



Livsmedelsinformation och märkning

Oavsett om du säljer livsmedel i en butik eller på en restaurang ska konsumenterna få rätt livsmedelsinformation. Konsumenter kan få informationen skriftligt eller muntligt. Med livsmedelsinformation menas allt från ingrediensförteckning och nyckelhålmärkning till muntlig information och hyllkantsmärkning.

Du ansvarar för att informationen är rätt

Det är alltid den som säljer/ger bort livsmedel som är ansvarig för informationen. Alla företag som ingår i livsmedelskedjan från producent till konsument har sin del av informationsansvaret. Informationen som ges ska alltid vara rätt.

Informationen ska vara på svenska

Den obligatoriska livsmedelsinformationen ska vara lätt att förstå och skriven på svenska eller annat språk som endast obetydligt skiljer sig från svenska.

Informationen ska vara tydlig och lätt att hitta

Den obligatoriska livsmedelsinformationen ska alltid vara tydlig och lätt att hitta oavsett om det är ett färdigförpackat livsmedel eller inte. På ett livsmedel som är färdigförpackat ska den obligatoriska informationen finnas direkt på förpackningen eller på en etikett som fästs på förpackningen.

Informationen får inte vilseleda

Uppgifter om ett livsmedel får inte vilseleda konsumenterna, det vill säga vara sådana att de på något sätt skulle kunna ge ett missvisande eller felaktigt intryck av livsmedlet. Det gäller all livsmedelsinformation, inte bara märkning.

Distansförsäljning

Vid distansförsäljning, t.ex. e-handel, ska den obligatoriska livsmedelsinformationen finnas tillgänglig för konsumenten innan köpet avslutas.

Oförpackade livsmedel

Vid försäljning av oförpackade livsmedel, t.ex. på restaurang och café, ska kunden alltid kunna få veta om maten innehåller allergiframkallande ämnen (allergener). En särskild upplysning om hur man kan få tillgång till uppgifterna kan ges muntligen eller skriftligen, t.ex. genom anslag eller i en meny. All berörd personal (i servering och delidisk, kockar m.fl.) bör ha tillräckliga kunskaper om allergier för att kunna bemöta kunders frågor om innehåll i produkter som säljs.



Exempel på hur en skriftlig upplysning kan se ut

Förpackade livsmedel

Förpackade livsmedel ska ha följande uppgifter:

- Beteckning (namn som beskriver vad det är för slags livsmedel)
- Ingredienser
- Allergener
- Nettokvantitet
- Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- Särskilda villkor för förvaring och/eller användning
- Kontaktuppgift till företaget som ansvarar för märkningen
- Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats (för vissa livsmedel)
- Bruksanvisning (om det behövs)
- Alkoholhalt uttryckt i volym (för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol)
- Näringsdeklaration

Allergener

Det finns flera ämnen som kan orsaka allergiska reaktioner eller överkänslighet. Dessa kallas allergener och ska alltid framhävas på färdigförpackade livsmedel, t.ex. *kursivt*, **fetstil**, annat typsnitt eller bakgrundsfärg.

Teckenstorlek

För att konsumenten lättare ska kunna läsa texten på förpackningar finns regler om teckenstorlek. Minsta tillåtna teckenstorlek är 1,2 mm på stora förpackningar och 0,9 mm på små förpackningar.

Ursprungsmärkning

Fisk, kött av nöt, gris, lamm, get och fågel och vissa andra livsmedel som exempelvis honung, frukt och olivolja ska enligt reglerna alltid märkas med ursprung, det vill säga märkningen ska visa var produkterna kommer från. Det ska även finnas uppgift om var gris, får, get och fjäderfä är uppfött och slaktat.

Information mellan företag

Levererar du oförpackade livsmedel till andra företag är det viktigt att den obligatoriska livsmedelsinformationen ges till det mottagande företaget. Det företaget ska också kunna ge rätt information till konsumenterna.

Mer information

Mer information om lagar och olika branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats: www.slv.se. Branschriktlinjer innehåller råd för hur verksamheter kan göra för att uppfylla lagstiftningens krav.

Mer information och fler informationsblad finns på orebro.se/livsmedel