



Mærkning af allergener i fødevarer

*Stinne von Seelen Havn,
Fødevarestyrelsen, Kemi og Fødevarekvalitet*



Program

- Generel lovgivning om fødevaremærkning
- Hvad er allergene stoffer i fødevarer?
- Mærkning med allergener i færdigpakkede fødevarer
- Oplysning om allergener for ikke-færdigpakkede fødevarer
- Mærkning med ”spor af”



Generel lovgivning om fødevaremærkning

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, artikel 9, stk. 1c, artikel 21, artikel 44 og bilag II
- Bekendtgørelse nr. 1355 af 27. november 2015 om mærkning m.v. af fødevarer, kapitel 6
- Vejledning om mærkning af fødevarer, kapitel 18



Hvad er allergener?

- Ved allergene ingredienser forstås stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans
- Allergene ingredienser fremgår af mærkningsforordningens bilag II
- Der skal altid oplyses om alle allergene ingredienser i fødevarer



Allergene ingredienser (bilag II)

- Glutenholdige kornprodukter (bl.a. hvede, havre, rug og byg)
- Krebsdyr
- Æg
- Fisk
- Jordnødder
- Soja
- Mælk og mejeriprodukter, herunder laktose
- Nødder
- Selleri
- Sennep
- Sesamfrø
- Svovldioxid og sulfitter i konc. på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter
- Lupin
- Bløddyr



Oplysning om allergener

Alle fødevarer skal forsynes med oplysning om allergener, der er anvendt ved fremstillingen eller tilberedningen, og som stadig findes i fødevaren, evt. i ændret form.

Det gælder uanset mængde, og uanset hvordan eller hvor mange forarbejdningsprocesser allergenet har gennemgået.

Det gælder både for selve allergenet og afledte produkter (f.eks. jordnøddesmør, ost, rejepasta m.v.)

Mærkningspligten gælder også, når allergenet er en del af en sammensat ingrediens – f.eks. æg i mayonnaise



Hvordan kommer allergener på listen?

- Vurdering hos EFSA (Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet) baseret på hyppighed/risiko
- EFSA giver uafhængig videnskabelig rådgivning om fødevarerrelaterede ricisi
- Sjældent ændringer til allergenlisten



Færdigpakkede fødevarer

- En vare, der som sådan udbydes til salg til den endelige forbruger og til storkøkkener, og som består af en fødevare samt den emballage, hvori den blev pakket, inden den blev udbudt til salg
- Emballagen kan omslutte fødevaren helt eller delvis, men dog på en sådan måde, at indholdet ikke kan ændres, uden at emballagen åbnes eller ændres.
- Omfatter ikke varer pakket på anmodning eller til direkte salg (fremstilles, pakkes og udbydes til salg samme sted)



Hvordan skal allergenet angives

- Allergenet angives ved en klar henvisning til betegnelsen på det stof/produkt, der er anført i bilag II.
- Den allergene ingrediens skal angives så præcist, som det er muligt – f.eks. "hasselnød" og ikke bare "nød"
- Hvis navnet på allergenet henviser tydeligt til betegnelsen i bilag II, behøver betegnelsen i bilag II ikke tillige angives
- F.eks. "laks" – her behøves ikke at stå "fisk"
- F.eks. "rug" – her behøves ikke stå "gluten"



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.



Ingredienser afledt af allergener

Ingrediensen skal fremgå 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.

Eksempel: Lecitiner på basis af æg, kan angives som:
Lecitiner (af **æg**).

Hvis der anvendes kategoribetegnelsen ”stivelse”, og denne kan indeholde gluten, skal den specifikke vegetabiliske oprindelse angives, f.eks. ”stivelse af **hvede**” eller **”hvedestivelse”**



Visuel fremhævning

- Allergene ingredienser, skal fremhæves i ingredienslisten.
- Fremhævelsen skal klart adskille allergenet fra de øvrige ingredienser, fx ved hjælp af skrifttype, **typografi** eller **baggrundsfarve**.

Eksempel – ingrediensliste for pasta:

Ingredienser: Durum**hvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie



Eksempler på fremhævning

Ingredienser: ***Durumhvedemel***, vand, pasteuriserede ***æg***, olivenolie

Ingredienser: Durumhvedemel, vand, pasteuriserede æg, olivenolie

Ingredienser: DURUMHVEDEMEL, vand, pasteuriserede ÆG, olivenolie

Ingredienser: **Durumhvedemel**, vand, pasteuriserede **æg**, olivenolie



Hvor skal allergenerne angives?

- Allergener skal som hovedregel angives i ingredienslisten.
- Visse fødevarer dog undtaget fra krav om mærkning med ingrediensliste: Allergenerne angives særskilt efter ordet "indeholder".
- Det kan dog være tilstrækkeligt, at et allergen fremgår af et produkts varebetegnelse (f.eks. "laks").

Eksempel: Mærkning med allergener, hvor der ikke er krav om ingrediensliste

Indeholder: Hasselnødder og mælk.





Müsli





Remoulade





Allergenet fremgår af varebetegnelsen

Hvis en varebetegnelse klart henviser til allergenet, er særskilt angivelse af allergenet ikke et krav

Eksempel:

For en kage med varebetegnelsen "Kage med mandelsmag" er det ikke et krav at fremhæve mandler som et allergen i ingredienslisten.



Mejeriprodukter

- Ingredienslisten kan udelades for ost, smør, fermenteret mælk og fløde.
- Det er ikke nødvendigt at angive, at disse mejeriprodukter indeholder allergenet mælk, da det klart fremgår af varebetegnelsen.

Eksempel (pizza):

Ingredienser: **Hvedemel**, tomater, **mozzarella**, vand, solsikkeolie, gær, salt, oregano.



Babygrød





Smørbart plantefedtstof 75%

NETTOVÆGT: 500 g

INGREDIENSER: Palmeolie, rapsolie, vand, syret **skummetmælk**, salt, emulgatorer (E 322, E 471 (vegetabilsk)), aroma, farve (E 160a), vitamin A.

OPBEVARING HOS FORBRUGEREN: Bedst i køleskab. Kan fryses.

FREMSTILLET OG MINDST HOLDBAR TIL: Se datotiltrykningen.

FORBRUGERKONTAKT: www.coop.dk

NÆRING
Energi
Fedt - heraf - enkelt - flerum
Kulhydr - heraf
Protein



Skyr





Ikke-færdigpakkede fødevarer og særlige salgssituationer

Angivelse af allergene ingredienser er også obligatorisk for:

- Ikke færdigpakkede fødevarer
- Fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen
- Fødevarer færdigpakkede med henblik på direkte salg

På ikke-færdigpakkede fødevarer er der dog ikke krav om, at allergenerne skal angives skriftligt.



Forespørgsel om kostbehov

Information om allergene ingredienser kræves IKKE, hvis

- Virksomheden på forhånd spørger forbrugerne om deres kostbehov i forbindelse med fødevareallergi og – intolerans og er i stand til individuelt at udlevere fødevarer i overensstemmelse med disse kostbehov



Hvordan skal der oplyses om allergener?

Skriftlig information eller andre relevante metoder (mundtligt på forespørgsel), f.eks.

- Skilt eller mærkat ved siden af varen, hvoraf allergenerne fremgår
- Minimum et synligt skilt i virksomheden, hvor det står at oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til personalet



- Forretningen, restauranten og grillbaren skal på forlangende kunne oplyse om de allergene ingredienser, der er anvendt i fødevaren. Oplysningerne kan gives mundtligt eller skriftligt.
- Udlevering af en ingrediensliste eller oplysning om samtlige anvendte ingredienser i fødevaren er tilstrækkeligt
- Hvis der udleveres en ingrediensliste, er det ikke nødvendigt, at personalet kan oplyse om, hvilke af ingredienserne i ingredienslisten, der er allergene.



Mærkning med ”spor af”

- Frivillig mærkning – må ikke bruges ukritisk
- Må bruges hvis der – uanset at der er gennemført alle rimelige foranstaltninger for at undgå kontaminering – er risiko for utilsigtet overførsel af et allergen til fødevaren
- Skal være så præcis som muligt. F.eks. ”kan indeholde spor af hasselnødder” og ikke kun nødder



Mandler





Her kan man læse mere:

Mærkningsreglerne:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Maerkning_og_markedsforing_af_fodevarer/Sider/forside.aspx

Om allergener på spisesteder:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Oplysning-om-allergener.aspx>



Kontaktoplysninger

- Fødevarestyrelsen, Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup
- Mail: Benyt kontaktformular på fvst.dk:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/OmFoedevarestyrelsen/Kontakt/Sider/Forside.aspx>

- Telefon: 7227 6900