

HÄLSOMÄRKNING – NYA KRAV, MEN OCKSÅ NYA MÖJLIGHETER

19 OKTOBER 2016

Nicklas Amelin

Ulrika Ehrhardt

Elisabet Rytter

HÄLSOMÄRKNING – NYA KRAV MEN OCKSÅ NYA MÖJLIGHETER

- 12.30 Nya regler för näringsdeklaration och andra nyheter på märkningsområdet
- 13.30 Kaffe
- 14.00 Ny möjlighet att använda kostråden i märkning och marknadsföring
- Översynen av reglerna för närings- och hälsopåståenden
- 15.00 Avslut

NYA REGLER FÖR NÄRINGSDEKLARATION OCH ÖVRIGA NYHETER PÅ MÄRKNINGSOMRÅDET

Ulrika Ehrhardt, Livsmedelsföretagen

NY MÄRKNINGSHANDBOK

Sista förbruknings-
dag, bäst före

Fri från-produkter
och spår av

Textstorlek,
största yta



Ursprungsmärkning

Livsmedelsverkets
nya vägledning;
Kontroll-wiki

NÄRINGSDEKLARATION

Transfett

Löpande
text



Avrundningar

Kolhydrat



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

TEXTSTORLEK

- x-höjden ska vara minst 1,2 millimeter
- små förpackningar vars största yta är mindre än 80 cm²; x-höjden ska vara minst 0,9 millimeter
- **Livsmedelsverkets tolkning:** Fyrtio procent av mantelytan, d.v.s. den välvda ytan av en cylinder eller kon, kan räknas som den största ytan eftersom det är den ungefärliga yta som är synlig för ögat.



(SE) Ingefära är gott till fläskkött, t ex skinkstekt, revbensspjäll och många asiatiska rätter. Ingefära passar även i bakverk och i vispad grädde till fruktdesserter.

Ingredienser: Ingefära.

Förvaras torrt och svalt.

(DK/NO) Ingefær er velegnet til lyst kød/kjøtt, wokretter, bagværk og i flødeskum/krem til frugtdesserter. **Ingredienser:** Ingefær.

Opbevares tørt og køligt.

(FI) Inkivääri sopii porsaanlihan mausteeksi salaaniin aasialaisiin ruokiin. Se sopii myös leivontaan, hedelmäjälkiruokiin.

Ainekset: Inkivääri.

Säilytetään kuivassa ja viileässä.

Nettovikt/Nettovægt/Nettopaino: 30 g

Bäst före/

Mindst holdbar til/

Parasta ennen:

02062019
1010768



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

ICKE FÄRDIGFÖRPACKAT OCH DIREKT FÖRSÄLJNING

- Den som säljer livsmedel måste alltid informera om allergena ingredienser ingår. I övrigt är det inte krav på att alltid lämna de obligatoriska märkningsuppgifterna.
- Informationen kan ges muntligen eller skriftligen
- Väljer man att berätta om allergena ingredienser muntligen kan man göra det först efter förfrågan från kund, men det måste alltid framgå hur kunden kan få denna information.



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

DISTANSFÖRSÄLJNING

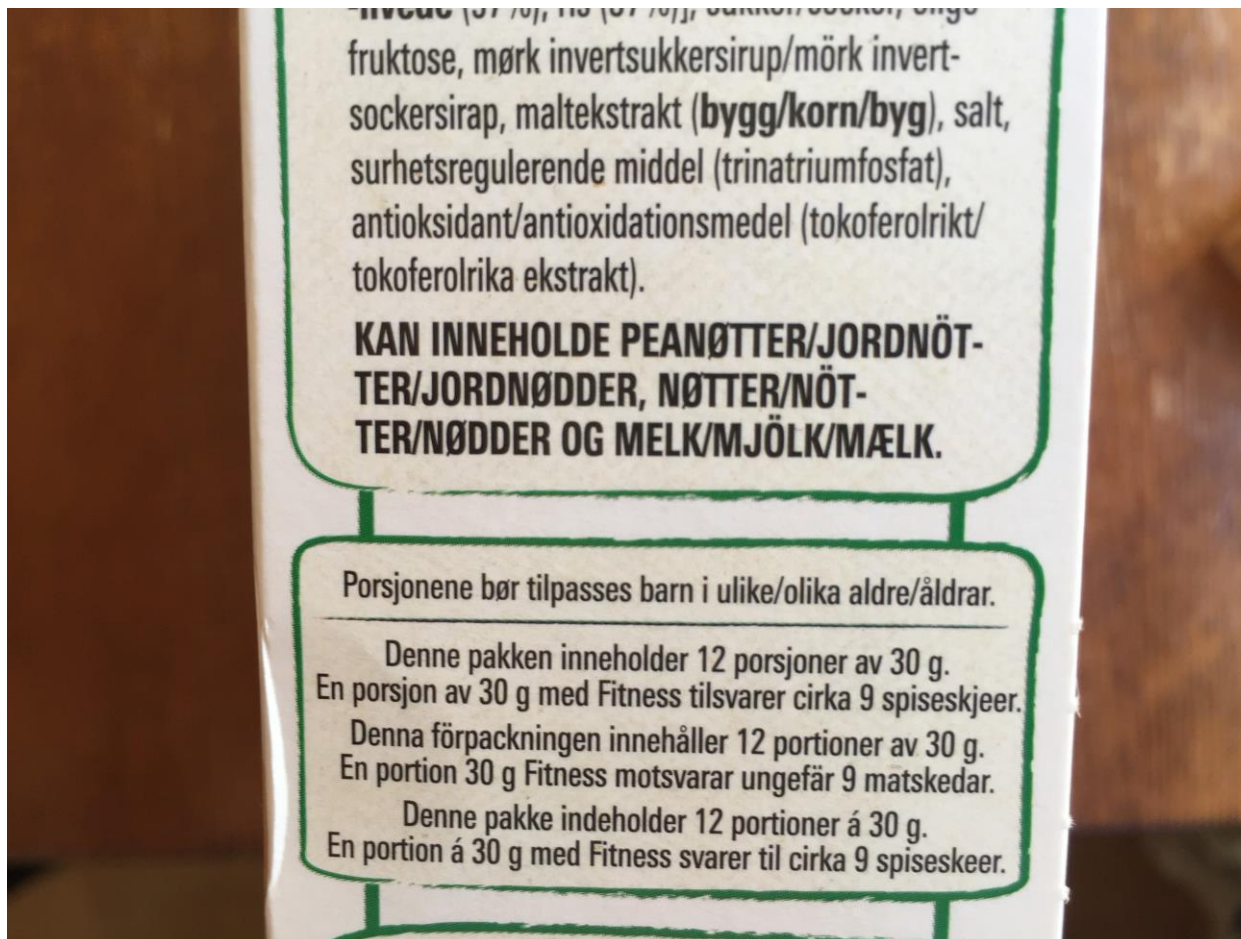
Livsmedelsföretagens tips:

- Informationen vid distanshandel kan till exempel ges på företagets hemsidor.
- Gör företaget riktad marknadskommunikation på någon annan marknad än den svenska bör man även ge den obligatoriska produktinformationen på det språk som används på denna marknad.
- EU-kommissionens frågor och svar om distanshandel finns på Livsmedelsverkets hemsida.

ALLERGENA INGREDIENSER

- Livsmedelsverkets tolkning: Om flera ingredienser kommer från samma allergen ska det alltså anges tydligt vid varje relevant ingrediens, men det innebär inte att en referens till en ingrediens behöver göras lika många gånger som den finns uppräknad i ingrediensförteckningen.
- Exempel: Ingrediensförteckning: ..., *namn på tillsats (*)*, *namn på bärare (*)*, *namn på processhjälpmedel(*)*, ...
(*)från vete

KAN INNEHÅLLA SPÅR AV



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

FRI FRÅN

- Märkningen *fri från* om allergener regleras nu i informationsförordningen.
- Tidigare ingick denna typ av produkter i livsmedel för särskilda näringsändamål (sär-när), men det begreppet har tagits bort och lagstiftningen ändrats. Några av de andra tidigare sär-när-produkterna regleras nu som livsmedel för särskilda grupper (FSG) – nytt avsnitt.

GLUTEN FREE

HAVREKUDDAR

KAURATYYNYT / OAT SQUARES | 300g

PURE
OATS



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NETTOKVANTITET

SWEDAC har skickat ut en remiss om ändring av reglerna, bland annat om hur tillåtna avvikelser ska kontrolleras.

BÄST FÖRE

- Enligt den svenska tolkningen ska livsmedlet vara hållbart fram till och med den dag som *bäst före* anger.
- **Livsmedelsverkets exempel:** En förpackning är märkt med *bäst före 120416*. Det betyder att livsmedlet ska ha kvar sina särskilda egenskaper, om det har förvarats på lämpligt sätt, till och med den 12 april 2016.

27 OKT 04:54 /

BÄST FÖRE

**TROPISK
JUICE**

1L



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

Livsmedelsföretagens tips: Tidigare skulle mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel märkas med sista förbrukningsdag. Men enligt nuvarande informationsförordning ska denna märkning bara användas om en kort lagringstid kan bidra till att göra dessa livsmedel hälsofarliga.



AR
ler



Till ca
2 port

| 200g

SISTA FÖRBRUKNINGSDAG:

14.10.2016



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NEDFRYSNINGSDATUM

- Livsmedelsföretagens tolkning: En produkts nedfrysningsdatum är det datum då den fryses ned i den form som den säljs till konsumenterna eller till storhushåll.
- Diskussioner pågår med Livsmedelsverket...Vi anser att när en produkt tillverkas ansvarar företaget för att säkerställa en slutprodukt av bra kvalitet, ex att fullgoda råvaror används, att hantering såsom nedfrysning sker på ett sätt som inte påverkar produkten negativt, att kvalitetskontrollen är tillfredsställande.

BRUTEN FÖRPACKNING

- Livsmedelsverket: Hållbarhet för livsmedel sedan förpackningen brutits kan ges i form av ett intervall.
- **Vårt tips:** Tillverkaren kan göra en undersökning av produktens hållbarhet efter att förpackningen brutits, t ex genom att förvara den öppnade förpackningen enligt förvaringsanvisningen i lämpligt antal dagar och därefter låta analysera produkten. Detta visar den längsta möjliga hållbarhetstiden. Man kan skriva: *...max 5 dagar..*

NAMN OCH ADRESS

Livsmedelsverkets tolkning: Som adress kan anges:

- postadress *eller*
- tel.nummer (vid behov inklusive landsnummer) *eller*
- webbadress genom vilken det framgår hur man kan kontakta företaget, till exempel via adress eller telefonnummer.

Vårt tips: Om möjligt bör telefonnummer anges.

...r naturligt förekommande sockerarter.
E: Se etikett.
äst i sin förpackning i rumstemperatur.
RING: Denna förpackning är tillverkad
...gsbar och brännbar plast.
plastförpackning.

Vikt 600 g

...RATION PER 100 g
...050 kJ/250 kcal

...tt 4,8 g
... 0,5 g
... 43 g
...r 1 g
... 3,3 g
... 11 g
... 1,2 g

Tillverkas av
Fazer Bageri AB
KONSUMENTKONTAKT:
tel 020-45 10 50
Läs gärna mer om
våra produkter på
facebook.com/skogaholm
eller på
skogaholm.se



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

URSPRUNGSMÄRKNING

- EU-regler med krav på ursprungsmärkning av en primär ingrediens med annat ursprung än det som livsmedlet är märkt med, väntas komma under 2016. Ursprung som framgår av beteckning eller varumärke kan komma att omfattas och sådana produkter kommer då alltså behöva märkas med ursprung på primär ingrediens. Beslut om regler väntas under 2016 men de kommer sannolikt att börja tillämpas först 2019.
Forts...

URSPRUNGSMÄRKNING

Forts...

- Ursprungsland är det land där en vara helt framställts eller, om tillverkningen skett i mer än ett land, det land där varan genomgick den sista väsentliga bearbetningen eller behandlingen.
- Frivillig ursprungsmärkning:
fransverige.se
Varierande ursprung



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NÄRINGSDEKLARATION

- Vissa uppgifter obligatoriska, vissa frivilliga.
- Transfett, EU-kommissionens rapport:
Inget förslag på märkning, men behövs gränsvärden.
- Näringsämnen såsom omega 3 och omega 6 får bara anges om man gör ett närings- eller hälsopåstående om dem. De får inte deklarerats i näringsdeklarationen utan ska skrivas i nära anslutning till den.
- Betydande mängd krävs för att få deklarerat vitaminer och mineralämnen. Måste då även ange % av RI (DRI).



NÄRINGSVÄRDE PER 100 G
(CA 1 DL) OCH I % AV DAGLIGT
REFERENSINTAG (DRI):

Energi:	200 kJ/45 kcal
Fett:	1,5 g
varav mättat fett:	1,0 g
Kolhydrat:	4,9 g
varav sockerarter:	4,9 g
Protein:	3,5 g
Salt:	0,1 g
Vitamin D: 1,0 µg	(20% av DRI)
Riboflavin: 0,15 mg	(11% av DRI)
Folsyra: 15 µg	(8% av DRI)
Vitamin B ₁₂ : 0,6 µg	(24% av DRI)
Pantotensyra: 0,5 mg	(8% av DRI)
Kalium: 160 mg	(8% av DRI)
Klorid: 95 mg	(12% av DRI)
Kalcium: 120 mg	(15% av DRI)
Fosfor: 105 mg	(15% av DRI)
Molybden: 4,7 µg	(9% av DRI)
Jod: 12 µg	(8% av DRI)

Gjord på s
mjölk från
tillverkad
Foods i Sv
Välkomme
Arla Forur
105 46 St
020-99 66
www.arla

Färsk = Sk
värmebe
7-9 dagar

Återvinn
förpackni
Lämna för
behållaren
förpacknin
skruvkorke
behållaren
förpacknin



FRIVILLIGT ANGE % AV RI FÖR ENERGI, FETT ETC.

- Frivilligt får man även ange procent av referensintag per 100 gram eller per 100 milliliter för de näringsämnen som är obligatoriska att deklarerera.
- I omedelbar närhet måste man ange:
*Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8 400 kJ/
2 000 kcal)*

FRIVILLIGT ANGE /PORTION

Man ska ange hur stora portionerna/enheterna är, i nära anslutning till näringsdeklarationen, och hur många portioner som ingår i förpackningen.



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

Närings- värde	Per 100 g	Per portion 280 g
Energi, kJ	410	1160
Energi, kcal	100	280
Fett, g	3,9	11
varav mättat, g	0,8	2,2
Kolhydrat, g	8,4	24
varav sockerarter, g	2,4	6,7
Protein, g	6,2	17
Salt, g	0,72	2,0

* RI = referensintag för
en genomsnittlig vuxen
(8400 kJ/2000 kcal).



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NÄRINGSVÄRDE I TABELL

- Näringsvärdena ska anges i tabellform med siffrorna under varandra om utrymmet räcker till. Gör det inte det får deklARATIONEN skrivas som löpande text.
- **Vårt tips:** Det är viktigt att se till läsbarheten som helhet. Normalt bör näringsvärden i löpande text accepteras om utrymmet är begränsat för att uppgifterna anges på flera språk. Även när näringsdeklARATIONEN anges i tabellform kan man välja att skriva näringsämnen på flera språk.



INGREDIENSER

Rapsolja, vatten/vand, løk, tomat, äggula/eggeplommer/eggeblommer, vinäger/eddik, sukker, salt, 0,6% svart/sort peppar, sirap, kryddsauce (maltvinäger/eddik, tomat, melass, ättika/eddik, glukos och fruktsirap, dadlar/datoer, sukker, salt, modifiert majsstärkelse/ stivelse, rågmjöl/rugmel (**gluten**), tamarindextrakt, krydder, løkextrakt), ättika/eddik, krydder, stabiliseringsmedel (xanthangummi), **senep frø**, syra (citronsyra), konserveringsmedel (kaliumsorbit, natriumbensoat), arom, färgämne/farvestoff (betakaroten).

220 ML

NÄRINGSVÄRDE / 100 G

Energi 2400 kJ/550 kcal • Fett 61 g (varav/som/der mättat fett 4,9 g) • Kol-/Kul-/Karbohydrater 4,3 g (varav/som/der sukkerarter 2,1 g) • Protein 0,9 g • Salt 0,8 g

KONSUMENTKONTAKT

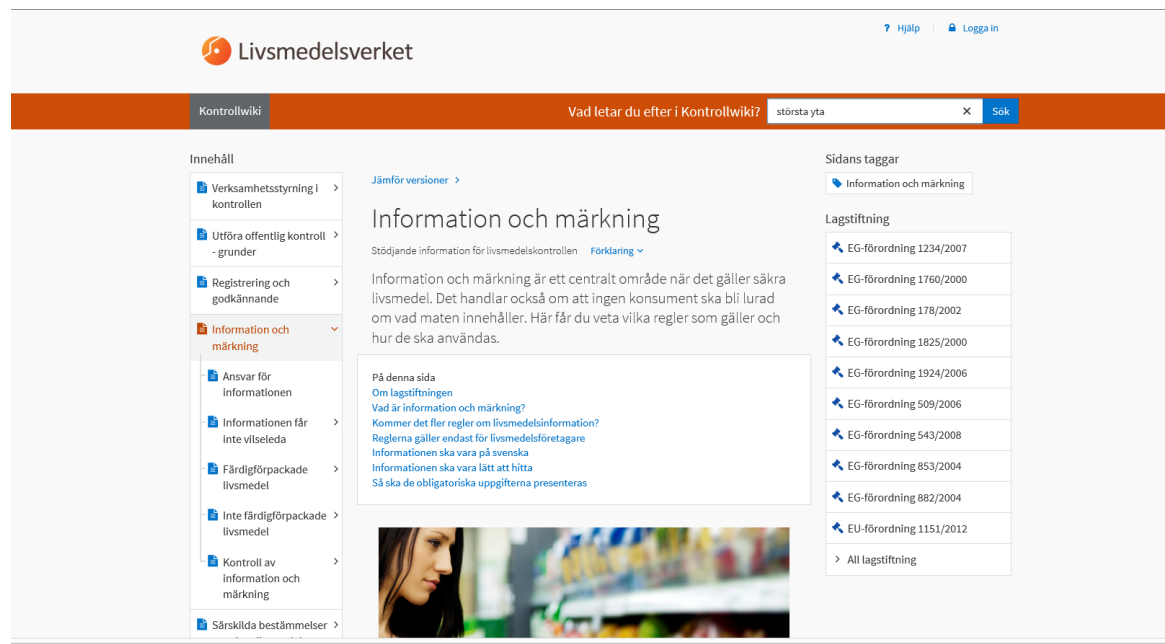


LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NÄRINGSVÄRDE, DIVERSE

- Värdena ska utgå från analys av livsmedlet eller beräkning. Ex. livsmedelsdatabasen.
- Avrundning vitaminer och mineralämnen.
- Beräkning av kolhydrat med hänsyn till fiberinnehåll.

LIVSMEDELSVERKET'S VÄGLEDNING; KONTROLL-WIKI



The screenshot displays the Livsmedelsverket website's 'Kontrollwiki' section. The header features the Livsmedelsverket logo and navigation links for 'Hjälp' and 'Logga in'. Below the header, a search bar prompts the user with 'Vad letar du efter i Kontrollwiki?'. The main content area is titled 'Information och märkning' and includes a sub-header 'Stödande information för livsmedelskontrollen'. The page is structured with a left sidebar containing a table of contents, a central main text area, and a right sidebar with tags and a list of legislative acts.

Table of Contents (Innehåll):

Verksamhetsstyrning i kontrollen	>
Utföra offentlig kontroll - grunder	>
Registrering och godkännande	>
Information och märkning	>
Ansvar för informationen	>
Informationen får inte vilseleda	>
Färdigförpackade livsmedel	>
Inte färdigförpackade livsmedel	>
Kontroll av information och märkning	>
Särskilda bestämmelser	>

Main Content:

Information och märkning

Jämför versioner >

Stödande information för livsmedelskontrollen [Förklaring](#) v

Information och märkning är ett centralt område när det gäller säkra livsmedel. Det handlar också om att ingen konsument ska bli lurad om vad maten innehåller. Här får du veta vilka regler som gäller och hur de ska användas.

På denna sida

- [Om lagstiftningen](#)
- [Vad är information och märkning?](#)
- [Kommer det fler regler om livsmedelsinformation?](#)
- [Reglerna gäller endast för livsmedelsföretagare](#)
- [Informationen ska vara på svenska](#)
- [Informationen ska vara lätt att hitta](#)
- [Så ska de obligatoriska uppgifterna presenteras](#)

Sidans taggar:

- Information och märkning

Lagstiftning

- [EG-förordning 1234/2007](#)
- [EG-förordning 1760/2000](#)
- [EG-förordning 178/2002](#)
- [EG-förordning 1825/2000](#)
- [EG-förordning 1924/2006](#)
- [EG-förordning 509/2006](#)
- [EG-förordning 543/2008](#)
- [EG-förordning 853/2004](#)
- [EG-förordning 882/2004](#)
- [EU-förordning 1151/2012](#)
- [All lagstiftning](#)



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

HÄLSOMÄRKNING – NYA KRAV MEN OCKSÅ NYA MÖJLIGHETER

12.30 Nya regler för näringsdeklaration och andra nyheter på märkningsområdet

13.30 Kaffe

14.00 Ny möjlighet att använda kostråden i märkning och marknadsföring
Översynen av reglerna för närings- och hälsopåståenden

15.00 Avslut

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

Elisabet Rytter, Livsmedelsföretagen

BAKGRUND

HÄNVISA TILL LIVSMEDELSVERKET ELLER EJ

LIVSMEDELSVERKETS "INFORMATION"

NYCKELHÅLET + (EG) 1924/2006

BRANSCHENS kommande GUIDE

- RELEVANT PRODUKT
- RELEVANT MÄNGD
- ÄNDRA INTE INNEBÖRD
- POSITIV TON MATGLÄDJE

BAKGRUND

Livsmedelsverkets 11 kostråd

Mer RÖRELSE I VARDAGEN

Rör på dig minst 30 minuter varje dag! Ta till exempel raska promenader och minska stillasittandet genom att ta korta aktiva pauser.

Mer FISK OCH SKALDJUR

Ät fisk och skaldjur två till tre gånger i veckan. Variera mellan feta och magra sorter och välj miljömärkt.

Mer GRÖNT OCH FRUKT

Ät mycket grönsaker, frukt och bär! Välj gärna grova grönsaker som rotfrukter, vitkål, blomkål, broccoli, bönor och lök.

NYCKELHÅLET

ENKELT ATT VÄLJA NYTTIGT

Ett återkommande tips är att kolla efter Nyckelhålet. Det är Livsmedelsverkets symbol som hjälper dig att hitta mat med mindre socker och salt, mer fullkorn och fibrer och nyttigare eller mindre fett.

Byt till MAGRA MEJERIPRODUKTER

Välj magra, osötade produkter som är berikade med D-vitamin.

Byt till FULLKORN

Välj fullkorn när du äter pasta, bröd, gryn och ris.

HÅLL BALANSEN

Försök att hålla energibalansen genom att äta lagom mycket.

Byt till NYTTIGA MATFETTER

Välj nyttiga oljor i matlagningen, exempelvis rapsolja eller flytande matfetter gjorda på rapsolja, och nyttiga smörgåsfetter. Titta efter Nyckelhålet.



Mindre RÖTT KÖTT OCH CHARK

Ät mindre rött kött och chark, inte mer än 500 gram i veckan. Endast en mindre del bör vara chark.

Mindre SOCKER

Håll igen på godis, bakverk, glass och annat med mycket socker. Minska särskilt på söta drycker.

Mindre SALT

Välj mat med mindre salt. Använd mindre salt när du lagar mat, men använd salt med jod.

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

BAKGRUND

SvD 13 juli 2013

De nya direktiven får Livsmedelsföretagen och Svensk dagligvaruhandel att se rött. De ifrågasätter varför man inte ens får trycka verkets egna kostråd på produkterna.

- Med tanke på att Livsmedelsverket oroas över att alltför få konsumenter följer deras kostråd, borde de ju uppmuntra och underlätta för livsmedelsbranschen att kommunicera kostråden. Nu stängs den möjligheten, vilket är mycket förvånande, säger Livsmedelsföretagens VD Marie Söderqvist och Svensk Dagligvaruhandels VD Thomas Svaton i ett gemensamt pressmeddelande.

1 juli 2016

Livsmedelsföretagen är bransch- och arbetsgivarorganisation för livsmedelsföretagen i Sverige



HEM VÅRA FOKUSOMRÅDEN MEDLEM BRANSCHFAKTA OM OSS

Sök In English



Positivt med Livsmedelsverkets beslut om kostråd i märkning och marknadsföring

Livsmedelsverket meddelade redan i höstas att de ändrar sig i frågan om huruvida företag ska få använda verkets kostråd i märkning och marknadsföring av mat. Att detta numera är tillåtet är något som Livsmedelsföretagen har välkomnat och arbetat för under lång tid.

Livsmedelsföretagen 1 juli Jimmy Sandell

Användningen av kostråden i märkning och marknadsföring är en viktig pusselbit i arbetet med att främja goda matvanor. Genom de riktlinjer som Livsmedelsverket nu presenterat och den guide som Livsmedelsföretagen och



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

BAKGRUND

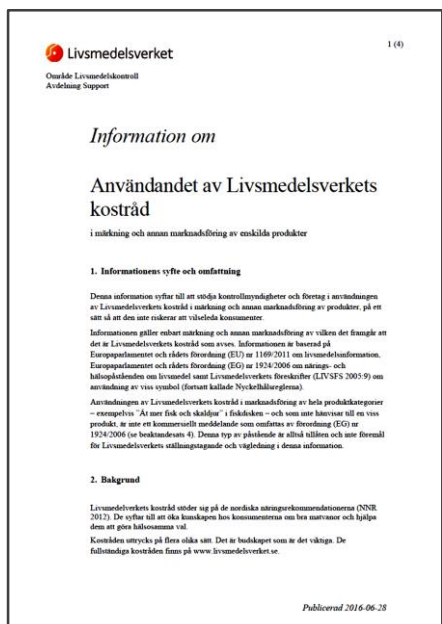
Varför märka och marknadsföra med kostråd?

- Bidra till hälsosamma matvanor
- Inspirera konsumenten att välja rätt

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING HÄNVISA TILL LIVSMEDELSVERKET ELLER INTE

Två alternativ

Du kan använda formuleringar där det framgår att det är Livsmedelsverkets kostråd som avses.



Du tar fram egna formuleringar som bygger på Livsmedelsverkets kostråd men som inte hänvisar till Livsmedelsverket

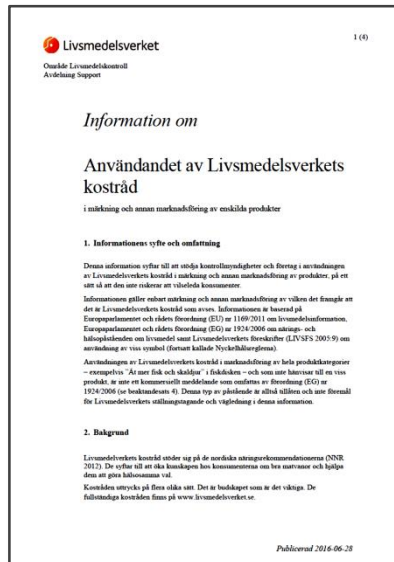


LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING HÄNVISA TILL LIVSMEDELSVERKET ELLER INTE

Två alternativ

Livsmedelsverket rekommenderar:
Byt till FULLKORN



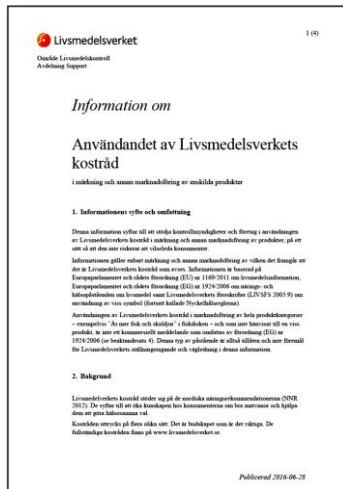
Välj fullkorn!



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

LIVSMEDELSVERKET'S "INFORMATION"



1. Livsmedel som märks med ett av Livsmedelsverkets kostråd får inte vilseleda konsumenten avseende exempelvis livsmedlets nyttighet som helhet.
2. Kostråden återges så att innebörden av dem inte ändras.
3. Kostrådet är relevant utifrån livsmedlets innehåll.
4. Livsmedelsverket godkänt eller rekommenderar inte produkter.

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

LIVSMEDELSVERKETS "INFORMATION"

1. Livsmedel som märks med ett av Livsmedelsverkets kostråd får inte vilseleda konsumenten avseende exempelvis livsmedlets nyttighet som helhet.

Exempel

- *Frukostflinga med mycket fullkorn OCH socker märks med "Byt till fullkorn".*
- *Uppfyller inte nyckelhålsreglerna p g a för mycket socker.*
- *Vid vilken sockerhalt blir det vilseledande?*

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

LIVSMEDELSVERKETS "INFORMATION"

2. Kostråden återges så att innebörden av dem inte ändras.

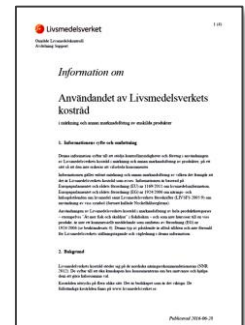
Byt till
FULLKORN

Följ Livsmedelsverkets
kostråd:
Välj fullkorn!

~~Följ Livsmedelsverkets
kostråd:
Ät mycket fullkorn!~~



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation



NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

LIVSMEDELSVERKET'S "INFORMATION"

3. Kostrådet är relevant utifrån livsmedlets innehåll.

Exempel

- *Köttssoppa med grönsaker märks med "Ät mer grönt och frukt".*
- *Uppfyller nyckelhålsreglerna för mängden grönsaker .*
- *Kostrådet är relevant.*

Exempel

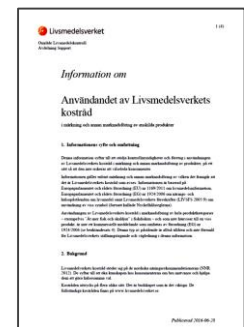
- *Smaksatt yoghurt med liten mängd bär märks med "Ät mer grönt och frukt".*
- *Produkten uppfyller nyckelhålsreglerna men antydning mycket frukt/bär .*
- *Vilken mängd bär är relevant?*



NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING LIVSMEDELSVERKETS "INFORMATION"

4. Livsmedelsverket godkänt eller rekommenderar inte produkter.

~~Livsmedelsverket rekommenderar:
Ät mer grönsaker från
Grönsaksföretaget AB~~



NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING



(LIVFSFS 2015:1)

33 livsmedelsgrupper

1. Potatis, rotfrukter, baljväxter (utom jordnötter) och andra grönsaker.
2. Obearbetade frukter och bär.
3. Obearbetade nötter och jordnötter.
4. Mjöl, flingor, gryn och kross av spannmål samt kli och grodd av spannmål.
5. Ris
6. Frukostflingor och müsli. Inklusive glutenfria alternativ.
7. Gröt och grötpulver
- 8a). Mjukt bröd samt brödmixer där endast vätska och jäst ska tillsättas. Inklusive glutenfria alternativ.. 8 b). Rågbröd, brödmixer och andra produkter baserade på råg där endast vätska och jäst ska tillsättas.
9. Hårt bröd och skorpor. Inklusive glutenfria alternativ.
10. Pasta (utan fyllning). Inklusive glutenfria alternativ.
- 11a). Mjölk och motsvarande fermenterade mjölkprodukter som är avsedda som dryck. Inklusive laktosfria alternativ. Produkt får inte vara smaksatt.
- 11b). Vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkter i grupp 11a). Produkt får inte vara smaksatt
- 12a). Fermenterade mjölkprodukter som inte är avsedda som dryck. Inklusive laktosfria alternativ. Produkt får inte vara smaksatt. 12b). Vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkter i grupp 12a). Produkt får inte vara smaksatt
- 13a). Fermenterade mjölkprodukter som inte är avsedda som dryck. Inklusive laktosfria alternativ. Produkt får vara smaksatt. 13b). Vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkter i grupp 13a). Produkt får vara smaksatt.
- 14a). Produkter bestående av en blandning av mjölk och grädde, avsedda för samma användning som grädde och motsvarande fermenterade produkter. Inklusive laktosfria alternativ. Produkten får inte vara smaksatt.
- 14b). Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkter i grupp 14a). Produkt får inte vara smaksatt.
- 15a). Produkter bestående av en blandning av mjölk och grädde, avsedda för samma användning som grädde och motsvarande fermenterade produkter. Inklusive laktosfria alternativ. Produkten får vara smaksatt.
- 15b). Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda för samma användning som produkter i grupp 15a). Produkterna får vara smaksatta.
16. Ost. Produkten får vara smaksatt.
17. Helt eller delvis vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 16. Produkterna får vara smaksatta.
18. Färskost och motsvarande produkter. Produkterna får vara smaksatta.
19. Matfett och matfettsblandningar. Produkterna får vara smaksatta.
20. Matoljor, flytande matfett och flytande matfettsblandningar. Produkterna får vara smaksatta.
21. Fiskeriprodukter och levande musslor. Produkterna får vara beredda.
22. Produkter framställda av minst 50 % bearbetade fiskeriprodukter. a) Produkter som inte omfattas av 22 b-d. b) Skivade påläggsprodukter. c) Rökta eller gravad fisk. d) Kaviar och andra halvkonserver av fisk
23. Kött som är obearbetat.
24. Produkter framställda av minst 50 % kött. a) Råa produkter av hela eller utskurna köttstycken som är ytmarinerade eller kryddade. b) Råa eller ätfärdiga produkter där hackat eller malet kött är huvudingrediens. c) konsumtionsfärdiga och rökta produkter där huvudingrediensen är helt eller utskuret kött som inte omfattas av 24b).
25. Produkter som består av minst 60 % vegetabiliska råvaror.
26. Färdigrätter som är avsedda att utgöra en komplett måltid med protein, kolhydrat och grönsaker, frukt eller bär
27. Piroger, pizzor och andra pajer än efterrättspajer baserade på spannmål
28. Smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter, baserade på spannmål.
29. Soppor med kött och fisk.
30. Soppor utan fisk och kött.
31. Färdigrätter som inte utgör en komplett måltid och som inte omfattas av livsmedelsgrupperna 26-30.
32. Dressing av olja och vinäger.
33. Såser



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING



(LIVSFS 2015:1)

Livsmedelsgrupp

Villkor

6. Frukostflingor och müsli som innehåller minst 55 % fullkorn räknat på produktens torrs substans.

Glutenfria frukostflingor och müsli ska innehålla minst 20 % fullkorn räknat på produktens torrs substans.

- fett högst 8 g/100 g
- sockerarter högst 13 g/100 g varav tillsatta sockerarter högst 9 g/100 g
- fiber minst 6 g/100 g
- salt högst 1,0 g/100 g



LIVSMEDELSFÖRETAGEN
The Swedish Food Federation

EG 1924/2006

Förordningen om närings- och hälsopåståenden

Byt till

NYTTIGA MATFETTER

ospecifikt hälsopåstående

Mindre

SALT

näringspåstående

Mindre

SOCKER

näringspåstående



NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

EG 1924/2006

Förordningen om närings- och hälsopåståenden

www.hälsopåståenden.se



The Swedish Food Federation

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

BRANSCHENS kommande GUIDE

Relevant produkt

Ändra inte innebörd



Relevant mängd

Positiv ton - matglädje

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

BRANSCHENS kommande GUIDE

RELEVANT PRODUKT

- Nyckelhålets 33 livsmedelsgrupper
- Reglering av vilseledande, art 7, (EU)1169/2011

BRANSCHENS kommande GUIDE

RELEVANT PRODUKT

Om man önskar lyfta fram hälsosamma aspekter för livsmedel, på vilka det är tveksamt att ange kostråd, kan man använda:

- Näringspåståenden
Exempel: Låg fetthalt - glass
- Mängdangivelse av ingrediens
Exempel: Fullkornshalt - muffins

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

BRANSCHENS kommande GUIDE

RELEVANT MÄNGD

- Nyckelhålskriterierna
- Reglering av vilseledande, art 7, (EU) 1169/2011

NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

LIVSMEDELSVERKETS "INFORMATION"

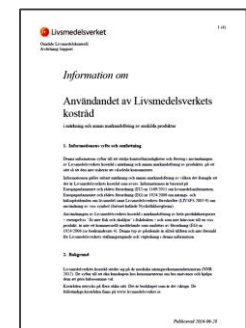
3. Kostrådet är relevant utifrån livsmedlets innehåll

Exempel

- *Köttssoppa med grönsaker märks med "Ät mer grönt och frukt".*
- *Uppfyller nyckelhålsreglerna för mängden grönsaker .*
- *Kostrådet är relevant.*

Exempel

- *Smaksatt yoghurt med liten mängd bär märks med "Ät mer grönt och frukt".*
- *Produkten uppfyller nyckelhålsreglerna men antydna mycket frukt/bär .*
- *Vilken mängd bär är relevant?*



BRANSCHENS kommande GUIDE

RELEVANT MÄNGD

Mängden av det som rekommenderas bör anges.

”Mängdangivelse av ingredienser”, sid 50-58.



ÄT MER FISK!

Fiskbullar i x-sås

Innehåller 60 % fiskkött

BRANSCHENS kommande GUIDE

RELEVANT MÄNGD

Mindre
SALT

Mindre
SOCKER

Näringspåstående
(EG) 1924/2006

MINSKAT INNEHÅLL AV [NAMN PÅ NÄRINGSÄMNET]

Ett påstående om att innehållet av ett eller flera näringsämnen har minskats, och varje annat påstående som kan antas ha samma innebörd för konsumenten, får endast göras om innehållet har minskats med minst 30 % jämfört med en liknande produkt utom i fråga om mikronäringsämnen där en skillnad på 10 % från de referensvärden som anges i direktiv 90/496/EEG godtas, samt för natrium, eller motsvarande värde för salt, där en skillnad på 25 % godtas.

BRANSCHENS kommande GUIDE

ÄNDRA INTE INNEBÖRD

När du formulerar ett kostråd får du använda andra formuleringar än Livsmedelsverkets men ändra inte innebörden.

Byt till
MAGRA MEJERIPRODUKTER

Välj magra
mejeriprodukter

~~Undvik feta
mejeriprodukter~~



NY MÖJLIGHET ATT ANVÄNDA KOSTRÅDEN I MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING

BRANSCHENS kommande GUIDE

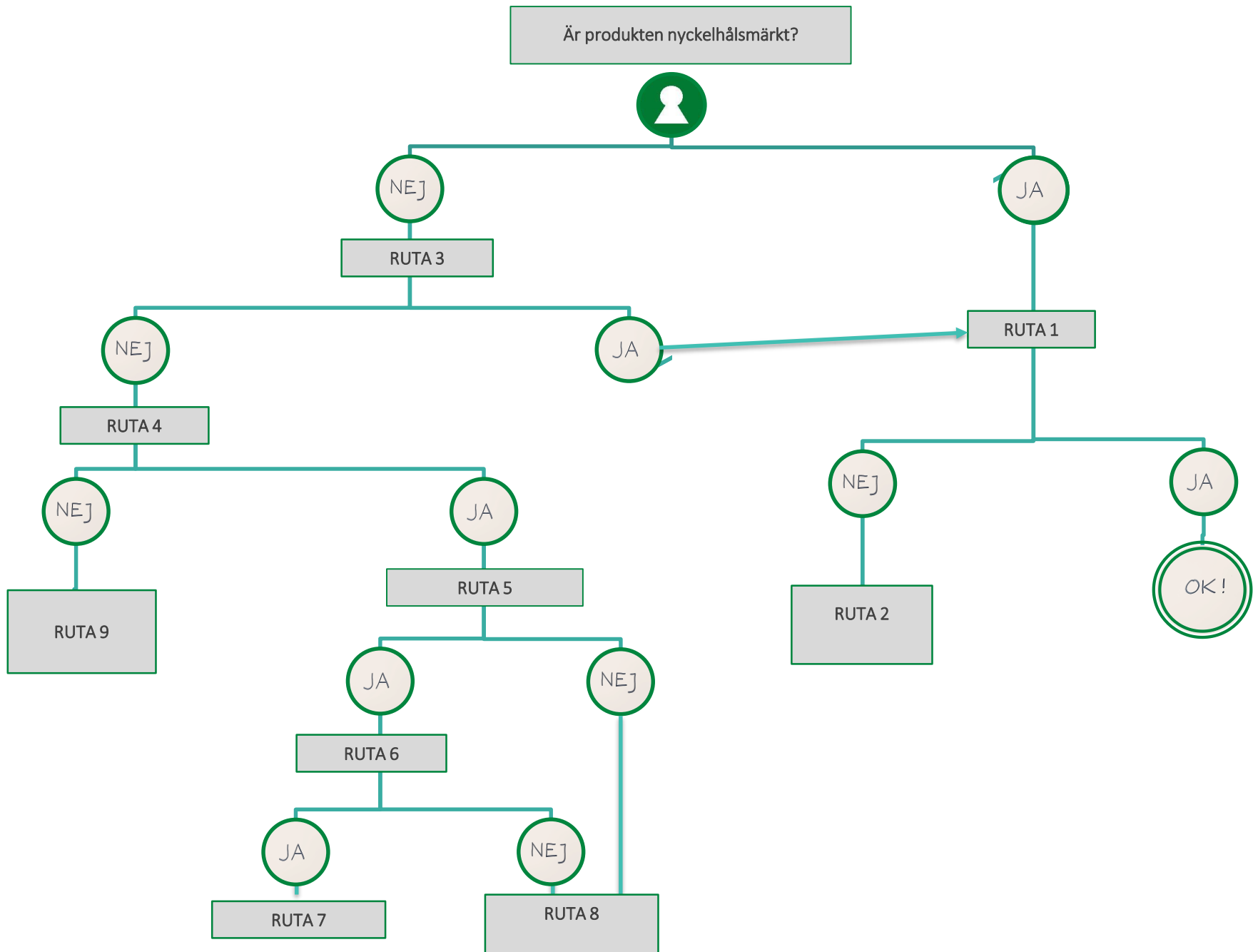
POSITIV TON - MATGLÄDJE

Livsmedelsverkets kostråd är utformade för att skapa matglädje. Behåll positiv ton och känsla att mat är glädje.

Ställ ej olika livsmedel mot varandra. Lyft fram fördelarna med din produkt - prata inte negativt om andras.

Använd gärna flera kostråd - bidrar till helhetssyn på bra matvanor.





NÄRINGS- OCH HÄLSOPÅSTÅENDEN PÅ LIVSMEDEL

Nicklas Amelin, Livsmedelsföretagen

INNEHÅLL

1. Bakgrund
2. Vad tas upp i översynen?
3. Tidsplan för översynen
4. Branschens målsättningar



BAKGRUND

Från svensk självreglering till EU-lagstiftning



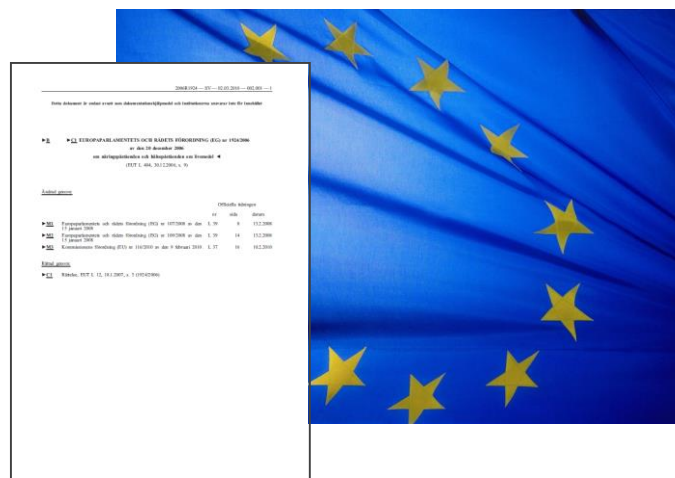
Egenåtgärdsprogrammet.

Livsmedelsbranschen bestämde reglerna.

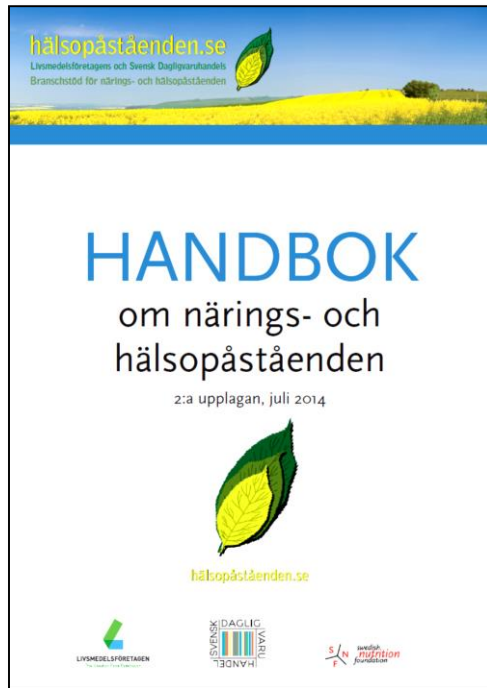
Från 1990 till juli 2007.

EU-förordning 1924/2006:

Europaparlamentet och rådet bestämmer reglerna.
Från juli 2007.



HÄLSOPÅSTÅENDEN.SE



Syfte:

Underlätta för aktörer i livsmedelsbranschen att använda närings- och hälsopåståenden, samt att göra det på ett ansvarsfullt, tydligt och balanserat sätt.

CHECKLISTA (I)

- 1. Är påståendet godkänt?
- 2. Uppfyller produkten de specifika villkoren som finns för påståendet?
- 3. Har produkten en sådan sammansättning att den hjälper konsumenten att äta en hälsosam kost?
- 4. Kan konsumenterna förstå påståendet, är det rakt och tydligt utan risk för att misstolkas?



CHECKLISTA (II)

- 5. Är en normal portion av livsmedlet tillräcklig för att få i sig den mängd av näringsämnet/annat ämne som hör samman med påståendet eller måste man konsumera orealistiska mängder?
- 6. Är den mängd av livsmedlet (som krävs för att få i sig den mängd av näringsämnet/annat ämne som hör samman med påståendet) en hjälp att äta mer balanserat eller kan den bidra till ohälsosammare matvanor?



ÖVERSYN AV VAD?

- Tillåtna formuleringar
- Dialog med EFSA
- Fler näringspåståenden

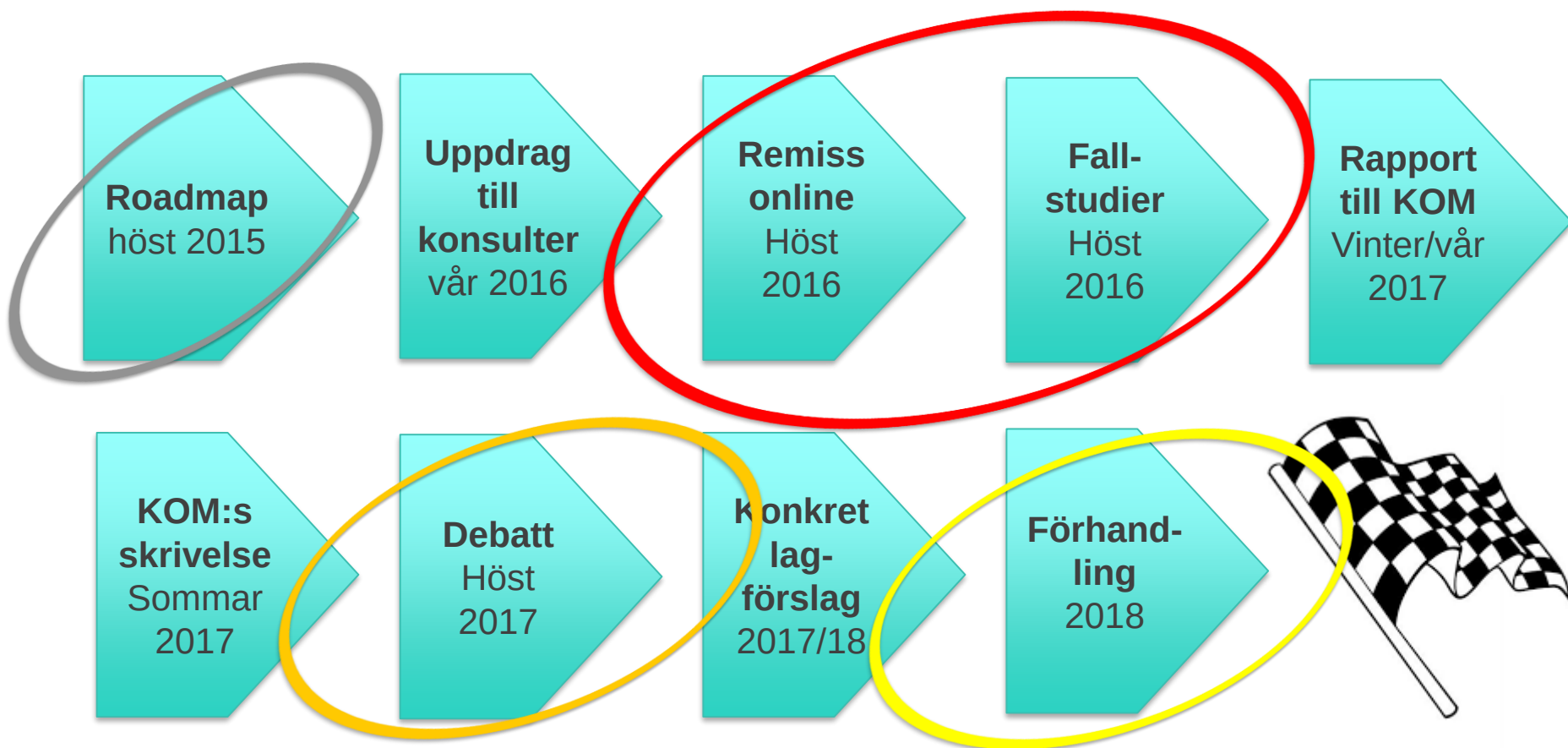


Näringsprofiler

Botanicals



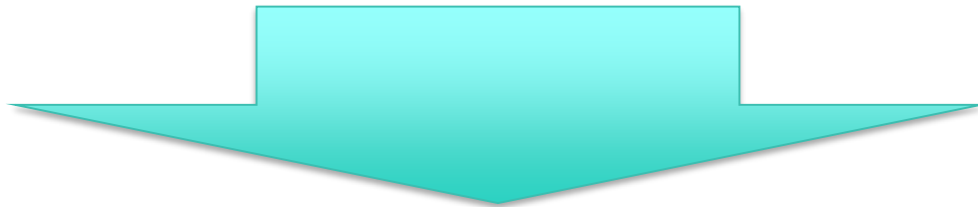
UNGEFÄRLIG TIDSLINJE



NY
FÖRORDNING
2018/2019?

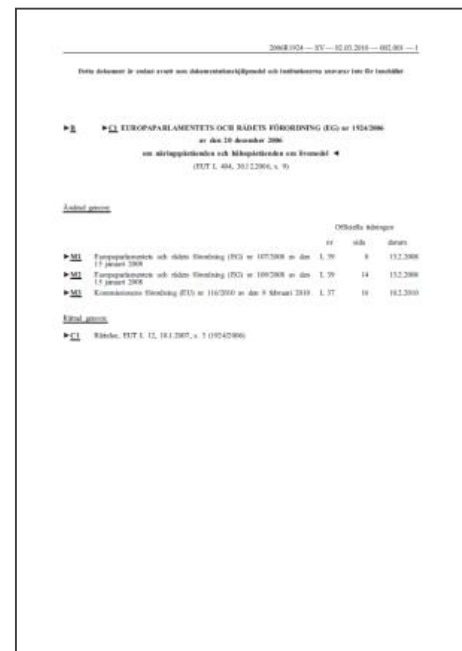
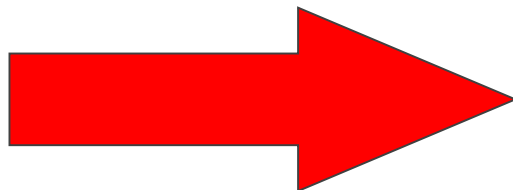
VÅRA MÅLSÄTTNINGAR

- Bidra till ett bättre regelverk – i flera steg
- Stort genomslag för svenska branschen
- Dialog med SLV/Näringsdepartementet
- Inspel till EU-kommissionen
- Aktiv påverkan inom FoodDrinkEurope



- Viktigt att påbörja vårt eget arbete redan nu

EXPORTERA CHECKLISTAN?



SYNPUNKTER OCH INSPEL?



- **Vi vill gärna höra från er!**

KONTAKTUPPGIFTER

Ulrika.Ehrhardt@li.se

Nicklas.Amelin@li.se

Elisabet.Rytter@li.se