor der er risiko for svind, fx på grund af udtørring, skal virksomheden kunne dokumentere, at der er tale om svind og ikke blot en mindre mængde af produktet ved pakningen<sup>225</sup>.

<sup>222</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra e.

<sup>223</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 23, stk. 1.

<sup>224</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 2.

<sup>225</sup> Fortolkning fra Kommissionen.

### 11.5 Drænet vægt

Hvis en fødevarer i fast form findes i lage, skal både den drænedes nettovægt og nettovægten inkl. lage angives. En lage er defineret som en væske, der er uvæsentlig i forhold til varens hovedbestanddele og derfor ikke er afgørende for købet<sup>226</sup>.

#### 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<sup>227</sup>.

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 varestandarden dog, hvorledes den drænedes vægt skal fastsættes. I disse tilfælde skal varestandardens følges.

### 11.6 Is-glaserede fødevarer

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

Nettovægten for en glaseret fødevarer bliver derfor identisk med fødevarens "drænedes" vægt<sup>228</sup>.

**Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen: Spørgsmål: Det fremgår af forordningen, at "såfremt fødevaren 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?**

(Relevante bestemmelser: Bilag IX, punkt 5)

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

<sup>226</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

<sup>227</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

<sup>228</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 5.

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

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

Det er ikke tilladt at angive bruttovægten af fødevaren inkl. glaseringen (total / bruttovægt) i tillæg til angivelsen af nettovægt ekskl. glaseringen<sup>229</sup>. Information om bruttovægt kan dog opgives mellem erhvervsdrivende.

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

For færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger med samme mængde af samme vare, skal enkeltpakningernes nettoindhold samt antallet af enkeltpakninger anføres, fx "3 dåser a 240 g.". Disse angivelser kan dog udelades, hvis antallet af enkeltpakninger er klart synlige og let tællelige udefra, og forudsat mindst en af enkeltpakningernes angivelse af nettoindhold er klart synlig udefra<sup>230</sup>.

Såfremt færdigpakkede fødevarer består af to eller flere enkeltpakninger, der ikke betragtes som salgsenheder, 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.

<sup>229</sup> Fortolkning fra Kommissionen.

<sup>230</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 3.



**Eksempel: Sampakninger**

For en sampakning med gravad laks, røget laks, helleflynder og dressing i bøger, eller forskellige typer pålæg til "dyrlægens natmad" eller en 3-dåsers sampak med henholdsvis ærter, majs og gulerødder, skal nettoindhold for hver enkelt-pakning oplyses.

**11.8 Tilfælde hvor nettoindhold kan udelades**

I følgende tilfælde kan oplysning om nettoindhold udelades:

- Fødevarer hvor der forekommer betydelige tab af rumfang eller masse, og som sælges stykvis eller afvejes i køberens nærværelse. Ved "betydelige tab af rumfang eller masse" forstås tab, som forekommer i tidsrummet fra pakning til udløb af den angivne holdbarhed, og hvor tabet er mindst lige så stort som den dobbelte negative tolerance. Vedr. tolerancer, se afsnit 11.89.
- 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 sukker<sup>231</sup>, hvis nettoindhold er under 20 g. De sukkerprodukter, der er omfattet af sukkerbekendtgørelsen, er listet op i et bilag 1 til sukkerbekendtgørelsen. Undtagelsen fra mærkning med nettoindhold finder dog ikke anvendelse på de i bilaget oplistede produkter, hvis det drejer sig om formalet sukker, kandissukker og sukkertoppe<sup>232</sup>.
- Fødevarer, der normalt sælges stykvis/efter antal, såfremt antallet af stykker er klart synlige og let tællelige udefra eller - når dette ikke er tilfældet - er angivet i mærkningen. Fx æbler i en filmet bakke eller kosttilskud i tabletform, hvor antallet af tabletter er angivet i mærkningen<sup>233</sup>.

**11.9 Gennemsnitsprincippet**

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

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

<sup>231</sup> Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

<sup>232</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 23, stk. 2.

<sup>233</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 1.

## Eksempel:

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

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	-
10 000 til 15 000	-	150
Over 15 000	1	-

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

## 12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter

*Fødevareinformationsforordningen, art. 24, 25 og bilag X*

### 12.1 Generelt om holdbarhedsmærkning

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

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

"Mindst holdbar til" blev ændret til "bedst før" pr. 13. december 2014<sup>234</sup>. Der er en overgangsordning, hvorefter fødevarevirksomhederne skal ændre "mindst holdbar til" til "bedst før" ved først kommende lejlighed, dog senest pr. 1. januar 2020. Herefter skal alle emballager være ændret, det er imidlertid tilladt, at fødevarevirksomhederne sælger ud af allerede produceret emballage (produceret før 1/1-20) med mærkningen "mindst holdbar til" – også selvom der endnu ikke er fødevarer i emballagen.

Det er op til producenten at fastlægge en fødevares holdbarhed (med undtagelse af hønseæg<sup>235</sup> og hakket kød under 24-timers reglen<sup>236</sup>, se hhv. afsnit 12.3 og afsnit 14.9). Dette forudsætter, at der foretages en faglig vurdering af en kvalificeret person, fx en uddannet slagter, levnedsmiddeltekniker, kok, en erhvervsuddannet inden for fødevarer eller lignende. Disse personer har i kraft af deres uddannelse erhvervet de nødvendige kvalifikationer til at foretage vurdering af en fødevares holdbarhed. Der er flere parametre, der kan indgå i vurderingen, bl.a. råvarekendskab, proceshygiejne, opbevaringsforhold, temperatur og graden af håndtering i virksomheden.

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

Der kan påsættes to holdbarheder afhængigt af håndtering, fx forskellige holdbarheder afhængigt af, om emballagen er ubrudt eller åbnet. Det er i den forbindelse vigtigt, at der ikke kan opstå tvivl om,

<sup>234</sup> Berigtigelse til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugere, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

<sup>235</sup> 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.

<sup>236</sup> Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

hvilken holdbarhed der skal lægges til grund. For yderligere retningslinjer vedrørende dobbelt holdbarhedsmærkning for kød, se afsnit 12.10.

## 12.2 Angivelse af holdbarheden

### 12.2.1 Datoens udformning

Fødevarens faktiske holdbarhed bestemmer, hvordan den skal angives<sup>237</sup>:

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

Holdbarhedsdatoen skal angives på én af følgende måder<sup>238</sup>:

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

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

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

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

<sup>237</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c og stk. 2, litra c.

<sup>238</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra a og stk. 2, litra a.

Da mærkning med klokkeslæt er frivillig fødevareinformation, må sådanne oplysninger ikke være uklare eller forvirre forbrugerne<sup>239</sup>. Det betyder, at et klokkeslæt, der ikke er nødvendigt af hensyn til fødevaresikkerheden, kan være i strid med reglerne<sup>240</sup>, da forbrugeren kan få den opfattelse, at fødevaren er dårlig på det præcise klokkeslæt.

#### 12.2.2 Forskellen på "sidste anvendelsesdato" og "bedst før"

Kommissionen fortolker angivelsen "bedst før", som indebærende, at fødevaren kan holde sig til og med den angivne dato.

"Bedst før"-mærkningen anvendes på fødevarer, som kvalitetsmæssigt forringes til at være uegnede til konsum, før de eventuelt kommer til at udgøre en sundhedsrisiko. En "bedst før"-dato er derfor den dato, som fødevaren som *minimum* kan holde sig til – altså hvor fødevaren som *minimum* stadig har den rette kvalitet. Det vil altså sige, at "bedst før"-datoerne er vejledende, og hvis fødevaren lugter og smager fint, kan den sagtens spises efter udløb.

"Sidste anvendelsesdato" anvendes på fødevarer, som kan udgøre en risiko for menneskers sundhed, hvis de spises efter holdbarhedstidens udløb. Sidste anvendelsesdato er derfor en absolut skærringsdato, som skal respekteres, idet produkterne kan udgøre en risiko, før de bliver kvalitetsmæssigt forringet. Det er ikke muligt at se, lugte eller smage sig til den risiko, som opstår i produktet, og man skal derfor til hver en tid respektere en "sidste anvendelsesdato", som skærringsdato.

Desuden følger det af definitionen på "sidste anvendelsesdato", at fødevarer som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærvelige (produkter der under normale omstændigheder *fordærves* inden for ca. 5 dage ved 5 °C) skal mærkes med sidste anvendelsesdato. Der vil være tale om fødevarer, som efter en kort periode, af kvalitetsmæssige grunde, vil være uegnede til konsum, fx rå medisterpølse, der ikke er vakuum- eller MAP pakket. Se i afsnit 12.9.4 om fødevarer med holdbarhed under 5 dage, som ikke betragtes som letfordærvelige.

For kølekrævende spiseklare produkter vil det være relevant at foretage en konkret individuel vurdering af, om produktet skal mærkes med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før". Kølekrævende spiseklare produkter, hvor der er en risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i holdbarhedsperioden, og fødevarer, der er letfordærvelige, skal mærkes med "sidste anvendelsesdato". Er der derimod tale om et spiseklart kølekrævende produkt, som er stabiliseret ~~før~~-mod vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, eller på anden måde sikret fri for disse, så bør det som udgangspunkt mærkes med "bedst før". Ligeledes skal alle øvrige produkter mærkes med "bedst før".

Det betyder i praksis, at produkter, der er stabiliserede mod vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, varmebehandlet i emballagen, kølekrævende, men ikke spiseklare, da de skal varmebehandles inden konsum, og produkter, der markedsføres som frosne, bør mærkes med "bedst før". Se eksempler i bilag 7.

<sup>239</sup> Fødevareinformationsforordningen, art. 36.

<sup>240</sup> Fødevareinformationsforordningen, art. 36.

### 12.2.3 Holdbarhedsmærkning i praksis

Beslutningen om, hvorvidt en fødevarer skal mærkes med holdbarhedsangivelsen "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" skal træffes af den ansvarlige for mærkningen ved en konkret vurdering af produktet.

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 fødevarsikkerheden. Hvis et produkt er kølekrævende, *ikke spiseklart* og beregnet til varmebehandling inden fortæring, så vil risikoen over tid ved det færdige produkt ikke være ~~kritisk~~, idet bakterierne fjernes ved tilstrækkelig tilberedning af produktet. ~~Et sådan produkt~~ Et sådant produkt bør derfor mærkes med "bedst før". Omvendt, hvis der er tale om et kølekrævende *spiseklart* produkt, hvor der kan ske vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i produktet over tid, som ikke skyldes kontaminering forårsaget af dårlig køkkenhygiejne, så kan fødevarer udgøre en risiko, og holdbarhedsmærkningen bør derfor være "sidste anvendelsesdato". Vurderingen bør baseres på erfaring med forekomst af relevante sygdomsfremkaldende bakterier i produktet, samt mulighed for vækst i produktet i holdbarhedsperioden. Mulighed for vækst vurderes ud fra produktets fysisk/kemiske sammensætning (fx pH, vandaktivitet, saltindhold og indhold af tilsetningsstoffer), produktions- og pakkemetode, samt opbevaringstemperatur.

I vurderingen af, om et produkt kan udgøre en risiko, er det specielt relevant at medtage bakterien *Listeria monocytogenes* (herefter benævnt *Listeria*) i overvejelserne, men også andre sygdomsfremkaldende bakterier kan være relevante afhængig af produkttype, fremstillingsproces og opbevaringsforhold. For yderligere information om vurdering af holdbarhed i relation til *Listeria* refereres til Fødevarestyrelsens vejledning nr. 9066 af 22. februar 2013 om holdbarhedsvurdering af fødevarer for *Listeria monocytogenes*.

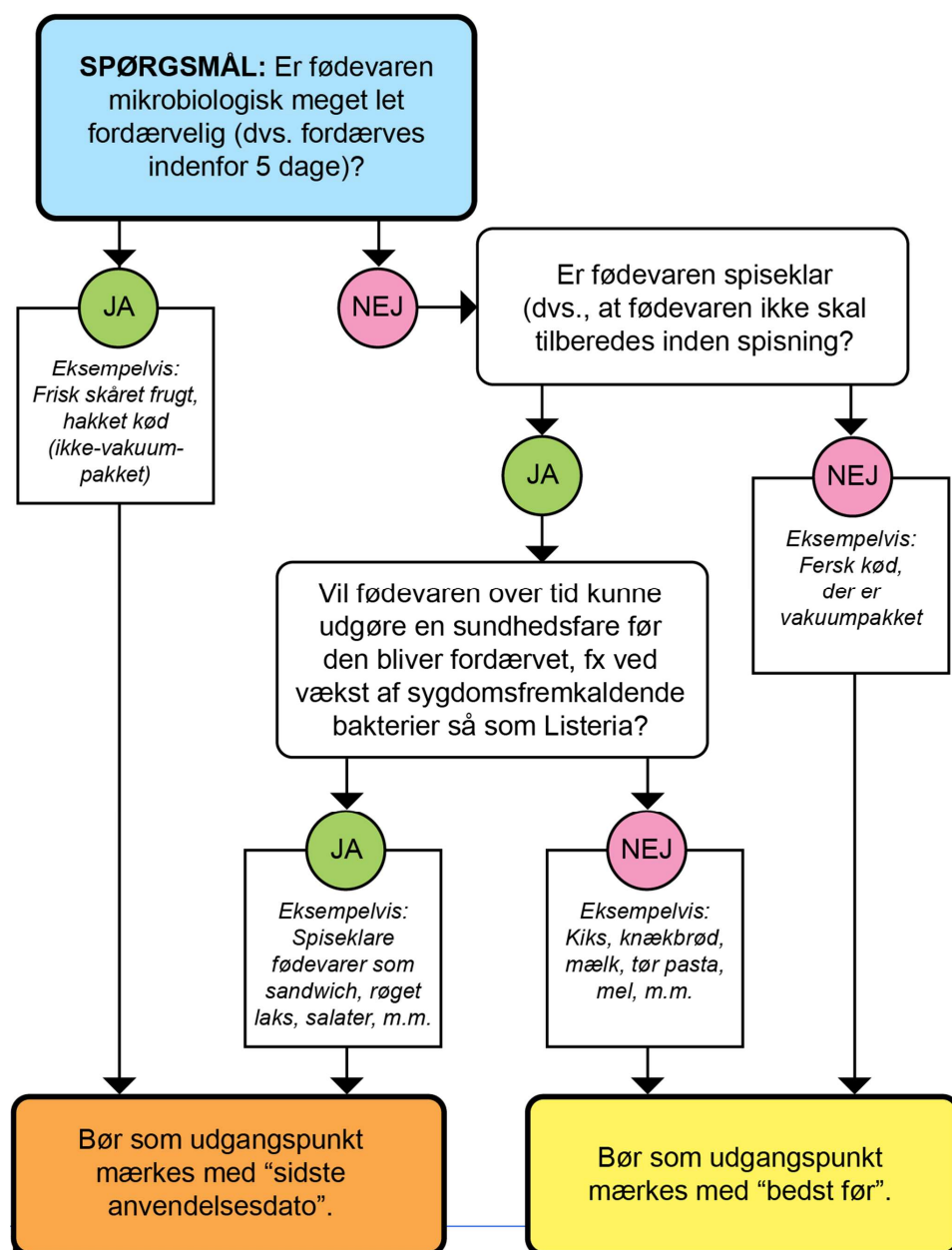
Nedenfor er lavet et beslutningstræ som hjælp til at bestemme den korrekte holdbarhedsmærkning.

Formateret: Skrifttype: Kursiv

Formateret: Skrifttype: Kursiv

Formateret: Skrifttype: Kursiv

## Beslutningstræ for holdbarhedsmærkning



For flere vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning se bilag 7. Se endvidere afsnit 12.5 vedrørende fødevarer, der ikke skal holdbarhedsmærkes.

#### 12.2.4 Placering af holdbarhedsdato

"Bedst før" og "sidste anvendelsesdato" skal ledsages af enten selve datoen eller en henvisning til det sted på pakningen, hvor datoen er anført<sup>241</sup>. Der er ikke nogen specifikke formkrav til en sådan henvisning, men den må ikke blive vildledende, dvs. at forbrugeren ikke må være i tvivl om, hvad der er holdbarhedsdatoen. Eksempelvis vil man som udgangspunkt kunne angive: "Bedst før: Se dåsens bund", ": Se flaskens kapsel" eller "Sidste anvendelsesdato: Se etiket på bagsiden". Det vil dog som udgangspunkt ikke være tilstrækkeligt at skrive "Bedst før: Se pakken". Datoen skal omfatte en ukodet angivelse af dag, måned og evt. år i den nævnte rækkefølge<sup>242</sup>.

For sampakninger mærket med "sidste anvendelsesdato", skal datoen angives på de enkelte færdigpakninger<sup>243</sup>.

#### 12.2.5 "Bedst før ... ofte god efter"

**"Bedst før ... ofte god efter" er en delvist obligatorisk og delvist frivillig holdbarhedsmærkning.**

Med denne mærkning bliver den obligatoriske holdbarhedsmærkning "bedst før" suppleret med den frivillige mærkning "ofte god efter".

Med "bedst før ... ofte god efter" bliver der sat fokus på, at den obligatoriske holdbarhedsmærkning "bedst før" betyder, at fødevarer stadig kan være egnet til konsum efter udløb. **Det er vigtigt at understrege, at "bedst før" og "bedst før ... ofte god efter" står for det samme og kan anvendes på de samme fødevarer.**

Når virksomheder holdbarhedsmærker, så skal de følge formkravene i Fødevareinformationsforordningens bilag X. Gør de det, så er det muligt at tilføje frivillig information, så længe den ikke vildleder forbrugeren.

Som nævnt i afsnit 12.2.4 skal datoen for fødevarens holdbarhed følge efter udtrykket "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato"<sup>244</sup>. Det er dog muligt at lave en henvisning til det sted på fødevarer, hvor den konkrete dato står, fx "se toppen".

I forhold til den frivillige information "ofte god efter", så er det Fødevarestyrelsens opfattelse, at man fx godt kan skrive "bedst før..." og så nedenunder skrive "ofte god efter". Men det er blot vigtigt, at den obligatoriske holdbarhedsmærkning bliver angivet, som den skal i henhold til forordningens bilag X.

Eksempelvis kan man skrive:

<sup>241</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra b og stk. 2, litra b.

<sup>242</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 1, litra c og stk. 2, litra c.

<sup>243</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag X, stk. 2, litra d.

<sup>244</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag X.

**Kommenterede [LTK30]:** Irrelevant.

**Kommenterede [LTK31]:** Irrelevant.

**Kommenterede [LTK32]:** Absolut ikke relevant i denne forbindelse.

**Kommenterede [IO33R32]:** Skal hele afsnittet ikke bare slettes fordi det gentager afsnit 12.2.4?



**Bedst før 1/1-20**

**Ofte god efter**

*Eller*

**Bedst før: Se toppen**

**Ofte god efter**

*Eller*

**Bedst før 1/1-20 - ofte god efter**

Fødevarestyrelsen mener dog ikke ~~umiddelbart~~, at det er i overensstemmelse med forordningens formkrav at skrive som anført nedenfor:

**Bedst før, ofte god efter: 1/1-20.**

### 12.3 Holdbarhedsdato for hønseæg (*Gallus gallus*)

For hønseæg er datoen for mindste holdbarhed fastsat til højst 28 dage efter lægningen, jf. handelsnormerne for æg<sup>245</sup>. Holdbarhedsdatoen for æg skal angives som "Bedst før (dag og måned)".

Hønseæg kan endvidere mærkes med datoen for sidste salgsfrist. Denne skal angives som "sidste salgsdato" efterfulgt af en ukodet angivelse af dag og måned i den nævnte rækkefølge. Sidste salgsdato er for hønseæg fastsat til 21 dage fra lægningen<sup>246</sup>, svarende til datoen for mindste holdbarhed (bedst før) minus 7 dage. Det betyder, at forbrugeren som minimum har 7 dage at anvende æggene ~~†~~.

### 12.4 Mærkning med opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Hvis holdbarheden af en fødevarer afhænger af specielle opbevaringsforhold, skal den pågældende fødevarer mærkes med en opbevaringsforskrift<sup>247</sup>. Der kan fx være tale om en vare, der skal opbevares ved højst 5° C, for at den kan bevare sine specifikke egenskaber inden for den angivne holdbarhedsperiode. For opbevaring på frost er det også virksomheden, der selv fastsætter temperaturgrænsen fx -12° C eller -18° C, se endvidere afsnit 12.8 og kap. 16. Der gøres dog opmærksom på, at der for visse produkter findes særlige krav til opbevaringstemperaturer.

Anvendes betegnelsen "dybfrossen", skal reglerne om dybfrosne fødevarer overholdes, jf. afsnit 12.7 og kap. 16.

<sup>245</sup> 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.

<sup>246</sup> 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.

<sup>247</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 25, stk. 1.

Fødevarer mærket med "bedst før" skal om nødvendigt suppleres med en angivelse af de opbevaringsforskrifter, som skal overholdes for at sikre den anførte holdbarhed<sup>248</sup>.

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato", skal altid være forsynet med opbevaringsforskrifter<sup>249</sup>.

#### 12.4.1 Holdbarhed efter åbning

For at muliggøre korrekt opbevaring eller anvendelse af en fødevarer efter åbning af emballagen, skal opbevaringsforskrifter og/eller anvendelsesperiode efter åbning om nødvendigt angives<sup>250</sup>.

Hvis en fødevarer mærkes med information om holdbarhed efter åbning, fx "åbent 3 dage på køl", så skal denne oplysning gives af hensyn til en fødevarerikkerhedsmæssig risiko. Det vil være vildledende at mærke fødevareren med retningslinjer for åben tilstand af hensyn til fødevareren kvalitet, da forbrugeren i så fald ikke kan vide, om en information om holdbarhed efter åbning er givet på baggrund af sikkerhed eller kvalitet. Derfor skal information om holdbarhed efter åbning altid være relateret til fødevareren sikkerhed.

Da anvisninger for holdbarhed efter åbning skal være givet af fødevarerikkerhedsmæssige grunde, skal disse retningslinjer altid overholdes, uanset om det betyder, at fødevareren i åben tilstand må kasseres før udløb af sin holdbarhedsdato i lukket tilstand.

For fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" skal fødevareren kasseres ved udløb af den anvisede holdbarhedslængde efter åbning, medmindre at dette passerer udløbet af holdbarhedsdatoen i lukket tilstand. I så fald skal fødevareren kasseres ved udløb af holdbarheden for fødevareren i lukket tilstand, da datoen for "sidste anvendelsesdato" altid er den sidste dag en fødevarer kan anvendes.

Visse fødevarer mærket med "bedst før" kan godt ændre karakter efter åbning, da emballagen kan have gjort fødevareren stabil, hvilket dermed ændres ved åbning. Derfor kan en "bedst før"-fødevarer holdbarhed ikke nødvendigvis altid vurderes i åben tilstand. Er en "bedst før"-fødevarer derfor mærket med anvisninger for holdbarhed i åben tilstand, skal disse anvisninger altid følges, da de er givet af fødevarerikkerhedsmæssige grunde. Man kan dog altid vurdere, om en "bedst før"-fødevarer kan holde sig i de anbefalede antal dage efter åbning, hvilket betyder, at hvis en "bedst før"-fødevarer fx er mærket med oplysning om, at fødevareren "kan spises i 3 dage efter åbning", så kan man vurdere, om fødevareren kan holde sig i 3 dage fra det tidspunkt, hvor man åbner fødevareren, uanset om det betyder, at man ender med at spise fødevareren efter udløb af den angivne holdbarhedsdato for fødevareren i lukket tilstand.

**Kommenterede [LTK34]:** Giv eksempel på accepteret opbevaringsforskrift af fødevarer hvis kvalitet eller vil forringes efter åbning og som ikke er en holdbarhedsforskrift. Eller henvis til 12.6 og indsæt eksempel der. F.eks. kiis, bolsjer o.l.: "Opbevares i tætlukket emballage efter åbning."

### 12.5 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes

Der findes en række fødevarer og fødevarergrupper, for hvilke holdbarhedsdatoen ikke skal angives, fx friske frugter og grøntsager, bagerivarer, som normalt anvendes inden 24 timer, vine, drikkevarer

<sup>248</sup> Fødevarerinformationsforordningen, bilag X, stk. 1.

<sup>249</sup> Fødevarerinformationsforordningen, bilag X, stk. 2.

<sup>250</sup> Fødevarerinformationsforordningen, artikel 25, stk. 2.

med et alkoholindhold på 10 % volumen eller derover, salt, sukker og sukkervarer, eddiker og tyggegummi. For en komplet liste over undtagne fødevarer henvises til Fødevareinformationsforordningens bilag X, stk. 1, litra d.

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

**Spørgsmål: Skal cider være mærket med en bedst før-dato?**

(Relevante bestemmelser: Artikel 24, bilag X, punkt 1, litra d))

Nej, cider fremstillet ved gæring behøver ikke at være mærket med en dato for mindste holdbarhed, da cider er i kategorien »vine, hedvine, mousserende vine, aromatiserede vine og lignende produkter, der er fremstillet af andre frugter end druer, samt drikkevarer, der henhører under KN-kode 2206 00, og som er fremstillet af druer eller druemost«, som er undtaget fra dette krav.

Men et produkt, der er fremstillet ved blanding af alkohol og frugtsaft, ville ikke blive betragtet som »lignende produkter, der er fremstillet af andre frugter end druer« ifølge ovennævnte kategori, hvorfor det vil være omfattet af kravet om at angive en dato for mindste holdbarhed (»Bedst før«), medmindre produktets alkoholindhold i volumen er 10 % eller mere (angivelse af bedst før-datoen er ikke påbudt for drikkevarer med et alkoholindhold i volumen på 10 % eller mere).

## 12.6 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering

Mærkningen skal omfatte en brugsanvisning, hvis en udeladelse heraf vil kunne indebære, at den pågældende fødevarer ikke kan anvendes på den rette måde<sup>251</sup>. Brugsanvisningen for en fødevarer skal være udformet på en sådan måde, at fødevaren kan anvendes på en hensigtsmæssig måde<sup>252</sup>.

I visse tilfælde kan det fx være nødvendigt at give forbrugerne en oplysning om, hvorledes en fødevarer skal behandles/tilberedes. Det vil specielt gælde fødevarer, som ikke er velkendte i Danmark, eller som har været udsat for en særlig behandling, som ikke er almindelig kendt. Hvis der eksempelvis er tale om en fødevarer, hvor der foreligger en risikoved forkert håndtering, skal brugsanvisningen angive, hvordan fødevaren skal håndteres.

For nogle fødevarer er der desuden krav om råd om håndtering af fødevaren<sup>253</sup>. Derudover skal visse fødevarer mærkes med brugsanvisning for korrekt håndtering, eksempelvis skal færdigpakket rått fjerkrækød mærkes med brugsanvisning om god køkkenhygiejne<sup>254</sup>.

For så vidt angår mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel, se afsnit 15.2.

<sup>251</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra j.

<sup>252</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 27, stk. 1.

<sup>253</sup> Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

<sup>254</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 27, stk. 1.

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

**Spørgsmål:** Kan ledere af fødevarevirksomheder i forbindelse med en brugsanvisning anvende symbolet for en pande eller en ovn uden ordene »pande« eller »ovn« i brugsanvisningen?

(Relevante bestemmelser: Artikel 9, stk. 2, og artikel 27)

Nej, det er ikke muligt. Obligatoriske oplysninger som f.eks. brugsanvisning skal anføres med ord og tal. Piktogrammer eller symboler er udelukkende et yderligere middel til at udtrykke disse oplysninger.

Kommissionen kan imidlertid på et senere tidspunkt vedtage gennemførelsesretsakter, der giver mulighed for at udtrykke en eller flere obligatoriske oplysninger ved hjælp af piktogrammer eller symboler i stedet for ord eller tal.

**12.7 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer**

Færdigpakkede, dybfrosne fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18 grader C° eller koldere, og som virksomheden ønsker at markedsføre som dybfrosne, skal mærkes med følgende oplysninger<sup>255</sup>:

- Varebetegnelsen suppleres med oplysningen "Dybfrossen".
- Oplysningen "Må ikke nedfryses igen efter optøning".
- Datoen for "bedst før" skal ledsages af det tidsrum, i hvilket varen kan opbevares af forbrugeren under forskellige forhold og af angivelse af opbevaringstemperatur eller krav til opbevaringsudstyr.

Ex "opbevaring hos forbrugeren":

I køleskab (+ 5 grader C) 2 dage, dog max. til ...

I frostrum (-18 grader C) se dato for "bedst før".

---

<sup>255</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1.

Kravene i dette afsnit gælder dog ikke for konsumis<sup>256</sup>. Se om mærkning af dybfrosne engrosembalerede fødevarer under kapitel 16. Se om mærkning af frosset kød og tilberedt kød med nedfrysningssdato i afsnit 14.8 eller 15.3.

## 12.8 Markedsføring af udløbne fødevarer

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" må ikke markedsføres efter udløb<sup>257</sup>. Derimod må fødevarer mærket med "bedst før" gerne markedsføres i alle led<sup>258</sup>, selvom holdbarhedsdatoen er overskredet, forudsat at fødevaren stadig er egnet til konsum.

Hvis udløbne fødevarer markedsføres, skal det være klart for modtageren, at der er tale om udløbne fødevarer. Det kan fx ske ved at adskille fødevaren fra ikke-udløbne fødevarer og samtidig gøre opmærksom på ved fx skiltning, at i dette område sælges udløbne fødevarer. Det er også muligt at mærke hver enkelt fødevare med information om, at fødevaren er udløben.

Hvis en detailbutik markedsfører en udløben fødevare, er det som udgangspunkt butikkens ansvar, at fødevaren stadig er egnet til konsum. Vurderingen af, hvorvidt en fødevare efter udløb fortsat er egnet til [konsumkonsum](#), skal bygge på en faglig vurdering. Det forudsættes dog, at en udløben fødevare markedsføres med henblik på at skulle anvendes kort tid efter køb, så hvis en forbruger først anvender fødevaren på et senere tidspunkt, vil ansvaret for fødevarens egnethed til konsum komme til at ligge hos forbrugeren. Eller hvis forbrugeren lægger fødevaren ud i en varm bil i forbindelse med købet og fortsætter med at handle i et stykke tid, så fødevaren ender med at blive påvirket af varmen, vil ansvaret for fødevarens egnethed til konsum som udgangspunkt overføres til forbrugeren på det tidspunkt, hvor fødevaren lægges i bilen.

## 12.9. Mulighederne for holdbarhedsforlængelse

### 12.9.1 Korrekt valg af holdbarhedsmærkning ved oprindelig mærkning

Det er afgørende, at producenten foretager en korrekt vurdering af fødevarens mikrobiologiske tilstand, når denne vurderer, om fødevaren skal mærkes med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før", da fødevarens sammensætning afgør, hvilken holdbarhedsmærkning fødevaren skal have. Valget af holdbarhedsmærkning skal selvfølgelig være korrekt, og det er som udgangspunkt kun producenten af fødevaren, der kan vurdere, hvad der er den korrekte holdbarhedsmærkning for en konkret fødevare, da det kun er producenten, som ved, hvordan fødevaren er produceret og derfor kan vurdere, om fødevaren kan gå hen og blive sundhedsskadelig eller ej.

Holdbarhedsmærkningen er desuden afgørende for, hvad producenten kan gøre med produktet i forhold til forlængelse af holdbarheden. Såfremt man ønsker at kunne holdbarhedsforlænge en fødevare, så kræver det, at fødevaren har været mærket med "bedst før", da holdbarhedsforlængelse ikke er muligt for en "sidste anvendelsesdato"-fødevare. Men det er selvfølgelig afgørende, at den givne holdbarhedsmærkning er vurderet til at være korrekt for produktet, og ikke er valgt i et ønske om at kunne holdbarhedsforlænge i forbindelse med udløbet af fødevaren.

<sup>256</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 6, stk. 2.

<sup>257</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 24, stk. 1.

<sup>258</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 1, stk. 3.

### 12.9.2 Fødevarer mærket med "bedst før"

Fødevarer med "bedst før" kan holdbarhedsforlænges ud fra en konkret vurdering af fødevarens holdbarhed, men det kræver, at man samtidig kan redegøre for, hvorfor man mener, at produktet kan holdbarhedsforlænges, da man som udgangspunkt skal sætte den rette holdbarhed fra starten. Det er her vigtigt at huske, at for at det er muligt at holdbarhedsforlænge, skal fødevaren kunne bevare sine specifikke egenskaber, jf. definitionen af "bedst før"-fødevarer, inden for hele den nye og forlængede holdbarhedsdato<sup>259</sup>. Der vil nemlig være fødevarer, som ikke kan holdbarhedsforlænges, fordi de ikke kan bevare deres specifikke egenskaber i henhold til Fødevareinformationsforordningens art. 2, stk. 2, litra r, men som godt kan sælges som udløbne fødevarer (se nedenfor), fordi de stadig er egnede til menneskeføde i henhold til fødevareforordningens art. 14.

Udover at et "bedst før"-produkt kan holdbarhedsforlænges, så kan det også - både før og efter udløb - på baggrund af en konkret vurdering anvendes til et nyt produkt med en ny forlænget holdbarhed. Læs mere i afsnit 12.9.4 nedenfor.

Ingen af de to nævnte situationer med holdbarhedsforlængelse kræver, at forbrugeren bliver gjort opmærksom på, at holdbarheden er blevet forlænget for fødevaren.

### 12.9.3 Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato"

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" kan ikke holdbarhedsforlænges. Det er dog muligt inden udløb af "sidste anvendelsesdato" at forarbejde fødevaren til et andet produkt og dermed give fødevaren en ny og længere holdbarhed. Men det kræver, at produktet under denne forarbejdning fx bliver varmebehandlet eller tilsvarende behandlet, så de sygdomsfremkaldende bakterier, som måtte være i produktet, bliver elimineret.

Fødevarer, der er mærket med "sidste anvendelsesdato", ~~kan opskæres~~[kan opskæres](#) til nye produkter, men disse må kun sælges inden for den oprindeligt fastsatte holdbarhed. Holdbarheden må kun forlænges, når der sker en forarbejdning.

### 12.9.4 Holdbarhed - fra steg til frikadeller

Hvis en fødevare fx skal have en vis levetid som steg, derefter en vis levetid som koteletter og til sidst en levetid som frikadeller, så må producenten vurdere, om stegen og koteletterne ud fra en konkret faglig vurdering bør gives en "bedst før"-dato fra starten, også selvom de enkelte fødevares holdbarhed er kort. At en fødevare har en kort holdbarhed (fx under 5 dage) er ikke det samme som, at fødevaren er let fordærvelig. En fødevare er let fordærvelig, når den efter den korte fastsatte holdbarhed fordærves, så den er uegnet til konsum.

Hvis producenten har valgt at give sit produkt en meget kort holdbarhed, for kun at sælge den absolut bedste kvalitet, så er produktet ikke en letfordærvelig fødevare, men altså blot en fødevare med en meget kort holdbarhed. Hvis fx en kamsteg kan holde sig længere end den angivne holdbarhed,

---

<sup>259</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 2, stk. 2, litra r.

og derfor evt. skæres op til koteletter og gives en ny holdbarhed, så er kamstegen ikke let fordærlig og udgør ikke en sundhedsrisiko umiddelbart efter udløb, og den skal derfor mærkes med en "bedst før"-dato.

## 12.10. Retningslinjer i storkøkkener for indfrosne fødevarer i forhold til holdbarhedsmærkning

### 12.10.1 Mulighederne for nedfrysning og efterfølgende anvendelse af pålæg efter udløb af holdbarhed

#### Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato"

Hvis der er tale om en "sidste anvendelsesdato"-fødevare, så vil fødevaren i udgangspunktet skulle opbevares på køl, og holdbarheden er også fastsat ud fra dette.

Det er ikke tilladt at holdbarhedsforlænge et produkt, som er mærket med "sidste anvendelsesdato" (se [mærkningsvejledningen](#) afsnit 12.8 om markedsføring af udløbne fødevarer), da fødevaren betragtes som værende farlig efter udløb. Opbevares en "sidste anvendelsesdato"-fødevare i hele holdbarhedsperioden i henhold til de anvisninger, som der er givet på produktet (dvs. oftest på køl), så vil fødevarens holdbarhedsdato være den sidste dag fødevaren kan bruges.

Det er dog muligt at forarbejde produktet inden udløb af holdbarheden, fx ved varmebehandling eller tilsvarende behandling, der eliminerer sygdomsfremkaldende bakterier (se [mærkningsvejledningen](#) afsnit 12.9.3 om holdbarhedsforlængelse af "sidste anvendelsesdato"-fødevarer) og dermed forlænge holdbarheden.

Vælger et storkøkken (fx et institutionskøkken) derimod at indfryse en "sidste anvendelsesdato"-fødevare (senest på udløbsdatoen for "sidste anvendelsesdato"), så vil den fastsatte køleholdbarhed ikke længere være gældende for produktet, da man nu opbevarer produktet på en måde, som gør, at fødevaren kan holde sig længere, end den kunne under de kriterier (køleopbevaring), som den oprindelige holdbarhed blev fastsat under. Derfor er det muligt for storkøkkenet at indfryse, optø og servere en "sidste anvendelsesdato"-fødevare på et senere tidspunkt efter køleholdbarhedens udløb. I så fald skal storkøkkenet, som optø fødevaren og serverer den efter udløb af køleholdbarheden, vurdere, om fødevaren stadig er egnet til konsum. Herunder skal det vurderes, om sygdomsfremkaldende mikroorganismer - såsom ~~Listeria~~ *Listeria* - vil kunne vokse til farlige niveauer i produktet, som følge af den håndtering produktet udsættes for i forbindelse med optøningen.

Der skal tages forholdsregler ift., at produktet er gjort mere sårbart, idet vækstbetingelserne for bl.a. ~~Listeria~~ *Listeria* ændres efter frysning og optøning på grund af en øget mængde af frit tilgængeligt vand i produktet. Produktet kan være gjort yderligere sårbart, hvis man fx har taget en hel rullepølse og ~~skåret slieet~~ den i skiver inden indfrysning. Derfor anbefales det, at "sidste anvendelsesdato"-fødevarer som udgangspunkt konsumeres inden for samme dag, som de er tøet op (dvs. én dag fra det tidspunkt hvor produktet er tøet op i køleskab til 5 grader). Er et produkt indfrosset på sidste-dagen for "sidste anvendelsesdato", så skal produktet altid konsumeres inden for samme dag, som det er optøet (dvs. én dag fra det tidspunkt, hvor produktet er tøet op i køleskab til 5 grader).

Formateret: Skrifttype: Kursiv

Formateret: Skrifttype: Kursiv

Vurdering af vækstmulighederne for bl.a. *Listeria* er kompliceret, og det forudsætter et indgående kendskab til det pågældende produkt og dets fysiske/kemiske egenskaber. Derfor bør storkøkkenet kontakte producenten af fødevarer, når det skal vurdere vækstmuligheden for *Listeria* efter frysning og optøning, samt hvor lang tid fødevarer stadig kan bruges, da producenten har bedre forudsætninger for at kunne vurdere holdbarhedstiden efter optøning.

**Formateret:** Skrifttype: Kursiv**Formateret:** Skrifttype: Kursiv

#### Fødevarer mærket med "bedst før"

Fødevarer mærket med "bedst før" må gerne anvendes efter udløb, såfremt fødevarer stadig bliver vurderet egnet til konsum. For fødevarer, der er mærket med "bedst før", bør det være muligt at vurdere med sanserne, om de stadig er egnet til konsum efter udløb. Derfor er det muligt at holdbarhedsforlænge og anvende en "bedst før" fødevarer efter udløb, hvis man ud fra en faglig vurdering bedømmer, at fødevarer stadig er egnet til konsum i en vis periode (se [mærkningsvejledningen](#) afsnit 12.8 om markedsføring af udløbne fødevarer og 12.9.2 om holdbarhedsforlængelse af "bedst før" fødevarer).

Det er derfor også muligt at indfryse, optø og servere en "bedst før" fødevarer på et senere tidspunkt efter holdbarhedens udløb. I så fald skal storkøkkenet, som indfryser, optø og serverer fødevarer efter udløb af køleholdbarheden, vurdere, om fødevarer stadig er egnet til brug. Herunder skal det vurderes, om sygdomsfremkaldende mikroorganismer - såsom *Listeria* - vil kunne vokse til farlige niveauer i produktet som følge af den håndtering produktet udsættes for i forbindelse med optøningen.

Der skal tages forholdsregler ift., at produktet er gjort mere sårbart, idet vækstbetingelserne for bl.a. *Listeria* ændres efter frysning og optøning på grund af en øget mængde af frit tilgængeligt vand i produktet. Produktet kan være gjort yderligere sårbart, hvis fx en hel pølse er skåret i skiver inden indfrysning. Dermed må man operere med en kortere holdbarhed end oprindeligt angivet på produktet. Det vil sige, at hvis den resterende "bedst før" holdbarhed eksempelvis er 10 dage, inden produktet bliver frosset ned, så må der påregnes en kortere holdbarhed end de 10 dage efter optøning.

Vurdering af vækstmulighederne for bl.a. *Listeria* er kompliceret, og det forudsætter et indgående kendskab til det pågældende produkt og dets fysiske/kemiske egenskaber. Derfor bør fx et storkøkken kontakte producenten af fødevarer, når det skal vurdere vækstmuligheden for *Listeria* efter frysning og optøning, samt hvor lang tid fødevarer stadig kan bruges, da producenten har bedre forudsætninger for at kunne vurdere holdbarhedstiden efter optøning.

**Formateret:** Skrifttype: Kursiv**Formateret:** Skrifttype: Kursiv

#### 12.10.2 Åbning af et produkt i forbindelse med en udportionering til nedfrysning

Hvis et storkøkken åbner en fødevarer for at udportionere den i mindre pakninger med henblik på indfrysning, så skal køkkenet være opmærksom på, at produktet formentlig ikke længere har samme holdbarhed, som det var givet i sin oprindelige lukkede tilstand. Derfor bør storkøkkenet ved optøningen både se på risikoen ved, at produktet er gjort mere sårbart på grund af en øget mængde af frit tilgængeligt vand i produktet, og samtidig se på eventuelle anvisninger for holdbarhed efter åbning. Disse forhold skal tages i betragtning ved vurderingen af fødevarers holdbarhed efter optøning. Man bør desuden rådføre sig med producenten, da denne har bedst mulighed for at vurdere produktets holdbarhed efter åbning og optøning.



### 12.11. Dobbelt holdbarhedsmærkning

Ved "dobbelt holdbarhedsmærkning" forstås mærkning med to forskellige holdbarhedsperioder ved to forskellige temperaturer, fx:

"Ved køb som frostvare, opbevaring ved max. X °C, bedst før (dato)"

"Ved køb som kølevare, opbevaring ved max. Y °C, bedst før (dato)"

I Danmark bliver mærknings- og hygiejnereglerne fortolket på en måde, der gør det muligt under visse betingelser at anvende dobbelt holdbarhedsmærkning på fødevarer. Den dobbelte holdbarhedsmærkning for henholdsvis køleholdbarhed og frostholdbarhed kan påsættes i de tilfælde, hvor virksomheden ved produktionens afslutning endnu ikke har besluttet, om varen skal sælges som kølevare eller som frostvare.

Dobbelt holdbarhedsmærkning skal foretages på en måde, så forbrugeren ikke bliver vildledt, og mærkningen skal være udformet på en måde, der effektivt udelukker tvivl hos forbrugerne om, hvilken holdbarhed der 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 fødevarer, som skal træffe beslutning om indfrysning og - for kød - skal kunne redegøre for, hvor lang stabiliseringsperioden er under de aktuelle opbevaringsforhold. Se afsnit 14.10 om indfrysning af kød.

Alle virksomheder med egnede faciliteter til indfrysning har lov at indfryse kød og andre fødevarer med dobbelt holdbarhedsmærkning under forudsætning af, at de kan fremvise dokumentation for, at fødevarer er indfrosset under tilstrækkelig sikre omstændigheder, så varerne bevarer kvaliteten i hele frostholdbarhedsperioden. Dokumentation kan omfatte oplysninger fra leverandøren af fødevarer om forudsætninger for den anførte frostholdbarhed, eller en risikoanalyse foretaget af eller for den virksomhed, der indfryser fødevarer.

#### 12.10.1. Dobbeltmærkning ved ændring af opbevaringstemperatur og holdbarhed

Hvis færdigpakkede fødevarer, fx i forbindelse med import, er mærket med en lavere opbevaringstemperatur end de temperaturer, der er gængse i Danmark, kan mærkningen ændres med en opbevaringstemperatur svarende til det, der normalt anvendes i Danmark, forudsat at holdbarhedstiden bliver reduceret tilsvarende. Det er derfor ikke tilladt kun at ændre opbevaringstemperatur og holdbarhed på den yderste emballage, så fødevarer opbevares ved en højere temperatur end anført på de enkelte pakninger. Det gælder også, selvom fødevarer senere skal forarbejdes på den virksomhed, hvor de opbevares.

Ændringen af holdbarhedsmærkningen skal ske ved en faglig kvalificeret vurdering. Angivelse af den nye opbevaringstemperatur og deraf følgende kortere holdbarhedstid kan ske enten ved dobbelt holdbarhedsmærkning eller ved ompakning.

## 13. Særlige salgssituationer

*Fødevareinformationsforordningen, art. 8, 14, 44 og bilag III*

*Mærkningsbekendtgørelsen, § 15*

### 13.1 Generelt om særlige salgssituationer

Det er den enkelte medlemsstats valg, om de obligatoriske oplysninger i art. 9 og 10 - eller dele heraf - skal angives for ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på købers anmodning og fødevarer pakket til direkte salg<sup>260</sup>.

I Danmark har man alene fastsat krav om mærkning i den bestemte salgssituation, hvor fødevarer bliver fremstillet, pakket og udbudt til salg inden for samme detailbutik og markedsføres over længere tid end én salgsdag.

Det betyder, at der for de ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på køberens anmodning og fødevarer pakket til direkte salg inden for samme salgsdag, ikke er fastsat specifikke regler, og de skal derfor ikke mærkes.

Forbrugeren skal dog i alle tilfælde kunne få oplysning om allergene ingredienser. Læs mere herom i kapitel 18, særligt afsnit 18.3, der omhandler de særlige salgssituationer.

For en vejledende illustration om mærkning af fødevarer generelt se bilag 8.

### 13.2 Regler for bestemte direkte salgssituationer - §15 fødevarer<sup>261</sup>

Hvis varen fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og skal sælges i en periode, der kan overstige én salgsdag, skal alle de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgå af mærkningen med undtagelse af ingrediensliste, næringsdeklaration og mængdeangivelse (QUID)<sup>262</sup>. Ved "fremstilling" er en simpel tilvirkning tilstrækkelig. En simpel tilvirkning kan fx være en udportionering af et produkt i mindre salgsenheder. Vær opmærksom på krav [omsupplerende om supplerende](#) mærkningsoplysninger i forordningens bilag III<sup>263</sup>.

Det følger dog af mærkningsbekendtgørelsen, at forbrugeren på forlangende skal kunne få oplysninger om ingredienser anvendt i fødevaren<sup>264</sup>. Det er afgørende, at forbrugeren kan få oplysningerne i købsituationen. Forretningen kan vælge at give oplysningerne mundtligt.

<sup>260</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 44, stk. 2.

<sup>261</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

<sup>262</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 1

<sup>263</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 10.

<sup>264</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 15, stk. 2

Hvis ingredienslisten frivilligt angives på pakningen, finder kravene om minimumsskriftstørrelse og om faldende orden ikke anvendelse<sup>265</sup>. Allergene ingredienser skal dog fremhæves. Læs mere om allergener i kapitel 18.

Oplysningsforpligtigheden gælder, når varen er fremstillet i butikken, og omfatter alle dele, der naturligt indgår i det fremstillede, uanset om dele af det færdige produkt er indkøbt. Fx frikadeller med kartoffelsalat, grøn salat med dressing samt bolle præsenteret som en samlet ret. Der skal angives ingredienser for alle dele, dvs. frikadeller, bolle m.v., uanset om frikadellerne og bollen er indkøbt færdige. Forretningen kan selv vælge, om ingredienser angives samlet eller for den enkelte del, blot det er tydeligt tilkendegivet over for kunden.

**Eksempel: Direkte salg – fødevarer, der fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning [henoverhen over](#) et tidsrum på flere dage**

I et supermarked har personalet udportioneret en rejesalat fra en stor industripakke ned i mindre pakninger til forbrugeren. Rejesalaterne lægges ud i supermarkedets delikatesseafdeling til selvbetjening, hvor der er personale til 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 kan *overstige én salgsdag*. De er altså pakket til den form for direkte salg, som er reguleret. For disse fødevarer er der krav om fuld mærkning på nær mærkning med ingrediensliste, QUID og næringsdeklaration. Oplysning om ingredienser og allergener skal dog kunne gives mundtligt på forespørgsel. Det er derfor afgørende i denne salgssituation, at forbrugeren kan få information om fødevaren. Det kan ske ved henvendelse til personale, eller ved at oplysningerne stilles til rådighed på anden måde, fx ved skiltning.

**Eksempel: Samme detailforretning**

I en ostebutik køber ostehandleren store blokke af ost hjem, som han herefter skærer ud i mindre stykker og pakker til salg til forbrugeren. Han kommer alle de pakkede stykker ost i sin bil, hvorefter han kører ud på det lokale torv i nabobyen og sælger ost til forbrugerne direkte fra sin bil.

Ostebutikken og ostebilen er samme detailforretning. Når ostehandleren pakker stykker af ost til salg til mere end én dag, betyder det, at han kan sælge dem, mærket efter § 15. Hvis han sælger ostene på samme dag, som de er pakket, behøver han ikke mærke dem (se afsnit 13.3 om direkte salg på samme dag).

<sup>265</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 1.

### 13.3 Fødevarer som er "ikke-færdigpakket", "pakket på anmodning af forbrugeren", eller "pakket til direkte salg inden for samme salgsdag"

Der er ikke fastsat krav om mærkning eller anden oplysningspligt udover allergene ingredienser for fødevarer, som er ikke-færdigpakket, pakket på anmodning af forbrugeren, eller pakket til direkte salg inden for samme salgsdag. Læs mere om, hvornår en fødevarer er færdigpakket i afsnit 5.1.

En fødevarer anses for pakket på anmodning af forbrugeren, når fødevaren først pakkes på salgsstedet efter, at forbrugeren har bestilt fødevaren.

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 normal salgsdag. Ved en normal salgsdag forstås samme kalenderdag, fra man åbner til man lukker, eller under 12 timer for virksomheder, som har åbent hen over midnat. Hvis det strækker sig over længere tid end en normal salgsdag, så se retningslinjerne i afsnit 13.2.

#### Eksempel: Ikke-færdigpakkede fødevarer

I et supermarked sælges brød uindpakket til selvbetjening i en montre. Kunden kan gå hen og tage en pose, vælge et brød, lægge det ned i posen og derefter gå til kassen. Brødet betragtes som ikke-færdigpakket, og der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

#### Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

I en slagterbutik ligger pålægsprodukter i store stykker i en montre til opskæring. Forbrugeren beder slagteren om 10 skiver rullepølse, som slagteren herefter skærer og pakker til forbrugeren. Rullepølsen er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevaren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

#### Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren

En forbruger ringer til det lokale pizzeria og bestiller en pizza. Pizzaen bliver herefter lavet og pakket til afhentning af forbrugeren eller leveret hos forbrugeren. Pizzaen er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevaren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysning om allergene ingredienser.

**Eksempel: Direkte salg – fødevarer pakket forud for travle tider på en dag**

I et supermarked har personalet pakket et antal sandwich forud for salg på samme dag. Sandwichene bliver lagt ud i butikken, hvor forbrugeren kan tage en og gå direkte til kassen. Sandwichen anses for pakket til direkte salg inden for én salgsdag. Det afgørende for at være inde i denne situation er, at sandwichen kun er *pakket til salg inden for samme salgsdag*. Da der ikke er fastsat regler for disse fødevarer, er der derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få oplysninger om allergene ingredienser.

**Eksempel: Fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren**

En forbruger går på internettet og bestiller en burger og en cola. Bestillingen går direkte via nettet ind til butikken, som begynder at lave burgeren og pakke den sammen med en cola. Herefter bliver maden sendt med et bud ud til forbrugers adresse.

Burgeren er pakket på anmodning af forbrugeren. Fødevaren pakkes, *fordi forbrugeren har bestilt den*. Der er derfor *ikke* krav om mærkning og heller ikke krav om mundtlig oplysning om fødevaren. Dog skal forbrugeren kunne få 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. Det betyder også, at de obligatoriske oplysninger skal fremgå af fx den hjemmeside eller app, hvor forbrugeren har bestilt colaen. Omvendt hvis colaen tappes i butikken fra et blandingsanlæg og fyldes i et papbæger, så vil den ligesom burgeren være pakket på anmodning af forbrugeren og skal derfor ikke mærkes, men forbrugeren skal kunne få oplysning om allergene ingredienser.

### 13.3.1 Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen

Fødevareaktivitet som hører til privatsfæren eller er fødevareaktivitet under bagatelgrænsen, skal ikke opfylde nogen fastsatte krav om mærkning eller anden oplysningspligt, heller ikke oplysning om allergene ingredienser<sup>266</sup>.

Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen omfatter blandt andet privatpersoners lejlighedsvis håndtering og levering af fødevarer, servering af måltider og salg af fødevarer i forbindelse med fx velgørende arrangementer, byfester og lokale møder.

Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen er fødevareaktivitet, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation. Såfremt fødevareaktiviteterne foregår få gange og kort tid ad gangen, da omfatter fødevareaktiviteterne ikke en vis kontinuitet og er derfor under bagatelgrænsen. Fødevareaktiviteten mangler ligeledes en vis organisation, såfremt det alene er en biaktivitet, og herved ikke er organiseret, som en egentlig fødevarevirksomhed, hvorfor den er under bagatelgrænsen.

Fødevareaktivitet under bagatelgrænsen skal følge reglerne i fødevarelovgivningen på nær reglerne i Fødevareinformationsforordningen, mærkningsbekendtgørelsen, hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen. Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen skal dog overholde bl.a. disse krav:

- En fødevare må ikke være farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. artikel 14 i fødevareforordningen.
- Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. artikel 16 i fødevareforordningen.
- Relevante krav i fødevarelovgivningen skal overholdes, jf. fødevareforordningens artikel 17.
- Sporbarhed skal sikres, således at den ansvarlige for fødevareaktiviteterne ved, hvorfra der modtages råvarer, jf. artikel 18 i fødevareforordningen.
- Tilbagetrækning af fødevarer, som ikke lever op til fødevarelovgivningen, fx ved advarsel i pressen for markedsførte fødevarer, jf. artikel 19 i fødevareforordningen.

Du kan læse mere om fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen i autorisationsvejledningens afsnit om "Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed".

### 13.4 Fjernsalg

Fjernsalg er salg ved hjælp af fjernkommunikationsteknikker, dvs. ethvert middel, som - uden leverandørens og forbrugersens samtidige tilstedeværelse - kan anvendes med henblik på indgåelse af en aftale mellem disse parter.

Forbrugeren skal have adgang til de samme oplysninger ved fjernsalg, fx køb over internettet, som ved køb i en butik. Oplysningerne skal være stillet til rådighed for forbrugeren, inden købet bliver afsluttet, dvs. inden forbrugeren beslutter sig for at gennemføre købet. En forbruger har besluttet sig for at gennemføre et køb, når han/hun udveksler ydelser med butikken. For fjernsalg betyder det, at

<sup>266</sup> Fødevareinformationsforordningen, betragtning nr. 15.

forbrugeren ved fx at indtaste kreditkortoplysninger giver virksomheden mulighed for at trække betaling, og derefter modtager en ordrebekræftelse fra virksomheden. I forhold til, hvilke ~~informati-~~  
~~oner-~~informationer, der skal stilles til rådighed ved fjernsalg, bør der skelnes mellem færdigpak-  
kede fødevarer<sup>267</sup> og ikke-færdigpakkede fødevarer:

#### Færdigpakkede fødevarer:

Inden købet afsluttes, skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder stille al obligatorisk fødevareinformation til rådighed<sup>268</sup>, dog med undtagelse af holdbarhedsangivelsen<sup>269</sup>, og andre oplysninger, der af naturlige årsager ikke kan foreligge, før det konkrete produkt er fremstillet, fx frysedata. Definitionen af "obligatorisk fødevareinformation" omfatter alle oplysninger, som skal gives til den endelige forbruger i henhold til EU-lovgivningen og ikke kun i henhold til Fødevareinformationsforordningen.

"Lot-nummeret" er fastlagt i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti. Denne information er imidlertid ikke bestemt til den endelige forbruger. Formålet med dette redskab er primært at sikre sporbarheden, og det har ikke indflydelse på forbrugernes valg. Ud fra en pragmatisk tilgang er der som sådan ikke noget krav om, at disse oplysninger skal foreligge, inden købet afsluttes.

Den obligatoriske fødevareinformation skal fremgå af støttematerialet for fjernsalget, fx på hjemmesiden eller gives på anden relevant måde, som lederen af fødevarevirksomheden tydeligt angiver, uden yderligere omkostninger for den endelige forbruger.

Derudover skal den ansvarlige fødevarevirksomhedsleder på leveringstidspunktet stille alle obligatoriske oplysninger til rådighed, herunder holdbarhedsdatoen og andre lignende oplysninger, som først kan stilles til rådighed, når der foreligger en konkret fødevare.

#### Ikke-færdigpakkede fødevarer<sup>270</sup>:

Den ansvarlige for fødevareinformationen skal kun give oplysninger om allergener, hvilket skal foreligge, inden købet afsluttes. Oplysninger om allergener skal enten fremgå af støttematerialet for fjernsalget eller gives på anden relevant måde, som lederen af fødevarevirksomheden tydeligt angiver uden yderligere omkostninger for den endelige forbruger.

Se eventuelt afgørelse nævnt i afsnit 17.1 om en virksomheds markedsføring på internettet.

Det er som udgangspunkt den virksomhed, som markedsfører produkter på en hjemmeside, som er ansvarlig for, at der foreligger korrekt fødevareinformation inden køkets afslutning.

---

<sup>269</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 14.

Hvis en virksomhed formidler en platform, hvor andre virksomheder kan markedsføre fødevarer, fx via en hjemmeside eller en app, er platformsudbyderen som udgangspunkt ikke ansvarlig for fødevareinformationen. Den ansvarlige virksomhed for fødevareinformationen, vil være den virksomhed, som anvender den tilbudte platform til at markedsføre sine fødevarer. Bidrager platformsudbyderen selv til fødevareinformation på platformen, vil udbyderen som udgangspunkt blive ansvarlig for denne information. Det anbefales dog, at platformsudbyderen sikrer sig, at de fødevarevirksomheder, som markedsfører deres produkter via platformen, er informeret om, at de skal overholde reglerne for fødevareinformation til forbrugere.

Reglerne for fjernsalg<sup>271</sup> gælder kun for markedsføring til forbrugeren. Reglerne gælder således ikke transaktioner mellem virksomheder. Dog skal virksomheder overholde kravene om at videregive tilstrækkelig information til at kunne opfylde deres forpligtigelser i henhold til Fødevareinformationsforordningen<sup>272</sup>.

#### 13.4.1 Variabel fødevareinformation

Forbrugere skal gives den nødvendige information for at være i stand til at træffe et informeret valg. Derfor skal fødevarevirksomheder tilstræbe at give den samme mængde af information for fødevarer solgt via fjernsalg som i butikker. Visse informationer er dog variable fra produkt til produkt, fx oprindelsesmærkning. Ved sådanne situationer kan det ud fra en pragmatisk tilgang accepteres, at der fx på en hjemmeside angives, hvilke forskellige mulige oprindelser en fødevare kan have. Eksempelvis: ”oprindelsen for produktet kan være Frankrig, Spanien eller Grækenland”. Dog skal den specifikke information –fx den specifikke oprindelse for produktet – altid være korrekt angivet, når forbrugeren modtager produktet.

Det samme vil gælde for fx sort og klasse for frugt, men det er vigtigt at se på den samlede markedsføring. Hvis der fx er afbilledet et æble, og det på billedet er tydeligt at se, at der er tale om en bestemt type æblesort, eksempelvis et billede af et Ingrid Marie æble, men forbrugeren kan ende med at modtage Golden Delicious, så kan det godt være vildledende, hvis ikke det tydeligt fremgår af teksten, at der kan ske leverance inden for de to sorter. Men det vil altid være en konkret vurdering.

<sup>271</sup> Fødevareinformationsforordningen, art. 14.

<sup>272</sup> Fødevareinformationsforordningen, art. 8, stk. 8.



Det er tillige muligt at give nettovægt i interval. Fx hvis en kylling kan købes på nettet, men virksomheden ikke på forhånd ved, hvad kyllingerne, de modtager, præcist vil veje. Her kan virksomheden angive på nettet, at der fx er tale om en kylling i vægtinterval lille (0.9-1,19 kg), medium (1.2-1.79) eller stor (1.8-2.1 kg), så forbrugeren har informationen, inden denne afslutter købet. Der skal selvfølgelig samtidig angives en kilopris. Den præcise vægt skal dog fremgå af emballagen for den kylling, som forbrugeren modtager.

[Ind i mellem](#) ændrer producenter opskrifter for produkter. I sådanne tilfælde må den virksomhed, som markedsfører produktet på fx sin hjemmeside, beslutte - i forhold til mængde af produktet på lager i gammel eller ny udgave - hvornår informationerne på hjemmesiden skal ændres, så de svarer til den nye opskrift. Hvis den nye opskrift omfatter allergener, er det nødvendigt at ændre informationen på hjemmesiden, så snart virksomheden begynder at sælge produktet i sin nye form.

### 13.5 Udbringningsordninger

Udbringningsordninger kan fx være udbringning af mad til ældre, børn, skoler, børnehaver, osv. Der kan ske udbringning af fx færdigpakkede fødevarer eller fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren. Uanset de nedenfor opstillede retningslinjer vil det dog altid være en konkret vurdering, hvornår en fødevarer i forbindelse med en udbringningsordning er en færdigpakket fødevarer.

#### 13.5.1 Færdigpakkede fødevarer

En fødevarer, der er produceret og pakket, før fødevaren bliver bestilt, vil være en færdigpakket fødevarer. Det gælder også, når fødevaren bestilles igennem en udbringningsordning.

I disse tilfælde kan det være hensigtsmæssigt, at de relevante mærkningsoplysninger fremgår af bestillingssedlerne, fx når forældre bestiller skolemælk til deres børn.

Hvis mærkningsoplysningerne, jf. art. 9 i Fødevareinformationsforordningen, fremgår af bestillingssedlen eller en medfølgende menu beskrivelse, 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 henhøre den til de relevante oplysninger på menu beskrivelsen eller bestillingssedlen.

#### 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. Fødevaren bliver først produceret og pakket, *fordi* den er bestilt. Fødevaren kan som udgangspunkt stadig betragtes som pakket på anmodning, selvom der er tale om en løbende abonne-

mentsordning. Denne udbringningsform svarer til en almindelig take-away bestilling. Disse fødevarer skal *ikke* mærkes, men forbrugeren skal kunne få oplysning om allergene ingredienser. Læs mere om oplysning om allergene ingredienser i afsnit 18.3.

#### **Eksempel: Udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren**

En forbruger bestiller igennem en madservice fast levering af aftensmad. Firmaet, der leverer maden, laver madplaner til én måned ad gangen, som forbrugeren kan se på internettet eller få udleveret på papir.

Der er tale om udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren, fordi fødevarerne først er blevet pakket, fordi forbrugeren har bestilt dem. Selvom der er tale om en fast abonnementsordning, således at forbrugeren ikke aktivt bestiller hver enkelt levering, så vil der alligevel være tale om fødevarer, der er pakket på anmodning af forbrugeren, idet forbrugeren har bestilt maden, før den bliver pakket. Der er derfor ikke krav om mærkning på disse fødevarer, men der skal oplyses om allergene ingredienser, se dog afsnit 18.3.4.

Det vil dog altid være mest hensigtsmæssigt, uanset om fødevarerne i en udbringningsordning er omfattet af mærkningsreglerne, at der på fødevarerne, som minimum mærkes med "sidste anvendelsesdato"/"bedst før", en identifikation af maden, således at den kan kobles med informationen på bestillingssedlen/nettet samt evt. anvendelsesforskrifter - specielt hvis der leveres til flere dage ad gangen. Men denne mærkning er altså *ikke* et krav ved udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren.

### **13.6 Salg af færdigpakkeede fødevarer 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 fødevarereproducentens personale, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne. Den enkelte pakning skal dog altid være mærket med oplysning om, hvilket fødevarerparti den tilhører<sup>273</sup> (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 engelsk. Endvidere bør det være klart for medarbejderen, at fødevaren alene er til personalesalg.

### **13.7 Mærkningskrav ved donation og nye salgsformer til forebyggelse af madspild**

#### *13.7.1 Mærkning af fødevarer i forbindelse med donation*

---

<sup>273</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 16, stk. 1.

### Færdigpakkede fødevarer

Når færdigpakkede fødevarer doneres til velgørende formål, har Fødevarestyrelsen valgt kun at stille krav om, at de obligatoriske oplysninger, der ved sit fravær kan medføre en risiko, skal følge med ved donationen. Det vil sige, at der kun skal være oplysninger om fx allergener, holdbarhed, korrekt håndtering af fødevarer (hvis udeladelse af denne information kan udgøre en risiko) og lignende oplysninger, som kan have betydning for fødevarerens sikkerhed. Disse oplysninger kan medfølge på et separat dokument eller være angivet direkte på fødevarer. Oplysninger som nettovægt, oprindelse, næringsdeklaration o.lign. er altså i donationssammenhæng ikke et krav. Fødevarevirksomheder, som videredistribuerer donerede fødevarer til den endelige forbruger, skal dog sikre sig, at forbrugerne gøres opmærksomme på, at fødevarer måske indeholder fejl i mærkningen.

### Ikke-færdigpakkede fødevarer

For ikke-færdigpakkede fødevarer gælder det samme udgangspunkt som normalt - altså at der kun skal medfølge oplysninger om allergener. Det kan ske på et separat dokument, og det kan også blot være en oplysning om, at informationen kan fås på forespørgsel, hvis der er nogen til at give denne oplysning.

#### *13.7.2 Mærkning af fødevarer ved lykkepose-salgsformer*

Som alternativ til donation, kan fødevarevirksomheder -i kampen mod madspild - forsøge at sælge disse fødevarer billigt i form af eksempelvis en "lykkepose", gennem fx en app eller på nettet. Konceptet er, at fx en bager lægger et vist antal "lykkeposer" på app'en/nettet, og så kan folk købe en sådan pose på app'en/nettet uden på forhånd at vide, hvad de ender med at afhente. Udgangspunktet er primært salg af ikke færdigpakkede fødevarer, men det kan også være færdigpakkede fødevarer.

Som et led i at forbygge madspild har Fødevarestyrelsen i disse situationer ~~smidiggjort tilgangen~~ [smidiggjort tilgangen](#) til mærkningskrav. Dette er beskrevet nedenfor.

### Færdigpakkede fødevarer

For færdigpakkede fødevarer gælder det, at selvom udgangspunktet ved internetsalg/fjernsalg normalt er, at forbrugeren skal have de samme oplysninger på nettet, som hvis forbrugeren køber et produkt i en butik, så accepteres det i disse situationer, at forbrugeren først får informationen ved afhentning i butikken, da det først er her virksomheden ved, hvad der kommer i posen.

I stedet for de konkrete obligatoriske oplysninger kan virksomhederne skrive i app'en eller på nettet en information i stil med: *"Du kan købe den mad, som forretningen har tilovers sidst på dagen, så det er ikke muligt at give oplysninger om ingredienser eller allergener på forhånd. Selvfølgelig kan du altid kontakte forretningen på forhånd for at undersøge, om du er allergisk for nogle af de anvendte ingredienser."*

Det er en forudsætning for denne salgsform, at der er tale om salg af uspecifikke fødevarer. Man må fx ikke skrive lykkepose med *"navnet på en specifik ost"*, da det vil være markedsføring af et specifikt produkt, som vil kræve fuld mærkning. Man må til gengæld gerne skrive lykkepose med oste,

da det ikke vil være et specifikt produkt, selvom man angiver, at der er tale om oste. Samme retningslinjer gælder ved brug af billeder. Hvis man kan se et konkret produkt på et billede, så vil det som udgangspunkt udløse fuld mærkning også ved denne salgsform. Det er altså vigtigt, at virksomhederne ikke benytter denne salgsform til at omgå reglerne for mærkning for at undgå skulle give oplysningerne på app'en eller nettet.

Ved afhentning af produktet skal færdigpakkede produkter være fuldt mærket – evt. med en seddel med oplysninger om, hvilke fejl der er i mærkningen. Man skal desuden som forbruger kunne afvise at modtage et produkt og få pengene tilbage, da der kan være informationer om produktet, som man ikke var bekendt med ved købet, og som gør, at man ikke ønsker at købe produktet alligevel.

#### Ikke-færdigpakkede produkter

For ikke-færdigpakkede produkter gælder det, at man kun har krav på informationer om allergener. Under normale omstændigheder kan man i en butik eller på en hjemmeside skrive, hvad de konkrete allergenoplysninger er, eller informere om at man kan få oplysninger om allergener på forespørgsel.

Ved lykkepose-salgsformer ved man ikke, hvilke fødevarer som ender i posen sidst på dagen. Derfor er det ikke muligt at give information om allergener på et tidligere tidspunkt. Derfor vil en lignende information, som angivet ovenfor, være en mulighed: *"Du kan købe den mad, som forretningen har tilovers sidst på dagen, så det er ikke muligt at oplyse allergener på forhånd. Selvfølgelig kan du altid kontakte forretningen på forhånd for at undersøge, om du er allergisk for nogle af de anvendte ingredienser."*

**Kommenterede [BV35]:** Eksemplet er uklart formuleret. Hvad skal virksomheden som minimum oplyse?

Er der tilfælde, hvor virksomhederne er vidende om hvilke præcise fødevarer, som kommer til at indgå i købet senere på dagen, så skal de kunne oplyse om allergene ingredienser ved forespørgsel.

Ved afhentning af produktet skal man kunne få de allergene oplysninger enten medfølgende direkte fx på en seddel eller med oplysning om, at de kan fås på forespørgsel.

#### Frugt og grønt

Hvad angår "lykkeposer" med frugt og grønt, så gælder der de samme retningslinjer for dem, som for de øvrige fødevarer solgt under denne salgsform. Dvs. at hvis man ønsker at sælge en "lykkepose" med blandede rester af frugt og grønt, så kan man gøre det uden samtidig at skulle give oplysningerne om oprindelse, sort og klasse i forbindelse med købet på app'en eller nettet.

For frugt og grønt accepteres det desuden ved denne særlige salgsform, at forbrugeren heller ikke ved afhentning oplyses om oprindelse, sort og klasse for hver enkelt frugt og grøntsag. Der bør i stedet medfølge en information i stil med *"Pose med blandet frugt og grønt af forskellig oprindelse, sort og klasse"*.

Det er dog vigtigt, at der er tale om rester af frugt og grønt, som af forskellige årsager har været sorteret fra, fx fordi man skulle gå over til en ny kasse med en anden oprindelse og derfor sorteret de sidste 10 appelsiner fra. Man må altså ikke misbruge denne mulighed til generelt at sælge frugt og grønt i lykkeposer uden de obligatoriske oplysninger. En indikator for misbrug vil være, hvis man

sælger frugt og grønt i lykkeposer uden mærkning til samme pris som i butikkerne. Denne salgsform er bygget op på, at man sælger butikkens rester til en billig penge.

#### Reservation af fødevarer

Nogle udbydere af overskudsmad har valgt at lave en markedsføringsform, hvor fødevaren reserveres, men ikke købes via deres app/hjemmeside. Da Fødevareinformationsforordningen siger, at de obligatoriske oplysninger skal stille til rådighed for forbrugeren inden køkets afslutning, så betyder det også, at hvis forbrugeren kun kan reservere fødevaren via en app, og dermed først køber fødevaren ved afhentning i butikken, så skal de obligatoriske oplysninger først foreligge ved afhentning og behøver altså ikke fremgå af app/hjemmeside, hvor fødevaren markedsføres.

## 14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer

*Mærkningsbekendtgørelsen, §§ 7-9*

*Fødevareinformationsforordningen, bilag VI*

### 14.1 Identifikationsmærkning

Færdigpakket hakket kød fremstillet og pakket på engrosvirksomheder omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer<sup>274</sup>, hvor kødet ikke opfylder kriterierne for sammensætning i Fødevareinformationsforordningens bilag VI, del B, punkt 1, skal mærkes med det nationale mærke.

Det nationale mærke skal være formet som en cirkel, hvor virksomhedens autorisationsnummer fremgår øverst i cirklen og tallet 1 angives nederst.

Fødevarer, der er mærket med det nationale mærke, må kun afsættes på det danske marked.

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<sup>275</sup>.

### 14.2 Mærkning af hakket kød med fedtindhold

Mærkningen på hakket kød skal indeholde følgende angivelser: "Fedtindhold under..." og "Collagen-/kødpoteinforholdet under"<sup>276</sup>. Det gælder uanset, om kødet er mærket med det nationale mærke eller ej. Kravet gælder også for færdigpakket hakket kød, der sælges til storkøkkener.

Hakket kød til direkte salg inden for samme salgsdag er dog undtaget fra krav om mærkning med fedtindhold og collagen/kødpotein forhold (Se afsnit 13.3).

Kravet gælder ikke for hakket, formet kød – fx hakket kød formet til burgerbøffer, farsbrød eller lignende.

For hakket kød mærket med "fedtindhold ~~under...~~" "under..." er der ikke fastsat nogen tolerancegrænse opad, hvilket betyder, at fedtindholdet ikke må overstige det angivne indhold.

<sup>274</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

<sup>275</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 9

<sup>276</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del B, stk. 2.

Producenter af hakket kød kan herudover frivilligt vælge at mærke med en [minimum-grænseminimumgrænse](#) for fedtindhold, fx "fedtindhold ~~over...~~"over..." eller andre formuleringer. Mærkningen må ikke vildlede forbrugeren. Hvis der frivilligt mærkes med et interval – ved siden af den obligatoriske mærkningsmåde ("fedtindholdet ~~under...~~"under..."") skal den øverste grænse være den samme som den, der er angivet i den obligatoriske mærkning (fx "3-7 % fedt" og "fedtindhold under 7 %").

For hakket kød, der ikke er omfattet af krav om mærkning med fedtindhold og collagen/kødpotein forhold, kan der frivilligt mærkes med disse oplysninger. Det udløser ikke krav om mærkning med næringsdeklaration.

Der gøres dog opmærksom på, at det altid vil være grænseværdien for den obligatoriske mærkning, der anvendes. Det vil sige, at fedtindholdet i ovennævnte eksempel skal ligge under 7 %. At der frivilligt er mærket med et interval, er ikke ensbetydende med, at tolerancegrænsen forhøjes (fx til 8,5 %).

### 14.3 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer

Varebetegnelsen på stykker af kød, bør følge de alment kendte betegnelser for dyrets udskæringer. Disse kan blandt andet ses på illustrationer på [www.slagtehuse.dk](http://www.slagtehuse.dk). Eksempelvis vil det være vildledende at markedsføre kød fra bov som om, at den kommer fra skinken.

I forhold til skinke er hovedreglen, at "skinke" skal bestå af hele skinkemusklér, hvor muskelstrukturen er tydelig på hele overfladen. Er der tale om findelt kød fra [skinke-udskæringens skinkeudskæringen](#), kan man bruge betegnelsen "fremstillet af skinkekød".

#### Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "skinke"

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. markedsføring af færdigretten "XX (ordene skinke og kølle indgår)" sagt:

*"Fødevarer- og Veterinærklager finder, at markedsføringen af "XX (ordene skinke og kølle indgår)" sammen med ordene "mørt, mørt skinkekød" giver forbrugerne indtryk af, at det anvendte kød i produktet stammer fra skinken på grisen. Da kødet imidlertid stammer fra skanken på grisen, er markedsføringen vildledende."*

*"Vi lægger vægt på, at det fremgår af alment anvendte illustrationer fra såvel Danske Slagterier som Landbrug og Fødevarer om grisens udskæringer, at "skinken" på grisen er bagbenets overlår. Det fremgår af illustrationerne, at skanken på grisen derimod er bagbenets underlår."*

*Derudover lægger vi vægt på, at skanken (underlåret) i det konkrete tilfælde er skåret fri af skinken (overlåret), og produktet er derfor ikke et blandingsprodukt. Det er derfor vildledende markedsføring, hvis skanken i sig selv markedsføres som skinke, fordi virksomheden har anvendt en hel anden del af grisen."*

*"Fødevarer- og Veterinærklager er enige med fødevareregionen i, at anvendelsen af betegnelsen "kølle" i det konkrete tilfælde ikke er vildledende. Vi mener, at betegnelsen "kølle" af en forbruger ikke nødvendigvis kun kan forstås som betegnelsen for hele bagbenet (over- og underlår) på grisen. Betegnelsen dækker ikke over en bestemt del af svinet, og kan derfor anvendes mere frit."*

**Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen "Bov"**

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. anvendelse af betegnelsen "bov" på menukort sagt:

*"Du oplyser, at Fødevarestyrelsen tidligere har godkendt, at I skriver "bov" på menukortet. I kan stadig skrive bov på menukortet, men det forudsætter, at I benytter bov.*

*Du skriver, at du kan fremlægge dokumentation for, at det er bov, du benytter. På tilsynet kunne den tilsynsførende konstatere, at der var tale om 52 % hakket skinke. Den faktura, der forelå, var på indkøb af 52 % hakket skinke. Brug af betegnelsen "skinke" eller "bov" skal bedømmes ud fra mærknings- og vildledningsreglerne. Forbrugeren vil forvente et procentvis indhold af skinkemuskel, der ligger væsentligt højere end 52 %. Det vil dog komme an på en konkret vurdering i forhold til den samlede markedsføring. I jeres tilfælde finder vi, at 52 % er vildledende for forbrugeren. Forbrugeren vil endvidere forvente, at "bov" består af hele bov-muskler eller større stykker af bov-muskler. Hakket eller findelt kød kan ikke betegnes som "bov".*

**14.4 Mærkning af oksekød og kalvekød**

Der findes en særlig obligatorisk mærkningsordning for oksekød og kalvekød, der bl.a. indebærer krav om mærkning med landet, hvor dyret er født, opvokset, slagtet og opskåret/hakket. For yderligere oplysninger om denne ordning henvises til forordningerne om mærkning af oksekød<sup>277</sup> samt Fødevarestyrelsens [vejledning om vejledning om mærkning af oksekød](#).

**14.5 Mærkning af fjerkrækød**

Ifølge handelsnormerne skal fjerkrækød<sup>278</sup> 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 dybfros-

<sup>277</sup> 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.

<sup>278</sup> 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.



set. I praksis betyder dette, at fjerkrækød omfattet af handelsnormerne slet ikke må sælges som optøet. Dette gælder for både færdigpakket og ikke-færdigpakket fjerkrækød samt fjerkrækød til direkte salg.

Der findes yderligere obligatoriske mærkningsoplysninger for fjerkrækød. Disse krav gælder kun for færdigpakket kød. Kravene gælder ikke for ikke-færdigpakket kød samt kød til direkte salg.

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

#### 14.6 Oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ

Kommissionen har vedtaget gennemførelsesbestemmelser vedrørende oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ<sup>279</sup>. Kød fra dyr, som er slagtet i EU før 1. april 2015, er ikke omfattet af reglerne om oprindelsesmærkning. Det samme gør sig gældende for kød fra tredjelande indført i EU før 1. april 2015<sup>280</sup>.

Reglerne gælder for færdigpakket kød og kød, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én normal salgsdag. For fødevarer, der er pakket med henblik på direkte salg samme dag, og fødevarer, som pakkes på anmodning af forbrugeren, er det frivilligt at mærke med oprindelse, fx på et skilt. Se mere om frivillig mærkning i afsnit 17.1.

##### 14.6.1 Hvilket kød er omfattet af reglerne?

Kød af svin, ged, får og fjerkræ omfattet af KN-koderne 0203, 0204 og ex 0207 er omfattet af krav om mærkning med oprindelse<sup>281</sup>. En oversigt over KN-koder og omfattede varer kan ses i forordningen om told- og statistiknomenklaturen<sup>282</sup>. Ovennævnte [KN-koder](#) omfatter alt fersk, kølet og frosset kød af svin, ged, får og fjerkræ, dog ikke indmad og slagtebiprodukter. Kød fra vildsvin er også omfattet.

Følgende behandlet/pakket kød er omfattet af reglerne og skal oprindelsesmærkes<sup>283</sup>:

- Kød kun tilsat vand.
- Kød kun tilsat vand og et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød med et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød drysset med sukker eller en vandig opløsning af sukker.

<sup>279</sup> 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.

<sup>280</sup> Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

<sup>281</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 26, stk. 2, litra b.

<sup>282</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 1101/2014 af 16. oktober 2014 om ændring af bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif, kapitel 2 om kød og spiselige slagtebiprodukter.

<sup>283</sup> Fortolkning fra Kommissionen.

- Kød mørnet ved behandling med proteolytiske enzymer (fx papain).
- Kød pakket i lufttæt pakning og modificeret atmosfærisk emballage.

Følgende behandlet kød er ikke omfattet af reglerne og skal ikke oprindelsesmærkes<sup>236</sup>:

- Kød tilsat mindst 1,2 % salt, og hvor saltet er ligeligt fordelt i kødet.
- Kød tilsat krydderier/marinade.

#### **Eksempel: Kød tilsat smagsneutral lage**

Kyllingefilet tilsat vand, salt, sukker, dextrose og fosfat er ikke omfattet af kravene om oprindelsesmærkning, da kødet anses for at være krydret.

#### *14.6.2 Hvad skal der mærkes med?*

Der er krav om obligatorisk oprindelsesmærkning på landeniveau (medlemsstat/tredjeland) for opvækst- og slagtested på fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ<sup>284</sup>.

Som udgangspunkt angives opvækstlandet som "opdrættet i: (navn på medlemsstat eller tredjeland)", og slagtestedet angives som "slagtet i: (navn på medlemsstat eller tredjeland)". Det er nærmere defineret i gennemførelsesbestemmelserne, hvad der gælder i forhold til bestemmelse af opvækstland. Det er endvidere angivet, hvornår opvækstland kan eller skal angives på en anden måde.

For kød fra vildsvin angives landet, hvor dyret er skudt, som oprindelsesland<sup>285</sup>.

Det er stadig muligt at mærke med andet og supplerende oprindelsesinformation, så længe det ikke fremstår vildledende i forhold til den obligatoriske mærkning. Se også afsnit 6.3 om frivillig oprindelsesmærkning.

#### *14.6.3 Hakket kød i blandinger*

Blandinger af hakket kød med over 50 % oksekød er ikke omfattet af krav om oprindelsesmærkning for svin, ged, får eller fjerkræ. Dette kød skal mærkes i overensstemmelse med de særlige mærkningsregler for oksekød (se afsnit 14.5). Blandinger af hakket kød med mindst 50 % svin, får, ged eller fjerkrækød er omfattet af forordningen og svine-, fåre-, ~~gede- eller fjerkrækød~~ [gede- eller fjerkrækøddelen](#) skal oprindelsesmærkes. Man kan selvfølgelig i begge tilfælde frivilligt vælge også at oprindelsesmærke den anden dyreart.

<sup>284</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ, artikel 5.

<sup>285</sup> Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

Hvis der er tale om en blanding af hakket kød af dyrearterne svin, ged, får og fjerkræ, skal alle dyrearter i blandingen være mærket med oprindelse – fx hvis det er en blanding af hakket svin og får <sup>286</sup>.

#### 14.6.4 Pakninger med blandet kød

For pakninger med blandet kød (fx grillbakker med bøffer, pølser og koteletter), skal der oprindelsesmærkes for alle de typer kød, der er omfattet af enten forordning 1337/2013 eller oksekødsforordningen. Pølser eller marineret kød er ikke omfattet af krav om oprindelsesmærkning og skal således ikke oprindelsesmærkes.

Det er ikke tilladt at blande kødstykker fra flere dyr af samme dyreart (fx kyllingelår) med forskellig oprindelse i en pakke og så mærke med, at kødet kommer fra flere lande (fx tre medlemsstater). Kun i de tilfælde, hvor der tydeligt kan skelnes mellem kødstykkerne, må der mærkes med forskellige oprindelseslande. For eksempel kyllingelår fra Danmark og kyllingebryst fra Tyskland <sup>287</sup>.

#### 14.6.5 Videregivelse af oplysninger

Virksomheder, der markedsfører kød fra svin, får, geder eller fjerkræ, som senere skal oprindelsesmærkes, skal sørge for, at der medfølger tilstrækkelige oplysninger med kødet til det næste led, så kødet, når det bliver solgt til den endelige forbruger, kan mærkes korrekt med opdrætsland og slagteland <sup>288</sup>. Det kan fx gøres ved mærkning på pakkerne, information på følgedokumenter eller evt. en fast (skriftlig) aftale om, at kødet altid er opdrættet i xx og slagtet i yy.

### 14.7 Maskinsepareret kød – definition, anvendelse og mærkning

Definitionen af maskinsepareret kød (MS-kød) fremgår af hygiejneforordningen for animalske fødevarer <sup>289</sup>: "Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur".

Der skelnes i forordningen mellem blødt og hårdt MS-kød. Blødt MS-kød må ikke have et calciumindhold, som adskiller sig væsentligt fra indholdet i hakket kød.

Hvis blødt MS-kød herudover overholder de samme mikrobiologiske kriterier, som gælder for hakket kød, kan blødt MS-kød anvendes i tilberedt kød, som tydeligvis er beregnet til at blive varmebehandlet af forbrugeren, før det spises. Det kan fx være medisterpølse.

Blødt MS-kød, for hvilket det ikke er påvist, at det overholder de samme mikrobiologiske kriterier som for hakket kød, må kun anvendes til kødprodukter, der varmebehandles af autoriserede kødprodukt virksomheder inden salg til den endelige forbruger. Det samme gælder for hårdt MS-kød.

<sup>286</sup> Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

<sup>287</sup> Kommissionens note (2015) 2637304 til medlemsstaterne vedrørende implementering af Kommissionens forordning 1337/2013.

<sup>288</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning Nr. 1337/2013, artikel 3.

<sup>289</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14 og bilag III, afsnit V, kapitel III, pkt. 3 og 4.

MS-kød betegnes altså som sådant ud fra produktionsmetoden. Såvel hårdt som blødt MS-kød skal angives som "maskinsepareret kød" i ingredienslisten på fødevarer. Det må ikke medregnes som "kød". Mærkningsmæssigt bliver der ikke skelnet mellem blødt og hårdt MS-kød.

#### 14.8 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato

Nedfrysningsdato eller datoen for den første nedfrysning, hvis produktet har været frosset flere gange, er obligatorisk på mærkning af færdigpakket frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer<sup>290</sup>. Dette krav gælder også for frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag<sup>291</sup>.

Se definitioner på tilberedt kød, uforarbejdede fiskevarer m.v. i bilag 3 og 4. Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning skal angives som følger:

- Datoen skal følge efter udtrykket "Nedfrosset den ...".
- De nævnte ord skal ledsages af selve datoen, eller en henvisning til det sted, hvor datoen er anført på mærkningen.

Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og år i nævnte rækkefølge fx "Nedfrosset den DD/MM/ÅÅÅÅ"<sup>292</sup>.

Se definitioner på frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer i bilag 3 og 4.

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

##### Spørgsmål: Hvordan defineres »uforarbejdede fiskevarer«?

(Relevante bestemmelser: Bilag III)

Fiskevarer<sup>293</sup> omfatter alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle samt alle pattedyr, krybdyr og frøer), hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr. Uforarbejdede<sup>294</sup> fiskevarer er fiskevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, som f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensat, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

<sup>290</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 6, og Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.1.

<sup>291</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

<sup>292</sup> Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.3.

<sup>293</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, bilag I, punkt 3.1 (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

<sup>294</sup> På grundlag af definitionen af uforarbejdede fødevarer i artikel 2, stk. 1, litra n), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

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

**Spørgsmål:** Kan angivelsen »dybfrosset den [DATO]« anvendes til at oplyse nedfrysningstiden på frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer?

(Relevante bestemmelser: Bilag III, punkt 6, og bilag X, punkt 3)

Nej, angivelsen »dybfrosset den ...« må ikke anvendes, da bilag X klart bestemmer, at det rette udtryk er »Nedfrosset den ...«.

## 14.9 Holdbarhedsmærkning af hakket kød omfattet af 24-timers reglen

Hvis en detailvirksomhed ønsker, at det hakkede kød fremstillet i [butikken/butikken](#), ikke skal være omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kintal, skal kødet gives en holdbarhedsperiode på under 24 timer<sup>295</sup>. Dette gælder uanset, om der er tale om kølet eller frosset kød. 24-timers reglen gælder kun for hakket kød, og ikke for tilberedte produkter, der er fremstillet af hakket kød, som fx rå medister. Virksomheden skal kunne dokumentere, at holdbarheden på de 24 timer bliver overholdt.

Hvis der blot sker en formning af det hakkede kød til bøffer, krebinetter m.v. uden tilsætning af nogen former for ingredienser, er der stadig tale om rent hakket kød, som er omfattet af 24-timers reglen. Men hvis hakkebøfferne fx kantkrydres eller omvikles med bacon, vil der være tale om tilberedt kød fremstillet af hakket kød.

## 14.10 Indfrysning af kød

### 14.10.1 Indfrysning af kød i engrosvirksomheder

Når fersk kød til indfrysning håndteres i engrosvirksomheder, skal indfrysningen ske straks, dvs. uden unødigt forsinkelse efter produktionen. Dog kan indfrysning af fersk kød fra tamhovdyr og opdrættede landpattedyr ske efter stabilisering på en hertil autoriseret virksomhed<sup>296</sup>. Produktionsvirksomheden og indfrysningens virksomheden kan godt være to forskellige virksomheder, så længe kravet om frysning uden unødigt forsinkelse er opfyldt.

Det er ikke tilladt for en engrosvirksomhed at indfryse kølede produkter, der ikke har en dokumenterbar historie i stabiliseringsperioden.

<sup>295</sup> Kommissionens forordning (EF) Nr. 2073/2015 af 15. november 2015 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

<sup>296</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kap. VII, pkt. 4

Stabilisering dækker traditionelt over modning af oksekød, men anvendes også i forbindelse med andre typer kød (kød af svin, får og geder). Der må ikke regnes med en stabiliseringsperiode for fjerkræ og kaniner. En forbedret spisekvalitet af kød kan ske ved stabilisering (modning). Det er op til virksomheden at dokumentere, hvilken stabiliseringsperiode der anvendes for det specifikke kød.

#### *14.10.2 Indfrysning af kød i kødproduktvirksomheder*

Engrosvirksomheder, der fremstiller kødprodukter, må indfryse kød senere end "straks" eller efter udløb af stabiliseringsperioden. Hvis der er tale om kød mærket med sidste anvendelsesdato, skal indfrysningen dog ske inden for den på kødet påførte holdbarhedsfrist. Hvis kødet er mærket med "bedst før", kan indfrysningen ske efter udløb af holdbarhedsfristen efter en konkret faglig vurdering.

Indfrysningen forudsætter, at indfrysningsdatoen er dokumenteret, samt at kødet kun anvendes til forarbejdning i den pågældende virksomhed, som fx varmebehandling.

Indfrysningen kan ske på virksomhedens eget fryselager eller i et frysehus, så længe kødet anvendes til forarbejdning i den samme virksomhed, som har ladet kødet indfryse og dermed har ansvaret for kødet.

#### *14.10.3 Indfrysning af kød i detaileddet*

Detailvirksomheder, herunder restauranter o.l., må indfryse kød senere end "straks" eller efter udløb af stabiliseringsperioden, forudsat at virksomheden er i besiddelse af egnede faciliteter til indfrysning, samt at indfrysningsdato er dokumenteret. Hvis kødet er mærket med "bedst før" kan indfrysningen ske efter udløb af holdbarhedsfristen efter en konkret faglig vurdering. Det vil sige, at et supermarked gerne må tage fx en oksefilet, der har været udbudt til salg til den endelige forbruger i køledisken, tilbage i slagterafdelingen, indfryse og herefter udbyde produktet til salg som frostvarer. Ved forlængelse af holdbarheden skal produktet vurderes konkret af en faglig kvalificeret person. Relevante oplysninger fra producenten kan indgå i vurderingen.

Hvis kødet er mærket med sidste anvendelsesdato, skal det indfryses inden udløb af holdbarhedsdatoen. Kødet må kun indfryses, hvis det efterfølgende forarbejdes ved en varmebehandling eller tilsvarende behandling, der eliminerer de sygdomsfremkaldende bakterier, der måtte være i produktet.

#### *14.10.4 Særligt om indfrysning af fersk fjerkrækød*

For fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormerne for fjerkrækød<sup>297</sup> gælder det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af formerne fersk (kølet), frosset og dybfrosset. Det er derfor ikke tilladt at markedsføre optøet fjerkrækød som fersk, og det er heller ikke tilladt at tage fjerkrækød retur, der har været udbudt til salg som fersk, indfryse det for herefter at udbyde det til salg som frosset eller dybfrosset.

#### *14.10.5 Indfrysning af hakket kød omfattet af 24-timers reglen i detailvirksomheder*

---

<sup>297</sup> Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, bilag VII, del V, for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød.

En detailvirksomhed, der fremstiller hakket kød og giver kødet en holdbarhedsperiode på under 24 timer, er ikke omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kintal<sup>298</sup>. 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 anvendelse i virksomheden. Ved indfrysning "sættes uret i stå", så derfor kan virksomheden anvende det hakkede kød på et senere tidspunkt. Anvendelsen kan bestå i fremstilling af tilberedt kød eller forarbejdet kød. Fremstillingen af tilberedt kød eller forarbejdet kød skal være påbegyndt, inden holdbarheden på under 24 timer for det hakkede kød er udløbet. Holdbarheden på under 24 timer regnes fra hakketidspunktet til kødet er frosset, sammenlagt med tiden fra det tidspunkt kødet er optøet, og indtil anvendelsen påbegyndes.

#### *14.10.6 Indfrysning af hakket kød mærket med "bedst før"*

Hakket kød, der er fremstillet af en detailvirksomhed med en holdbarhed på 24 timer eller mere, må også indfryses i detailleddet. Hvis sådant hakket kød ikke indfryses straks efter fremstilling, skal mærkningen<sup>299</sup> gøre forbrugeren opmærksom på dette samt om den rette brug af kødet. Fx "Anvendes senest 18 timer efter optøning".

Det er virksomhedens ansvar at vurdere, hvor længe det hakkede kød mærket med "bedst før" kan ligge i fryseren.

Hakket kød mærket med "bedst før" må anvendes til fremstilling af medister eller andre tilberedte produkter og derefter fryses ned. Hvis det tilberedte produkt tøs op og sælges som optøet, skal mærkningen gøre forbrugeren opmærksom på, at produktet har været frosset<sup>300</sup>.

<sup>298</sup> Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

<sup>299</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 25 samt bilag VI, pkt. 1.

<sup>300</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, pkt. 1 og 2.

## 15. Markedsføring og mærkning af fiskevarer/ akvakulturprodukter

Mærkningsbekendtgørelsen, § 24

### 15.1 Markedsføring og mærkning af fiskevarer og akvakulturprodukter

Der findes supplerende mærkningskrav for fiskevarer og akvakulturprodukter, der er omfattet af EU's fælles markedsordning for fiskevarer og akvakulturprodukter<sup>301</sup>. Produkterne skal mærkes med artens handelsbetegnelse, videnskabeligt navn<sup>302</sup>, produktionsmetode og fangst- eller opdræts-område, anvendt fiskereds-kategori, om produktet er optøet samt holdbarhedsdato. Videnskabeligt navn kan i stedet for angivelse i mærkningen af produktet blive angivet på skilt, tavle eller lignende. Mærkningskravene for fiskevarer og akvakulturprodukter omfatter både færdigpakkede og ikke-færdigpakkede produkter. Kravet om angivelse af holdbarhedsdato omfatter færdigpakkede produkter, samt produkter som er pakkede med henblik på direkte salg i længere tid end én salgsdag. For ikke-færdigpakkede produkter, produkter pakket med henblik på direkte salg og produkter pakket på anmodning af forbrugeren kan oplysningerne angives ved skilte, plakater eller lignende.

Små mængder af varer og produkter, der sælges direkte fra fiskefartøjer til forbrugerne, fritages fra ovennævnte mærkningskrav. Dog må værdien af det solgte ikke oversige 50 EUR pr. fiskefartøj pr. dag.<sup>303</sup>

For nærmere information henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside.

For mærkning af frosne uforarbejdede fiskevarer: Se bilag 4, afsnit 2, sidste underafsnit.

### 15.2 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel

Det er kun fisk af familien *Stromateidae*, der må markedsføres under betegnelsen "smørfisk".

Fisk fra familien *Gempylidae*, herunder Escolar (*Gempylidae flavobrunneum*) og oliefisk/smørmakrel (*Ruvettus pretiosus*) må ikke markedsføres som smørfisk. Disse skal markedsføres med varebetegnelse "escolar" henholdsvis "smørmakrel"/"oliefisk" samt det latinske navn.

<sup>301</sup> 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.

<sup>303</sup> Mærkningsbekendtgørelsens § 24.



Der findes i hygiejneforordningen for animalske fødevarer<sup>304</sup> specifikke krav til markedsføring af fisk af familien *Gempylidae* (herunder escolar og olie fisk/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 voksarter ved fejlagtig tilberedning, medmindre fisken er varmebehandlet ved salg.
- Skal mærkes med både det danske og latinske/videnskabelige navn.

### 15.3 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato

Nedfrysningsdato eller datoen for den første nedfrysning, såfremt produktet har været frosset flere gange, er obligatorisk på mærkning af færdigpakket frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer<sup>305</sup>. Kravet gælder også for frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer, som er pakket med henblik på direkte salg i længere tid end én normal salgsdag<sup>306</sup>.

Se definitioner på tilberedt kød, uforarbejdede fiskevarer m.v. i bilag 3 og 4.

Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning skal angives som følger:

- Datoen skal følge efter udtrykket "Nedfrosset den ...".
- De nævnte ord skal ledsages af selve datoen, eller en henvisning til det sted, hvor datoen er anført på mærkningen.

Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og år i nævnte rækkefølge fx "Nedfrosset den DD/MM/ÅÅÅÅ"<sup>307</sup>.

<sup>304</sup> 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.

<sup>305</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag III, pkt. 6, og Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.1.

<sup>306</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

<sup>307</sup> Kommissionens Q&A del I af 31. januar 2013, nr. 2.10.3.

## 16. Særligt om mærkning af frosne og dybfrosne engrosemballerede fødevarer

Mærkningsbekendtgørelsen § 21

### 16.1 Bestemmelser for dybfrosne engrosemballerede fødevarer

Dybfrosne, engrosemballerede fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på  $-18^{\circ}\text{C}$  eller derunder, skal mærkes med følgende oplysninger:

- Varebetegnelsen, suppleret med oplysningen "Dybfrossen".
- Nettoindhold.
- Navn eller firmanavn og adresse på producenten, pakkevirksomheden eller en forhandler, der er etableret inden for EU.

Kravene i dette kapitel gælder dog ikke for konsumis.

Oplysningerne i dette afsnit skal være anbragt på emballagen, beholderen eller pakningen eller på en fastgjort etiket herpå.

Se om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer under afsnit 12.7.

### 16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse

For frosne animalske fødevarer til konsum skal ledere af fødevarevirksomheder sikre, at følgende oplysninger meddeles til den fødevarevirksomhedsleder, som fødevareren leveres til, indtil fødevareren er anvendt til videre forarbejdning eller mærket i overensstemmelse med Fødevareinformationsforordningen<sup>308</sup>:

- 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 fødevarer<sup>309</sup>, dvs. alle animalske produkter (kød, kødprodukter, fisk, mælk og mejeriprodukter), dog ikke fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og forarbejdede animalske produkter (fx pizza med skinke).

**Kommenterede [1036]:** Hvilke regler gælder, hvis man har en fødevarer, som pga. et højt indhold af sukker eller salte, ikke kan komme ned på  $-18^{\circ}\text{C}$ , selv om den omgivende temperatur er  $-18^{\circ}\text{C}$ ?

<sup>308</sup> Kommissionens forordning (EU) Nr. 16/2012 af 11. januar 2012 om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 for så vidt angår frosne animalske fødevarer til konsum

<sup>309</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag II afsnit IV (ændringsforordning 16/2012).

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

Ved fremstillingsdatoen forstås:

- Slagtedatoen for slagtekroppe, halve slagtekroppe og fjerdinge.
- Datoen for nedlæggelsen, i tilfælde af slagtekroppe fra vildt.
- Fangst- eller høstdato for fiskeriprodukter.
- Datoen for forarbejdning, opskæring, hakning eller tilberedning for andre fødevarer af animalsk oprindelse.

## 17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser

*Fødevarereinformationsforordningen, art. 7, 36 og bilag VI.*

*Fødevarereforordningen, art. 16.*

*Fødevarereloven, § 14.*

### 17.1 Generelt om vildledning

Fødevarereinformation må ikke vildlede forbrugerne<sup>310</sup>. Det gælder både den information, der er obligatorisk, og den information, der bliver givet på frivilligt grundlag<sup>311</sup>. Der tænkes på vildledning, især:

- Med hensyn til bl.a. fødevareres beskaffenhed, dens art, identitet, egenskaber mv.
- Ved at tillægge fødevareren virkninger eller egenskaber, som den ikke har.
- Ved at give indtryk af, at fødevareren har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber.
- Ved at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevarer, selvom en naturligt forekommende ingrediens, der normalt anvendes i fødevareren, er blevet erstattet med noget andet<sup>312</sup>.

Al fødevarereinformation skal være korrekt, klar og let forståelig for forbrugerne. Se om placering af frivillig fødevarereinformation i afsnit 3.1.2. og Kommissionens svar herom i afsnit 3.1.1.

Hvorvidt et produkt ved dets markedsføring vildleder, konkluderes på grundlag af ~~en konkret vurdering, som beror på~~, om en almindeligt oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt af den pågældende markedsføring af et givent produkt. Parametre, der kan spille ind ved denne vurdering, er ~~elementer som fx~~ anvendte illustrationer ~~på emballagen~~, skrifttype ~~og grafien, der er anvendt~~, farver, flag, samt naturligvis generelle anprisninger i form af udsagn, udtalelser, mottoer, slogans ~~og med~~ meget mere. Alle disse elementer sammenholdt med den faktiske præsentation af fødevareren vil danne grundlaget for vildledningsvurderingen.

Hvis den generelle anprisning, herunder udsagn, udtalelse eller motto, er udtryk for en stærkt overdrevet og forherligende subjektiv holdning, fx ”Danmarks dejligste deller” eller ”Byens bedste bol-ler”, som ikke kan antages at have noget verificerbart informationsindhold, vil den som udgangspunkt ikke være vildledende.

### Afgørelse: Vildledende markedsføring

<sup>310</sup> Fødevarereforordningen, artikel 16.

<sup>311</sup> Fødevarereinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra b.

<sup>312</sup> Fødevarereinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse vedr. markedsføring af et kosttilskud sagt:

” Nævnet har lagt vægt på, at produktets navn er [produkt1], at produktet markedsføres med teksten: ”Nu fås [produkt2] i en variant, der indeholder cannabis fra plantens frø” og ”cannabis fremstilles af frø fra hampeplanten”, at det er angivet at produktet indeholder cannabisfrø, at det i reklamer for produktet under overskriften ”Ingefær, hyben og cannabis” er angivet: ”Det er veldokumenteret, at naturlige indholdsstoffer kan hjælpe med til at bevare leddenes styrke... Ingefær og hyben er nogle af de plantestoffer, som har den bedste virkning... Derudover indeholder produktet cannabis...”, samt at det er angivet, at [produkt2] gennem en lang årrække har været blandt de største kosttilskud i Danmark, der afhjælper ledproblemer, og at det i den tilknyttede illustration fremgår, at tre naturlige indholdsstoffer er kombineret i én tablet.

Nævnet vurderer, at disse angivelser er vildledende efter mærkningsforordningens artikel 7, stk. 1, litra b, idet udsagnene indikerer, at ingredienskombinationen, heriblandt cannabis, modvirker ledproblemer, og dermed tillægger kosttilskuddet en medicinsk virkning, som den ikke har. Nævnet vurderer endvidere, på baggrund af produktets samlede markedsføring, at brugen af ordet cannabis er vildledende, da ordet antyder, at der er tale om en substans med euforiserende eller medicinsk virkning, der er ulovlig.”

#### Afgørelse: Vildledende markedsføring

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. et produkt "smagen af [NN]" sagt:

"... 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 siden denne afgørelse er kommet fælles EU-regler for mærkning med oprindelse på den primære ingrediens. Se afsnit 6.4.

Vildledningsreglerne gælder for virksomhedens samlede markedsføring, herunder for reklamer, oplysninger på internettet og præsentationsmåden generelt<sup>313</sup>.

#### Afgørelse: vildledningsbestemmelsernes anvendelsesområde

<sup>313</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 4.

**Kommenterede [I037]:** Hvis eksemplet ikke længere er relevant, bør det slettes.

**Kommenterede [R038]:** Inkl. bloggere. Henvis evt. til FVST vejledning til virksomheders ansvar ifm. aftaler med bloggere og lignende markedsføring.

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 § 76<sup>314</sup> omfatter al jeres markedsføring, herunder både angivelser på emballage og hjemmeside. Vi er således ikke enige i jeres synspunkt".*

## 17.2 Vildledende markedsføring i tidligere handelsled

Reklamer for fødevarer samt mærkning og præsentation af fødevarer må ikke, jf. § 14 i fødevareloven, vildlede eller være *egnet* til at vildlede<sup>315</sup>. Dette omfatter

- form, fremtræden eller indpakning,
- de anvendte indpakningsmaterialer,
- den måde, hvorpå varerne er arrangeret, og
- de omgivelser, hvori varerne udstilles, samt
- de informationer, der uanset medium gives om varerne.

Efter bestemmelsen er det afgørende, om markedsføringen er egnet til at vildlede. Der er ikke krav om, at der i den konkrete situation faktisk er sket en vildledning, idet det er de samlede omstændigheder i forbindelse med salget af fødevaren, der er afgørende.

Forbuddet mod vildledende markedsføring gælder således i **alle** handelsled. Det betyder, at det ikke er tilladt at give forkerte oplysninger til en anden erhvervsdrivende, da der er risiko for, at modtageren i god tro videregiver disse oplysninger og dermed ender med at vildlede forbrugeren.

Bestemmelsen gælder både for færdigpakkede og ikke-færdigpakkede fødevarer.

Fødevarelovens § 14 omhandler ikke sygdomsanprisninger, som beskrevet i Fødevareinformationsforordningens artikel 7, stk. 3, men såfremt forbrugeren har adgang til markedsføringsmaterialet, der udveksles mellem de to virksomheder, og hvis markedsføringsmaterialet fx er skrevet i et forbrugervenligt sprog, finder artikel 7, stk. 3, anvendelse på det forhold.

Alle ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer, der leveres til forbrugeren i den foreliggende form, er omfattet af anprisningsforordningen<sup>316</sup>. Er dette tilfældet, omfatter det dermed alle handelsled for den pågældende fødevare. Det betyder, at alle angivelser, antydninger eller indikationer af, at en fø-

**Kommenterede [LTK39]:** Hvad betyder det?

**Kommenterede [LTK40]:** Hvilket? Ernærings- og sundhedsanprisninger...? Fødevarer?

<sup>314</sup> Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 4.

<sup>315</sup> Lov nr. 46 af 11. januar 2017 om fødevarer, § 14.

<sup>316</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer

devare har betydning for sundhed, hvilket også omfatter fravær af sygdom, er omfattet af anprisningsforordningen. For yderligere information henvises til vejledning nr. 9904 af 21/10/2019 om ernærings- og sundhedsanprisninger.

### 17.3 Ernærings- og sundhedsanprisninger

Ernærings- og sundhedsanprisninger er reguleret i anprisningsforordningen.<sup>317</sup> For yderligere information henvises til vejledning nr. 9904 af 21/10/2019 om ernærings- og sundhedsanprisninger.

### 17.4 Skønhedsanprisninger

Anprisninger, der alene vedrører skønhed, falder ikke ind under anprisningsforordningen og er derfor reguleret af de generelle bestemmelser om frivillig fødevareinformation. Anprisninger vedr. skønhed, herunder fx ”færre rynker” og ”mindre appelsinhud”, må ikke vildlede forbrugeren, må ikke være uklare eller forvirrende for forbrugeren og skal bygge på relevante videnskabelige oplysninger<sup>318</sup>.

### 17.5 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen

Det er forbudt at markedsføre en fødevare som havende særlige egenskaber, når egenskaben er generisk (alment gældende) for den type fødevarer<sup>319</sup>. Fx må man ikke anprise almindelige ubehandlede kartofler som: ”Benders Fantastiske Kartofler – 0 % fedt”, idet ingen ubehandlede kartofler indeholder fedt.

#### Afgørelse: Børnemad anprist med at det ikke indeholder ”junk” i strid med art. 7, stk. 1, litra c.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i afgørelse vedr. anprisning af børnemad, sagt:

”Miljø- og Fødevareklagenævnet finder, at varebetegnelsen [produkt navn 1] giver forbrugerne anledning til at tro, at de pågældende [virksomhed 1]-produkter har særlige egenskaber i form af ikke at indeholde ”junk”, selvom andre sammenlignelige produkter, der tillige er økologiske og uden tilsætningsstoffer, har samme egenskaber og heller ikke indeholder ”junk”. Nævnet finder derfor, at varebetegnelsen [produkt navn 1] kan vildlede forbrugerne til at tro, at andre sammenlignelige produkter er ringere og indeholder ”junk”.

<sup>317</sup> 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”.

<sup>318</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra a-c.

<sup>319</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

Nævnet har ved vurderingen lagt vægt på, at ordet 'junk' har en negativ konnotation. Nævnet har derfor vurderet, at ordet 'junk' i fødevaresammenhæng henviser til noget negativt i form af et bestemt indhold i en fødevare, der er uønsket og unødvendigt. Nævnet vurderer på denne baggrund, at fremhævelsen af fraværet af 'junk' i en fødevare henleder forbrugere til at tro denne fødevare er bedre end andre fødevarer af samme art, navnlig at [virksomhed 1]-produkterne ikke indeholder tilsætningsstoffer eller lignende, modsat andre økologiske børnemadsprodukter uden tilsætningsstoffer.

Nævnet har i forlængelse heraf vurderet, at varemærkets ledsagende [udsagn1] styrker opfattelsen af, at [produktnavn1] henviser til, at andre sammenlignelige produkter indeholder "junk" eller noget unødvendigt, jf. ordene "Nothing unnecessary".

#### Afgørelse: Anprisning vedr. juice i strid med § 75<sup>320</sup>

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 § 75<sup>321</sup>). "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 § 75<sup>322</sup> 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."

**Kommenterede [BV41]:** Tilføj evt. bemærkning om, at det må "ikke tilsat farve- og konserveringsstoffer" heller ikke.

Og hvad med eksempelvis æblemost, som tilsættes <1% koncentreret lilla gulerodssaft? Er det OK? Må det kaldes "Æblemost"?

<sup>320</sup> Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

<sup>321</sup> Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.

<sup>322</sup> Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c.



### Afgørelse: I strid med § 75<sup>323</sup> 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 afgivet følgende udtalelse herom:

*"Fødevarestyrelsen finder mærkningen af produktet XX fra XX i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 75. Det forhold, at "regelmæssigt testet" står sammen med ordene "kvalitetskontrol" ... betyder, at den regelmæssige test vil blive opfattet som en kvalitetstest, som ikke er lovpligtig. Derfor er denne mærkning i strid med § 75."*

## 17.56 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 ingrediensen<sup>324</sup>. Det vil fx være vildledende, hvis der er anvendt en erstatningsingrediens, fx salattern 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 varebetegnelsen, og i en skriftstørrelse, som er mindst 75 % af højden på varebetegnelsens<sup>325</sup> skriftstørrelse. Læs nærmere herom i afsnit 7.6.4 samt afsnit 3.1.3.

### Fra Kommissionens vejledning om spørgsmål og svar vedrørende anvendelse af Fødevareinformationsforordningen:

**Spørgsmål: I forordningens artikel 7, stk. 1, litra d), bestemmes det, at fødevareinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder, »ved gennem udseendet, betegnelsen eller en visuel præsentation at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevare eller om forekomsten af en bestemt ingrediens, selv om en naturligt forekommende bestanddel eller en ingrediens, der normalt anvendes i den pågældende fødevare, i virkeligheden er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens«. Hvilken type tilfælde ville som udgangspunkt falde ind under denne bestemmelse? Hvordan bør fødevarer så mærkes korrekt?**

(Relevante bestemmelser for svaret: artikel 2, stk. 2, litra f), artikel 7, stk. 1, litra d), artikel 13, stk. 2, bilag VI, del A, punkt 4)

Denne anvendelse af artikel 7, stk. 1, litra d), ville være aktuel, hvis man mener, at den gennemsnitlige forbruger ville forvente, at en bestemt fødevare normalt fremstilles med en bestemt ingrediens,

**Kommenterede [IO42]:** Det er unødvendigt, at nævne dette eksempel en gang til, når det allerede er fint beskrevet i afsnit 7.6.4. Faktaboksen kan også med fordel rykkes til afsnit 7.6.4.

<sup>323</sup> Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra c).

<sup>324</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1, litra d).

<sup>325</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VI, del A, nr. 4

eller en bestemt ingrediens naturligt findes i denne fødevare, selv om denne ingrediens er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens.

Følgende eksempler er værd at nævne:

- a) En fødevare, hvori en ingrediens, der normalt bruges heri, er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens, f.eks. en pizza, som man forventer, at der er ost på, takket være et billede på etiketten, mens osten faktisk er blevet erstattet med et andet produkt, der har en anden betegnelse og er fremstillet af råvarer, der er beregnet til helt eller delvist at erstatte mælk.
- b) En fødevare, hvori en bestanddel, der er naturligt forekommende, er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens, f.eks. et produkt, der ligner ost, men hvori mælkefedtet er blevet erstattet med vegetabiliske fedtstoffer.

For så vidt angår mærkningen af fødevarer, hvori der bruges en erstatningsingrediens i produktet, skal varebetegnelsen umiddelbart efterfølges af betegnelsen for erstatningsingrediensen, angivet på emballagen eller etiketten på en let læselig måde med typer i en skriftstørrelse, der har en x-højde på mindst 75 % af x-højden på typerne i produktbetegnelsen, som er mindst 1,2 mm.

Det påhviler fødevarevirksomhedslederen at finde en passende betegnelse for denne erstatningsfødevare i overensstemmelse med reglerne for fødevarens varebetegnelse.

Desuden skal de gældende produktspecifikke bestemmelser også overholdes i relevant omfang. F.eks. er det forbudt at anvende betegnelsen »erstatningsost«, fordi ordet »ost« alene er forbeholdt mælkeprodukter<sup>326</sup>.

**Kommenterede [BV43]:** Men, hvad må det hedde?

## 17.67 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber

Det er forbudt at markedsføre en fødevare som om den kan besidde forebyggende, behandle eller helbrede egenskaber vedrørende forebyggelse, behandling eller helbredelse af en menneskelig sygdom eller give indtryk af sådanne egenskaber<sup>327</sup>. Sygdomssymptomer kan indholdes iførtolkes under begrebet "forebyggelse". Den tidligere § 76 i mærkningsbekendtgørelsen<sup>328</sup> om forbudt mod anvendelse af angivelser, der er egnet til at vække eller udnytte angstfølelser hos forbrugerne efter regulering af anprisningsforordningen<sup>329</sup>, hvor det er anført, at det generelt er forbudt at henvise til forandringer af kropsfunktioner, som kan give anledning til eller udnytte en frygt hos forbrugeren, enten ved tekst eller ved billeder, grafik eller symboler<sup>330</sup>. En henvisning til sygdom og sygdomssymptomer vil i alle tilfælde være forbudt, jf. Fødevareinformationsforordningens artikel 7, stk. 3.

**Kommenterede [1044]:** Henvisningen til den historiske mærkningsbekendtgørelse bør slettes

<sup>326</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, bilag VII, del III (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).

<sup>327</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 3.

<sup>328</sup> Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer.

<sup>329</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.

<sup>330</sup> Anprisningsforordningen, artikel 3, litra e.

**Afgørelse: Angivelser om sygdomsforebyggende egenskaber**

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. angivelser om, at et produkt er sygdomsforebyggende, sagt:

*"De fire omhandlede anprisninger indikerer, at formålet med indtagelse af produktet er at lindre en begyndende ondt i halsen samt fjerne et halsonde. Produktet markedsføres således med at have gavnlige virkninger på sygdom og/eller sygdomssymptomer. Denne markedsføring er i strid med forbuddet mod ved mærkning, reklame m.v. at anvende angivelser om, at en fødevare kan forebygge, lindre eller have gavnlige virkninger på sygdomme eller sygdomssymptomer (mærkningsbekendtgørelsens § 76, nr. 1<sup>331</sup>)".*

**17.78 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 fødevare, der er tale om, samt hvilken fremstillingsmetode, der er anvendt.

Hvis fx en enkelt ingrediens eller hele fødevaren anprises som "naturlig", skal ingrediensen eller fødevaren 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 fødevaren, er fremstillet ved en simpel fysisk proces ud fra et stof af vegetabilsk eller animalsk oprindelse. Der vil dog altid skulle foretages en konkret vurdering i hver enkelt sag.

**Eksempel: Naturligt sødet læskedrikkoncentrat – vildledende**

Vildledende at anvende anprisningen "naturligt sødet" om et læskedrikkoncentrat, der var tilsat sukker (saccharose). Fødevaredirektoratet fandt, at anprisningen "naturligt sødet" er egnet til at give indtryk af, at fødevaren 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.

**Kommenterede [1045]:** Hvordan afgrænses "lignende produkter"? Hvor bredt/snævert sammenligningsgrundlag skal anvendes? Hvad er tilstrækkeligt, hvis man laver en markedsundersøgelse?

Se også afsnit 17.89 om brugen af ordet "naturlig" for aromaer.

<sup>331</sup> Nu Fødevareinformationsforordningen, artikel 7, stk. 3.

### 17.87.1 Særligt angående E960 - steviolglycosider

Mærkning med betegnelsen "Stevia", et billede eller et logo af blade/planten Stevia vil som udgangspunkt være vildledende, hvis ikke der er en forklaring i nærheden, hvorefter det klart fremgår, at steviolglycosider/E960 er et ekstrakt/intenst sødestof udvundet fra steviaplanten. Hvis forklaringen kan forvirre forbrugere, således at de kan komme i den tro, at produktet indeholder dele af planten, kan det være vildledende, da der altid er tale om et ekstrakt (sødestoffet: steviolglycosider).

Udtryk som 'Sødet med steviaekstrakt' eller lignende vil som udgangspunkt være vildledende, da det sødende stof er tilsætningsstoffet steviolglycosider. Såfremt udtryk i form af 'Fremstillet med steviolglycosid af steviaekstrakt' anvendes, vil det som udgangspunkt ikke blive anset for at være vildledende. 'Naturligt sødemiddel' vil som udgangspunkt blive anset som vildledende, da steviolglycosider ikke findes i naturlig form. Derimod vil "sødemiddel af naturlig oprindelse" som udgangspunkt godt kunne anvendes.

### 17.89 Illustrationer/navne og aroma

Illustrationer af fx frugt eller frugtnavne på emballagen kan være vildledende, hvis forbrugeren forventer at finde frugt i produktet, men fødevarer udelukkende indeholder aroma. Som udgangspunkt kan frugtillustrationer og navne anvendes, hvis et produkt indeholder bestanddele af den pågældende frugt (frugtsaft/frugtkød), simpelt ekstrakt eller naturlig aroma af frugten. 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. Med aromaforordningen<sup>332</sup> er der fastsat regler for brug af anprisningen "naturlig" om en aroma. Bl.a. fremgår følgende: "Udtrykket »naturlig« må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer"<sup>333</sup>.

Kommenterede [1046]: Gentagelse af linjer ovenover.

Frugtillustrationer og frugtnavne bruges ofte til at kommunikere en smag, hvilket kan skabe en forventning hos forbrugeren om, at smagen stammer fra et indhold af rigtig frugt (i en eller anden form). Her kan det være afgørende, om frugten på emballagen fremstår naturligt som i virkeligheden (billede), eller om det er en tegning (evt. udformet som en frugtmand). Som udgangspunkt vil det ikke ændre det vildledende indtryk, at forbrugeren kan læse i ingredienslisten, at der alene er tale om ikke-naturlige aromaer. Det skyldes, at ingredienslisten ofte fremstår mindre fremtrædende og ikke er placeret på et tilsvarende i øjenfaldende sted. På den anden side kan det vildledende indtryk som udgangspunkt ændres, hvis det bliver gjort åbenlyst over for forbrugeren, at produktet ikke hovedsageligt baserer sig på frugt/frugtsaft, ekstrakter eller naturlig aroma, men ikke-naturlig aroma. Det kan gøres ved i tilknytning til billedet og på et ligeså i øjenfaldende sted at gøre opmærksom på, at der er tale om ikke-naturlig aroma. Det kan som udgangspunkt også gøres ved fx at sætte "smag" efter et frugtnavn, eksempelvis "dansk vand med citrusmag". Mærkning med ordet

<sup>332</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

<sup>333</sup> Aromaforordningen (se forrige note), artikel 16, stk. 2.

"smag" vil som udgangspunkt også kunne fjerne det vildledende indtryk, selvom der alene er tale om et indhold af ikke-naturlig aroma.

Det vil dog altid være en konkret vurdering af den samlede markedsføring, der afgør, om forbrugeren kan blive vildledt, da det afhænger af, hvorvidt der er tilstrækkelig sammenhæng mellem billeder, ord, forventninger til produktet samt indhold af produktet.

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-naturlig aroma, der er anvendt. Her vil udgangspunktet være, at en *rimelig* del af smagen skal komme fra den naturlige ingrediens, herunder naturlige aromaer. Når 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-naturlig aroma og stadig anvende frugtillustrationer/navne i et vist omfang. Ved markedsføring af produkter, som forventes at udgøre en minimal eller ingen næringsværdi, fx tyggegummi, vil der som udgangspunkt kunne anvendes frugtillustrationer/navne til trods for et indhold af kun ikke-naturlig aroma. Det vil dog altid være en konkret vurdering af produktets samlede markedsføring.

#### Eksempel: Vejledende retningslinjer for danskvand med frugtsmag

Når 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. naturlig aroma. Er der ikke tale om et naturligt indhold af frugt men ikke-naturlig aroma, skal der gøres opmærksom på det i mærkningen af produktet. Det kan fx ske ved at mærke med "x-smag" eller lignende, således at forbrugeren ikke er i tvivl om produktets indhold.

Ovenstående vedrørende illustrationer af fx frugt vil også være en retningslinje, når der er tale om andet end frugt, fx hvis der er et billede af en okse på et kødprodukt, hvor der ikke er oksekød i produktet.

#### Eksempel: Vejledende retningslinjer for vanilje

Hvis et produkt markedsføres med betegnelsen vanilje, fx "vaniljeflødeis", skal produktet indeholde ægte vanilje evt. sammen med ikke-naturlig aroma (vanillin). En *rimelig* del af vaniljesmagen skal stamme fra den ægte vanilje - enten ved at tilsætte ren vanilje fra vaniljebønnen/korn eller ved udtræk heraf eller i form af en naturlig vanilje aroma. Når man vurderer om en rimelig del af smagen kommer fra ægte vanilje, skal man se på, om produktet stadig smager af vanilje, selvom man fjerner den kunstige aromasmag.

For mærkning med flag, se afsnit 6.3.

En nyere afgørelse fra EU-Domstolen om mærkning af fødevarer tydeliggør om og hvornår, korrekte oplysninger i ingredienslisten kan rette op på vildledende angivelser (fx illustrationer) på den resterende del af mærkningen.

**EU-dom, sag C-195/14: Billeder/illustrationer skal være i overensstemmelse med ingredienslisten, præmis 37-43.**

Den 4. juni 2015 afsagde EU-domstolen dom i Teekanne-sagen, [sag C-195/14](#). Dommen går videre end tidligere EU-domme<sup>334</sup>, og understreger at afgørelser i forhold til vildledning skal bero på en helhedsvurdering, se præmis 37-43. EU-Domstolen udtalte, at det skal betragtes som vildledende, hvis mærkningen (illustration) af en fødevarer giver forbrugeren det indtryk, at en bestemt ingrediens er til stede i fødevareren, selvom det faktisk fremgår af ingredienslisten, at ingrediensen ikke er i produktet.

- 37 I denne henseende fremgår det af Domstolens praksis, at det er anerkendt, at de forbrugere, hvis valg af produkt navnlig afgøres af sammensætningen af det produkt, de har til hensigt at købe, først læser ingredienslisten, som skal være angivet på produktet, jf. artikel 3, stk. 1, nr. 2), i direktiv 2000/13 (jf. i denne retning domme Kommissionen mod Tyskland, C-51/94, præmis 34, og Darbo, C-465/98, præmis 22).
- 38 Imidlertid gør den omstændighed, at ingredienslisten står på det i hovedsagen omhandlede produkts indpakning, det ikke i sig selv muligt at udelukke, at mærkningen af dette produkt og dennes nærmere udformning kan være af en sådan art, at den vildleder køberen, som omhandlet i artikel 2, stk. 1, litra a), nr. i), i direktiv 2000/13.
- 39 Mærkningen, som defineret i dette direktivs artikel 1, stk. 3, litra a), består nemlig af angivelser, oplysninger, fabriks- eller varemærker, billeder eller symboler, som vedrører levnedsmidlet, og som er anført på dette levnedsmiddels emballage. Blandt disse forskellige elementer kan visse i praksis være usande, fejlagtige, tvetydige, selvmodsigende eller uforståelige.
- 40 Hvis dette er tilfældet, kan ingredienslisten i visse situationer, selv om den er eksakt og udtømmende, være uegnet til på tilstrækkelig måde at korrigere forbrugeren fejlagtige eller tvetydige indtryk med hensyn til et levnedsmiddels beskaffenhed, der følger af andre elementer, som indgår i mærkningen af dette levnedsmiddel.
- 41 I den situation, hvor mærkningen af et levnedsmiddel og dennes nærmere udformning, taget som helhed, giver det indtryk, at dette levnedsmiddel indeholder en ingrediens, som i virkeligheden ikke forefindes deri, kan en sådan mærkning således vildlede køberen vedrørende det nævnte levnedsmiddels beskaffenhed.
- 42 I det foreliggende tilfælde tilkommer det den forelæggende ret at foretage en undersøgelse af alle de forskellige elementer, som mærkningen af frugtteen består af, med henblik på at afgøre, om en almindeligt oplyst, rimeligt opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger kan vildledes med hensyn til, om der i teen forefindes bestanddele af hindbær og vaniljebloomster eller aromaer udvundet af disse ingredienser.
- 43 Inden for rammerne af denne undersøgelse skal den nationale ret navnlig tage hensyn til de anvendte ord og billeder og placeringen, størrelsen og farven af, skrifttypen og sproget i samt

**Kommenterede [RO47]:** Forslag til introduktion til Teekanne-sagen:

Indpakningen: billeder af hindbær og vaniljebloomster, angivelserne »frugtte med naturlige aromaer« og »frugtte med naturlige aromaer – hindbær-vaniljesmag« samt et grafisk udformet stempel, der i en gyl-den cirkel indeholder angivelsen »kun naturlige ingredienser«.

Ingredienslisten: »hibiscus, æble, brombærblade, appelsinskal, hyben, naturlig aroma med vaniljesmag, citronskal, naturlig aroma med hindbærsmag, brombær, jordbær, blåbær, hyldebær«.

Twisten: På grund af disse oplysninger ville forbrugeren nemlig for-vente, at den nævnte te indeholdt bestanddele af vanilje og hindbær, eller i hvert fald naturlig vanilje- og naturlig hindbæraroma.

<sup>334</sup> Sag C-51/94, præmis 34 og sag C-465/98, præmis 22.

syntaksen og tegnsætningen for de forskellige elementer, der står på indpakningen af frugtteen.

### 17.910 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 fødevaren fremstilles fra grunden, herunder om der anvendes råvarer eller halvfabrikata. Det forhold, at fødevaren sælges et andet sted end der, hvor den er fremstillet, kan ikke i sig selv begrunde, at anprisningen er vildledende.

#### Afgørelse: Hjemmelavet chokolade – ikke vildledende

Landsretten sagde i sagen, at det ikke var vildledende at anvende anprisningen "hjemmelavet" om chokoladeprodukter, der blev solgt i flere egne samt ikke egne detailbutikker. Produktionen foregik centralt på én fabrik. Domstolen udtalte, at anvendelse af anprisningen "hjemmelavet" ikke kunne begrænses til de tilfælde, hvor produktet er fremstillet i den detailforretning, hvorfra det sælges. Domstolen lagde desuden vægt på produkternes originalitet, fremstillingsprocessen fra råvare til færdigvare og fremstillingsmetoden, der i væsentligt omfang skete i hånden og i øvrigt var uændret gennem 50-60 år, ligesom markedsføring og salg var foregået på samme måde i alle årene.

#### Eksempel: Hjemmelavede forårsruller – vildledende

Vildledende at anprise forårsruller som "hjemmelavede", da forårsrullerne blev modtaget færdiglavede fra en fabrik, og restauranten alene skulle opvarme dem inden servering.

#### Eksempel: Hjemmelavet burger

Det betragtes som vildledende at anprise en burger / en ret som hjemmelavet, hvis de væsentligste dele af retten består af halvfabrikata. En burger opfattes ikke som hjemmelavet, når bøffen er en færdigformet frosset bøf, brødet er indkøbt færdiglavede og burgeren samles med færdiglavede dressinger.

Er enkelte ingredienser hjemmelavede, kan disse anpriseres som hjemmelavede, fx "Burger med hjemmelavet dressing".

### 17.101 Frisk, ny og lignende

Anprisningerne "frisk", "friskpresset", "friskbagt", "frisksmurt", "ny" eller lignende er som udgangspunkt ikke forenelig med en længere holdbarhedsperiode.

Vurderingen af anprisningen afhænger af, hvilken fødevare 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 fødevare

kan kaldes "frisk", er som udgangspunkt, at fødevaren på salgstidspunktet har bevaret sit friskhedspræg.

Når det skal vurderes, om fødevaren har bevaret sit friskhedspræg, kan der bl.a. ses på fødevarens 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 fødevare som frisk. Det betyder, at en fødevare, hvis holdbarhed er kunstigt forlænget, som udgangspunkt kun kan anprises som "frisk" i det tidsrum, hvor en tilsvarende fødevare uden kunstig forlænget holdbarhed, ville have bevaret sit friskhedspræg.

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

Hvis fisk fx betegnes som "friskfangede", vil forbrugeren umiddelbart forvente, at fisken lige er kommet op af havet og er bragt ind til butikken uden unødigt forsinkelse. Hvis der går flere dage fra fisken er fanget, og til den er i butikken, vil den ikke længere være friskfanget. Pakning af fisk i beskyttende atmosfære vil som udgangspunkt ikke være at forbinde med, at den er "friskfanget".

For så vidt angår æg, er det i henhold til handelsnormerne for æg fastsat, at æg i kvalitetsklasse A kan blive betegnet som "friske", og at denne betegnelse ikke skal ændres i den periode, hvor ægget må markedsføres til forbrugeren, dvs. 21 dage efter lægningen.

#### **Eksempel: Friskmalet kaffe – vildledende**

Vildledende at anvende anprisningen "friskmalet" om en kaffe, der havde en holdbarhed på op til 1 år, idet køberen ville forvente, at kaffen var malet kort tid før det endelige salg i detailledet.

#### **Eksempel: Friskbagt brød – ikke vildledende**

Det er ikke vildledende at anvende anprisningen "friskbagt" om et brød, der udelukkende bliver solgt den dag, hvor brødet er bagt.

Dog vil det som udgangspunkt være vildledende, såfremt et forbagt brød (bake-off) anprises 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 anprises med "friskbagt".

#### **Eksempel: Frisk og friskhøvlet parmesan**

Det betragtes som vildledende, at anprise parmesan som "frisk" eller "friskhøvlet", hvis det ikke er høvlet samme dag.

#### **Afgørelse: Nypreset/friskpresset appelsinjuice - vildledende:**

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. en appelsinjuice med en holdbarhed på 6 måneder sagt:



*"Sekretariatet finder, at den gennemsnitlige forbruger vil forstå anprisningen nypresset og friskpresset som en tilkendegivelse af, at juicen er presset for nylig og dermed også har en kort holdbarhed. Vi finder derfor, at anprisningerne på NN's æble- og appelsinjuice i X serien er vildledende".*

Der kan være forskel på, hvad forbrugeren forventer på en café, og hvad samme forbruger forventer ved indkøb i et supermarked.

#### **Afgørelse: Friskpresset appelsinjuice på café - vildledende:**

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedr. appelsinjuice hældt op fra plastikflaske på en café sagt:

*"Jeres anprisning af juice som "friskpresset" er vildledende, når juicen ikke er fremstillet kort tid inden servering dvs. samme dag eller inden for de seneste 24 timer."*

Klagecentret har lagt vægt på, at kunderne ikke kunne se, at den blev hældt op fra flaske, og at en række serveringsvirksomheder, bl.a. juicebarer sælger juice, som er fremstillet af frisk frugt og grøntsager i virksomheden umiddelbart før servering og ofte, så forbrugeren kan se, hvordan drikken fremstilles. Der er lagt særlig vægt på den udvikling, der er sket inden for friskpresset juice og de såkaldte juice-barer. Forventningen hos en forbruger må derfor være, at friskpresset juice er presset kort tid inden servering.

#### **17.101.1 Særligt angående "frisk pasta"**

Frisk pasta-anprisningen har været anvendt i Danmark siden slutningen 80'erne. Sidenhen er det blevet normen, at anprise visse typer pasta som "frisk", selvom det fx er pakket i beskyttet atmosfære, og dermed har en forlænget holdbarhed. Kriterierne for at kunne anprise en pasta som "frisk" er, at det har en kort kogetid (typisk 3-4 min) og en kortere holdbarhed end tørret "tør" pasta.

#### **17.112 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 fødevaren 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 fødevare kan betegnes som en luksusfødevare. Hvis den anpriste fødevare 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 fødevare, anprist som en luksusfødevare, 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 fødevarens kvalitet. Det omvendte er

tilfældet for en fødevarer, som bliver solgt meget billigt, idet køber, uagtet at fødevareren er anprist som en luksusfødevarer, her antageligvis ikke vil have så høje forventninger til 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 fødevareren skønnes vildledende.

En fødevarer kan sædvanligvis ikke blive anprist som en luksusfødevarer, blot fordi den opfylder en varestandard. Er der derimod i et produkt med betegnelsen "marmelade ekstra" fx anvendt frugt i meget større mængder, end den minimumsmængde som kræves efter standarden, vil en sådan fødevarer efter omstændighederne kunne anprises 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.

### 17.123 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende

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

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

Hvis anprisningen "ægte" bliver anvendt i forbindelse med en generisk (arts-)betegnelse, vil det normalt blive betragtet som vildledende. Det skyldes, at anprisningen antyder, at der også findes en fødevarer, som ikke er ægte. Som eksempel kan nævnes, at betegnelsen "ægte peberrod" er vildledende, idet al peberrod som udgangspunkt må betegnes som værende ægte, da det ellers ikke må kaldes peberrod.

Anprisningerne "ægte", "rigtig", "traditionel" m.v. kan være kombineret med en anden anprisning. Eksempler herpå er "ægte håndværk" eller "rigtig friskbagt". I den forbindelse skal anprisningerne "ægte" og "rigtig" vurderes i sammenhæng med den anden anprisning. Som udgangspunkt vil udtryk som "ægte", "rigtig", "traditionel" m.v. forstærke indtrykket af den anprisning, som udtrykket knytter sig til, hvilket kan være et kriterium, der kan inddrages i vurderingen af, om anprisningen er egnet til at vildlede.

#### Eksempel: Ægte håndværk – vildledende

Vildledende at anprise biskemad 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

**Kommenterede [LTK48]:** Tilføj gerne accepten af mærkning af juice med "100% juice" og "ikke fra koncentrat" med tilknyttede betingelser.

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.

### 17.143 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 om forbrugeren har en forventning om færre tilsætningsstoffer i en "gammeldags opskrift".

Det fremgår af mælkeproduktbekendtgørelsen<sup>335</sup>, at betegnelsen "gammeldags kørnemælk" må anvendes om kørnemælk af syrnnet mælk eller syrnnet fløde, der hidrører fra den traditionelle kørningsproces ved fremstilling af smør.

#### Eksempel: Gammeldags bolcher – vildledende

Vildledende at bolcher betegnes som "gammeldags". Bolcherne adskilte sig ikke fra virksomhedens andre typer af bolcher m.h.t. sammensætning og produktionsmetode, og bolcherne var hverken fremstillet efter gammeldags opskrift eller en tilvirkningsmåde, som er helt eller delvist forladt i moderne produktion.

#### Afgørelse: Anprisningen "gammeldags" – ikke vildledende

Fødevarerministeriets Klagecenter har i en afgørelse af 6. november 2015 vedrørende brug af anprisningen "gammeldags", sagt:

*"Det er på tilstrækkelig vis dokumenteret, at der er tale om en gammel opskrift. Opskriften er fra 1967, og det fremgår på side 6 i lærebog om iskremproduktion for mejeriteknikere fra 1967, at definitionen af en almindelig dansk iskremblanding er, at flødeis er et frosset produkt, fremstillet af fløde tilsat sukker, stabilisator, emulgator og forskellige smagsstoffer (vanille, nougat, frugt og essens). For en almindelig dansk iskremblanding kan følgende sammensætning angives: 12 % fedt, 12 % sukker, 1 % hjælpestoffer (stabilisator og emulgator) og 64 % vand. Vi finder derfor, at virksomhedens aktuelle opskrift er inden for rammerne af den nævnte opskrift fra lærebogen".*

Klagecentret har desuden lagt vægt på, at ordet "gammeldags" primært relaterer sig til, hvorvidt der er tale om is, som stammer eller hører hjemme i gamle dage, dvs. ordet primært relaterer sig til det tidsmæssige aspekt eller en anden fremstillingsmåde anvendt for lang tid siden. En forbruger vil dermed ikke forvente, at der i ordet "gammeldags" umiddelbart kan indlægges, at der ikke må anvendes tilsætningsstoffer i isen, og at den kun er skabt af naturlige ingredienser.

<sup>335</sup> Bekendtgørelse nr. 1360 af 24. november 2016 om mælkeprodukter m.v.

Om der er tale om vildledning skal således vurderes ud fra opskriftens alder, ændringer i opskriften, samt forbrugerens forventninger på grund af anprisningen, fx vurderet i forhold til forventninger om færre tilsætningsstoffer i en "gammel opskrift".

### 17.145 Mærkning med "100 % " eller lignende

Undertiden ses mærkning med fx "100 % kød" på bl.a. fjerkrækød. Mærkning med 100 % på fødevarer forudsætter for det første, at der virkelig er tale om 100 % af den pågældende vare. Det vil fx som udgangspunkt være vildledende at mærke med "100 % kød" på kød, som er tilsat luge. Anden forudsætning er, at det er noget særligt for dette produkt i forhold til andre produkter på markedet. Fx 100 % kyllingekød i forhold til kyllingekød, der er tilsat luge. Omvendt vil det være vildledende at mærke med "100 % mælk" på konsummælk, idet al konsummælk skal være 100 % mælk.

**Kommenterede [LTK49]:** I modstrid med accepten af "100% juice"?

### 17.165 Delikatesseprodukter

Udgangspunktet for delikatesseprodukter er, at det er et produkt, som vurderes at være bedre end gennemsnittet for det pågældende produkt på markedet, og at dette forhold ikke synes at være afhængigt af fremstillingsmetode. Der er mange faktorer, der spiller ind ved vurderingen af, om et produkt kan betegnes som delikatesse. Det er således ikke et område med et klart facit, men vil afhænge af en konkret vurdering af det enkelte produkts kvalitetsparametre og markedsføring.

Af parametre, der kan bevirke, at et produkt kan blive betragtet som delikatesse, kan nævnes:

- En høj procentdel af den primære ingrediens, fx ekstra mange rejer i en rejesalat, dvs. over gennemsnittet for indhold af rejer i rejesalat på markedet.
- Kvalitetsråvarer, fx særlige rejer, der adskiller sig i kvalitet fra de mest almindeligt anvendte på markedet.
- Råvarer med færre eller ingen tilsætningsstoffer, fx en hjemmelavet mayonnaise.
- En særlig god opskrift, fx friske asparges i rejesalaten.

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

### 17.167 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 forbrugeren<sup>336</sup>.

<sup>336</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 2, litra a, jf. artikel 7, stk. 1, litra a.

**17.167.1 Produktionsdato**

Ved produktionsdato forstås den dato, hvor fødevaren har antaget de specifikke karakteristika, der definerer den type fødevarer. Det er med andre ord den dato, hvor fx en ost har opnået den fasthed, smag osv., der kendetegner fx en Havarti, Gouda osv.

**17.167.2 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 færdigpakket. Der er ikke krav til pakkedatoens præcisering, så længe den ikke fremstår vildledende. Tidspunktet kan således angives i fx dato, uge eller måned.

**Kommenterede [I050]:** Bør disse afsnit ikke høre under holdbarhed- og lot-mærkning?

**17.178 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:**

Sekretariatet for Fødevarer- og veterinærklager, har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt: *"Sekretariatet finder, at den samlede markedsføring af Colorado Steak giver forbrugerne indtryk af, at kødet er fra USA. Da kødet var dansk ved tilsynet, er markedsføringen vildledende."*

*Markedsføringen af fødevarer må ikke vildlede forbrugerne (fødevarerforordningens artikel 16). Det beror på en samlet vurdering af markedsføringen, om en almindelig oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt. Sekretariatet er enig med dig i, at dele af markedsføringen i menukortet knytter sig til, at Colorado Steak tilberedes og serveres på amerikansk vis. Vi finder dog, at det samlede indtryk er, at Colorado Steak er af amerikansk kød."*

**Afgørelse: "Parmaskinke" og "Søtungefilet" - vildledende:**

Fødevarerministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt:

*"Angivelsen på menukortet af 'søtungefilet', i tilfælde hvor der reelt serveres pangasius, er vildledning af forbrugerne. Det samme gælder for angivelse af 'parmaskinke', hvor der egentlig serveres skinke af anden oprindelse."*

For så vidt angår forbrugerens forventning på baggrund af prisen sagde klagecenteret:

*"Det kan i relation til søtungefilet ikke forventes, at en forbruger er klar over, at man på grund af prisen ikke får søtungefilet men pangasius. Navnet 'Sogliola Veneziana' henviser stadig til, at der er tale om søtunge. Uanset at det italienske navn skulle have indikeret, at der var tale om pangasius, ville det i dette tilfælde have været uden betydning for vores vurdering, idet der blev anprist med søtungefilet, men rent faktisk serveret pangasius."*

Såfremt der på et menukort står, at en bøf eller burgerbøf fx vejer 200 g, skal der tages udgangspunkt i bøffens vægt, ~~for~~inden den ~~er~~stegst.

**Afgørelse: "Skinke" - vildledende:**

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt:

*"Jeres angivelse i toppen af jeres menukort af, at 'skinke er kalkun topping', mens ordet 'skinke' går igen i hele menukortet, er ikke tilstrækkelig, idet der er risiko for vildledning af forbrugerne.*

**17.189 Anprisninger vedr. miljømæssige og etiske forhold**

Fødevareinformationsforordningens definition af fødevareinformation er bred, og den omfatter alle oplysninger om en fødevarer, herunder også oplysninger vedr. miljømæssige og etiske forhold samt oplysninger omkring bæredygtighed i forhold til selve fødevarerne, produktionen af fødevarerne eller sådanne oplysninger i forhold til en fødevarevirksomhed generelt, når disse anvendes i markedsføringen af fødevarer. Markedsfører en fødevarevirksomhed sig fx som "den miljøvenlige virksomhed" anses oplysningen som frivillig fødevareinformation. Frivillige fødevareinformationer, herunder informationer om miljømæssige og etiske forhold, samt informationer vedr. bæredygtighed, må ikke være egnede til at vildlede, informationerne skal være klare og forståelige for forbrugerne og må ikke forvirre. Informationerne skal ligeledes kunne dokumenteres med relevante videnskabelige oplysninger.

Informationer vedr. miljømæssige forhold kan fx være udsagn m.v., som giver indtryk af, at en fødevarer eller en aktivitet hos en virksomhed har en mindre belastende effekt på miljøet, generelt eller i forhold til specifikke dele af miljøet, såsom luft, vand, jord eller undergrund.

Informationer vedr. etiske forhold kan fx være udsagn m.v., som giver indtryk af, at fremstillingen m.v. af en fødevarer eller tilrettelæggelsen af en aktivitet hos en virksomhed er sket under alment anerkendte og accepterede forhold med hensyn til arbejdstageres forhold, naturbeskyttelse, sundhed, dyrevelfærd, initiativer inden for rammerne af samfundsansvar (CSR) og støtte til velgørende formål.

Informationer vedr. bæredygtighed kan fx være brug af udsagn m.v., som giver indtryk af, at produktionen m.v. af en fødevarer sker på en sådan måde, at der i lyset af de teknologiske og økonomiske muligheder er lagt afgørende vægt på sociale og etiske forhold, på sundhed og på mindst mulig belastning af miljø (luft, vand, jord, undergrund, støj).

Både etik og bæredygtighed er begreber, der er relative og subjektive, og som udvikler sig over tid. Det kan derfor være svært at opstille en klar og entydig definition.

En bæredygtig udvikling defineres i Brundtland-kommissionens rapport om miljø og udvikling fra 1987 som en udvikling, der opfylder de nuværende generationers behov uden at bringe fremtidige generationers mulighed for at opfylde deres behov i fare.

FN's Fødevare- og Landbrugsorganisation (FAO) definerer bæredygtig udvikling som "styring og bevarelse af naturressourcebasen og orientering om teknologiske og institutionelle ændringer på en sådan måde, at man sikrer opnåelse og fortsat tilfredshed af menneskelige behov for nuværende og fremtidige generationer. En sådan bæredygtig udvikling (inden for landbrug, skovbrug og fiskerisektorer) bevarer jord, vand, plante og dyrs genetiske ressourcer, er miljømæssigt ikke nedværdigende, teknologisk passende, økonomisk levedygtigt og socialt acceptabelt."

**Kommenterede [BV51]:** Meget af dette afsnit er taget fra Forbrugerombudsmandens vejledning – der bør henvises til den.

**Kommenterede [I052]:** Dette nye afsnit fremgår ikke af indholdsfortegnelsen.

Endvidere definerer FAO en bæredygtig kost, som [værende](#) en kost med en lav grad af påvirkning på miljøet, som bidrager til fødevare- og ernæringsmæssig sikkerhed og til sunde liv for såvel nuværende som fremtidige generationer: "En bæredygtig kost beskytter og respekterer biodiversitet og økosystemer; er kulturelt acceptabel, tilgængelig, økonomisk fair og betalelig, ernæringsmæssigt tilstrækkelig, sikker og sund" (FAO 2012).

#### 17.189.1 Vildledende, uklar eller forvirrende information

Som ved anden markedsføring af fødevarer og i forhold til anvendelse af andre frivillige fødevareinformationer, vil det bero på en konkret vurdering, hvorvidt markedsføringen, herunder brug af informationer om miljømæssige og etiske forhold, kan være vildledende, uklare eller forvirrende for forbrugerne. Vurderingen vil bero på, om en almindeligt oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt eller forvirret af den pågældende markedsføring af et givent produkt, samt om informationerne er let forståelige for denne gennemsnitsforbruger. Det samlede indtryk af markedsføringen af en fødevare, virksomhedens aktiviteter eller virksomheden som sådan, skal således være korrekt, afbalanceret og loyalt.

Såvel ord, ordlyde, billeder, illustrationer, symboler, farvevalg med mere vil ud fra en helhedsvurdering kunne give indtryk af, at et produkt eller en erhvervsdrivendes aktiviteter har miljømæssige eller etiske fortrin.

I forhold til kravet om klar og ikke forvirrende information, bør det være klart og letforståeligt for forbrugerne, hvad der menes med de angivne informationer, herunder hvorvidt de pågældende informationer vedrører virksomheden som helhed, en eller flere aktiviteter i virksomheden eller blot en eller flere af virksomhedens fødevarer. Ligeledes bør det oplyses, hvorvidt en given information i forhold til en fødevare vedrører produktet som helhed eller dele af produktet, emballage eller transport mv.

Som for andre fødevareinformationer vil der blive lagt vægt på, hvorvidt anvendelse af informationerne tillægger fødevaren virkninger eller egenskaber, som den ikke har, eller giver indtryk af, at den pågældende fødevare har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber.

Der vil endvidere blive lagt vægt på, at de anpriste egenskaber ikke umiddelbart udlignes af andre belastende egenskaber.

Eksempel: "Køb miljørigtigt - vores gulerødder er produceret i Danmark og har derfor en kort transport"

En sådan fødevareinformation vil kræve:

- 1) At det miljømæssige fortrin er væsentligt i forhold til en mindre belastning af miljøet.
- 2) At det miljømæssige fortrin ikke er tilvejebragt ved hjælp af tiltag, der i sig selv afføder skader i miljøet
- 3) At det miljømæssige fortrin ikke væsentligt reduceres eller udlignes af andre miljøbelastende aspekter ved produktet.
- 4) At det miljømæssige fortrin ikke er sædvanligt forekommende for alle lignende produkter.

Idet langt de fleste gulerødder, der markedsføres i Danmark, er danske og dermed kun transporteres kort, er der ikke tale om noget særligt for det produkt, og informationen kan derfor være vildledende.

Kommenterede [LTK53]: Tekstboks?

#### 17.189.2 Krav til dokumentation

Miljømæssige og etiske informationer, samt informationer vedr. bæredygtighed skal kunne dokumenteres. Det gælder både de informationer, der vedrører fødevarer, og informationer om virksomheden og dens aktiviteter.

Dokumentationen skal bygge på relevante videnskabelige informationer og skal tilvejebringes efter anerkendte eller generelt accepterede metoder og omfatte en kortlægning af forholdene (fx miljø) og en vurdering af de væsentlige påvirkninger.

Hvis der endnu ikke er udviklet metoder til påvisning af anpriste forhold, bør en virksomhed overveje, hvordan det er muligt at forklare det til forbrugerne, herunder om den klart og let forståeligt kan anskueliggøre for forbrugerne, hvordan den anpriste effekt på fx miljøet skal forstås.

Hvis der er betydelig uenighed eller tvivl inden for sagkundskaben om fx en given effekt på miljøet, eller fx uenighed om den korrekte metode til beregning af CO<sub>2</sub>-aftryk, kan det være nødvendigt at gøre det klart, hvad der konkret menes med de angivne informationer samt baggrunden for disse informationer. Hvis det ikke kan gøres på en afbalanceret måde, bør virksomheden overveje, om anvendelse af den pågældende anprisning vil vildlede eller forvirre forbrugeren.

Formateret: Sænket skrift

Jo mere generel en anprisning i forhold til miljø, etik eller bæredygtighed er, jo større risiko er der for, at den kan vildlede forbrugerne eller efterlade tvivl om betydningen af anprisningen. Det kan være svært at anvende generelle anprisninger i forhold til miljø, etik eller bæredygtighed uden samtidig at forklare nærmere, hvilke egenskaber anprisningen relaterer sig til.

Informationer, som er meget generelle uden nærmere forklaring, fx "miljøvenlig", "bæredygtig", "grøn", "miljørigtig" osv., vil kunne vildlede forbrugerne, hvis ikke produktet m.v. miljømæssigt hører til blandt de bedste lignende fødevarer. Virksomheder, der anvender generelle anprisninger som "miljøvenlig", "bæredygtig", "grøn" eller "miljørigtig" uden nærmere forklaring, bør således kunne dokumentere, at deres fødevarer, herunder produktionsmetoder mv., generelt er bedre for miljøet end andre lignende fødevarer. Virksomhederne bør endvidere kunne dokumentere, at de pågældende fødevarer mv., er bedre for miljøet i hele produktets livscyklus.

Informationer i forhold til miljø, etik eller bæredygtighed, som bliver forklaret nærmere, og som er mere præcise og afgrænsede, vil normalt være nemmere at dokumentere for virksomhederne. Sådanne anprisninger vil ofte også være nemmere at forstå for forbrugerne og behøver ikke nødvendigvis at forholde sig til hele produktets livscyklus.

#### 17.189.3 Informationer om klimaneutralitet

Anprisninger, der angiver, at en virksomhed, konkrete fødevarer eller produktionen heraf, er klimaneutral, bør bygge på en beregning af det samlede udslip af klimagasser fra virksomheden, produkterne eller produktionen. Beregningerne skal foretages efter videnskabeligt anerkendte beregningsmetoder og omfatte de seks drivhusgasser, der er omfattet af Kyotoprotokollen.

Kommenterede [LTK54]: Hvilke er det?

Det samlede udslip skal være nul når der anpriser med "klimaneutral".



Hvis ikke det samlede udslip er nul, kan den pågældende virksomhed købe fx udstedte EU-kvoter til kompensation af det udslip, der måtte være.

En virksomhed vil også kunne kompensere for mindre udslip ved køb af CO<sub>2</sub>-kreditter fra internationale CO<sub>2</sub>-reducerende projekter. Der kan læses mere om internationale CO<sub>2</sub>-reducerende projekter på Energistyrelsens hjemmeside.

Såfremt der kompenseres ved fx kvoter eller CO<sub>2</sub>-kreditter skal disse være købt på markedsførings-tidspunktet eller, hvis det ikke er muligt, i forbindelse med den løbende levering af produkter, således at der løbende er balance mellem afsætningen af produkter og mængden af opkøbte kvoter.

Formateret: Sænket skrift

Formateret: Sænket skrift

Formateret: Sænket skrift

Formateret: Sænket skrift

#### 17.189.4 Informationer i forhold til bæredygtighed

Informationer om bæredygtighed bør baseres på efterlevelse af krav om hensyntagen til sociale og etiske forhold og om mindst mulig belastning af miljø og sundhed, jf. definitionerne ovenfor. Idet der er tale om en løbende proces, bør det være en forpligtelse at nedbringe belastningerne som følge af fremtidige teknologiske og økonomiske muligheder.

Det er svært at opstille en entydig definition for bæredygtighed, idet begrebet er relativt og subjektivt og udvikler sig over tid. Der er heller ikke fastsat generelle kriterier eller krav til anvendelsen af begrebet bæredygtighed eller fastsat generelle målemetoder for bæredygtighed.

Det kan derfor være vanskeligt at formulere tilstrækkeligt præcise påstande om, at en fødevarer, en aktivitet eller en virksomhed er bæredygtig, uden at der er risiko for at vildlede forbrugerne.

Hvis en virksomhed anvender begrebet bæredygtig i markedsføringen af en fødevarer, foretages der en konkret vurdering af, hvorvidt udsagnet ud fra et helhedsindtryk af markedsføringen er vildledende, samt om virksomheden kan dokumentere udsagnet.

Idet bæredygtighed omhandler både miljø og etik, bør de ovenstående betragtninger herom indgå i vurderingen af, om en fødevarer eller produktionen heraf kan karakteriseres som bæredygtig. Det vil endvidere kunne indgå i overvejelserne, om virksomheden overholder alment accepterede høje krav til miljømæssige, sundhedsmæssige, sociale og økonomiske forhold, og at etiske hensyn bliver varetaget bredt. Det vil bl.a. være relevant at se på, hvorvidt produktet er fremstillet under ordentlige produktions- og arbejdsforhold samt under forhold, der tilgodeser en bæredygtig udvikling af lokalsamfundet med hensyn til klima, miljø, leveforhold, etiske hensyn, sundhed m.v.

Herudover vil det kunne indgå i overvejelserne, om kravene indgår i hele produktkæden, herunder om der sættes de samme krav til eventuelle underleverandører.

Der vil i vurderingen blive lagt vægt på samspillet mellem de miljømæssige, sundhedsmæssige, sociale og økonomiske aspekter, og det vil være et minimumskrav, at et aspekt ikke forringes som følge af fokus på de andre aspekter. Det vil endvidere blive forventet, at produktet m.v. løbende bliver forbedret/udviklet.

#### 17.189.5 Brug af mærkningsordninger, symboler og certifikater

En særlig form for miljømæssige og etiske påstande er brug af mærkningsordninger, symboler eller certifikater, der har til formål at understrege et produkts eller en aktivitets miljømæssige eller etiske egenskaber eller aspekter.

Bruges mærkningsordninger m.v. i markedsføringen, skal der gives oplysninger om betydningen af disse på emballagen, i annoncer og andet markedsføringsmateriale, eventuelt med oplysning om, hvor forbrugeren kan finde uddybende eller supplerende oplysninger om mærkningsordningen eller symbolet. Det kan fx være på den erhvervsdrivendes hjemmeside.

Kriterierne for brug af mærkningsordninger, symboler eller certifikater vil være de samme som angivet i forhold til henholdsvis anprisninger vedr. miljøforhold, etiske forhold eller forhold vedr. bæredygtighed. Anvendelsen af en mærkningsordning, symboler eller certifikater i markedsføringen af fødevarer må ikke være vildledende og informationerne, der gives via mærker, symboler eller certifikater, skal være korrekte, klare og letforståelige. Virksomheden skal ligeledes kunne dokumentere, at kriterierne bag de anvendte mærkningsordninger, symboler eller certifikater er opfyldt.

Anvendelse af mange forskellige private mærkningsordninger, symboler og certifikater i markedsføringen af en fødevarer kan skabe uklarhed og forvirring hos forbrugerne om deres betydning.

## 18. Allergener<sup>1</sup>

*Fødevareinformationsforordningen, art. 9, 16, 21, 36, 44 og bilag II, VII*

*Mærkningsbekendtgørelsen, §§ 13-15*

*Kommissionens meddelelse af 13. juli 2017 (Allergenvejledning)*

### 18.1 Indledning

Det er vigtigt for forbrugere, der har allergi eller intolerance over for bestemte fødevarer, at vide, om en fødevare indeholder nogle af disse allergener. Der er derfor fastsat skærpede mærkningskrav for fødevarer indeholdende allergene ingredienser. De skærpede krav skal sikre, at de allergene ingredienser altid fremgår af mærkningen.

Ved allergener/allergene ingredienser forstås i dette kapitel stoffer eller produkter, der fremgår af forordningens bilag II<sup>337</sup>, og produkter afledt heraf. Forordningens bilag II er indsat som bilag 11 til denne vejledning. I Kommissionens meddelelse af 13. juli 2017 om oplysning om stoffer eller produkter, der forårsager allergi eller intolerancer (Kommissionens allergenvejledning), er der i afsnit 2 nærmere bemærkninger til, hvad nogle af allergenerne i bilag II til forordningen, herunder "mælk", dækker over.

Indhold af svovldioxid og sulfat på max 10 mg/kg og ingredienser, der er undtaget i bilaget, er ikke omfattet af allergenmærkningsreglerne, og for disse gælder alene de generelle mærkningsregler, der er beskrevet nærmere i kap. 5. Kravene til mærkning af allergener er forskellige alt efter, hvilken situation, der er tale om. Nedenfor gennemgås i afsnit 18.2 først reglerne om mærkning af færdigpakkede fødevarer og efterfølgende i afsnit 18.3 reglerne om ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på køberens anmodning og direkte salg. Afsnit 18.4 omhandler spormærkning, afsnit 18.5 anprisninger og afsnit 18.6 allergenmærkning af vin.

### 18.2 Allergene ingredienser i færdigpakkede fødevarer

#### 18.2.1 Hvad skal mærkes?

Alle færdigpakkede fødevarer skal mærkes med de allergene ingredienser, der er anvendt ved fremstillingen eller tilberedningen, og som stadig findes i fødevaren, evt. i ændret form<sup>338</sup>. Det gælder uanset mængde, og uanset hvordan eller hvor mange forarbejdninger den allergene ingrediens har gennemgået.

Mærkningspligten gælder, uanset om det allergene produkt er en bestanddel af en sammensat ingrediens, eller om det allergene produkt tilsættes som en selvstændig ingrediens.

Hvis en råvare ikke fremgår af bilag II, uanset at råvaren har et naturligt indhold af allergene stoffer, er det de generelle mærkningsregler, der gælder. Det betyder, at hvis den uforarbejdede råvare benyttes i andre fødevarer, skal der ikke mærkes med råvarens naturlige indhold af det allergene

<sup>337</sup> Fødevareinformationsforordningen: Vær opmærksom på uoverensstemmelse mellem den danske udgave og den engelske udgave af bilag II. På dansk står "queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*)", mens der i den engelske udgave står "macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*)".

<sup>338</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 9, stk. 1, litra c.

**Kommenterede [1055]:** Så hvad betyder det, at der i fodnoten står, at man skal være opmærksom på denne forskel? Holder FVST fast i, at macadamianødder SKAL angives som queenslandnødder, selv om forbrugeren bedre kender dem som macadamianødder?

stof. Fx skal der ikke oplyses om, at et løg indeholder sulfid, men er løget behandlet med sulfid, skal det oplyses, hvis det tilsatte indhold er over 10 mg/kg. Umiddelbart vil det kun være svovldioxid eller sulfid, der kan være naturligt tilstede, idet de øvrige stoffer i bilag II, ikke vil være en bestanddel af en fødevarer uden menneskelig indblanding.

Tekniske hjælpestoffer, opløsningsstoffer eller bærestoffer m.v., der som udgangspunkt kan udelades fra ingredienslisten<sup>339</sup>, skal alligevel angives, hvis de er allergene. Det gælder selv om de ikke har nogen funktion eller næringsværdi i det færdige produkt, forudsat at de stadig er til stede, ~~men uanset om de er til stede~~ i en ændret form. Stofferne skal angives med E-nummer eller navn og det allergene stof.

**Eksempel: Angivelse af allergent enzym, der ikke har en funktion i det færdige produkt**

Hvis der er anvendt et enzym i et brød, kan enzymet fx angives således:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, vand, rapsolie, gær, salt, sukker, **xylanase (hvede)**.

**Kommenterede [1056]:** Kræver det en forklaring/kategoribetegnelse foran "xylanase"? Kan man forvente at en gennemsnitsforbrugeren ved hvad det er?

Hvis virksomheder - fra produktion til produktion - anvender forskellige enzymer som tekniske hjælpestoffer, kan det være tilstrækkeligt at angive betegnelsen "enzym" for hjælpestoffet og ikke det præcise navn for enzymet. Betegnelsen "enzym" skal suppleres med det allergene stof, jf. eksemplet nedenfor.

**Eksempel: Angivelse af allergent enzym, der ikke har en funktion i det færdige produkt**

Hvis der er anvendt et enzym i et brød, kan enzymet fx angives således:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, vand, rapsolie, gær, salt, sukker, enzym (**hvede**).

I tilfælde, hvor mikroorganismer har vokset på substrater med et allergent indhold, er spørgsmålet, om mikroorganismerne kan siges at "hidrøre" fra substratet. Som udgangspunkt kan mikroorganismerne ikke siges at hidrøre fra substratet, men hvis der sker en overførsel af det allergene substrat, skal der mærkes. Hvis der kun er en risiko for overførsel af allergene stoffer, er det op til producentens risikovurdering at afgøre, om der er behov for mærkning, jf. afsnit 18.4. Reglerne om mærkning af allergene ingredienser gælder kun tilsatte ingredienser og ikke for kontaminering eller anden utilsigtet forekomst af allergene stoffer.

<sup>339</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 20.

### 18.2.2 Hvordan skal mærkningen udformes?

De allergene ingredienser skal angives ved en klar henvisning til betegnelsen på det stof/produkt, der er opført i bilag II<sup>340</sup>. Med undtagelse af vin, jf. nedenfor i afsnit 18.6.2, er det ikke tilladt at angive allergene ingredienser ved boksmærkning<sup>341</sup>. Boksmærkning er en mærkning, hvor allergenerne fra ingredienslisten gentages samlet et andet sted på emballagen ved hjælp af tekst, billeder, piktogrammer eller lignende. Den allergene ingrediens skal angives så præcist, som det er muligt. Hvis der fx er anvendt et glutenholdigt kornprodukt, er det det specifikke kornprodukt, der er nævnt i bilag II, punkt 1, der skal angives. Det er ikke nødvendigt at angive ordet "gluten"<sup>342</sup>.

#### Eksempel: Angivelse af glutenholdigt kornprodukt i brød

Hvis der fx er anvendt hvede- og rugmel i et brød, skal de konkrete meltyper angives i ingredienslisten:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, vand, rapsolie, gær, salt, sukker.

Da "spelt", "khorasanhvede" og "durum" er typer af hvede, skal produkter med indhold af ~~en af~~ disse hvedetyper mærkes med "hvede"<sup>343,344</sup>. Ordet "hvede" kan kombineres med "durum", "spelt" eller "khorasan" på frivillig basis.

#### Eksempel: Hvordan spelt kan angives i en ingrediensliste

"**Hvede**" eller "**hvede** (spelt)", "**spelthvede**" eller "**speltmel (hvede)**".

#### Eksempel: Angivelse af durum i en ingrediensliste

Hvis der er anvendt durumhvede i en ~~brødblanding~~brødblanding, kan ingredienslisten fx se således ud:

Ingredienser: **Hvedemel**, **rugmel**, **durummel (hvede)**, **havreflager**, **sesamfrø**, salt, sukker.

<sup>340</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

<sup>341</sup> Kommissionens allergenvejledning, punkt 27.

<sup>342</sup> Kommissionens allergenvejledning, punkt 10.

<sup>343</sup> Kommissionens forordning (EU) Nr. 78/2014 af 22. november 2013 om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne for så vidt angår visse kornprodukter, som forårsager allergier eller intolerans, og fødevarer tilsat plantesteroler, plantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere.

<sup>344</sup> Kommissionens allergenvejledning, punkt 9.

Der findes allergene ingredienser, som den almindelige veloplyste forbruger må forventes at være bekendt med, selvom de ikke er opført med deres specifikke betegnelse i bilag II. Fx ved den almindelige veloplyste forbruger, at en laks er en fisk. I bilag II er der alene anført "fisk og produkter på basis af fisk". Det er dog tilstrækkeligt at anføre "laks" i ingredienslisten og ikke nødvendigt at anføre "fisk" i parentes efter ordet "laks". Ordet "laks" skal dog fremhæves i ingredienslisten, jf. afsnit 18.2.2.1. Andre almindelig kendte fisk er fx sild, makrel, rødspætte, tun og torsk. Er det imidlertid en ny eller ikke almindelig kendt fisk, tilføjes "fisk" i parentes efter fiskens navn. I tvivlstilfælde bør ordet fisk tilføjes.

**Kommenterede [I057]:** Venligst angiv eksempler på, hvornår en fisk kan opfattes som "almindelig kendt". Er pangasius nu en almindelig kendt fisk i DK? Hvad med ansjoser, som ofte står i ingredienslisten på leverpostej?

Hvis der er tale om en ingrediens, der er afledt af et stof/produkt i forordningens bilag II, skal ingrediensen fremgå af mærkningen med en henvisning til det stof/produkt i forordningens bilag II, som ingrediensen er afledt af (kilden). Det gælder uanset, hvordan kilden er blevet forarbejdet, og hvor mange processer ingrediensen har været igennem<sup>345</sup>.

#### Eksempel: Angivelse af lecithiner (tilsætningsstof på basis af fx æg)

Lecitiner, der fx kan være på basis af æg, kan angives som: Lecithiner (æg).

#### Eksempel: Mærkning af fødevarer, der indeholder stivelse

Hvis der anvendes kategoribetegnelsen "stivelse", og denne er på basis af en glutenholdig kornart, skal den specifikke vegetabiliske oprindelse opgives. Eksempelvis, hvis stivelsen er fremstillet af hvede, skal der i ingredienslisten angives "stivelse af hvede", "hvedestivelse" eller "stivelse (hvede)".

Der skal henvises til stoffet/produktet opført i bilag II ved alle de ingredienser, der har et indhold af stoffet/produktet. Hvis en fødevarer består af flere ingredienser, der stammer fra et stof/produkt, der er opført i forordningens bilag II, kan der laves en fælles henvisning til produktet/stoffet. Det skal dog fremgå klart, at ingredienserne stammer fra samme stof/produkt i forordningens bilag II. Ingredienserne skal angives ved deres specifikke navn eller art, men stoffet/produktet, som ingrediensen er afledt af, kan fx angives ved en fælles fodnote.

**Kommenterede [I058]:** Er dette et udtryk for en generel holdning blandt alle EU's medlemsstater eller er det alene FVSTs vurdering, at fodnoter kan bruges i allergenmærkning?

#### Eksempel: Mærkning af fødevarer med ingredienser, der er afledt af allergener

Navnet på tilsætningsstof (1)  
Navnet på bærestof (1)  
Navnet på teknisk hjælpestof (1)  
(1) Fra hvede

#### Eksempel: Mærkning af fødevarer med allergene ingredienser

Vallepulver (\*)  
laktose (\*)  
casein (\*)  
(\*) Mælk

<sup>345</sup> Fødevarereinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1.

Som det fremgår af afsnit 8.9.3, kan der for en fødevare, der består af sammensatte ingredienser, foretages en samlet deklaration af alle anvendte tilsætningsstoffer, hvis de udgør mindre end 2 % af færdigvaren. Formålet er at give forbrugeren et samlet overblik. For allergene ingredienser, der forefindes i tilsvarende små mængder, kan samme princip anvendes. Deklarationen skal ske sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«.

Kategoribetegnelserne i forordningens bilag VII, del B, kan kun benyttes, hvis de efterfølges af den/de allergene ingrediens(ers) specifikke navn(e). De allergene ingredienser skal således angives ud for kategoribetegnelsen i en samlet parentes.

**Kommenterede [1059]:** Er dette et udtryk for en generel holdning blandt alle EU's medlemsstater, eller er det alene FVST's vurdering, at allergene ingredienser, der udgør mindre end 2% kan angives samlet efter "tilsat"

#### Eksempel: Mærkning med kategoribetegnelsen "rasp" i ingrediensliste

Ingredienser: Svineskank, rasp (**hvede, æg og soja**), salt

Forordningen giver mulighed for, at to ingredienser, der svarer til hinanden eller som kan erstatte hinanden, og som udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan angives med "indeholder ... og/eller ...", forudsat at en af dem indgår i varen<sup>346</sup>. Denne substitutionsmulighed gælder ikke for allergene ingredienser, idet en allergen ingrediens skal angives med sin specifikke betegnelse og med kilde, hvis der er tale om en ingrediens afledt af en allergen ingrediens<sup>347</sup>.

#### 18.2.2.1 Visuel fremhævnning

For at gøre det lettere for forbrugeren at se, om en fødevare indeholder allergene ingredienser, skal de fremhæves i ingredienslisten<sup>348</sup>. Navnet på den allergene ingrediens skal være fremhævet visuelt på en måde, der klart adskiller den fra de øvrige ingredienser på listen, fx ved hjælp af skrifttype, typografi eller baggrundsfarve. Nedenfor er eksempler på, hvordan fremhævnning af allergene ingredienser kan ske, men det vil altid bero på en konkret vurdering, hvor elementer, som fx skriftstørrelse, typografi, baggrundsfarve mv. spiller ind, om en visuel fremhævnning er tilstrækkelig klar.

#### Eksempel: Visuel fremhævnning af allergene ingredienser i ingredienslisten

I en ingrediensliste for pasta kan allergene ingredienser fx fremhæves på følgende måder:

Ingredienser: Durum**hvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

Ingredienser: ***Durumhvedemel***, vand, pasteuriserede ***æg***, olivenolie

Ingredienser: *Durumhvedemel*, vand, pasteuriserede *æg*, olivenolie

Ingredienser: Durumhvedemel, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

<sup>346</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del A, pkt. 7.

<sup>347</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.

<sup>348</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra b.

Ingredienser: DURUMHVEDEMEL, vand, pasteuriserede ÆG, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

Det er som udgangspunkt alene det allergene stof, der er angivet i bilag II, der skal fremhæves i in-

gredienslisten, fx hvede i ”durum**h**vedemel” eller mælk i ”**m**ælkeprotein”. Men som det fremgår af eksemplet ovenover, er det også muligt at fremhæve hele ingrediensen, som fx ”**durumhvedemel**” eller ”**mælkeprotein**”.

Hvis alle ingredienser i en fødevarer er allergene, skal samtlige ingredienser fremhæves. Fremhævelsen sker så i forhold til andre obligatoriske oplysninger, som fx ordet ”ingredienser”.

Hvis et glutenfrit produkt indeholder glutenfri hvedestivelse, skal ”hvede” fremhæves i ingredienslisten<sup>349</sup>. Glutenfri produkter kan have et indhold af gluten på op til 20 mg gluten/kg, hvorfor det kan være vigtig information for en hvedeallergiker.

Når der er tale om de særlige salgssituationer, der er beskrevet i kapitel 13 (læs nærmere herom nedenfor i afsnit 18.3), og man frivilligt vælger at mærke med - eller at udlevere - en ingrediensliste, skal eventuelle allergene ingredienser fremhæves i ingredienslisten<sup>350</sup>.

#### 18.2.3 Hvor skal de allergene ingredienser angives?

Allergene ingredienser skal som hovedregel angives i ingredienslisten. Efter Fødevareinformationsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen er visse færdigpakkede fødevarer dog undtaget fra kravet om mærkning med en ingrediensliste, og i disse tilfælde kan de allergene ingredienser angives særskilt efter ordet ”indeholder”<sup>351</sup>. I visse tilfælde kan det dog være tilstrækkeligt, at en allergen ingrediens fremgår af et produkts varebetegnelse.

Når der er tale om de særlige salgssituationer, der er beskrevet i kapitel 13, kan oplysninger om allergene ingredienser også gives mundtligt<sup>352</sup>. Læs nærmere om information om allergene ingredienser ved de særlige salgssituationer i afsnit 18.3

##### 18.2.3.1 Fødevarer med ingrediensliste

Hvis en fødevarer, der er mærket med ingrediensliste, indeholder allergene ingredienser, skal samtlige allergene ingredienser være angivet i ingredienslisten med den betegnelse, de er opført med i bilag II til forordningen<sup>353</sup>, jf. dog afsnit 18.2.2.

<sup>349</sup> Kommissionens allergenvejledning, punkt 12.

<sup>350</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

<sup>351</sup> Mærkningsforordningen, artikel 21, stk. 1.

<sup>352</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 13.

<sup>353</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra a.



### 18.2.3.2 Fødevarer uden ingrediensliste

I de tilfælde, hvor en færdigpakket fødevarer indeholder en eller flere allergene ingredienser, og der ikke efter reglerne stilles krav om en ingrediensliste, jf. afsnit 8.8, er udgangspunktet, at de allergene ingredienser skal angives særskilt efter [ordet](#) "indeholder". Der er ikke krav om, at de allergene ingredienser fremhæves, som det er tilfældet for allergene ingredienser i en ingrediensliste.

**Eksempel: Mærkning med allergener, hvor der ikke er krav om ingrediensliste**

Et lille stykke chokolade, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm<sup>2</sup>.

Indeholder: Hasselnødder og mælk.

**Eksempel: Mærkning med allergener, hvor der ikke er krav om ingrediensliste**

Mærkning af en Amaretto (mandellikør<sup>354</sup>), der indeholder allergenet mandler.

Indeholder: Mandler.

Hvis en varebetegnelse klart henviser til et stof eller produkt, der er anført i bilag II, er særskilt angivelse af allergenet efter ordet "indeholder" dog ikke et krav<sup>355</sup>. Der er ikke krav om, at allergenet fremhæves visuelt i varebetegnelsen.

**Eksempel: Allergener angivet i varebetegnelsen - sojaristede jordnødder (uden ingrediensliste)**

Hvis varebetegnelsen "sojaristede jordnødder" anvendes for jordnødder i en lille pose, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm<sup>2</sup>, er det ikke nødvendigt at angive allergenerne "soja" og "jordnødder" særskilt<sup>356</sup>.

Men hvis produktet også indeholder andre stoffer eller produkter, der er anført i bilag II, ud over det, der fremgår af varebetegnelsen, er det hensigtsmæssigt at angive samtlige allergener i produktet efter ordet "indeholder" for at undgå misforståelser omkring, hvilke allergene ingredienser produktet indeholder. Ligeledes bør samtlige allergene ingredienser angives efter ordet "indeholder", hvis en varebetegnelse kan give anledning til tvivl om indholdet af allergene ingredienser.

### 18.2.3.3 Mejeriprodukter

Efter artikel 19, stk. 1, litra d, i Fødevareinformationsforordningen kan ingredienslisten udelades for produkter med varebetegnelserne ost, smør, fermenteret mælk (fx [creme fraiche](#), ymer og yoghurt),

**Kommenterede [IO60]:** Omfatter det også produkter som skyr og kvark?

<sup>354</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

<sup>355</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, sidste pkt.

<sup>356</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 16, stk. 2.

og fløde, hvis produkterne opfylder visse betingelser. Produkterne må ikke være tilsat andre ingredienser end mælkeprodukter, fødevareenzymmer og kulturer af mikroorganismer, der er nødvendige for fremstillingen, eller det salt, der er nødvendigt til fremstilling af anden ost end frisk ost og smelteost. Det vurderes, at varebetegnelserne henviser så klart til, at produkterne er på basis af mælk, at ordet "mælk" ikke behøver at være angivet særskilt. Det understreges, at det kun gælder mejeriprodukter, der opfylder ovennævnte betingelser. Hvis fx en ost er produceret med lysozym fra æg, er betingelserne ikke opfyldt, og der skal derfor mærkes med ingrediensliste, hvor både mælk og lysozym fra æg som kilde angives.

Det understreges endvidere, at hvis en producent frivilligt vælger at forsyne fx en ost, der opfylder betingelserne i bestemmelsen, med en ingrediensliste, så skal ingredienslisten opfylde de almindelige krav til ingredienslister, hvilket bl.a. betyder, at de allergene ingredienser, herunder mælk, skal fremhæves i ingredienslisten, jf. afsnit 18.2.2.1<sup>357</sup>. Se endvidere afsnit 18.2.2.1., der omhandler visuel fremhævelse af allergener. Hvis der er tale om de produkter, der er omhandlet i § 13, stk. 1, i mærkningsbekendtgørelsen, så er der dog ikke krav til skriftstørrelse eller krav om faldende ordene<sup>358</sup>. Læs mere herom i afsnit 18.3.

Hvis mejeriprodukter benyttes i sammensatte produkter, kan ordet "mælk" stadig udelades. Det forudsætter dog, at varebetegnelsen tydeligt angives, fx "ost", og ikke alene handelsnavnet på bestemte produkter, medmindre der er tale om et produktnavn, hvor forbrugerne er klar over, at der er tale om en ost. Som almindelig kendte oste betragtes fx brie, mozzarella, danbo og parmesan.

**Kommenterede [IO61]:** Paragraffen her er ikke den samme som der henvises til i fodnoten.

**Kommenterede [IO62]:** Samme dilemma som med fiskene: hvornår er det rimeligt at antage, at en almindelig forbruger ved, hvad en almindelig ost er?

#### Eksempel: Angivelse af mejeriprodukter i sammensatte produkter

"Pizza med mozzarella" er et sammensat produkt. Det er ikke nødvendigt at angive ordet "mælk" i ingredienslisten, da betegnelsen "mozzarella" klart henviser til, at produktet indeholder mælk.

Ingredienslisten kan fx se således ud:

Ingredienser: **Hvedemel**, tomater, **mozzarella**, vand, solsikkeolie, gær, salt, oregano.

### 18.3 Information om allergene ingredienser i ikke-færdigpakkede fødevarer og i fødevarer, der udbydes ved en særlig salgssituation

#### 18.3.1 Mærkningsbekendtgørelsens kapitel 6 - hvilke bestemmelser regulerer hvad?

§§ 13 og 14 regulerer oplysning om allergene ingredienser i følgende salgssituationer:

- Ikke færdigpakkede fødevarer.
- Fødevarer pakket på køberens anmodning.
- Fødevarer pakket til direkte salg inden for samme salgsdag.

<sup>357</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 21, stk. 1, litra b.

<sup>358</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

- Fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning i længere tid end en salgsdag<sup>359</sup>.

§ 15 regulerer alene mærkning af fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning i længere tid end en salgsdag.

For oversigt over mærkning, herunder mærkning med allergene ingredienser, i de forskellige salgssituationer se bilag 8 til nærværende vejledning. Særlige salgssituationer er beskrevet i kapitel 13 i nærværende vejledning.

#### 18.3.2 Hvordan skal virksomheder oplyse om allergene ingredienser?

Angivelse af allergene ingredienser er også obligatorisk for fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger og til storkøkkener uden at være færdigpakkede, eller for fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen eller er færdigpakkede med henblik på direkte salg<sup>360</sup>. Direkte salg omfatter både den situation, hvor der pakkes til salg inden for samme salgsdag (afsnit 13.2), og den situation, hvor varer fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og markedsføres i en periode, der er længere end én salgsdag (afsnit 13.3).

På ikke-færdigpakkede fødevarer, fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren og i begge direkte salgssituationer er der dog ikke krav om, at de allergene ingredienser angives skriftligt på eller ved fødevareren<sup>361</sup>. Som det fremgår af § 13 i mærkningsbekendtgørelsen, kan oplysning om de allergene ingredienser ske ved skriftlig information eller ved andre relevante metoder<sup>362</sup>. Andre relevante metoder kan fx være mundtlig information.

Hvis en virksomhed vælger, at information om allergene ingredienser ikke skal gives på eller ved fødevareren, skal der som udgangspunkt placeres et skilt - eller flere skilte afhængig af virksomhedens indretning - hvoraf det fremgår, at oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til virksomhedens personale. Personalet skal på forlangende kunne oplyse om de allergene ingredienser, der er anvendt i fødevareren. Oplysningerne kan gives mundtligt eller skriftligt.

#### **Eksempel: Tekst på skilt om, at oplysninger om indhold af allergener kan fås ved henvendelse til personalet på en restaurant**

"Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale".

Virksomheden kan fx udarbejde en ingrediensliste, hvor de allergene ingredienser er fremhævet, og udlevere den til kunder, der spørger til indholdet af allergene ingredienser. En sådan ingrediensliste

<sup>359</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 15.

<sup>360</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 44, stk. 1, litra a, og mærkningsbekendtgørelsen, § 13.

<sup>361</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 2.

<sup>362</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 2.

er undtaget fra kravet om, at ingredienserne skal være angivet i faldende orden og kravet til skriftstørrelse<sup>363</sup>. Tilsvarende er gældende, hvis virksomheden frivilligt vælger at mærke fødevaren med en ingrediensliste.

Udlevering af eller mærkning med en ingrediensliste er dog ikke et krav. Virksomheden kan selv vælge, hvordan den ønsker at oplyse om indhold af allergene ingredienser. Som anført ovenfor kan virksomheder også vælge at oplyse om indhold af allergene ingredienser mundtligt, når kunder kommer og spørger til indholdet af en vare.

**Kommenterede [I063]:** Gentagelse af tidligere tekst, som med fordel kan slettes.

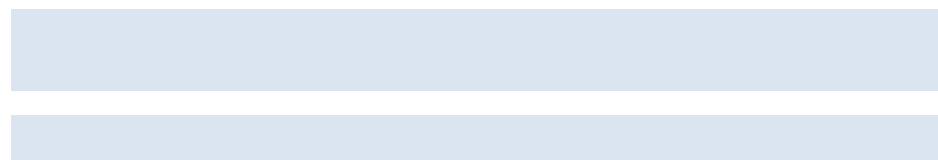
Endelig kan en virksomhed også vælge at indlede alle ekspeditioner med at spørge til eventuelle særlige behov på grund af allergi eller intolerance, og i så fald vil der ikke være krav om anbringelse af skilt(e) i virksomheden<sup>364</sup>.

Ved Fødevarestyrelsens kontrol skal de oplysninger om allergene ingredienser, som virksomheden giver, kunne verificeres, dvs. virksomheden skal kunne vise, hvad deres produkter er sammensat af.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at sammensatte ingredienser som fx remoulade, bouilloner, ketchup og blandingskrydderier, herunder karry, kan have et indhold af allergener. Det skal derfor enten oplyses mundtligt eller fremgå af en ingrediensliste/oversigt, der fx udleveres til kunden, hvilke allergener, der er i de eventuelle sammensatte ingredienser.

Det behøver ikke være personalet, der oplyser om de allergene ingredienser. På et skilt ved varen/i afdelingen/på restauranten vil der også kunne informeres om, at oplysning om allergene ingredienser kan fås elektronisk ved fx at anvende en tablet eller pc, der eventuelt er placeret et andet sted i virksomheden.

Der er altså flere måder, hvorpå virksomheder kan give forbrugere oplysning om indhold af allergene ingredienser. Det væsentlige er, at forbrugeren kan få oplysningen på stedet, og at den er let tilgængelig og korrekt. Det er fx ikke tilstrækkeligt, at en virksomhed har oplysning om allergene ingredienser på virksomhedens hjemmeside, medmindre virksomheden har en pc eller tablet stående, hvorfra kunder har adgang til hjemmesiden/oplysningerne.



<sup>363</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2.

<sup>364</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 5.

### 18.3.3 Eksempler på hvordan forskellige typer af virksomheder kan oplyse om allergener

Hvordan angivelsen af allergene ingredienser skal ske, kan være afhængig af, hvilken type virksomhed, der er tale om.

I et supermarkedet/butik kan de allergene ingredienser fx være angivet på et skilt ved siden af varen. Er der tale om "bland-selv slik" eller lignende, kan der fx sættes et mærkat, hvor de allergene ingredienser er angivet, på den boks, som kunden tager slikket fra.

Der kan også placeres et skilt ved varen, hvoraf det fremgår, at information om allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet. Hvis der er tale om et supermarkedet, der fx har slagter-,

bager- og delikatesseafdeling, skal der som udgangspunkt placeres et skilt i hver afdeling. Det er ikke tilstrækkeligt, at der placeres et enkelt skilt et synligt sted i supermarkedet. Hvis supermarkedet vælger at placere et skilt i hver afdeling, er der ikke krav om, at virksomheden tillige hænger et skilt et andet synligt sted i butikken.

På en restaurant eller grillbar kan oplysningen om allergene ingredienser fx gives i menukortet. Hvis restauranten/grillbaren vælger, at personalet skal give information om allergene ingredienser, kan det fx fremgå af menukortet eller et synligt skilt i restauranten/butiklokalet, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. En synlig placering kan fx være ved siden af smileyrapporten.

Virksomheder, der leverer "mad ud af huset", fx et pizzeria eller en sandwichbar, skal også oplyse om allergener. Hvis fx et pizzeria har en hjemmeside, hvorfra kunderne kan bestille pizzaer m.v., skal det fremgå af hjemmesiden, at kunderne kan få oplysning om allergene ingredienser fx ved at ringe til pizzeriaets personale på et angivet telefonnummer. Allergenerne kan selvfølgelig også være angivet ud for hver ret på hjemmesiden. Hvis pizzeriaet husstandsomdeler ~~menukort~~ [menukort](#), gælder der tilsvarende som udgangspunkt. Er der på den husstandsomdelte reklame henvist til en hjemmeside, hvor maden skal bestilles, og der på hjemmesiden er oplysning om allergene ingredienser eller oplysning om, at virksomheden kan kontaktes for oplysning herom, er det dog ikke nødvendigt at angive oplysningen i reklamen. Hvis det kun er muligt at bestille mad via ~~telefon~~ [telefon](#), kan virksomheden også vælge at spørge hver enkel kunde, der ringer og bestiller mad, om eventuelle behov pga. allergier/intolerancer, og her er det altså heller ikke nødvendigt at angive oplysningen i den husstandsomdelte reklame.

Hvis der i en virksomhed er mulighed for at bestille mad fra sin bil "Drive in", har kunden tillige krav på at få oplysning om indhold af allergene ingredienser. Virksomheden kan afhængig af indretning fx sætte et skilt ved bestillingsruden/skærmen eller evt. ved betalingslugen. Af skiltet skal det i lighed med de øvrige situationer fremgå, at kunden kan få oplysning om allergene ingredienser ved at spørge personalet.

#### 18.3.4 Undtagelse til kravet om angivelse af allergener i de særlige salgssituationer

For en virksomhed, der på forhånd har kendskab til en forbrugers specielle kostbehov, som fx mad uden gluten, og der er i stand til individuelt at udlevere fødevaren til forbrugeren i overensstemmelse med kostbehovet, er der ikke krav om, at der oplyses om allergene ingredienser, hverken skriftligt eller mundtligt<sup>365</sup>.

Hvis fx et køkken, der producerer mad til beboere på en døgninstitution, kender til beboernes allergier eller intolerancer, er det ikke nødvendigt, at køkkenet angiver/oplyser om allergene ingredienser. Det er dog en forudsætning, at køkkenet har styr på leveringen, så maden kommer til rette vedkommende.

### 18.4 Mærkning med "kan indeholde spor af"

#### 18.4.1 Generelt

Reglerne om mærkning med allergene ingredienser har til formål at hjælpe de forbrugere, der har allergi eller intolerance over for visse fødevarer, og det er derfor kun tilsatte allergene ingredienser, der skal mærkes med. Hvis fødevarerne ukritisk mærkes med "kan indeholde spor af" et givent allergen, begrænses disse forbrugeres fødevalgsvalg unødigt.

Mærkning med "kan indeholde spor af" er en frivillig mærkning, og det vil som udgangspunkt være vildledende at mærke med en mulig kontaminering eller anden form for utilsigtet overførsel til fødevaren. Det er producentens ansvar at planlægge produktionen således, at kontaminering eller anden form for utilsigtet overførsel undgås, sådan at produktet kun indeholder de tilsatte ingredienser.

Hvis der er risiko for utilsigtet overførsel til fødevaren, uanset at der er gennemført alle rimelige foranstaltninger for at undgå kontaminering, kan producenten dog vælge at mærke med "kan indeholde spor af". Det skal fremgå af producentens egenkontrolprogram, hvordan der arbejdes på at undgå kontaminering eller anden utilsigtet overførsel til fødevaren.

Hvis der anvendes spormærkning, skal angivelsen af spor være så præcis som muligt. Hvis der er spor af hasselnødder eller risiko for spor af hasselnødder, er det ikke præcist nok at anføre "kan indeholde spor af nødder", det bør derimod fremgå, at produktet "kan indeholde spor af hasselnødder".

Er der imidlertid en konkret risiko for, at der kan ske kontaminering med alle nødder angivet i punkt 8 i bilag II til 1169/2011, dvs. alle nødder på nær jordnødder, så er det vores vurdering, at det er ok at skrive "kan indeholde spor af nødder". Tilsvarende gælder også for glutenholdige kornprodukter, dvs. "kan indeholde spor af glutenholdige kornprodukter", hvis der er konkret risiko for, at der kan ske kontaminering med alle de glutenholdige kornprodukter nævnt i bilag II, punkt 1.

Ved frivillig spormærkning er der ikke krav om, at allergenet fremhæves.

#### 18.4.2 Internationale tiltag og spormærkning

Fra 2010 til 2012 deltog Danmark sammen med Norge, Sverige og Finland i et allergenprojekt i form af en nordisk kontrolkampagne om allergenmærkning og mærkning med "kan indeholde spor

**Kommenterede [IO64]:** Det er en skandinavisk særholdning at de specifikke nødder skal angives i spormærkning, hvis ikke der er risiko for at alle nødder er til stede. Denne tolkning er forskellig fra de andre EU-lande. Vil I genoverveje den skandinaviske tolkning?

**Kommenterede [IO65]:** Skal?

**Kommenterede [IO66]:** Det må være tilstrækkeligt at skrive "gluten" og ikke "glutenholdige kornprodukter". Hvis der er risiko for at en fødevarer indeholder alle typer nødder, skriver I heller ikke "nødderprodukter"

<sup>365</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 13, stk. 5.

af". Rapporten, der blev udarbejdet i forbindelse med projektet, kan downloades gratis på følgende link: <http://www.norden.org/da/publikationer/publikationer/2012-528>.

Projektet mundede bl.a. ud i følgende "Vilkår for producenter"\*:

"Det er producentens ansvar at gennemføre produktionen, således at risikoen for forurening med allergener reduceres. Producenten skal også tage hensyn til allergener i sin risikoanalyse, hvor det er relevant. Mærkning med "kan indeholde" bør anvendes som den absolut sidste udvej, når risikoen for forurening med hvert allergen ved en specifik produktionslinje er:

Ukontrollerbart, dvs. muligheden for at styre hele processen anses for umulig

- fx ved at produktionen til dels finder sted i procesudstyr, der ikke er tilgængelig for rengøring, eller ikke kan rengøres med vand

Anden sporadisk forekomst, dvs. identificeret ved fx

- analyse for allergen, der er homogent fordelt i produktet eller i form af stykker/flager og som synligt forekommer i procesudstyr efter rengøring".

\*Uddrag af bilag 2 til rapporten – frit oversat fra svensk

Der var under det nordiske allergenprojekt enighed om, at den korrekte formulering ved spormærkning er "kan indeholde spor af".

Det følger af Fødevareinformationsforordningen, at EU Kommissionen skal vedtage gennemførelsesretsakter for spormærkning<sup>366</sup>. Arbejdet blev påbegyndt i 2015, men stoppet igen i 2016 på grund af ressourcemangel hos Kommissionen. Under arbejdet blev det dog klart, at den formulering, der i EU umiddelbart kan blive enighed om ved spormærkning, er "kan indeholde (navn på allergenet)". Det er uvist, hvornår arbejdet med retsakterne genoptages.

I EU findes der i dag ikke nogen godkendt metode til risikovurdering af, hvornår der skal mærkes med "kan indeholde spor af".

I Australien er der udviklet et system, der kaldes "VITAL", men det er ikke godkendt i EU. Det kan dog oplyses, at Danmarks Tekniske Universitet (herefter DTU) anvender de referencedoser, som er angivet i VITAL, når DTU foretager risikovurderinger, jf. afsnit 18.4.4.1.

#### 18.4.3 Producenters risikovurdering af rå-/færdigvarer

Fødevareproducenter skal samarbejde med deres rå- og færdigvareleverandører for at mindske risikoen for tilstedeværelse af kontaminanter i varerne. Producenterne skal fx spørge ind til håndtering, rengøring m.m. Hvis rå- eller færdigvareleverandørerne vurderer, at der er risiko for mulig tilstedeværelse af kontaminanter i varerne, selvom de har foretaget alle rimelige tiltag for at undgå kontaminering, skal producenterne *ikke* uden videre overføre mærkningen vedrørende kontaminanterne til egne færdigvarer. Kun i de tilfælde, hvor producenterne vurderer, at det er relevant, må mærkningen vedrørende kontaminanterne overføres.

<sup>366</sup> Fødevareinformationsforordningen, artikel 36, stk. 3, litra a.

#### 18.4.4 Risikovurdering i forhold til mærkning med "kan indeholde spor af"

Fødevarestyrelsen får ind i mellem henvendelser fra virksomheder, der har opdaget, at deres produkter indeholder spor af allergener, der ikke er tilsat som ingredienser. Der er ikke vedtaget nogen grænseværdier for indhold af utilsigtede allergener, som det fx er tilfældet for pesticider. Det er derfor nødvendigt med en individuel vurdering af, om det utilsigtede indhold af allergener udgør en sundhedsmæssig risiko.

Når Fødevarestyrelsen modtager en henvendelse fra en virksomhed, der ønsker at få afklaret, om en "forurening" med et allergen i en fødevarer er i en sådan koncentration, at det er nødvendigt at tilbagekalde varen, søger Fødevarestyrelsen vejledning hos DTU.

##### 18.4.4.1 Hvordan DTU laver en risikovurdering

DTU laver en risikovurdering ud fra følgende informationer:

- Hvor meget spises af den forurenede fødevarer: Når risikoen ved en allergifremkaldende fødevarer skal vurderes, er det det akutte indtag, der anvendes, det vil sige, den mængde man må forvente at spise på én gang, fx i et måltid. Man skal derfor vide, hvor meget af fødevaren, der typisk spises på én gang. De nationale danske kostdata er grupperet og bearbejdet, så de kan bruges i en allergi-risikovurdering (se bilag 13 til nærværende vejledning). Her bruges det gennemsnitlige indtag og 75 % percentilen af indtaget, dvs. den maksimale mængde, der spises af 75 % af dem, der faktisk spiser fødevaren (Biro et al 2017, 2018. Blom et al 2019).
- Hvor stor mængde af den allergifremkaldende fødevarer: Oplysninger, om hvor meget der spises af fødevaren, sammenholdes med niveauet af forurening med den uønskede allergifremkaldende fødevarer, for at få den samlede mængde (dosis) man forventes at kunne indtage. Denne mængde angives altid som mængden af protein.
- Den forventede dosis sammenholdes med oplysninger fra den videnskabelige litteratur om, hvor stor en dosis af den samme fødevarer, der har givet reaktioner, når mennesker med denne allergi har spist fødevaren under kontrollerede omstændigheder. Det kaldes også provokationsstudier. Det kan enten være informationer fra enkelte studier eller bedre fra en sammenstilling af så mange studier som muligt. Her har det været muligt at udregne den dosis, der vil kunne give symptomer hos 1-5 % af de allergiske forbrugere (se Remington et al).
- Den dosis, der er i den forurenede fødevarer, sammenholdes med den dosis, der giver reaktion hos 1-5 % af mennesker med denne fødevarerallergi, og risikoen beskrives. Det er på den baggrund, at der tages stilling til, om den forurenede fødevarer eventuelt skal mærkes om eller trækkes tilbage fra markedet.

Forslag til litteratur om risikovurdering i relation til fødevarerallergi fremgår af bilag 12.



### 18.5 Anprisninger af, at et produkt ikke indeholder allergene ingredienser

Det er forbudt at vildlede, fx ved at give indtryk af, at en fødevarer har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber<sup>367</sup>. Læs mere om vildledning i kapitel 17.

Man kan oplyse, at et produkt ikke indeholder en allergen ingrediens, hvis produktet derved adskiller sig fra lignende produkter. Ellers kan man oplyse, at sådanne varer generelt ikke indeholder den allergene ingrediens. Fx må man ikke anprise økologiske svesker med: "Disse svesker er ikke tilsat sulfat", men man må godt oplyse om, at økologiske svesker generelt ikke tilsættes sulfat. Det gælder uanset, om der er tale om anprisninger i form af slogans, eller der er tale om oplysningsskemaer.

Hvis oplysningen kun udveksles mellem erhvervsdrivende, og der er tale om saglige oplysninger, fx et bestillingsskema, hvor det blot afkrydses, om produktet indeholder allergene ingredienser eller ej, og skemaet gælder for alle relevante produkter hos den erhvervsdrivende, er der ikke som udgangspunkt tale om en ulovlig anprisning.

### 18.6 Vin

#### 18.6.1 Hvad skal mærkes?

Vin skal mærkes med indhold af allergenerne sulfat, enzymet lysozym, der udvindes fra æg, casein (mælkeprotein) og albumin (ægprotein). Lysozym anvendes til at kontrollere væksten af mælkesyrebakterier, mens albumin og casein kan anvendes til klaring af vin.

Sulfat, der ikke er tilsat som ingrediens, men som opstår i forbindelse med vinens gæring, skal ikke mærkes.

Mærkningskravet gælder ikke for vin, der allerede var på markedet den 30. juni 2012 eller hvor de pågældende produkter har været anvendt, men hvor der ikke er et restindhold.

#### 18.6.2 Hvordan skal allergenerne mærkes?<sup>368</sup>

Indhold af sulfater skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder sulfat", "Indeholder sulfater" eller "Indeholder svovldioxid".

Indhold af lysozym skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder æg", "Indeholder ægprodukt" eller "Indeholder æglysozym"

Indhold af albumin skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder æg", "Indeholder ægprodukt", "Indeholder ægprotein" eller "Indeholder ægalbumin"

Indhold af casein skal mærkes på en af følgende måder: "Indeholder mælk", "Indeholder mælkeprodukt", "Indeholder mælkeprotein" eller "Indeholder ~~mælkecasein~~ casein (mælk)"

<sup>367</sup> Fødevarerinformationsforordningen, artikel 7, stk. 1.

<sup>368</sup> Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr.2019/33, bilag I del A, jf. artikel 41, stk. 1.

Mærkningen kan suppleres af de piktogrammer, som er angivet i bilag I, del B, til Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr. 2019/33 af 17. oktober 2018.

#### 18.6.3 Mærkningssprog

Mærkning af vin reguleres i de særlige forordninger for vin<sup>369</sup>, men det er de almindelige mærkningsregler<sup>370</sup>, der gælder for mærkningssprog. Således skal mærkningen herhjemme være på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavemåde adskiller sig fra dansk. Læs nærmere om mærkningssprog i afsnit 3.1.4.

For ordet »indeholder« kan det svenske »innehåller« accepteres, mens fx italiensk (contiene), tysk (enthält), fransk (contient) ikke kan accepteres.

For sulfat kan følgende udenlandske angivelser fx accepteres: sulfatos (spansk), sulfite (tysk), sulphites (engelsk), sulfites (fransk), sulfitos (portugisisk), sulfiter (svensk), mens de forskellige italienske ord for sulfat må afvises. »Svovldioxid« på andre sprog end dansk må umiddelbart afvises.

#### 18.6.4 Hvordan kan det dokumenteres, at vine, hvor allergenerne har været anvendt, ikke har et restindhold?

Kommissionen har i tilknytning til vedtagelsen af Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 579/2012 af 29. juni 2012 afgivet en erklæring, hvoraf det fremgår, at vine ikke skal mærkes, "hvis tilstedeværelsen af allergener ikke påvises i det endelige produkt, i henhold til de analysemetoder, der er omhandlet i artikel 120g i forordning (EF) nr. 1234/2007<sup>371</sup>, dvs. metoder, der er anbefalet og offentliggjort af Den Internationale Vinorganisation (OIV)."

De metoder, der i øjeblikket er anbefalet af OIV er "oiv-oeno 427-2010: Criteria for the methods of quantification of residues of fining agent proteins in wine" og "oiv-comex 502-2012: Revision of the limit of detection and limit of quantification related to potentially allergenic residues of fining agent proteins in wine" og kan findes på OIV's hjemmeside på følgende link: <http://www.oiv.int/>.

Fødevarestyrelsen administrerer reglerne med udgangspunkt i ovennævnte erklæring fra Kommissionen.

<sup>369</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2011 og (EF) nr. 1234/2007 og Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter.

<sup>370</sup> Mærkningsbekendtgørelsen, § 3.

<sup>371</sup> Nu artikel 80, stk. 5, og artikel 91, litra c, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2011 og (EF) nr. 1234/2007.

## Bilag 1: Handelsnormer og varestandarder

### Fjerkrækød

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

Kommissionens forordning (EF) Nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning om fjerkrækød.

### Æg

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

Kommissionens forordning (EF) nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning for så vidt angår handelsnormer for æg, med senere ændringer.

### Olivenolie

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VI, del VIII vedrører handelsnormer for olivenolie)

Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og i den forbindelse anvendte metoder, med senere ændringer.

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 29/2012 om handelsnormer for olivenolie, med senere ændringer.

### Visse smørbare fedtstoffer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del VII vedrører handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer).

Kommissionens forordning (EF) nr. 445/2007 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer og til Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87 om beskyttelse af benævnelserne for mælk og mejeriprodukter i forbindelse med afsætning.

### Mælk og mejeriprodukter

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

Kommissionens beslutning (98/144/EF) af 3. februar 1998 om ændring af beslutning 88/566/EØF om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i artikel 3, stk. 1, andet afsnit i Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87 som følge af Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag VII, del IV vedrører handelsnormer for mælk til konsum).

#### **Frisk frugt og grønt**

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (bilag I, del IX, vedrører handelsnormer for frisk frugt og grønt, og artikel 76, stk. 1, vedrører oprindelsesmærkning).

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager - med senere ændringer (bilag I, del A vedrører den generelle handelsnorm, bilag I, del B vedrører de specifikke handelsnormer, og kapitel II og bilag IV vedrører kontrol af de specifikke handelsnormer).

#### **Tun og bonit konserver**

Rådets forordning (EØF) nr. 1536/92 af 9. juni 1992 om fælles handelsnormer for tun og bonit konserver.

#### **Varestandarder**

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

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

Vejledning nr. 9107 af 11. april 2008 om kakao-, chokolade og vekaovarer – beregning af mindsteindhold, anvendelse af sødestoffer og supplerende mærkning.

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

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

Bekendtgørelse nr. 442 af 21. maj 2012 om handelsnormer for fjerkrækød.

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

Vejledning af 19. februar 2016 om frugtsaft (findes på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk))

Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning.

Bekendtgørelse nr. 38 af 12. januar 2016 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Vejledning nr. 9105 af 10. april 2008 om mærkning af naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Bekendtgørelse nr. 1136 af 29. august 2016 om handelsnormer for æg.

Bekendtgørelse nr. 1360 af 24. november 2016 om mælkeprodukter m.v.

### **Vin og spiritus**

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (artikel 117-121 vedrører mærkningsregler for vin).

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89, med senere ændringer.

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 251/2014 af 26. februar 2014 om definition, beskrivelse, præsentation, mærkning og beskyttelse af geografiske betegnelser for aromatiserede vinprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91.

Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vin-avlsprodukter (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 Fødevareinformationsforordningen. Betegnelsen berører ikke selve produktionen af kødprodukter, men udelukkende ingrediensmærkningen.

Betegnelsen vedrører kun kød som anvendes som ingrediens og således ikke fersk eller frosset kød, der sælges uden anden håndtering end opskæring og nedkøling og heller ikke de særlige krav, der gælder for hakket kød og tilberedt kød for så vidt angår angivelse af fedt- og kollagenindhold.

Det er frivilligt at anvende en kategoribetegnelse i forbindelse med udarbejdelse af ingredienslisten, forudsat at den specifikke betegnelse for den pågældende ingrediens anvendes i stedet for (fx skinke, bov eller svinemørbrad i stedet for ordet "svinekød"). I praksis vil en del kødprodukter som fx pølser, dog ofte blive deklareret ved anvendelse af kategoribetegnelsen, da kødet typisk stammer fra flere forskellige udskæringer, og det derfor ikke vil være praktisk at angive den specifikke betegnelse for ingrediensen med evt. tilhørende mængdeangivelse.

### Definitionen

Ifølge definitionen kan der til kategoribetegnelsen "... kød"<sup>372</sup> 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.

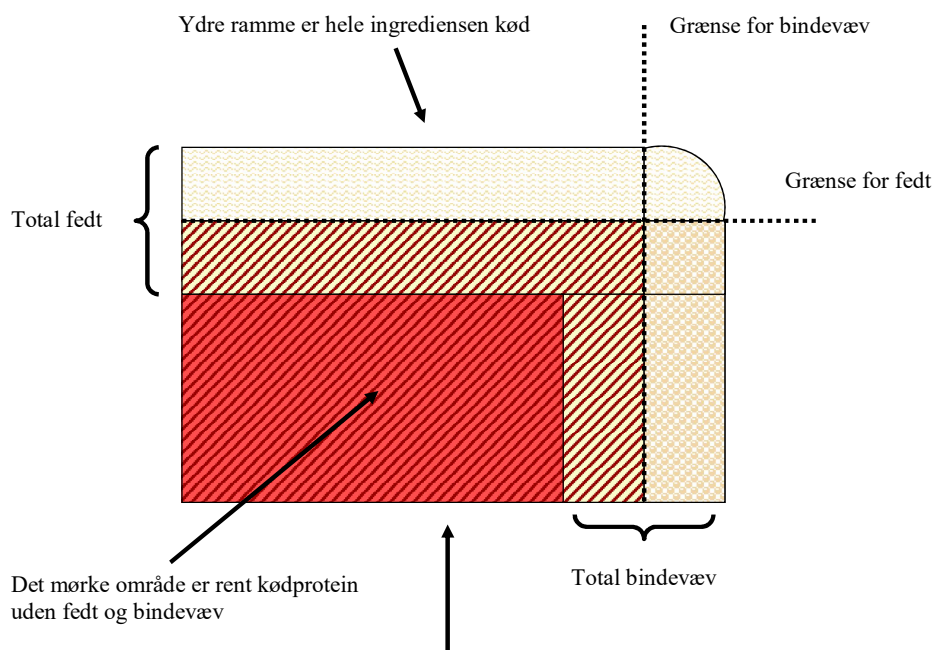
Man må gerne blande udskæringer med et fedtindhold over det tilladte (fx kæbemuskler) med muskler med et lavere fedtindhold og deklarere det hele som kød, såfremt den samlede fedtprocent, for den mængde, der deklareres som kød, holder sig under grænseværdien (fx under 30 % for svinekød). Hvis fedtprocenten ligger over grænseværdien, skal det overskydende fedt deklareres specifikt som fx "svinefedt", "svinespæk" eller lignende.

---

<sup>372</sup> Fødevareinformationsforordningen, 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 Fødevareinformationsforordningen.

Fedt og bindevævsandele angivet ovenfor og til højre for de stiplede linjer angiver overskydende fedt og bindevæv, der ikke må medregnes til kødandelen og som skal deklareres specifikt i ingredienslisten.

### **Metode 1**

Ved denne metode sker beregningerne på baggrund af tabelværdier for indhold af fedt, collagen og kødprotein i den anvendte kødingrediens. Beregning skal ske for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

- a = ingrediensen kød i kg ifølge recepten
- b = total mængde ingredienser i kødproduktet i kg ifølge recepten
- c = fedt i ingrediensen kød i kg (beregnes ud fra fedtprocenten i kødet)
- d = gældende tabelværdi for collagen % for den angivne kødingrediens i recepten

e = gældende tabelværdi for kødprotein % for den angivne kødingrediens i recepten  
 f = grænseværdien for indhold af fedt (bilag VII, del B, pkt. 17, i Fødevareinformationsforordningen)  
 g = grænseværdien for indhold af bindevæv (bilag VII, del B, pkt. 17, i Fødevareinformationsforordningen)

#### 1. Beregning af mængden af fedtfrit kød i kg (A)

$$A = a - c$$

#### 2. Beregning af bindevævsindholdet i % (B)

$$B = (d / e) * 100$$

Er "B" lig med eller mindre end grænsen for indhold af bindevæv for den anvendte kødtype (g), er der ikke noget overskydende bindevæv. Gå til punkt 5 – mængden af fedtfrit kød med tilladt mængde bindevæv "D" skal erstattes af "A" i dette tilfælde.

#### 3. Beregning af fedt- og bindevævsfrit kød i kg (C)

$$C = A - (B/100 * A)$$

#### 4. Beregning af mængden af kød inklusive tilladt mængde bindevæv i kg (D)

$$D = C * (100 / (100 - g))$$

#### 4a. Beregning af % overskydende bindevæv til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (E)

$$E = ((A - D) / b) * 100$$

#### 5. Bestemmelse af om der er overskydende fedt (F)

$$F \% = c / (a - (A - D)) * 100$$

Er "F %" større end grænsen for indhold af fedt "f", er der overskydende fedt - gå til punkt 5a. Er "F %" mindre end eller lig med "f", er der ikke overskydende fedt - gå til punkt 6.

#### 5a. Beregning af kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G1)

$$G1 = D * (100 / (100 - f))$$

#### 5b. Beregning af % overskydende fedt til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (H)

$$H = ((c - (G - D)) / b) * 100$$

#### 6. Hvis der i punkt 5 ikke blev fundet overskydende fedt benyttes denne beregningsmetode til at finde kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G2)

$$G2 = D + c$$

#### 7. Beregning af QUID deklarering af kød

$$\% \text{ Kød} = ((G1 \text{ eller } G2) / b) * 100$$

#### Metode 2

Denne metode bygger på beregning på baggrund af analytiske værdier for indhold af hydroxyprolin, nitrogen og fedt i hver enkelt kødingrediens eller kødingredienser fra én dyreart. Beregning skal ske



for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse. Denne metode kan derfor kun anvendes, hvis ovennævnte data er tilgængelige.

Bemærk at værdierne for protein, collagen og fedt i formlerne nedenfor er angivet i procent af den totale mængde kød.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

a = protein = nitrogen \* 6,25

b = collagen = hydroxyprolin \* 8

c = ingrediensen kød i kg ifølge recepten

d = grænseværdien for indhold af bindevæv i % (bilag VII, del B, pkt. 17, i fødevareinformationsforordningen)

e = grænseværdien for indhold af fedt i % (bilag VII, del B, pkt. 17, i fødevareinformationsforordningen)

f = protein i kød (%) = (a i kg / c) \* 100

g = collagen i kød (%) = (b i kg / c) \* 100

h = fedt i kød i %

i = total vægt af kødproduktet

#### 1. Beregning af tilladt mængde collagen i % (A)

$$A = (d * (f - g)) / (100 - d)$$

#### 2. Beregning af overskydende mængde collagen i % (B)

$$B = g - A$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0, er der ikke overskydende collagen eller bindevæv. Gå til punkt 4.

#### 3. Omregning af overskydende collagen til overskydende bindevæv (C)

$$C = B * (37 / 8)$$

Omregningsfaktoren (37 / 8) er den faktor, der normalt anvendes. Hvis den specifikke type af bindevæv kendes, og alt collagen stammer herfra, kan en mere specifik omregningsfaktor anvendes i stedet for.

#### 4. Beregning af tilladt mængde fedt i % (D1 eller D2)

Hvis "B" er større end 0.

$$D1 = (e * (100 - C - h)) / (100 - e)$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0.

$$D2 = (e * (100 - h)) / (100 - e)$$

#### 5. Beregning af overskydende fedt i % (E)

$$E = h - D1 \text{ eller } E = h - D2$$

Hvis "E" er mindre end eller lig med 0, er der intet overskydende fedt.

#### 6. Beregning af % kød der kan deklareres som sådant (F)

$$F = 100 - E - C$$

NB - værdier for "E" og/eller "C", der er mindre end 0, må ikke indsættes i denne formel. Værdien udgår blot af formelen, da en negativ værdi er udtryk for, at der ikke er en overskydende mængde.

**7. Beregning af QUID deklarering af kød (G), evt. overskydende fedt (H) og evt. overskydende bindevæv (I)**

$$G = F * (c / i)$$

$$H = E * (c / i)$$

$$I = C * (c / i)$$

*Beregning af "H" og "I" på denne måde er nødvendig, da de foregående beregninger er foretaget på basis af mængden af kød alene og ikke på basis af produktets samlede mængde ingredienser.*

## Bilag 3: Definitioner vedrørende kød og kødvarer

### *Kød*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer<sup>373</sup>, bilag I, pkt. 1.1, jf. pkt. 1.2-1.8: Spiselige dele af kvæg, svin, får, geder, heste, fjerkræ, lagomorfer og vildt, inkl. blod.

I forbindelse med mærkning med kød som ingrediens i en anden fødevare med kategoribetegnelsen "... kød" anvendes definitionen i Fødevareinformationsforordningen, bilag VII, del B, punkt 17. Se mere herom i bilag 2.

### *Fersk kød*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10: Kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning, ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

### *Hakket kød*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.13: Udbenet kød som har undergået hakning, og som indeholder mindre end 1 % salt.

### *Maskinsepareret kød*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14: Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur.

### *Uforarbejdede produkter*

Hygiejneforordningen<sup>374</sup>, 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, afhudt, flået, formalet, opskåret, rensset, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

### *Forarbejdning*

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m): Enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Indfrysning er ikke en forarbejdning. Hvis marineringen, røgningen m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare.

### *Tilberedt kød*

---

<sup>373</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

<sup>374</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.15: Fersk kød, herunder kød der er reduceret til småstykker, som er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød.

#### *Kødprodukter*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.1: Forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber.

#### *Kollagen*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.8: Et proteinbaseret produkt fra dyrs knogler, huder, skind og sener, der er fremstillet i overensstemmelse med de relevante krav i denne forordning.

#### *Gelatine*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.7: Naturligt, opløseligt protein, også geldannende, som er fremkommet ved delvis hydrolyse af kollagen fremstillet af knogler, huder, skind og sener af dyr.

#### *Tamhovdyr*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.2: Tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison), -svin, -får og -geder og tamdyr af hestefamilien.

#### *Opdrættet vildt*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.6: opdrættede strudsefugle og opdrættede landpattedyr bortset fra dem, der er omhandlet i punkt 1.2.

## Bilag 4: Definitioner vedrørende fiskevarer

### *Fiskevarer*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer<sup>375</sup>, bilag I, pkt. 3.1: Alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer), hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.

Fiskevarer omfatter ferske, tilberedte samt forarbejdede fiskevarer, som nævnt herunder.

### *Ferske fiskevarer*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.5: Uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end køling.

### *Tilberedte fiskevarer*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.6: Uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, fx rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.

### *Forarbejdede fiskevarer*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 7.4: Forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af fiskevarer eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter

Se definition på "forarbejdning" i bilag 3, pkt. 1.

### *Uforarbejdede fiskevarer*

Uforarbejdede fiskevarer er fiskevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, som fx er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet<sup>376</sup>.

### *Maskinsepareret fiskeprodukt*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 3.4: Fiskekød, der er udvundet mekanisk ved at fjerne kødet fra fiskeprodukter, således at kødet mister eller ændrer sin struktur.

---

<sup>375</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

<sup>376</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne, artikel 2, stk. 1, litra n.

## Bilag 5: Mærkning af frugt og grøntsager

### Handelsnormer

Handelsnormerne er tekniske standarder (regler), der har til formål at sikre et gennemsigtigt marked. Reglerne omfatter bl.a. krav til mærkningen af produkterne, herunder mærkning med oprindelsesland.

Handelsnormerne omfatter en generel handelsnorm, der dækker de fleste frugter og grøntsager, samt særlige handelsnormer for ti arter.

Handelsnormerne omfatter kun uforarbejdede produkter. Produkter, som fx udskårne meloner, salat i enkeltblade, frosne produkter mv., er derfor ikke omfattet af handelsnormerne.

### Mærkningskrav til alt frugt og grønt

For alt færdigpakket frugt og grønt - både det der er omfattet af handelsnormerne og det der ikke er - skal nettovægten anføres<sup>377</sup>. 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 etiketten<sup>378</sup>.

### Mærkningskrav - generel handelsnorm<sup>379</sup>

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 handelsnormer<sup>380</sup>

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.:

---

<sup>377</sup> Fødevareinformationsforordningen, 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.

<sup>378</sup> Fødevareinformationsforordningen, bilag IX, pkt. 1, litra c, og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager, artikel 6, stk. 2.

<sup>379</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del A, nr. 4.

<sup>380</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del B.

- Oplysning om art
- Klasse
- Størrelsessortering (kun nogle produkter)
- Sort eller handelstype (kun nogle produkter)
- Overfladebehandling (citrusfrugter)<sup>381</sup>

### Ingen handelsnormer

For frugter og grøntsager, der ikke er omfattet af handelsnormerne, gælder alene de generelle mærkningsregler i Fødevareinformationsforordningen og mærkningsbekendtgørelsen, herunder undtagelsen vedrørende nettovægt, jf. ovenfor under afsnittet "mærkningskrav til alt frugt og grønt".

For så vidt angår holdbarhedsmærkning, fremgår det af bilag X, punkt 1, litra d, til Fødevareinformationsforordningen, at frisk frugt og friske grøntsager, herunder kartofler, der ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde, er undtaget fra kravet om mærkning med dato for sidste holdbarhed. Undtagelsen omfatter dog ikke spirende frø og lignende produkter.

Bestemmelser for mærkning af frugt og grøntsager er uddybet på fødevarestyrelsens hjemmeside under:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Handelsnormer-og-varestandarder.aspx>

---

<sup>381</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (se note 1), bilag I, Del B, del 2, afsnit VI, D.

## Bilag 6: Oversigt over supplerende regler for oprindelsesmærkning

### Oksekød

Der er krav om angivelse af oprindelse på kød fra kvæg.

#### Regelhenvisning:

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1760/2000 af 17. juli 2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 820/97.

Kommissionens forordning (EF) Nr. 1825/2000 af 25. august 2000 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1760/2000 for så vidt angår mærkning af oksekød og oksekødsprodukter (med senere ændringer).

Bekendtgørelse nr. 1281 af 5. december 2014 om sporbarheds- og oprindelsesmærkning m.v. af oksekød.

### Fersk kød fra svin, får, ged og fjerkræ

Det er et krav, at fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ skal mærkes med oprindelse angivet på landeniveau (medlemsstat/tredjeland) for opvækst- og slagtested.

#### Regelhenvisning:

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 1337/2013 af 13. december 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 hvad angår angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for fersk, kølet eller frosset svine-, fåre- og gedekød samt fjerkræ.

### Hønsæg

Det er obligatorisk i henhold til handelsnormerne for æg, at mærke selve ægget med:

- kode for produktionsmetode,
- iso-landekode, samt
- producentnummer (nummeret i CHR-registret).

Kodens tre dele skal forklares i forståelig tekst til forbrugeren enten ved at skrive det på æggebakken eller ved at lægge en seddel i bakken.

#### 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 (bilag VII, del VI vedrørende handelsnormer for æg).

Kommissionens forordning (EF) nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning for så vidt angår handelsnormer for æg (med senere ændringer).



## Honning

Det er obligatorisk at mærke med det eller de oprindelseslande, hvor honningen er høstet. Hvis honningen har oprindelse i mere end et land kan følgende dog i stedet angives:

- Blandinger af honning fra EU.
- Blandinger af honning fra lande uden for EU.
- Blandinger af honning fra lande i og uden for EU.

Læs mere om mærkning af honning i bilag 14.

### Regelhenvisning:

Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning, § 9.

## Vin

Vin produceret i EU:

Alle typer af vin skal være forsynet med tappevirksomhedens navn, adresse og land. Herudover skal

- "Bordvin" mærkes med i hvilken medlemsstat, evt. medlemsstater, druerne er forarbejdet til vin.
- "Bordvin med geografisk oprindelsesbetegnelse" mærkes med navnet på den geografiske enhed (et område mindre end medlemsstaten).
- "Kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder" mærkes med navnet på det bestemte dyrkningsområde.

Vin produceret i tredjelande:

- Vinene skal være mærket med oprindelsesland.

Mousserende vin

- "Mousserende vin" produceret i EU skal mærkes med medlemsstat for producent eller en forhandler i EU.
- "Mousserende vin" produceret i et tredjeland skal mærkes med kommune og medlemsstat for importør og producent.

### 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 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 7: Vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning

Med udgangspunkt i kapitel 12 om korrekt holdbarhedsmærkning er der neden for lavet en liste med en række eksempler på, hvilken holdbarhedsmærkning, der afhængigt af forskellige kriterier, bør anvendes på en række produkttyper. Teksten i skemaet skal ses som vejledende i forhold til de betragtninger, som producenten skal gøre sig ved valg af holdbarhedsmærkning. Det er til enhver tid den ansvarlige fødevareproducent, der ud fra et konkret produkts holdbarhedskriterier skal vurdere, hvilken holdbarhedsmærkning der bør vælges.

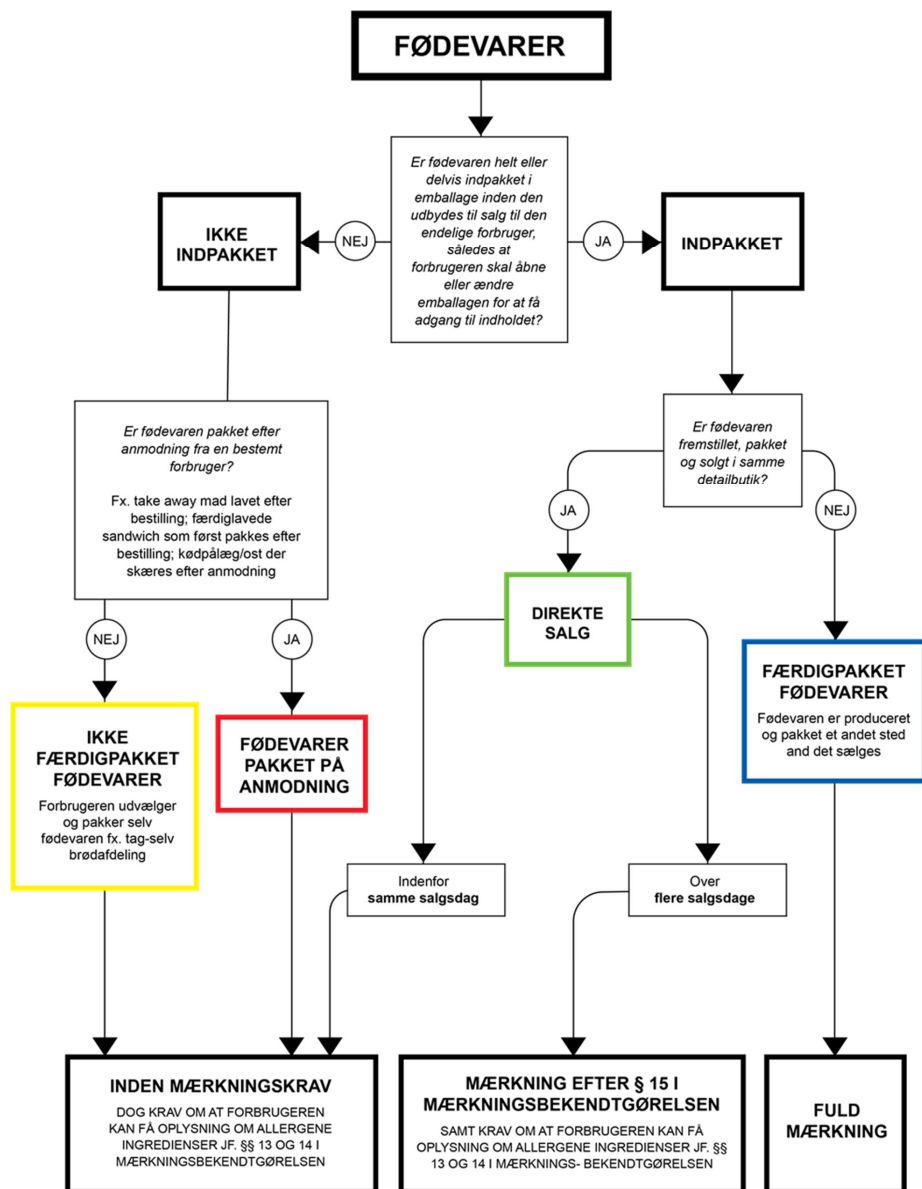
Når der i bilaget står, at et produkt er stabiliseret, så menes, at produktets sammensætning sikrer, at der ikke sker vækst af *Listeria* i produktet.

Produkttyper	"Sidste anvendelsesdato"	"Bedst før"
Syrnede <del>konsummælksprodukter</del> (konsummælksprodukter (fx kærnemælk, kefir, yoghurt, skyr)		Hvis produktet har opnået et lavt (pH (<4,5) bør det mærkes med "bedst før"
Skiveskåret pålæg	Skiveskåret pålæg er et kølekrævende spiseklart produkt, så hvis ikke produktet er stabiliseret eller på anden måde sikret fri for <i>Listeria</i> , så bør det mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Hvis produktet er stabiliseret fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følgeflora (fermenteret) bør det mærkes med "bedst før"
Koldrøget fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af <i>Listeria</i> , og kan derfor mærkes med "bedst før"
Gravad fisk	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Under visse omstændigheder kan produktet stabiliseres mod vækst af <i>Listeria</i> , og kan derfor mærkes med "bedst før"
Spiseklare færdigretter <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tærte</li> <li>- (kan opvarmes af kulinariske grunde)</li> </ul>	Et kølekrævende spiseklart produkt, som bør mærkes med "sidste anvendelsesdato". (Hvis opvarmningen kun foretages af kulinariske grunde, kan man ikke regne med drab af de sundhedsskadelige bakterier. Dertil kommer, at konsum af disse produkter som udgangspunkt ikke forudsætter en opvarmning).	Hvis produktet er varmebehandlet i emballagen, eller pakket så rekontamination undgås kan produkterne mærkes med "bedst før"

Spiseklare færdigretter - Sandwich - Salat	Et kølekrævende spiseklart produkt, der bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	
Mayonnaise salater	Et kølekrævende spiseklart produkt, der som udgangspunkt bør mærkes med "sidste anvendelsesdato"	Hvis produktet er stabiliseret fx ved anvendelse af lav vandaktivitet, lav pH, røg, konserveringsstoffer, følge flora (fermenteret) bør det mærkes med "bedst før"
Snittet grønt og frugt	Bør som udgangspunkt mærkes med "sidste anvendelsesdato".	Hvis produktets egenskaber ikke understøtter vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, fx lavt pH., bør det mærkes med "bedst før"
Hakket kød og fisk	Der er som udgangspunkt ikke tale om et spiseklart produkt, men et produkt som er ment til varmebehandling, hvorved sygdomsfremkaldende bakterier vil elimineres. Dog er produktet som udgangspunkt letfordærligt, og bør derfor mærkes med "sidste anvendelsesdato" <sup>382</sup> . MAP-pakkede produkter kan høre til under denne kategori, hvis holdbarheden ikke forlænges væsentligt.	Der er som udgangspunkt ikke tale om et spiseklart produkt, men et produkt som er ment til varmebehandling, hvorved sygdomsfremkaldende bakterier vil elimineres. Dog er produktet som udgangspunkt letfordærligt, men hvis produktet behandles eller pakkes så holdbarheden forlænges væsentligt og produktet ikke længere er letfordærligt, fx ved vakuumpakning, bør mærkningen være "bedst før"
Fersk kød og fisk	Hvis der er tale om let fordærlige varer, mærkes der med "sidste anvendelsesdato".  Obs! Fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormer for fjerkrækød skal altid mærkes med "sidste anvendelsesdato" <sup>382</sup> .	Andre produkter mærkes med "bedst før", hvis emballering eller fremstillingen af produktet bevirker, at produktet ikke længere er letfordærligt fx vakuumpakket kød, og hvis produktet er ment til varmebehandling eller stabiliseret for vækst af listeria.

<sup>382</sup> Kommissionens forordning (EF) nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød, artikel 5, stk. 3.

## Bilag 8: Beslutningstræ for mærkning af fødevarer



**Kommenterede [LTK67]:** Nederste kasse tv. trykfejl INDEN skal rettes til INGEN.  
Nederste kasse i midten: "MÆRKNINGSBEKRNDTGØRELSEN" i et ord.

**Bilag 9: Eksempler på almindeligt kendte forkortelser**

**Kommenterede [I068]:** Vi foreslår at nævne forkortelse alfabetisk

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 10: Søgning efter yderligere informationer om mærkning

Miljø- og Fødevareministeriets hjemmeside

[www.mfvm.dk](http://www.mfvm.dk)

Fødevarestyrelsens hjemmeside

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Om mærkning: [https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Maerkning\\_og\\_markedsfoering\\_af\\_foedevarer/Sider/forside.aspx](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Maerkning_og_markedsfoering_af_foedevarer/Sider/forside.aspx)

### Retsinformation

<https://www.retsinformation.dk>

Vælg Ministerieindgang; Fødevareministeriet. Herefter kan der søges efter fødevareloven med tilhørende bekendtgørelser, vejledninger m.m.

EU-lovgivning og lovforberedende arbejde m.m.

<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>

### Hjemmesider på fødevaremyndigheder i

Norge: [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no)

Sverige: [www.slv.se](http://www.slv.se)

England: [www.foodstandards.gov.uk](http://www.foodstandards.gov.uk)

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

### Fairspeak-gruppen

<http://fairspeak.org/>

FairSpeak-gruppen fra CBS forsker i hvordan komprimeret produktinformation (ord, tekst, billeder) afkodes af forbrugeren under tidspres.

I marts 2015 udgav Fairspeak-gruppen bogen "Fair snak på fødevareemballager", som opstiller 84 principper om fair kommunikation via fødevareemballager.



## Bilag 11: Listen over allergener

Fødevareinformationsforordningens bilag II - stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller

Kommenterede [IO69]: Tekst uden for læsefeltet.

### STOFFER ELLER PRODUKTER, DER FORÅRSAGER ALLERGIER ELLER INTOLERANS

1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede (som f.eks. spelt og khorasan-hvede), rug, byg, havre eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf, undtagen:
  - a) glucosesirup på basis af hvede, herunder dextrose <sup>(1)</sup>
  - b) maltodextriner på basis af hvede <sup>(1)</sup>
  - c) glucosesirup på basis af byg
  - d) kornprodukter, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
2. Krebssdyr og produkter på basis af krebssdyr.
3. Æg og produkter på basis af æg.
4. Fisk og produkter på basis af fisk, undtagen:
  - a) fiskegelatine anvendt som bærstof for vitamin- eller carotenoidpræparater
  - b) fiskegelatine eller ægte husblas, der anvendes som klaringsmiddel i øl og vin.
5. Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
6. Soja og produkter på basis af soja, undtagen:
  - a) fuldstændig raffineret sojaolie og -fedt <sup>(1)</sup>
  - b) naturlige blandede tocopheroler (E 306), naturligt D-alpha-tocopherol, naturligt D-alpha-tocopherylacetat, naturligt D-alpha-tocopherylsuccinat hidrørende fra soja
  - c) plantesteroler og plantesterolestere fremstillet af vegetabiliske olier hidrørende fra soja
  - d) plantestanolestere fremstillet af vegetabiliske steroler hidrørende fra soja.
7. Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose), undtagen:
  - a) valle, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol
  - b) lactitol.
8. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnødder (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertolletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf, undtagen nødder, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
9. Selleri og produkter på basis af selleri.

10. Sennep og produkter på basis af sennep.
11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.
12. Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO<sub>2</sub> skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.
13. Lupin og produkter på basis af lupin.
14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

<sup>(1)</sup> Det gælder også produkter på basis heraf, hvis forarbejdningen af dem ikke kan tænkes at have øget den af autoriteten skønnede allergenicitet af det produkt, de hidrører fra.

## Bilag 12: Litteraturliste vedrørende allergener

I artiklen Birot et al 2017 kan man finde en liste over fødevaregrupper og indtag der kan bruges i allergi-risikovurdering. I Birot et al 2018 kan man se de tilsvarende data fra Danmark, Holland og Frankrig kombineret.

Birot S, Madsen CB, Kruizinga AG, Christensen T, Crépet A, Brockhoff, PB (2017) A procedure for grouping food consumption data for use in food allergen risk assessment, *Journal of Food Composition and Analysis* 59, 111–123

Birot S, Madsen CB, Kruizinga AG, Crépet A, Christensen T, Brockhoff, PB (2018) Food groups for allergen risk assessment: Combining food consumption data from different countries in Europe. *Food and Chemical Toxicology*; 118, 371–381

Blom M, Remington BC, Baumert JL, Bucchini L, Crepet, A, Crevel RW, Madsen CB, Taylor, SL, Houben G, Kruizinga AG. (2019) Sensitivity analysis to derive a food consumption point estimate for deterministic food allergy risk assessment *Food and Chemical Toxicology* Volume 125, 413-421

I artiklen "Madsen et al. 2009" og i bogen "Risk Management for Food Allergy" kan der læses mere om, hvordan man laver risikovurdering i relation til fødevareallergi. I Blom et al. kan man se begrundelsen for at bruge 75 percentilen i beregning af den mængde af fødevare der spises.

Madsen CB, Hattersley S, Buck J, Gendel SM, Houben GF, Hourihane J O'B, Mackie A, Mills ENC, Nørhede P, Taylor SL, Crevel RWR. Approaches to Risk Assessment in Food Allergy: Report from a Workshop "Developing a framework for assessing the risk from allergenic foods". *Food and Chemical Toxicology*, 2009, 47, 480-89.

Madsen CB, Crevel, RWR, Mills, ENC, Taylor SL. Editors. Risk management for food allergy, *Elsevier*, 2014, ISBN 978-0-12-381988-8.

I Remington et al kan man se de tal der bruges i VITAL. Tallene er opdaterede i 2019

Remington et al – referencen foreligger formentlig i løbet af 1-2 måneder.

Feltkode ændret

Feltkode ændret

## Bilag 13: Kostdata

Appendix A. Food intake summary statistics per food group in Denmark (ing)

Final food group	Mean	SD	P50	P55	P60	P65	P70	P75	P80	P85	P90	P95	P975	P99	P100
Peanuts, nuts and dried fruits	34.1	29.4	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	40.0	60.0	60.0	90.0	120.0	150.0	330.0
Potato and other starch based chips (including salty sticks)	42.1	38.6	30.0	30.0	30.0	45.0	45.0	50.0	60.0	75.0	90.0	150.0	150.0	181.2	255.0
Fried/warm snacks	162.8	103.1	150.0	150.0	180.0	180.0	180.0	180.0	225.0	270.0	270.0	360.0	448.1	450.0	720.0
Meal replacements and meat imitates	40.1	18.7	32.0	32.0	32.0	38.4	51.2	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0
Pancakes and waffles	151.5	104.6	100.0	150.0	150.0	150.0	150.0	200.0	200.0	250.0	300.0	335.0	400.0	500.0	800.0
Soups	395.9	169.8	375.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	750.0	750.0	750.0	1000.0
Small sweets	41.1	39.4	25.0	25.0	25.0	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	100.0	100.0	120.0	200.0	420.0
Sugar	21.4	12.9	16.0	16.0	22.0	23.0	23.0	24.0	32.0	32.0	33.0	46.0	56.8	68.0	120.0
Peanut butter	30.0	27.0	23.0	23.0	24.0	30.0	32.0	32.0	39.0	45.0	60.0	75.0	97.5	111.0	120.0
Chocolate and chocolate products	43.5	34.2	25.0	32.6	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	100.0	100.0	120.0	180.0	400.0
Sweet confectionary (jam, marmalade)	19.8	13.1	16.0	16.0	16.0	24.0	24.0	24.0	24.0	32.0	32.0	40.0	56.0	80.0	80.0
Cereal bars	27.2	24.2	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	32.4	45.0	50.0	50.4	92.6	250.0
Chewing gum	10.6	7.8	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	15.0	15.0	20.0	25.0	30.0	37.9	60.0
Mashed potato powder	151.3	87.9	139.0	139.0	139.0	139.0	139.0	212.0	222.0	222.0	222.0	340.0	436.2	444.0	680.0
Potato product (excl. powder)	221.3	120.9	225.0	225.0	225.0	250.0	300.0	300.0	300.0	375.0	375.0	434.0	464.0	530.0	1025.0
Vegetable oils and animal fat	21.0	16.7	16.0	16.0	20.0	24.0	24.0	30.0	32.0	32.0	45.0	49.0	64.0	80.0	150.0
Vegetable oils and animal fat	16.0	13.6	12.0	15.0	16.0	16.0	16.0	20.0	24.0	28.0	32.0	40.0	49.2	64.0	176.0
Sauces used as condiments and dessert sauces	26.1	22.4	15.0	21.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	45.0	45.0	60.0	75.0	116.1	450.0
Sauces, savory, chutneys and pickles	68.6	49.3	60.0	60.0	60.0	75.0	75.0	90.0	90.0	105.0	120.0	150.0	180.0	300.0	600.0
Cheese	37.8	26.6	32.0	32.0	32.0	40.0	46.0	46.0	48.0	64.0	69.0	90.6	96.0	134.4	300.0
Fish products – mean consumption 30g <sup>a</sup>	30.8	25.4	23.0	23.0	23.0	30.0	32.0	40.0	40.0	46.0	60.0	80.0	102.5	127.5	160.0
Fish products – mean consumption 115g <sup>b</sup>	122.9	110.6	100.0	101.0	101.0	110.0	126.0	150.0	162.0	200.1	202.0	303.0	324.0	458.5	1134.0
Meat products – mean consumption 65g <sup>c</sup>	38.3	38.8	32.0	32.0	32.0	40.0	46.0	46.0	46.0	64.0	70.0	98.1	140.0	210.0	560.0
Meat products – mean consumption 105g <sup>d</sup>	111.9	70.7	101.0	101.0	101.0	110.0	110.0	126.0	150.0	162.0	202.0	243.0	301.1	330.0	880.0
Crackers, crisp bread, rusk and toast	24.0	15.2	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	36.0	36.0	48.0	60.0	72.0	180.0
Bread, bread rolls and bread doughs	92.6	47.5	80.0	86.0	90.0	98.0	120.0	120.0	120.0	130.0	160.0	180.0	199.5	240.0	510.0
Herbs and spices mixes, bouillon cubes, yeast extract	18.1	32.4	10.0	10.0	10.0	15.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	35.5	65.5	200.0	400.0
Alcoholic drinks, alcohol ≤15%	272.8	149.9	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	420.0	420.0	420.0	560.0	633.5	700.0	1120.0
Alcoholic drinks, alcohol above 15%	61.8	50.6	50.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	90.0	90.0	100.0	150.0	180.0	240.0	695.0
Beer	672.8	624.4	330.0	495.0	660.0	660.0	660.0	660.0	990.0	990.0	1320.0	1980.0	2640.0	3300.0	5940.0
Drinks without alcohol (excl. syrup)	479.6	291.8	400.0	400.0	500.0	540.0	600.0	600.0	600.0	800.0	800.0	1000.0	1200.0	1600.0	5000.0
Cookies (biscuits)	37.6	25.5	30.0	36.0	36.0	36.0	47.5	48.0	48.0	60.0	72.0	96.0	120.0	120.0	192.0
Macarons	14.9	13.1	7.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	21.0	22.4	28.0	44.8	56.0	57.1	70.0
Cakes (including pastry)	137.2	69.5	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	200.0	200.0	250.0	250.0	300.0	375.0	875.0
Breakfast products eaten unprocessed (e.g. müsli, oat and maize flakes)	44.4	28.1	46.0	46.0	46.0	46.0	47.0	64.0	64.0	64.0	92.0	92.0	117.0	117.0	234.0
Breakfast products, porridge	168.0	163.2	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	202.0	202.0	225.0	257.0	300.0	356.0	502.9	2850.0
Maize grain	56.2	45.7	38.0	38.0	38.0	60.0	64.0	64.0	64.0	114.1	115.0	119.6	215.0	215.0	345.0
Pasta, rice, couscous and other grains	159.7	102.0	125.0	139.0	139.0	148.0	208.0	208.0	222.0	222.0	278.0	363.0	416.0	444.0	726.0
Legumes <sup>e</sup>	109.5	70.4	82.0	106.0	106.0	106.0	106.0	130.8	139.0	139.0	215.0	230.4	282.7	363.9	444.0
Fruit and vegetables, processed	133.0	86.1	115.0	115.0	135.0	135.0	159.0	185.0	200.0	215.0	238.0	238.0	370.0	476.0	714.0
Eggs	42.1	28.7	40.0	40.0	46.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	80.0	110.0	110.0	110.0	165.0
Egg based dishes (Omelette plain, fried eggs)	68.2	38.0	50.0	50.0	50.0	79.1	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	150.0	200.0	300.0
Omelette with bacon	149.3	69.0	100.0	110.5	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	245.0	300.0	400.0	600.0
Sandwich and pizza	366.8	263.4	290.0	300.0	350.0	400.0	450.0	450.0	600.0	600.0	900.0	900.0	900.0	2000.0	2000.0
Composite dishes <sup>f</sup>	204.9	122.1	165.0	165.0	208.0	237.0	237.0	248.0	330.0	358.0	450.0	474.0	716.0	1080.0	1080.0
Cream and coffee milk	18.8	25.9	14.0	14.0	14.0	14.0	20.3	21.0	21.0	28.0	28.0	28.0	32.6	110.7	199.5
Ice cream	77.7	45.9	50.0	50.0	75.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	150.0	200.0	200.0	600.0
Milk and milk products for drinking and consumed with a spoon	260.3	180.2	200.0	200.0	200.0	200.0	250.0	400.0	400.0	400.0	400.0	600.0	600.0	800.0	3000.0

<sup>a</sup>such as: prepared fish salad, fish fingers breaded, canned seafood.

<sup>b</sup>such as: fish balls.

<sup>c</sup>such as: bacon, cooked sausages, pat.

<sup>d</sup>such as: meat loaf, meat balls, meat burger.

<sup>e</sup>such as: dry seeds.

<sup>f</sup>such as: lasagne, goulash, fish gratin.

## Bilag 14 Mærkning af honning

Kommenterede [1070]: Teksten i figuren er ikke let-læselig

## Mærkning af dansk honning

## OBLIGATORISKE OPLYSNINGER

1. Oprindelsesland
2. Varebetegnelse
3. Holdbarhed
4. Advarselsmærkning
5. Navn/firmanavn og adresse
6. Nettomængde

## LOVGIVNING

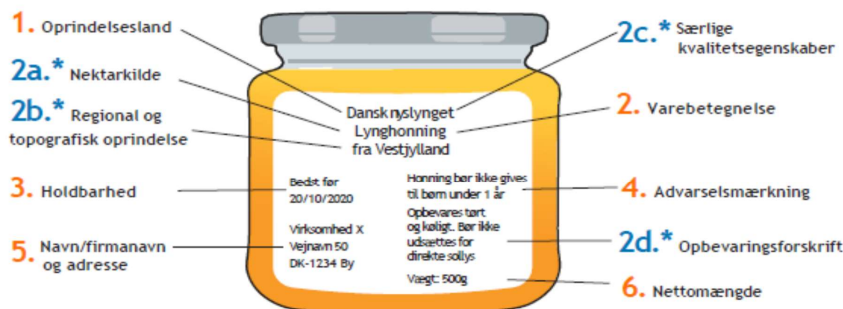
- § 9<sup>2</sup>  
Bilag 1<sup>2</sup>  
Art. 9, stk. 1, litra f og bilag x<sup>1</sup>  
§ 13<sup>2</sup>  
Art. 8, stk. 1, litra h, og art. 9, stk. 1, litra h  
Art. 23<sup>1</sup>

## \*FRIVILLIGE OPLYSNINGER

- 2a. Nektarkilde  
2b. Regional og topografisk oprindelse  
2c. Særlige kvalitetsegenskaber  
2d. Opbevaringsforskrift

## LOVGIVNING

- § 7, nr. 1<sup>2</sup>  
§ 7, nr. 2<sup>2</sup>  
§ 7, nr. 3<sup>2</sup>  
Art. 25<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarsinformation til forbrugere<sup>2</sup> Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning

## 1. OPRINDELSESLAND

Oprindelseslandet, hvor honningen er høstet, skal angives på etiketten. Det betyder, at honning, der er indsamlet og forarbejdet i Danmark, kan betegnes som "dansk honning".

## 2. VAREBETEGNELSE

Varebetegnelsen afhænger af honningstypen, hvorledes honningen er udvundet, samt hvordan honningen præsenteres. Der findes to honningstyper: Blomsterhonning, som stammer fra plantenektar, og honningdughonning, som hovedsageligt hidrører fra ekskret fra plantesugende insekter, typisk bladlus. Udvindingsmåder omfatter slyngnet honning, presset honning og afdrøppet honning. For ovenstående honningstyper kan man bruge varebetegnelsen "honning".

## 2a.\* NEKTARKILDE IFM. BLOMSTERHONNING

Den planteart, hvorfra honningen hovedsageligt hidrører (f.eks. lyng). Det er en forudsætning, at honningen besidder de organoleptiske, fysisk-kemiske og mikroskopiske egenskaber, der er karakteristiske for den pågældende planteart.

## 2b.\* REGIONAL OG TOPOGRAFISK OPRINDELSE

Med undtagelse af filtreret honning og bagerhonning kan varebetegnelsen suppleres med; en region, territorial eller topografisk oprindelse, hvis produktet udelukkende hidrører fra det angivne sted, f.eks. Skjern Å honning.

## 2c.\* SÆRLIGE KVALITETSEGENSKABER

Specifikke kvalitetskriterier. Dette kan bl.a. være angivelser såsom nystyngnet, flydende m.m.

## 2d.\* OPBEVARINGSFORSKRIFT

Hvis honningen kræver særlig opbevaringsforskrift, skal det angives på etiketten.

## 3. HOLDBARHED

Er datoen indtil hvilken en honning, som er passende opbevaret, har de egenskaber, man normalt forbinder med varen. Angives som 'Bedst før' efterfulgt af dag, måned og år. For honning, der har en holdbarhed mellem 3 og 18 måneder, er det tilstrækkeligt at mærke med måned og år.

## 4. ADVARSELSMÆRKNING

Detailpakninger af honning skal have en advarselsmærkning, hvor det klart fremgår, at produktet ikke bør gives til børn under 1 år.

## 5. NAVN/FIRMANAVN OG ADRESSE

Navn eller firmanavn og adresse, eller hjemmesideadresse, på fødevarer virksomheden under hvis navn fødevarer markedsføres.

## 6. NETTOMÆNGDE

Nettomængden skal angives på honningens emballage.

## PRÆSENTATIONSMÅDER

Honning kan f.eks. præsenteres som et stykke af honningstavlen eller blandet med mindre stykker af honningstavle. I disse tilfælde betegnes det som "stavlehonning" eller "honning med stykker af honningstavler". I disse tilfælde er betegnelsen "honning" ikke tilstrækkelig. Hvis honningen filtreres og der dermed fjernes pollen fra produktet skal varebetegnelsen indeholde beskrivelsen "filtreret honning".

## Mærkning af udenlandsk honning

### OBLIGATORISKE OPLYSNINGER LOVGIVNING

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Oprindelsesland           | 59 <sup>1</sup>  |
| 2. Varebetegnelse            | Bilag 1 <sup>2</sup>   |
| 3. Holdbarhed                | Art. 9, stk. 1, litra f <sup>1</sup> og bilag x <sup>1</sup>                   |
| 4. Advarselsmærkning         | 513 <sup>2</sup>   |
| 5. Navn/firmanavn og adresse | Art. 8, stk. 1, litra h <sup>1</sup> , og art. 9, stk. 1, litra h <sup>1</sup> |
| 6. Nettomængde               | Art. 23 <sup>1</sup>   |

### \*FRIVILLIGE OPLYSNINGER

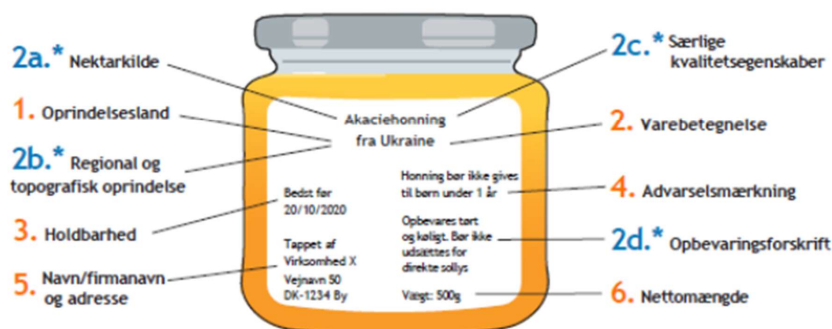
- |  |                        |
|--|------------------------|
| 2a. Nektarkilde                        | 57, nr. 1 <sup>2</sup> |
| 2b. Regional og topografisk oprindelse | 57, nr. 2 <sup>2</sup> |
| 2c. Særlige kvalitetsegenskaber        | 57, nr. 3 <sup>2</sup> |
| 2d. Opbevaringsforskrift               | Art. 25 <sup>1</sup>   |

### LOVGIVNING

- |                        |
|------------------------|
| 57, nr. 1 <sup>2</sup> |
| 57, nr. 2 <sup>2</sup> |
| 57, nr. 3 <sup>2</sup> |
| Art. 25 <sup>1</sup>   |

<sup>1</sup> Forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugere

<sup>2</sup> Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning



### 1. OPRINDELSESLAND

Som udgangspunkt skal det eller de oprindelseslande, hvor honningen er høstet, angives på etiketten. Hvis honningen har oprindelse i mere end en medlemsstat eller i mere end et tredjeland, kan ovennævnte angivelser dog undtagelsesvis erstattes med en af følgende muligheder:

- 1) Blanding af honning fra EU
- 2) Blanding af honning fra lande uden for EU
- 3) Blanding af honning fra lande i og uden for EU

### 2. VAREBETEGNELSE

Varebetegnelsen afhænger af honningstypen, hvorledes honningen er udvundet, samt hvordan honningen præsenteres. Der findes to honningstyper: Blomsterhonning, som stammer fra plantenektar, og honningdughonning, som hovedsageligt hidrører fra ekskret fra plantesugende insekter, typisk bladlus. Udvindingsmåder omfatter slynget honning, presset honning og afdryppet honning. For ovenstående honningstyper kan man nøjes med varebetegnelsen "honning".

### 2a. NEKTARKILDE IFM. BLOMSTERHONNING

Den planteart, hvorfra honningen hovedsageligt hidrører (f.eks. lyng). Det er en forudsætning, at honningen besidder de organoleptiske, fysisk-kemiske og mikroskopiske egenskaber, der er karakteristiske for den pågældende planteart.

### 2b. REGIONAL OG TOPOGRAFISK OPRINDELSE

Med undtagelse af filtreret honning og bagerihonning kan varebetegnelsen suppleres med: en region, territorial eller topografisk oprindelse, hvis produktet udelukkende hidrører fra det angivne sted.

### 2c. SÆRLIGE KVALITETSEGENSKABER

Specifikke kvalitetskriterier. Dette kan bl.a. være angivelser såsom nyslyng, flydende m.m.

### 2d. OPBEVARINGSFORSKRIFT

Hvis honningen kræver særlig opbevaringsforskrift, skal det angives på etiketten.

### 3. HOLDBARHED

Er datoen indtil hvilken en honning, som er passende opbevaret, har de egenskaber, man normalt forbinder med varen. Angives som "Bedst før" efterfulgt af dag, måned og år. For honning, der har en holdbarhed mellem 3 og 18 måneder, er det tilstrækkeligt at mærke med måned og år.

### 4. ADVARSELSMÆRKNING

Detailpakninger af honning skal have en advarselsmærkning, hvor det klart fremgår, at produktet ikke bør gives til børn under 1 år.

### 5. NAVN/FIRMANAVN OG ADRESSE

Navn eller firmanavn og adresse, eller hjemmestedadresse, på fødevarer virksomheden under hvis navn fødevarer markedsføres. Hvis denne ikke er etableret inden for EU, importøren til EU's marked. Hvis honningen er høstet i udlandet, men tappes i DK, anvendes formuleringen "tappet af", i forbindelse med angivelsen af den virksomhed, der tapper honningen på glas/dåse.

### 6. NETTOMÆNGDE

Nettomængden skal angives på honningens emballage.

### PRÆSENTATIONSMÅDER

Honning kan f.eks. præsenteres som et stykke af honningstavlen eller blandet med mindre stykker af honningstavle. I disse tilfælde betegnes det som "tavlehonning" eller "honning med stykker af honningtavler". I disse tilfælde er betegnelsen "honning" ikke tilstrækkelig. Hvis honningen filtreres og der dermed fjernes pollen fra produktet skal varebetegnelsen indeholde beskrivelsen "filtreret honning".

