



Riktlinjer för frivillig ursprungsmärkning av livsmedel och som får användas utöver obligatoriska krav

Mars 2007



Dessa riktlinjer är till för livsmedelsföretag och dagligvaruhandel och är framtagna i samarbete mellan Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen.

Riktlinjer för frivillig ursprungsmärkning av livsmedel och som får användas utöver obligatoriska krav

Riktlinjerna har tagits fram för att så långt som möjligt tillmötesgå konsumenternas önskemål om öppen information gällande råvarors ursprung och tillverkningsland.

Syftet med dessa riktlinjer är att:

- skapa ett enhetligt synsätt för märkning av ursprung samt tillverknings- och förpackningsland. I första hand omfattas karaktärgivande ingredienser av animaliskt ursprung, men riktlinjerna kan även tillämpas för övriga ingredienser.
- vägleda livsmedelsföretag och handel beträffande utformning av märkning.

När ett företag väljer att märka en produkt med ursprung bör dessa riktlinjer tillämpas, oavsett om produkten tillverkas i Sverige eller importeras.

Företagen bör vara konsekventa och inte märka selektivt. Man bör alltså inte enbart ange produktens eller råvarornas ursprung, tillverkningsland, förpackningsland etc. vid de tillfällen då det kan anses uppfattas som ”bra/tryggt” i konsumenternas ögon.

Krav på ursprungsmärkning

Observera att det finns regler för **obligatorisk** ursprungsmärkning för vissa livsmedel som bl.a. regleras i EG-förordningar och därför inte omfattas av denna frivilliga överenskommelse. För nötkött, fisk, ägg, honung (nationellt), färska grönsaker och frukt gäller den märkning som anges enligt följande förordningar och regler:

- EG-förordning om nötkött och nötköttsprodukter, 1760/2000.
- EG-förordningar om organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter, 104/2000, samt konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter, 2065/2004. Dessa förordningar gäller för ett antal produkter angivna med sina tulltaxenummer (se EG-förordning 104/2000).
- EG-förordning om ägg, 2295/2003.
- Livsmedelsverkets föreskrifter om honung, LIVSFS 2003:10 (H 156).
- EU:s handelsnormer för frukt (undantag bananer) och grönsaker ska tillämpas i samtliga handelsled och i enlighet med villkoren i EG-förordning 2200/96.

Regler enligt gällande lagstiftning

- **Märkningen får inte vilseleda vad gäller ursprung**
Se Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2004:27 (H 125), 5§ och 58§.

Ibland kan t.ex. firmanamn och varumärken innehålla uppgifter som ger associationer till ett visst ursprung som inte överensstämmer med den aktuella produktens ursprung. I dessa fall måste en komplettering göras med uppgift om ursprung. Som alltid måste en bedömning i det enskilda fallet göras av totalintrycket av märkning och presentationen av livsmedlet, t.ex. stilstorlek, färgsättning mm, så att konsumenten inte vilseleds.

Exempel

Svenska ortsnamn (i produktnamn, varumärke, firmanamn etc.), bilder av röda stugor, landskapsidyller och liknande märkningsuppgifter kan ge intryck av att produktens ursprung är svenskt eller att produkten kommer från viss ort i Sverige. Endast om så är fallet tillåts märkning av detta slag. Huruvida konsumentens förväntningar på det ”svenska ursprunget” gäller tillverkningsland, köttets ursprung eller annat ursprung måste bedömas från fall till fall.

Då svenska ortsnamn ingår i t.ex. produktnamn, men produkten tillverkas på annan ort, anges förslagsvis ”efter recept från + ortsnamnet”. Detta för att undvika att konsumenten blir vilseledd.

För ytterligare exempel, se Livsmedelsverkets Märkningsvägledning.

- **Om avsaknad av uppgift om ursprung kan vilseleda konsumenten, måste denna uppgift anges**
Se Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2004:27 (H 125), 58§.
- **Animaliska livsmedel ska märkas med identifieringsmärke**
Se EG-förordning 853/2004 bl.a. i artikel 5.

Produkter av animaliskt ursprung ska normalt märkas med identifieringsmärke. Identifieringsmärket är ingen ursprungsmärkning, utan är till för att kontrollmyndigheten ska kunna få information om vilken anläggning/avsändare som senast har hanterat livsmedlet.

Den variant som innehåller texten ”Sverige” bör undvikas, p.g.a. risken att vilseleda. Välj istället att märka med ”SE” eller motsvarande beteckning för andra länder.



Så här definieras begreppen i riktlinjerna

URSPRUNG

Det land där primärproduktion av råvaror skett dvs. odling respektive uppfödning/slakt.

Beträffande ursprung för kött, omfattar riktlinjerna kött från gris, får/lamm, häst, vilt och fågel samt produkter där kött från dessa djurslag och/eller nötkött ingår som ingrediens. Observera att *om ursprung för kött anges, ska något av följande alternativ användas*: ”Uppfött och slaktat i X-land” - om djuret är uppfött och slaktat i samma land, annars ”uppfött i Y-land” och ”slaktat i Z-land”. Om den enda säkra uppgift som finns är var djuret är ”slaktat”, kan detta räcka vid märkningen.

För ursprung av färskt (kylt) och fryst nötkött, som säljs direkt till konsument, finns särskilda regler, se ”Krav på ursprungsmärkning”.

KÖTT (som ingrediens)

Definieras enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel LIVSFS 2004:27.

FÅNGSTZON (för havsfångad fisk)

Den plats där fisken fångats, i enlighet med EG-förordning 2065/2001. Fångstzon ska anges med svenskt namn.

Med ”fisk” avses fisk, kräftdjur och blötdjur.

Observera att en del fiskvaror styrs av lagstiftningskrav, se ”Krav på ursprungsmärkning”.

FISKAD ALTERNATIVT ODLAD (för sötvattenfiskad och odlad fisk)

Det land där fisken odlats alternativt fiskats i sötvatten.

Med ”fisk” avses fisk, kräftdjur och blötdjur.

Observera att en del fiskvaror styrs av lagstiftningskrav, se ”Krav på ursprungsmärkning”.

TILLVERKNINGSLAND

Det land där processen (ej packning) för slutprodukten ägt rum.

FÖRPACKNINGSLAND

Det land där produkten konsumentförpackas (dvs. förpackning som marknadsförs mot konsument).

Placering och utformning av uppgiften om råvarors ursprung

Uppgiften kan anges separat eller markerad med * i ingrediensförteckningen (följd av en förklaring under). Om uppgiften anges direkt i ingrediensförteckningen kan den bli onödigt lång och svårläst. Uppgiften om ursprung anges med landets namn i klartext. Flagga bör *inte* användas.

Praktisk tillämpning

A. Ursprunget hos de råvaror som är karaktärsgivande och/eller förekommer i ansenlig mängd i den enskilda produkten, anges enligt följande prioritering:

1. Märkning av det faktiska landet, för fisk gäller fångstzonen/fiskad/odlad.

Den uppgift som anges ska alltid överensstämma med ursprunget på råvaran.

Se exempel 1, 2 och 3.

2. Märkning av alternativa länder, för fisk gäller alternativa fångstzoner/fiskad/odlad.

Detta innebär att råvaran*) måste komma från de angivna länderna/fångstzonerna respektive länder för fiske alternativt odling, för att uppgiften inte ska vara vilseledande. Alternativa länder anges alltid i bokstavsordning t.ex. Danmark/Irland/Sverige.

*) Med råvara menas kött- och fiskdetaljer respektive ingredienser i sammansatta produkter.

Se exempel 4, 5, 7 och 8.

3. Uppgift om att ursprunget varierar. Det åligger det tillverkande företaget att informera på förpackningen var ytterligare information om ursprung kan inhämtas t.ex. via hemsida alternativt konsumentkontakt. All information ska givetvis vara öppen och ärlig.

Se exempel 6.

B. Produktens tillverkningsland anges, om det med säkerhet inte riskerar att bli vilseledande. Som alternativ till tillverkningsland kan ”producerad i X-land” eller ”tillverkat i X-land” användas.

Se exempel 2, 4, 6 och 7.

C. I annat fall kan **förpackningsland** alternativt ”packat i X-land” anges.

Se exempel 1 och 3.

D. Alternativt kan även ”Tillverkat av + företagets namn och adress” anges, förutsatt att det inte kan bli vilseledande.

Se exempel 8.

Exempel 1: Rökt kyckling

Ingredienser:

Kycklingbröst*, vatten, salt, stabiliseringsmedel (E 407, E 451, E 450), druvsocker, antioxidationsmedel (E 331, E 301), smakförstärkare (E 621), förtjockningsmedel (E 415), vegetabiliskt fett (rapsolja, solrosolja), kryddextrakt (cayennepeppar), konserveringsmedel E 250.

* Uppfött och slaktat i Sverige.

Packat i Sverige för företag x.

Exempel 2: Kycklingstekkorv

Ingredienser:

Maskinurbanat kycklingkött*, vatten, potatismjöl, kryddor (lökpulver, vitpeppar, paprikapulver, cayennepeppar), druvsocker, salt, antioxidationsmedel (E 300), konserveringsmedel (E 250).

* Uppfött och slaktat i Tyskland.

Tillverkningsland: Sverige.

Exempel 3: Bacon

Ingredienser:

Sidfläsk*, vatten, koksalt, druvsocker, antioxidationsmedel (E 301), konserveringsmedel (E 250).

* Uppfött i Danmark och slaktat i Tyskland.

Packat i Sverige.

Exempel 4: Köttbullar med lingonsky och grönsaker

Ingredienser:

Potatismos: Potatis, mjölk, grädde, salt, antioxidationsmedel (E 223, E 300), arom och kryddextrakt.

Grönsaksblandning: Kidney bönor, palsternacka, gul morot och romanabönor.

Lingonsky: Vatten, maltodextrin, lingon, köttbuljong av nöt, lök, tomatpuré, margarin (vegetabilisk olja, vatten, salt, stabiliseringsmedel E 471, arom), modifierad potatisstärkelse, socker, jästextrakt, salt och kryddextrakt.

Köttbullar: Nötkött*, vatten, potatismjöl, salt, köttprotein av nöt, havremjöl, potatisfiber och kryddor.

Till rätten har 15% köttråvara använts.

I rätten ingår 20% köttbullar (84 g), 24% lingonsky, 21% grönsaker samt 35% potatismos.

Salthalt: 0,9%

*Uppfött och slaktat i Irland/Sverige.

Tillverkat i Sverige.

Exempel 5: Varmrökt skinka

Ingredienser:

Skinka*, vatten, koksalt, druvsocker, antioxidationsmedel (E 301, E 331), stabiliseringsmedel (E 452), konserveringsmedel (E 250), smakförstärkare (E 621).

* Uppfött och slaktat i Danmark/Sverige.

Exempel 6: Falukorv

Ingredienser:

Gris- och nötkött*, vatten, fett från gris, potatismjöl, koksalt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E 450), lök, kryddor, antioxidationsmedel (askorbinsyra), konserveringsmedel (E 250).

* Uppfött och slaktat i; (ursprungsland kan variera) se aktuell information på vår hemsida www.xx.se alternativt ring konsumentkontakt 020-xx xx xx.

Tillverkat i Sverige.

Exempel 7: Laxbiffar

Ingredienser:

Fisk 75% (lax, kolja, sej), potatismjöl, äggvitpulver, druvsocker, förtjockningsmedel: E 401, tomatpuré, salt, kryddor, aromer.

Produkten innehåller 40% lax.

Fångstzon: Kolja och sej - Nordostatlanten.

Lax - odlad i Chile/Norge.

Tillverkat i Sverige.

Exempel 8: Lätt skagenröra

Ingredienser:

Naturell yoghurt (högpastöriserad mjölk, syrningskultur), lättmajonnäs (rapsolja, vatten, äggula, senap, ättika, socker, salt, surhetsreglerande medel (citronsyra)), kräftstjärter* 14%, räkor**, 14%, surimi 14% (Alaska Pollock***, vetestärkelse, äggvita, krabbarom, färgämne (E 120), ishavssrom (stenbitsrom****, färgämne (E 104, E 120)), dill, kryddor, konserveringsmedel (E 202, E 211), stabiliseringsmedel (E 412, E 415, E 1414), smakförstärkare (E 621).

*Fiskade i Kina

**Fångstzon: Nordvästatlanten

***Fångstzon: Indiska Oceanen/Stilla havet

****Fångstzon: Nordostatlanten

Tillverkat av företag x, Sverige.