

Bilag 2: Mærkning af færdigpakkede varer (tørvarer)

| | |
|-----------------------------|--|
| Mærkning af færdigpakninger | Mærkning skal være let tilgængelig og let læselig. Det betyder, at tegn og bogstaver som minimum skal være 1,2 mm målt som x. For emballager, hvor den største yderflade har et flademål på under 80 cm ² , skal skriftstørrelsen (‘x’) være lig med eller større end 0,9 mm. |
| Sporing | <p>Produktet skal være mærket med oplysninger, som gør det muligt at spore partier af produktet tilbage til producenten. Mærkningen skal bestå af:</p> <ul style="list-style-type: none">• Navn og adresse eller webadresse på producent• Navn på pakker hvis denne er en anden end producent <p>Der er krav om lotmærkning. Lotmærkning har til formål at kunne identificere fødevarerpartier, således at de kan trækkes tilbage, hvis det bliver nødvendigt. Lotmærkningen kan være datoen for mindste holdbarhed.</p> <p>Mærkningen skal være:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Klart synlig○ Tydelig og let læsbar på emballagen. Det er frivilligt, om der anvendes tal, bogstaver, tegnsætningssymboler eller andre symboler○ Skal indledes med bogstavet L. Dette er dog ikke et krav, hvis lotmærkningen tydeligt adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger○ Lotmærkningen kan være holdbarhedsdatoen |
| Varebetegnelse | Skal være præcis og ikke vildledende. |
| Nettoindhold | <p>Færdigpakkede produkter skal være mærket med nettoindhold, altså den samlede volumen uden emballage.</p> <p>Flydende produkters nettoindhold angives med volumenenheder (l, cl, ml) og andre produkters nettoindhold med vægtenheder (kg eller g).</p> <p>Nettoindhold skal være angivet i samme synsfelt som varebetegnelsen.</p> |
| Ingrediensliste | <p>Alle produkter skal som udgangspunkt have en ingrediensliste. En ingrediens er ethvert stof eller produkt, der anvendes ved fremstilling og som findes i fødevareren. Herunder er der også krav om fremhævelse af allergene ingredienser.</p> <p>Krav til ingredienslisten:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Start med ordet ‘Ingredienser’ eller ‘Fremstillet af følgende ingredienser’○ Ingredienserne skal rangordnes efter faldende vægt efter vægten på fremstillingstidspunktet, dvs. at der ikke skal tages højde for svind○ QUID mærkning er mængdeangivelse af ingredienser. Ingredienser skal som udgangspunkt QUID mærkes, hvis de fremgår af varebetegnelsen, er fremhævet i mærkningen eller er væsentlig med henblik på at karakterisere varen. QUID mærkning skal også anvendes, hvis der er ingredienser fremhævet ved hjælp af billeder uden at fx teksten ‘serveringsforslag’ er angivet○ Vær opmærksom på 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 |

| | |
|--------------------------------|--|
| <p>Allergene ingredienser</p> | <p>efter de sædvanlige principper om placering efter faldende vægt ved fremstillingstidspunktet</p> <ul style="list-style-type: none">○ Hvis fødevaren indeholder tilsætningsstoffer, skal de oplyses i ingredienslisten. Betegnelsen for tilsætningsstoffets kategori/funktionel gruppe (konserveringsmiddel, farvestof, sødestof mv.) skal anføres sammen med stoffets specifikke navn eller E-nummer <p>Allergene ingredienser der er anvendt ved fremstilling eller tilberedning, og som stadig er i fødevaren, skal altid fremgå af mærkningen. Navnet på den allergene ingrediens skal være fremhævet visuelt på en måde, der klart adskiller den fra de øvrige ingredienser i ingredienslisten, fx ved hjælp af skrifttype, typografi eller baggrundsfarve. Coop anbefaler at fed-markere ordet.</p> <p>Liste over allergene ingredienser kan forefindes via følgende link http://www.foedevareallergi.dk/Paa_indkoeb/Om_varedeklarationer/allergenlisten/Forside.htm</p> |
| <p>‘Kan indeholde spor af’</p> | <p>‘Kan indeholde spor af’ er en frivillig mærkning. Brugen skal begrænses mest muligt, så man ikke begrænser forbrugerens muligheder unødigt. Kontamination og lignende skal derfor undgås bedst muligt.</p> |
| <p>Næringsdeklaration</p> | <p>Fra d. 13. december 2016 bliver det obligatorisk at næringsdeklarere færdigpakkede fødevarer. Den obligatoriske næringsdeklaration <u>skal</u> indeholde:</p> <p>Næringsindhold pr. 100 g/ml:</p> <ul style="list-style-type: none">• Energiindhold kJ/kcal• Fedt• heraf mættede fedtsyrer• Kulhydrat• heraf sukkerarter• Protein• Salt <p>Deklarering af kostfibre kan ske frivilligt. I så fald skal de deklareres før protein. Næringsdeklarationen skal angives i ovennævnte rækkefølge og kan angives i tabelform eller i linjeform ved pladsmangel.</p> <p>Beregning Næringsindholdet skal angives for fødevaren som den sælges. Værdierne skal være gennemsnitsværdier fastsat ud fra én af følgende metoder;</p> <ol style="list-style-type: none">1. fabrikantens analyse af fødevaren2. en beregning udført på basis af kendte eller faktiske gennemsnitsværdier for de anvendte ingredienser eller3. en beregning på basis af sædvanligvis fastlagte og accepterede data (f.eks. DTU fødevardatabase, http://frida.fooddata.dk/). <p>Energiværdien beregnes ved anvendelse af omregningsfaktorerne nedenfor.</p> |

| OMREGNINGSFAKTORER | |
|--|--|
| OMREGNINGSFAKTORER TIL BEREGNING AF ENERGIVÆRDI | |
| Den deklarerede energiværdi skal beregnes ved anvendelse af følgende omregningsfaktorer: | |
| — kulhydrat (undtagen polyoler) | 17 kJ/g – 4 kcal/g |
| — polyoler | 10 kJ/g – 2,4 kcal/g |
| — protein | 17 kcal/g – 4 kJ/g |
| — fedt | 37 kJ/g – 9 kcal/g |
| — salatrimtyper | 25 kJ/g – 6 kcal/g |
| — alkohol (ethanol) | 29 kJ/g – 7 kcal/g |
| — organisk syre | 13 kJ/g – 3 kcal/g |
| — kostfibre | 8 kJ/g – 2 kcal/g |
| — erythritol | 0 kJ/g – 0 kcal/g |
| Sprog | Mærkningen skal være angivet på dansk. Det er tilladt at have mærkning på både dansk og andre sprog. |
| Holdbarhed | <p>Der <u>skal</u> angives holdbarhedsdato på færdigpakkeede varer. Det er op til producenten, at fastsætte en vares holdbarhed. Dette skal være baseret på en faglig vurdering af en kvalificeret person.</p> <p><i>Holdbarhedsdatoen <u>skal</u> suppleres med enten produktionsdato eller pakkedato.</i></p> <p>Der <u>kan</u> ligeledes påsættes dobbelt holdbarhedsmærkning afhængig af, om emballagen er brudt eller ej.</p> <p>Angivelse af holdbarhedsdatoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For fødevarer med holdbarhed under 3 måneder: Angiv dag og måned. • For fødevarer med holdbarhed på over 3 måneder, dog højst 18 måneder: Tilstrækkeligt at angive måned og år. <p>Holdbarhedsdatoen kan angives på følgende måde*:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'Bedst før: DD.MM eller DD.MM.ÅÅÅÅ' • 'Bedst før udgangen af: MM.ÅÅÅÅ' <p>* Formuleringen 'Mindst holdbar til' og 'Mindst holdbarhed til og med' er ved at blive udfaset, men må anvendes frem til 1. januar 2020.</p> <p>Ovennævnte mærkningsoplysninger skal ledsages af enten selve datoen eller en henvisning til det sted på pakningen, hvor datoen er anført.</p> <p>Hvis holdbarheden er forlænget ved brug af emballagegas i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008, <u>skal</u> dette fremgå af mærkningen med "Pakket i beskyttende atmosfære".</p> |
| Opbevaring | Når holdbarheden afhænger af, at fødevarer bliver opbevaret på en særlig måde, fx i køleskabet, mørkt, eller ikke for varmt ect., skal fødevarer mærkes hermed. |

| | |
|---|--|
| Brugsanvisning | Hvis fødevaren kræver en brugsanvisning, <u>skal</u> denne angives på emballagen. Dette kan være et fortyndingsforhold, opblandingsforhold eller anden tilberedning. |
| Stregkode | Produktet skal være klar til detailsalg, og dermed være mærket med en stregkode. |
| Mærkning af "mindre" emballager | |
| Færdigpakkede varer mindre end 25 cm ² | Skal indeholde ovenstående, men er fritaget for kravet om den obligatoriske næringsdeklaration. |
| Færdigpakkede varer mindre end 10 cm ² | For varer der er mindre end 10 cm ² , stilles der ikke krav om lotmærkning på emballagen. Dog skal kassen/kartonen, hvor varerne leveres i, lotmærkes. Mærkningen af varer der er mindre end 10 cm ² skal indeholde; <ul style="list-style-type: none">• varebetegnelsen for fødevaren• angivelse af allergene ingredienser eller tekniske hjælpestoffer• nettomængden af fødevaren• datoen for mindste holdbarhed |
| Vildledning | <p>Det er ulovligt at vildlede forbrugeren. Vildledning kan fx være i form af fødevarens art, identitet, egenskaber, virkninger, illustrationer, skrifttypografi, farver, udsagn, mottoer, slogans osv., såfremt at det ikke stemmer overens med produktet.</p> <p>Fx må et dansk flag kun anvendes på emballagen, hvis varen er dansk produceret, samt at hovedingrediensen er dansk. Ellers betragtes et dansk flag på emballagen som vildledende.</p> <p>Ved brug af ord som "hjemmelavet", "hjemmebagt", "egen fremstilling" eller lignende bør man være opmærksom på hvilken fremstillingsmetode der er anvendt, om der er anvendt egne opskifter, fremstillet fra grunden, herunder om der anvendes råvarer eller halvfabrikata. Det forhold, at fødevaren sælges et andet sted end der, hvor den er fremstillet, kan i sig selv ikke begrunde, at der kan være tale om vildledning.</p> |
| Anprisning | <p>Det er tilladt at anprise, hvor produktet stammer fra, som fx det lokale område.</p> <p>Det er <u>ikke</u> tilladt at anprise særlige ernærings- eller sundhedsmæssige egenskaber ved produktet.</p> |
| Forbrugeroplysning | Det er frivilligt at opgive yderligere forbrugeroplysninger såsom anvendelse eller en opskrift. |

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer, 28. april 2016.