

Nye krav om bedre merking av mat

Publisert: 28.11.2011 Sist oppdatert: 29.11.2011

De nye reglene om merking av mat vil medføre at merkingen på mange måter blir bedre for brukerne. Det vil bli gitt mer informasjon på matvarene og den skal bli bedre lesbar. Etter mange års arbeid og forhandlinger, er EUs felles regler for merking av matvarer publisert. Noen av de viktigste endringer kan du lese om i denne artikkelen.

Den nye forordningen om matinformasjon er nå publisert i EU, Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October, on the provisions of food information to consumers.

Produsenter og handelen har nå tre år på å tilpasse seg de nye reglene, med unntak for kravet om næringsdeklarasjon hvor det er gitt 5 års overgangstid.

Næringsinnhold

Det innføres krav om obligatorisk næringsdeklarasjon på størsteparten av matvarene. Den skal angi innholdet av energi, protein, fett, mettet fett, karbohydrater, sukkerarter og salt (alt natrium skal oppgis som "salt"), angitt pr. 100 g/ml. I tillegg kan opplysningene gis per porsjon. Alle opplysningene skal gis samlet. Det vil være frivillig å også gi næringsinformasjonen på forsiden av forpakningen, såkalt GDA-merking. Enten kan bare energiinnholdet angis, eller så må det gis opplysninger om energi, fett, mettet fett, sukkerarter og salt. Energiinnholdet må angis pr. pr. 100 g/ml, de andre kan angis pr. porsjon.

Lesbarhet

For bedret lesbarhet skal alle obligatoriske merkekrav skives med minimum 1,2 mm høye bokstaver (liten x-bokstav). Hvis forpakningen er mindre enn 80 cm², kan bokstavstørrelsen reduseres til 0,9 mm. Likeledes kreves det god kontrast i merkingen.

Opprinnelse

Opprinnelsesmerking blir obligatorisk for ferskt kjøtt (svin, får og fjærfe), ikke bare for storfe slik det er i dag. Kravet om opprinnelsesmerking av noen frukter, grønnsaker og honning vil opprettholdes. Opprinnelsen til hovedingrediensen i en matvare skal også angis, hvis ingrediensen ikke er fra det landet hvor matvaren er fremstilt, f.eks. ved bruk av utenlandske jordbær i norsk syltetøy.

Andre nye regler'

- Bruk av samlebetegnelser i ingredienslisten, som "vegetabilsk olje eller fett", vil endres noe. Heretter må også opprinnelsen oppgis, som eksempelvis "palmeolje".
- Ingredienser som kan forårsake allergi eller intoleranse skal være uthevet i merkingen, for eksempel fet eller kursiv for økt synlighet.
- Innfrysningsdato skal angis på frosset kjøtt og fisk.
- Kjøtt- og fiskeprodukter som er laget av forskjellige biter av kjøtt eller fisk, skal merkes med "sammensatte stykker av fisk/kjøtt."
- Matvarer som ligner andre matvarer, men som er laget med andre ingredienser, f.eks. ost som ikke er laget med melkefett, skal tydelig merkes med.

Kontaktperson i Mattilsynet:

Seniorrådgiver [Nina Lødrup](#), tlf 23 21 67 86