



2019-03-06

## Märkning av livsmedel

Det är alltid viktigt att läsa ingrediensförteckningen noga. Det gäller även livsmedel man brukar använda ofta, innehållet i en vara kan ändras. För märkning i allmänhet gäller att den måste vara tydlig och lätt för konsumenten att förstå. Det får inte förekomma förkortningar som kan missförstås. Märkningen ska vara på svenska och får inte vilseleda eller ge felaktigt intryck (redlighet) när det gäller till exempel livsmedlets karaktär, sammansättning, datumuppgifter eller ursprung.

### Allergimärkning

Vissa ingredienser, som är kända för att ge överkänslighetsreaktioner måste alltid anges då de förekommer i ett livsmedel oavsett mängd. Dessa ingredienser finns upptagna på en gemensam lista inom EU, (se bilaga 1 i Föreskrift 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel). För att underlätta för den som är allergisk måste det alltid tydligt framgå av livsmedlets namn eller ingredienslista om ett livsmedel innehåller ingredienser från listan eller tillsatser som utvunnits ur dessa. Dessa ingredienser ska alltid vara speciellt markerade i ingredienslistan, till exempel **fetstil**, **VERSALER** eller **rödmarkerat**.

**Följande livsmedelsgrupper finns i bilaga 1 i LIVSFS 2004:27 och ska alltid anges i märkningen:**

- Spannmål, som innehåller gluten (det vill säga vete, råg, korn, havre, spelt, kamut, eller korsningar mellan dem)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjolk, laktos
- Nötter, det vill säga mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queenslandnöt
- Selleri
- Senap
- Sesamfrön
- Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter
- Lupin
- Blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk)



### Barn- och utbildningsförvaltningen

Även produkter utvunna ur ovanstående ingredienser ska anges, till exempel jordnötsolja och sojalecitin.

Tips! Läs mer om märkning på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). Skriv in "Allergimärkning" i sökrutan.