



Lovtidende A

2015

Udgivet den 7. juli 2015

2. juli 2015.

Nr. 826.

Bekendtgørelse for Grønland om mærkning m.v. af visse fødevarer

I medfør af § 20, stk. 2, § 22, § 24, stk. 1 og 2, §§ 25-26 og § 69, stk. 3 og 4, i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. fastsættes efter bemyndigelse:

Afsnit I

Bekendtgørelsens område og definitioner

Kapitel 1

Område

§ 1. I denne bekendtgørelse fastsættes bestemmelser om mærkning og markedsføring af fødevarer bestemt til salg inden for Det Europæiske Økonomiske Samarbejde (EØS).

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder alene anvendelse for salg og behandling af fødevarer, som helt eller delvist består af eller som indgår i animalske fødevarer.

Stk. 3. Fødevarer bestemt til eksport til lande uden for Det Europæiske Økonomiske Samarbejde (tredjelande) er ikke omfattet af bekendtgørelsen, idet mærkningen dog skal være korrekt og retvisende, jf. anordning om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. § 50.

Stk. 4. Fødevarer bestemt til salg på det grønlandske hjemmemarked skal mærkes i overensstemmelse med de til enhver tid gældende bestemmelser, fastsat af Grønlands Selvstyre.

Kapitel 2

Definitioner

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås der ved:

- 1) »Fødevarer« (eller »levnedsmidler«): Alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. »Fødevarer« omfatter drikkevarer, tyggegummi og ethvert stof, herunder vand, der bevidst tilsættes fødevarer i forbindelse med deres fremstilling, tilberedning eller behandling. »Fødevarer« omfatter vand efter det sted, hvor kravene skal overholdes, som defineret i artikel 6 i direktiv 98/83/EF, og uden at dette berører kravene i direktiv 80/778/EØF og 98/83/EF. »Fødevarer« omfatter ikke:
 - a) Foder.

- b) Levende dyr, medmindre de er forberedt til markedsføring med henblik på anvendelse som menneskeføde.
 - c) Planter, inden de høstes.
 - d) Lægemidler i den i Rådets direktiv 65/65/EØF og 92/73/EØF anvendte betydning.
 - e) Kosmetik i den i Rådets direktiv 76/768/EØF anvendte betydning.
 - f) Tobak og tobaksvarer i den i Rådets direktiv 89/622/EØF anvendte betydning.
 - g) Narkotiske eller psykotrope stoffer i den betydning, hvori disse begreber anvendes i De Forenede Nationers enkeltkonvention af 1961 om narkotiske midler og De Forenede Nationers konvention af 1971 om psykotrope stoffer.
 - h) Restkoncentrationer og forurenende stoffer.
- 2) »Fødevarelovgivning«: De anordninger, bekendtgørelser og administrative bestemmelser, som i Grønland finder anvendelse på fødevarer, som helt eller delvist består af eller som indgår i animalske fødevarer, dog bortset fra fødevarer, der alene er bestemt til det grønlandske hjemmemarked.
 - 3) »Fødevarevirksomhed«: Den eller de fysiske eller juridiske personer, der er ansvarlige for, at fødevarelovgivningens bestemmelser overholdes i den fødevarevirksomhed, som er under vedkommendes ledelse. En fødevarevirksomhed kan være såvel et offentligt som et privat foretagende, der med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer.
 - 4) »Detailhandel«: Håndtering og/eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger samt forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.
 - 5) »Markedsføring«: Besiddelse af fødevarer eller foder med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

- 6) »Endelig forbruger«: Den endelige forbruger af en fødevarer, som ikke anvender varen som led i operationer eller aktiviteter i forbindelse med en fødevarer virksomhed.
- 7) »Forarbejdning«: Enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinerer, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer.
- 8) »Uforarbejdede produkter«: Fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensat, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.
- 9) »Forarbejdede produkter«: Fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.
- 10) »Fødevarerenzym«: Et produkt, der er frembragt af planter, dyr eller mikroorganismer eller produkter heraf, herunder et produkt, der er frembragt ved fermentering med anvendelse af mikroorganismer, og som:
- a) indeholder et eller flere enzymer, der kan katalysere en specifik biokemisk reaktion, og
 - b) tilsættes til fødevarer med et teknologisk formål på et hvilket som helst trin af fremstillingen, forarbejdningen, tilberedningen, behandlingen, emballeringen, transporten eller opbevaringen af fødevarerne.
- 11) »Fødevareretsætningsstof«: Ethvert stof, der normalt ikke indtages som en fødevarer i sig selv og normalt ikke anvendes som en karakteristisk ingrediens i fødevarer, hvad enten det har næringsværdi eller ej, og som, hvis det bevidst tilsættes fødevarer med et teknologisk formål i forbindelse med fremstillingen, forarbejdningen, tilberedningen, behandlingen, emballeringen, transporten eller opbevaringen, resulterer i, eller med rimelighed forventes at resultere i, at det eller dets biprodukter direkte eller indirekte bliver en bestanddel af de pågældende fødevarer. Følgende betragtes dog ikke som fødevareretsætningsstoffer:
- a) Monosaccharider, disaccharider eller oligosaccharider, og fødevarer som indeholder disse stoffer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber.
 - b) Fødevarer, hvad enten de er i tørret eller koncentreret form, herunder aromaer, som tilsættes under fremstilling af sammensatte fødevarer på grund af deres aromatiske, smagsmæssige eller ernæringsmæssige egenskaber, og som samtidig har en sekundær farvevirkning.
 - c) Stoffer, der anvendes i overtræks- og dæklagsmaterialer, der ikke udgør en del af fødevarer, og som ikke er bestemt til at indtages sammen med disse.
- d) Pectinholdige produkter udvundet af tørrede presserester af æbler eller skaller af citrusfrugter eller kvæder eller en blanding heraf ved behandling med fortyndet syre og efterfølgende delvis neutralisering med natrium eller kaliumsalte (»flydende pectin«).
- e) Tyggegummibaser.
- f) Hvid eller gul dextrin, brændt eller dextrineret stivelse, stivelse modificeret ved syre- eller alkalibehandling, bleget stivelse, fysisk modificeret stivelse og stivelse behandlet med amylolytiske enzymer.
- g) Ammoniumchlorid.
- h) Blodplasma, gelatine, proteinhydrolysater og salte deraf, mælkeprotein og gluten.
- 12) »Tekniske hjælpestof«: Ethvert stof, der:
- a) ikke indtages som en fødevarer i sig selv,
 - b) med forsæt anvendes ved forarbejdningen af råvarer, fødevarer eller disses ingredienser for at opfylde et bestemt teknologisk formål under behandlingen eller forarbejdningen, og
 - c) kan resultere i, at der i det færdige produkt findes en utilsigtet, men teknisk uundgåelig rest af dette stof eller derivater deraf, under forudsætning af at disse reststoffer ikke udgør en sundhedsfare og ikke indvirker teknologisk på det færdige produkt.
- 13) »Bærestoffer«: Stoffer, der anvendes til at opløse, fortynde, dispergere eller på anden måde ændre den fysiske form af et fødevareretsætningsstof eller en aroma, et fødevarerenzym, et næringsstof og/eller et andet stof, der er tilsat en fødevarer af ernæringsmæssige eller fysiologiske grunde uden at ændre stoffets teknologiske funktion (og uden selv at have en teknologisk virkning) med henblik på at lette håndtering, tilsætning eller anvendelse heraf.
- 14) »Aromaer«: Produkter:
- a) som ikke er beregnet til at fortæres i uforarbejdet stand, og som tilsættes til fødevarer for at give dem eller ændre deres duft og/eller smag, og
 - b) som er lavet af eller består af følgende kategorier: aromastof, aromapreparat, reaktionsaroma, røg-aroma, aromaforstadie eller andre aromaer eller blandinger af disse.
- 15) »Kød«: Spiselige dele af får, vildtlevende vildt og opdrættet vildt, inkl. blod.
- 16) »Maskinsepareret kød«: Produkt, der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibre mister eller ændrer deres struktur.
- 17) »Tilberedt kød«: Fersk kød, herunder kød, der er reduceret til småstykker, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller sætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød.
- 18) »Fiskevarer«: Alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle patte-

dyr, krybdyr og frøer) hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.

- 19) »Køddprodukter«: Forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber.
- 20) »Reklame«: Enhver form for tilkendegivelse i forbindelse med udøvelse af virksomhed som handlende, håndværker eller industridrivende eller udøvelse af et liberalt erhverv, som har til formål at fremme afsætningen af varer eller tjenesteydelser, herunder fast ejendom, rettigheder og forpligtelser.

Stk. 2. Endvidere forstås ved:

- 1) »Fødevarerinformation«: Oplysninger om en fødevarer, som den endelige forbruger får via en etiket eller andet ledsagende materiale eller på anden vis, herunder moderne teknologiske redskaber eller mundtlig kommunikation.
- 2) »Fødevarerinformationslovgivning«: EU-bestemmelserne om fødevarerinformation, navnlig mærkning, herunder generelle bestemmelser, der gælder for alle fødevarer under særlige omstændigheder eller for bestemte fødevarer kategorier, og bestemmelser, der udelukkende gælder for specifikke fødevarer.
- 3) »Obligatorisk fødevarerinformation«: De oplysninger, som den endelige forbruger skal have i medfør af EU-bestemmelserne.
- 4) »Storkøkkener«: Alle foretagender (herunder et køretøj eller en fast opstillet eller mobil stand eller bod), f.eks. restauranter, kantiner, skoler, hospitaler og cateringvirksomheder, hvor der som led i virksomheden tilberedes spiseklare fødevarer bestemt til den endelige forbruger.
- 5) »Færdigpakket fødevarer«: En vare, der som en sådan udbydes til salg til den endelige forbruger og til storkøkkener, og som består af en fødevarer samt den emballage, hvori den blev pakket, inden den blev udbudt til salg, uanset om emballagen omslutter fødevareren helt eller delvis, men dog på en sådan måde, at indholdet ikke kan ændres, uden at emballagen åbnes eller ændres. »Færdigpakket fødevarer« omfatter ikke fødevarer, der pakkes på salgsstedet på anmodning af forbrugerne eller er færdigpakket med henblik på direkte salg.
- 6) »Ingrediens«: Ethvert stof eller produkt, herunder aromaer, fødevarer tilsætningsstoffer og fødevarer enzymer, og enhver bestanddel af en sammensat ingrediens, der anvendes ved fremstilling eller tilberedning af en fødevarer, og som stadig findes i færdigvaren, eventuelt i ændret form; restkoncentrationer betragtes ikke som ingredienser.
- 7) »Herkomststed«: Sted, som det oplyses, at en fødevarer kommer fra, og som ikke er »oprindelseslandet« som fastlagt i overensstemmelse med artikel 23-26 i forordning (EØF) nr. 2913/92 om indførelse af en EF-toldkodeks; fødevarer virksomhedslederens navn, fir-

manavn eller adresse på etiketten udgør ikke en angivelse af den pågældende fødevarers oprindelsesland eller herkomststed i henhold til denne bekendtgørelse.

- 8) »Sammensat ingrediens«: En ingrediens, som selv er produktet af mere end én ingrediens.
- 9) »Etiket«: Enhver form for vedhæng, tegn, mærke, billede eller andet beskrivende materiale, som er skrevet, trykt, stencilleret, angivet, stemplet eller præget på eller fæstnet til emballagen eller fødevarer beholderen.
- 10) »Mærkning«: Angivelser, oplysninger, fabriks- eller varemærker, billeder eller symboler, som vedrører en fødevarer, og som er anført på emballager, dokumenter, skilte, etiketter eller halsetiketter af enhver art, der ledsager eller henviser til denne fødevarer.
- 11) »Synsfelt«: Alle en emballages overflader, der kan læses fra én synsvinkel.
- 12) »Primært synsfelt«: Den del af en emballage, det er mest sandsynligt, at en forbruger ser ved første øjekast på købstidspunktet, og som giver forbrugerne mulighed for omgående at identificere et produkt ved dets fremtræden eller art, og eventuelt ved dets varemærke. Hvis en emballage har flere identiske primære synsfelter, er det primære synsfelt det, der vælges af fødevarer virksomhedslederen.
- 13) »Læselighed«: Informationens fysiske fremtræden, som gør informationen visuelt tilgængelig for befolkningen i almindelighed, og som er bestemt af forskellige faktorer, bl.a. skriftstørrelsen, afstanden mellem bogstaverne, linjeafstanden, skriftvidden, skriftfarven, skrifttypen, forholdet mellem bogstavernes bredde og højde, materialets overflade og kontrasten mellem skrift og baggrund.
- 14) »Betegnelse ifølge forskrifterne«: En varebetegnelse for en fødevarer som foreskrevet i de EU-bestemmelser, der gælder for den, eller, i mangel af sådanne EU-bestemmelser, den varebetegnelse, der er foreskrevet i de ved lov eller administrativt fastsatte bestemmelser, der gælder i den medlemsstat, hvor fødevareren sælges til den endelige forbruger eller til storkøkkener.
- 15) »Sædvanlig betegnelse«: En varebetegnelse, som forbrugerne i den medlemsstat, hvor fødevareren sælges, accepterer som dens varebetegnelse, uden at der er behov for yderligere forklaring af varebetegnelsen.
- 16) »Beskrivende betegnelse«: En varebetegnelse, der giver en beskrivelse af fødevareren og om nødvendigt af dens anvendelse, og som er tilstrækkelig tydelig til, at forbrugerne er bekendt med dens egentlige art og kan skelne den fra andre produkter, som den kunne forveksles med.
- 17) »Primær ingrediens«: En ingrediens eller ingredienser i en fødevarer, der udgør mere end 50 % af fødevareren, eller som forbrugerne sædvanligvis forbinder med varebetegnelsen for fødevareren, og for hvilken der i de fleste tilfælde kræves en mængdeangivelse.
- 18) »Datoen for en fødevarers mindste holdbarhed«: Den dato, til og med hvilken fødevareren bevarer sine specifikke egenskaber under de rette opbevaringsforhold.

- 19) »Næringsstof«: Protein, kulhydrat, fedt, kostfibre, natrium, vitaminer og mineraler samt stoffer, der tilhører, eller er bestanddele af en af disse kategorier.
- 20) »Industrielt fremstillet nanomateriale«: Bevidst fremstillet materiale, der har en eller flere dimensioner i størrelsesordenen 100 nm eller derunder, eller som består af separate funktionelle dele enten internt eller på overfladen, hvoraf mange har en eller flere dimensioner i størrelsesordenen 100 nm eller derunder, herunder strukturer, agglomerater eller aggregater, der kan være større end 100 nm, men som bevarer egenskaber, der er karakteristiske for nanostørrelse. Egenskaber, der er karakteristiske for nanostørrelse, omfatter:
 - a) egenskaber relateret til de pågældende materials store specifikke overfladeareal, og/eller
 - b) specifikke fysisk-kemiske egenskaber, der er forskellige fra de fysisk-kemiske egenskaber, der kendetegner det samme materiale i ikke-nanoform.
- 21) »Fjernkommunikationsteknik«: Ethvert middel, som uden leverandørens og forbrugersens samtidige tilstedeværelse kan anvendes med henblik på indgåelse af en aftale mellem disse parter.
- 22) »Hakket kød«: Udbenet kød, som har undergået hakning, og som indeholder mindre end 1 % salt
- 23) »Slagteri«: En virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum.
- 24) »Opskæringsvirksomhed«: En virksomhed, der udbener og/eller opskærer kød.
- 25) »Afpuds«: Små stykker kød henhørende i den kombinerede nomenklatur under de koder, der er oplistet i bilag 9 til forordning (EU) nr. 1169/2011, der er anerkendt som egnet til konsum og fremstillet udelukkende ved afpudsning i forbindelse med udbening af slagtekroppe eller opskæring af kød.
- 26) »Parti«: Kød henhørende i den kombinerede nomenklatur under de koder, der er oplistet i bilag 9 til forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, og som stammer fra én art, er med eller uden ben, udskåret eller hakket, og som er blevet udskåret, hakket eller pakket på praktisk taget ensartede vilkår.

Stk. 3. En fødevares oprindelsesland henviser i denne bekendtgørelse til en fødevares oprindelse fastsat i overensstemmelse med artikel 23-26 i forordning (EØF) nr. 2913/92.

Afsnit II

Lotmærkning

§ 3. Fødevarer skal være mærket med oplysning om, hvilket fødevareparti de tilhører.

Stk. 2. Ved et fødevareparti forstås i denne bekendtgørelse en række salgsenheder, der er fremstillet, tilvirket eller pakket under praktisk taget ens omstændigheder.

Stk. 3. Den, der fremstiller, tilvirker eller pakker en fødevare, foretager afgrænsningen af fødevarepartiet og mærkningen i henhold til stk. 1.

§ 4. Oplysningen, som anført i § 3, skal indledes med bogstavet »L«.

Stk. 2. Kravet i stk. 1 bortfalder, hvis oplysningerne klart adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger.

§ 5. § 3, stk. 1, finder ikke anvendelse på:

- 1) Landbrugsprodukter, der fra bedriftens område og ferske fisk og ferske fiskevarer, der fra et fiskefartøj
 - a) sælges eller leveres til oplagrings-, påfyldnings- eller emballeringssteder,
 - b) transporteres til producentorganisationer, eller
 - c) afhentes med henblik på umiddelbart at indgå i en tilberednings- eller forarbejdningsproces.
- 2) Fødevarer i emballager og beholdere, hvis største overflade er mindre end 10 cm².

§ 6. § 3, stk. 1, finder ikke anvendelse på fødevarer, som er mærket med dato for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato, hvis datoen er anført ukodet og mindst omfatter dag og måned i nævnte rækkefølge.

§ 7. Mærkningsoplysningerne skal være anbragt på emballagen, og for så vidt angår færdigpakkede fødevarer på færdigpakningen eller en vedhæftet etiket.

Stk. 2. Hvis det ikke er muligt på ikke-færdigpakkede fødevarer at anbringe de oplysninger, der er nævnt i dette afsnit, skal disse anbringes i de ledsagende handelsdokumenter.

Afsnit III

Generelle principper vedrørende fødevareinformation

Kapitel 3

Principper for obligatorisk fødevareinformation

§ 8. Når der kræves obligatorisk fødevareinformation i henhold til fødevareinformationslovgivningen, omfatter det oplysninger, der bl.a. tilhører en af følgende kategorier:

- 1) Oplysninger om fødevarens identitet og sammensætning, egenskaber eller andre karakteristika.
- 2) Oplysninger om beskyttelse af forbrugernes sundhed og sikker anvendelse af en fødevare. Det drejer sig navnlig om:
 - a) Bestanddeles egenskaber, der kan være sundhedsskadelige for visse grupper af forbrugere.
 - b) Holdbarhed, opbevaring og sikker anvendelse.
 - c) Betydning for sundheden, herunder risici og konsekvenser i forbindelse med skadelig og farlig indtagelse af en fødevare.
- 3) Oplysninger om ernæringsegenskaber, så forbrugerne, herunder forbrugere med særlige kostbehov, kan træffe informerede valg.

Stk. 2. Når behovet for obligatorisk fødevareinformation vurderes, og for at gøre det muligt for forbrugere at træffe informerede valg, tages der hensyn til et udbredt behov hos de fleste forbrugere for bestemte oplysninger, som de tillægger stor værdi, eller til almindeligt anerkendte fordele for forbrugeren.

Kapitel 4

Generelle krav til fødevareinformation og fødevarevirksomhedsledernes ansvar

Grundlæggende krav

§ 9. Alle fødevarer, der er bestemt til den endelige forbruger eller til storkøkkener, skal ledsages af fødevareinformation i overensstemmelse med denne bekendtgørelse.

Fair oplysningspraksis

§ 10. Fødevareinformation må ikke være af en sådan art, at den vildleder, især:

- 1) Med hensyn til fødevarens beskaffenhed og især dens art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelsesland eller herkomststed, fremstillings- eller frembringelsesmåde.
- 2) Ved at tillægge den pågældende fødevare virkninger eller egenskaber, som den ikke har.
- 3) Ved at give indtryk af, at den pågældende fødevare har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber, navnlig ved specifikt at fremhæve forekomsten eller fraværet af visse ingredienser og/eller næringsstoffer.
- 4) Ved gennem udseendet, betegnelsen eller en visuel præsentation at give indtryk af, at der er tale om en bestemt fødevare eller om forekomsten af en bestemt ingrediens, selv om en naturligt forekommende bestanddel eller en ingrediens, der normalt anvendes i den pågældende fødevare, i virkeligheden er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens.

Stk. 2. Fødevareinformation skal være korrekt, klar og letforståelig for forbrugeren.

Stk. 3. Uden undtagelser i lovgivningen, der gælder for naturligt mineralvand og for fødevarer bestemt til særlig ernæring, derved tilsidesættes, må fødevareinformation ikke tillægge en fødevare egenskaber vedrørende forebyggelse, behandling og helbredelse af en menneskelig sygdom eller give indtryk af sådanne egenskaber.

Stk. 4. Stk. 1, 2 og 3 gælder ligeledes for:

- 1) Reklame.
- 2) Fødevarers præsentationsmåde, især deres form, udseende eller emballage, de materialer, der anvendes til emballage, den måde, hvorpå fødevarerne er arrangeret, samt de forhold, hvorunder de udstilles.

Ansvarsfordeling

§ 11. Lederen af fødevarevirksomheden, der er ansvarlig for fødevareinformation, skal være den leder, under hvis navn eller firmanavn fødevaren markedsføres, eller, hvis denne ikke er etableret i EU, importøren til EU's marked.

Stk. 2. Lederen af fødevarevirksomheden, der er ansvarlig for fødevareinformation, skal sikre, at der foreligger fødevareinformation, og at den er korrekt i overensstemmelse med den gældende fødevareinformationslovgivning og relevante nationale bestemmelsers krav.

Stk. 3. Ledere af fødevarevirksomheder, som ikke har indflydelse på fødevareinformationen, må på grundlag af de op-

lysninger, de har i deres egenskab af fagfolk, ikke levere fødevarer, som de ved eller burde have vidst ikke opfylder den gældende fødevareinformationslovgivning.

Stk. 4. Ledere af fødevarevirksomheder må i de virksomheder, som er under deres ledelse, ikke ændre de oplysninger, der ledsager en fødevare, hvis en sådan ændring ville vildlede den endelige forbruger eller på anden måde sænke forbrugerbeskyttelsesniveauet og den endelige forbrugers muligheder for at træffe informerede valg. Ledere af fødevarevirksomheder er ansvarlige for alle ændringer, de foretager af de fødevareoplysninger, der ledsager en fødevare.

Stk. 5. Ledere af fødevarevirksomheder sikrer, at de krav i fødevareinformationslovgivningen og relevante bestemmelser, der er relevante for deres aktiviteter, er opfyldt i den virksomhed, som er under deres ledelse, og kontrollerer, at de pågældende krav overholdes, jf. dog stk. 2-4.

Stk. 6. Ledere af fødevarevirksomheder sikrer i de virksomheder, som er under deres ledelse, at oplysninger om ikke-færdigpakkede fødevarer, der er bestemt til den endelige forbruger eller til levering til storkøkkener, videregives til den leder af en fødevarevirksomhed, der modtager fødevaren, således at der om fornødent kan gives den obligatoriske fødevareinformation til den endelige forbruger.

Stk. 7. Ledere af fødevarevirksomheder sikrer i følgende tilfælde i de virksomheder, som er under deres ledelse, at de obligatoriske oplysninger, jf. §§ 12-13, er anført på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket eller i handelsdokumenterne for fødevarerne, når disse dokumenter med sikkerhed enten ledsager den pågældende fødevare eller er blevet fremsendt før leveringen eller samtidig med denne:

- 1) Hvis færdigpakkede fødevarer er bestemt til den endelige forbruger, men markedsføres i et tidligere handelsled end salg til denne, og hvis salget i dette handelsled ikke sker til et storkøkken.
- 2) Hvis færdigpakkede fødevarer er bestemt til levering til storkøkkener, hvor de skal tilberedes, forarbejdes, deles eller opskæres.

Stk. 8. Uanset stk. 7 sikrer ledere af fødevarevirksomheder, at de oplysninger, der er omhandlet i § 12, stk. 1, nr. 1, 6, 7 og 8, ligeledes er anført på den yderste emballage, i hvilken de færdigpakkede fødevarer præsenteres ved markedsføringen.

Stk. 9. Ledere af fødevarevirksomheder, som leverer fødevarer til andre ledere af fødevarevirksomheder, der ikke er bestemt til den endelige forbruger eller til storkøkkener, skal sikre, at disse andre ledere af fødevarevirksomheder har tilstrækkelig information til om nødvendigt at opfylde deres forpligtelser i henhold til stk. 2.

Kapitel 5

Obligatorisk fødevareinformation

Liste over obligatoriske angivelser

§ 12. På de betingelser, der er fastsat i §§ 13-29, og med forbehold af de undtagelser, der er fastsat i dette kapitel, er det obligatorisk at angive følgende oplysninger:

- 1) Varebetegnelsen for fødevaren.
- 2) Ingredienslisten.

- 3) Ingredienser eller tekniske hjælpestoffer, der er opført i bilag 1, eller som er afledt af et stof eller et produkt, der er opført i bilag 1, og som forårsager allergier eller intolerans, der anvendes ved fremstilling eller tilberedning af en fødevarer, og som stadig findes i færdigvaren, eventuelt i ændret form.
- 4) Mængden af visse ingredienser eller kategorier af ingredienser.
- 5) Nettomængden af fødevarer.
- 6) Datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato.
- 7) Særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter.
- 8) Navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarer virksomheden, jf. § 11, stk. 1.
- 9) Oprindelsesland eller herkomstland, hvor dette er fastsat i § 28.
- 10) Brugsanvisning, hvor det ellers vil være vanskeligt at anvende fødevarer på den rette måde.

Stk. 2. De oplysninger, der er omhandlet i stk. 1, anføres med ord og tal. De kan herudover udtrykkes ved hjælp af piktogrammer eller symboler.

Supplerende obligatoriske oplysninger om specifikke typer eller kategorier af fødevarer

§ 13. Foruden de oplysninger, der er omhandlet i § 12, stk. 1, foreskrives der i bilag 2 supplerende obligatoriske oplysninger for specifikke typer eller kategorier af fødevarer.

Obligatorisk fødevarer informationens tilgængelighed og placering

§ 14. I henhold til denne bekendtgørelse skal obligatorisk fødevarer information for alle fødevarer være let tilgængelige.

Stk. 2. For færdigpakkede fødevarers vedkommende skal obligatorisk fødevarer information angives direkte på emballagen eller på en vedhæftet etiket.

Stk. 3. Når det drejer sig om ikke-færdigpakkede fødevarer, finder de nationale regler anvendelse i det EU-land, hvor fødevarer markedsføres. Det er obligatorisk, at angive oplysninger nævnt i § 12, stk. 1, nr. 3, hvorimod andre oplysninger i § 12 og § 13 ikke er obligatoriske, medmindre det er nationalt bestemt.

Udformning af obligatoriske oplysninger

§ 15. Fødevarer information i henhold til denne bekendtgørelse skal være anført på et iøjnefaldende sted så den er:

- 1) let synlig,
- 2) let læselig,
- 3) og hvis det er relevant, uudslettelig, og
- 4) anført på emballagen eller en vedhæftet etiket.

Stk. 2. Fødevarer informationen må under ingen omstændigheder være skjult, tildækket eller opdelt ved andre påskrifter eller billeder eller andre materialer.

Stk. 3. Uden at særlige EU-retsakter om bestemte fødevarer derved tilsidesættes, trykkes de obligatoriske oplysninger, jf. § 12, stk. 1, når de anføres på emballagen eller etiketten på en let læselig måde, med typer i en skriftstørrelse,

hvor x-højden som defineret i bilag 3 er lig med eller større end 1,2 mm.

Stk. 4. For så vidt angår emballager og beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 80 cm², skal den x-højde af skriftstørrelsen, der er fastsat i stk. 3, være lig med eller større end 0,9 mm.

Stk. 5. De i § 12, stk. 1, nr. 1 og 5, nævnte oplysninger skal være anført i samme synsfelt.

Stk. 6. § 15, stk. 5, finder ikke anvendelse i de tilfælde, der er omhandlet i § 18, stk. 1 og 2.

Fjernsalg

§ 16. Uden at oplysningskravene i § 10 derved tilsidesættes, gælder der følgende for færdigpakkede fødevarer, der udbydes til salg ved fjernkommunikationsteknikker:

- 1) Der skal foreligge obligatorisk fødevarer information med undtagelse af de oplysninger, der er omhandlet i § 12, stk. 1, nr. 6, inden købet afsluttes, og den skal fremgå af støttematerialet for fjernsalget eller gives via andre relevante kanaler, som lederen af fødevarer virksomheden tydeligt angiver. Hvis andre relevante kanaler anvendes, gives den obligatoriske fødevarer information uden, at lederen af fødevarer virksomheden kræver betaling fra forbrugerne for yderligere omkostninger.
- 2) Alle obligatoriske oplysninger skal foreligge på leveringstidspunktet.

Stk. 2. For ikke-færdigpakkede fødevarer, der udbydes til salg ved fjernkommunikationsteknikker, skal oplysningerne i § 12, stk. 1, nr. 3 være angivet.

Stk. 3. Stk. 1, nr. 1, finder ikke anvendelse på fødevarer, der udbydes til salg ved hjælp af salgsmaskiner eller automatiserede forretningslokaler.

Sprogkrav

§ 17. Obligatorisk fødevarer information anføres på et sprog, der er let forståeligt for forbrugerne i de lande, hvor en fødevarer markedsføres.

Stk. 2. Stk. 1 er ikke til hinder for, at oplysningerne kan anføres på flere sprog.

Udeladelse af visse obligatoriske oplysninger

§ 18. For så vidt angår glasflasker beregnet til genbrug, som har en uudslettelig mærkning, og som derfor hverken er forsynet med etiket, halsetiket eller krave, er det kun obligatorisk at anføre de oplysninger, der er nævnt i § 12, stk. 1, nr. 1, 3, 5 og 6.

Stk. 2. For så vidt angår emballager eller beholdere, hvis største yderflade har et flademål på under 10 cm², er det kun obligatorisk at anføre de oplysninger, der er nævnt i § 12, stk. 1, nr. 1, 3, 5 og 6. De oplysninger, der er omhandlet i § 12, stk. 1, nr. 2, skal gives på andre måder eller stilles til rådighed på anmodning af forbrugerne.

Kapitel 6

Nærmere bestemmelser om obligatoriske oplysninger

Varebetegnelse for fødevaren

§ 19. Ved varebetegnelse forstås den betegnelse, som i EU-retsakter er fastsat for fødevaren. Hvis en sådan betegnelse ikke findes, er varebetegnelsen for fødevaren dens sædvanlige betegnelse, eller, hvis der ikke findes en sædvanlig betegnelse, eller den sædvanlige betegnelse ikke anvendes, anføres en beskrivende betegnelse for fødevaren.

Stk. 2. Varebetegnelsen for fødevaren må ikke erstattes af en betegnelse, der er beskyttet af intellektuel ejendomsret, et varemærke eller et fantasinavn.

Stk. 3. I bilag 4 er der fastsat særlige bestemmelser om varebetegnelsen for fødevaren og de oplysninger, der skal ledsage den.

Ingrediensliste

§ 20. Ingredienslisten skal have en passende overskrift eller indledning, som består af eller hvori ordet »ingredienser« indgår. Den skal bestå af en opregning af samtlige ingredienser i fødevaren efter faldende vægt henført til fremstillingsstidspunktet.

Stk. 2. Ingredienserne skal i givet fald angives ved deres specifikke betegnelse i overensstemmelse med reglerne i § 19 og i bilag 4.

Stk. 3. For alle ingredienser, der er til stede i form af industrielt fremstillet nanomateriale, skal dette tydeligt anføres på ingredienslisten. Navnene på disse ingredienser efterfølges af ordet »nano« i parentes.

Stk. 4. I bilag 5 er der fastsat tekniske bestemmelser for anvendelsen af nærværende bestemmelser stk. 1 og 2.

Udeladelse af ingredienslisten

§ 21. Angivelse af ingredienslisten kan udelades for følgende fødevarer:

- 1) Frisk frugt og friske grøntsager, herunder kartofler, som ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde.
- 2) Vand, der er tilsat kulsyre, og hvor dette fremgår af betegnelsen.
- 3) Eddike fremstillet ved gæring, såfremt den udelukken de hidrører fra et enkelt basisprodukt, og der ikke er tilsat nogen anden ingrediens.
- 4) Ost, smør, fermenteret mælk og fløde, såfremt der ikke er tilsat andre ingredienser end mælkeprodukter, fødevarerenszymer og kulturer af mikroorganismer, der er nødvendige for fremstillingen, eller det salt, som er nødvendigt til fremstilling af anden ost end frisk ost og smelteost.
- 5) Fødevarer, der består af en enkelt ingrediens:
 - a) hvis varebetegnelsen for fødevaren er identisk med ingrediensbetegnelsen, eller
 - b) hvis ingrediensens art klart kan udledes af varebetegnelsen for fødevaren.

Udeladelse af fødevarebestanddele i ingredienslisten

§ 22. Angivelse i ingredienslisten kan udelades for følgende fødevarebestanddele, jf. dog § 23:

- 1) Bestanddele i en ingrediens, som under fremstillingsprocessen midlertidigt adskilles, for derefter atter at til sættes i deres oprindelige forhold.
- 2) Fødevaretilsætningsstoffer og fødevarerenszymer:
 - a) der udelukkende er til stede i en fødevare, fordi de fandtes i en eller flere af ingredienserne i den pågældende fødevare, i overensstemmelse med carry-over-princippet, jf. artikel 18, stk. 1, litra a) og b), i forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer, dog kun såfremt disse stoffer ikke har nogen teknologisk funktion i færdigvaren, eller
 - b) der anvendes som produktionshjælpemidler.
- 3) Bærestoffer og stoffer, som ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som bærestoffer, og som anvendes i nødvendige doser.
- 4) Stoffer, der ikke er fødevaretilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som tekniske hjælpemidler, og som stadig findes i færdigvaren, eventuelt i ændret form.
- 5) Vand:
 - a) når vandet under fremstillingsprocessen udelukkes benyttes til at rekonstituere en koncentreret eller tørret ingrediens, eller
 - b) for en lage, der sædvanligvis ikke konsumeres.

Mærkning af visse stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans

§ 23. Oplysninger, der er omhandlet i § 12, stk. 1, nr. 3, skal opfylde følgende krav:

- 1) de skal være angivet i ingredienslisten i overensstemmelse med bestemmelserne i § 20, med en klar henvisning til betegnelsen på det stof eller det produkt, der er opført i bilag 1, og
- 2) navnet på stoffet eller produktet, som det fremgår af listen i bilag 1, skal fremhæves visuelt på en måde, der klart adskiller det fra de øvrige ingredienser på listen, for eksempel ved hjælp af skrifttype, typografi eller baggrundsfarve.

Stk. 2. Hvis der ikke er en ingrediensliste, skal denne angivelse af de i § 12, stk. 1, nr. 3, anførte oplysninger omfatte ordet »indeholder« efterfulgt af betegnelsen på det stof eller det produkt, der er opført i bilag 1.

Stk. 3. Hvor flere ingredienser eller tekniske hjælpemidler i en fødevare hidrører fra ét enkelt stof eller et produkt, der er opført i bilag 1, skal det fremgå klart af etiketten for hver af de berørte ingredienser eller tekniske hjælpemidler.

Stk. 4. Angivelse af de i § 12, stk. 1, nr. 3, anførte oplysninger er ikke et krav, hvis varebetegnelsen for fødevaren klart henviser til det pågældende stof eller produkt.

Mængdeangivelse af ingredienser

§ 24. Mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser, der er anvendt til fremstilling eller tilberedning af

en fødevarer, angives, hvis den pågældende ingrediens eller kategori af ingredienser:

- 1) indgår i varebetegnelsen for fødevarer, eller sædvanligvis af forbrugeren forbindes med den varebetegnelse,
- 2) fremhæves i mærkningen ved hjælp af ord, billeder eller en grafisk fremstilling, eller
- 3) er væsentlig med henblik på at karakterisere en fødevarer og adskille den fra andre varer, som den ellers kunne forveksles med på grund af sin varebetegnelse eller sit udseende.

Stk. 2. I bilag 6 er der fastsat tekniske regler for anvendelse af stk. 1, herunder særlige tilfælde, hvor der for visse ingredienser ikke kræves mængdeangivelse.

Nettomængde

§ 25. En fødevarers nettomængde angives, idet der alt efter omstændighederne anvendes liter, centiliter, milliliter, kilogram eller gram:

- 1) i volumenenheder for flydende varer, og
- 2) i vægtenheder for andre varer.

Stk. 2. I bilag 7 er der fastsat tekniske regler for anvendelse af stk. 1, herunder særlige tilfælde, hvor der ikke kræves angivelse af nettomængde.

Dato for mindste holdbarhed, sidste anvendelsesdato og nedfrysningsdato

§ 26. For fødevarer, som i mikrobiologisk henseende er meget letfordærvelige, og som derfor efter en kort periode kan udgøre en umiddelbar risiko for menneskers sundhed, skal datoen for mindste holdbarhed erstattes af sidste anvendelsesdato. Efter »sidste anvendelsesdato« betragtes en fødevarer som farlig i henhold til artikel 14, stk. 2-5 i forordning (EU) nr. 178/2002.

Stk. 2. Datoen anføres i overensstemmelse med bilag 8.

Opbevarings- og anvendelsesforskrifter

§ 27. I tilfælde, hvor fødevarer kræver særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter, skal disse forskrifter angives.

Stk. 2. For at muliggøre korrekt opbevaring eller anvendelse af fødevarer efter åbning af emballagen skal opbevaringsforskrifterne og/eller anvendelsesperioden efter åbning om nødvendigt angives.

Oprindelsesland eller herkomststed

§ 28. Denne bestemmelse finder anvendelse, medmindre andre mærkningsbestemmelser er fastsat i særlige EU-bestemmelser, især Rådets forordning (EU) nr. 509/2006 af 20. marts 2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer og Rådets forordning (EU) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer.

Stk. 2. Angivelse af oprindelsesland eller herkomststed er obligatorisk:

- 1) I de tilfælde, hvor undladelse af at give denne oplysning ville kunne vildlede forbrugeren med hensyn til fødevarers egentlige oprindelsesland eller herkomststed, navnlig hvis de oplysninger, der ledsager fødevarer, eller etiketten som helhed ellers ville antyde, at fødevarer har et andet oprindelsesland eller herkomststed.
- 2) For kød, der omfattes af den kombinerede nomenklatur (KN) under de koder, som er nævnt i bilag 9.

Mærkning af kød

§ 29. Mærkning med angivelse af oprindelsesland eller herkomststed på etiketterne for fersk, kølet eller frosset fårekød - der er omfattet af den kombinerede nomenklatur under de koder som er nævnt i bilag 9 til forordning (EU) nr. 1169/2011 - skal oplyse den endelige forbruger eller storkøkkener om følgende:

- 1) Det land, hvor opdrættet har fundet sted, angives som »Opdrættet i: Grønland«, idet følgende kriterier skal være opfyldt:
 - a) for får: det land, hvor den sidste opdrætsperiode på mindst seks måneder fandt sted eller, i tilfælde hvor det slagtede dyr var yngre end seks måneder, det land, hvor hele opdrætsperioden fandt sted.
- 2) Det land, hvor slagtingen har fundet sted, angives som »Slagtet i: Grønland«.
- 3) Den batchkode, der identificerer kødet, som leveres til forbrugeren eller storkøkkenet.

Stk. 2. De i stk. 1, nr. 1 og 2, nævnte oplysninger kan erstattes af angivelsen »Oprindelse: (navn på landet)«, hvis fødevarerens virksomhed til den kompetente myndigheds tilfredshed kan dokumentere, at kødet stammer fra dyr, der er født, opdrættet og slagtet i én medlemsstat eller ét tredjeland.

Stk. 3. I tilfælde, hvor adskillige stykker kød af samme eller forskellige arter svarer til forskellige angivelser, jf. stk. 1 og 2, og frembydes i samme pakning til forbrugeren eller storkøkkenet, skal mærkningen indeholde:

- 1) Listen over de relevante lande, jf. stk. 1 og 2, for hver art.
- 2) Den batchkode, der identificerer det kød, som leveres til forbrugeren eller storkøkkenet.

Stk. 4. Uanset stk. 1, nr. 2 og 3 og stk. 2, kan hakket kød og afpuds mærkes med »Opdrættet og slagtet i: lande uden for EU« i tilfælde hvor det hakkede kød og afpudset udelukkende fremstilles af kød, der er indført i Unionen.

Brugsanvisninger

§ 30. Brugsanvisningen for en fødevarer skal være udformet på en sådan måde, at fødevarer kan anvendes på hensigtsmæssig måde.

Kapitel 7

Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakke- dybfrosne fødevarer

Dybfrosne fødevarer

§ 31. Ved dybfrosne fødevarer forstås fødevarer, der:

- 1) har undergået en særlig nedfrysningssproces, i det følgende benævnt »dybfrysning«, hvorved produktet gennemfryses så hurtigt som krævet for det pågældende produkt,
- 2) efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18°C eller derunder, og
- 3) markedsføres med benævnelsen »dybfrossen«.

Mærkning af færdigpakke- dybfrosne fødevarer

§ 32. Færdigpakke- dybfrosne fødevarer skal mærkes med følgende oplysninger:

- 1) Varebetegnelsen suppleres med oplysningen »Dybfrossen«.
- 2) »Må ikke nedfryses igen efter optøning«.
- 3) Datoen for mindste holdbarhed ledsages af det tidsrum, i hvilket fødevaren kan opbevares af modtageren, og af angivelsen af opbevaringstemperatur eller krav til opbevaringsudstyr.

Kapitel 8

Frivillig fødevareinformation

Krav

§ 33. Hvis fødevareinformationen, omhandlet i §§ 12 og 13, gives på frivilligt grundlag, skal den opfylde de krav, der er fastsat i kapitel 4 om nærmere bestemmelser om obligatoriske oplysninger.

Stk. 2. Fødevareinformation, der gives på frivilligt grundlag, skal opfylde følgende krav:

- 1) Den må ikke vildlede forbrugeren, jf. § 10.
- 2) Den må ikke være uklar eller forvirrende for forbrugeren.
- 3) Den skal i givet fald bygge på relevante videnskabelige oplysninger.

Præsentation

§ 34. Frivillige fødevareoplysninger må ikke anføres, så det går ud over den plads, der er til rådighed for de obligatoriske fødevareoplysninger.

Afsnit IV

Mærkning af engrosemballager med dybfrosne fødevarer

Kapitel 9

Mærkning af engrosemballager med dybfrosne fødevarer

§ 35. Dybfrosne engrosemballerede fødevarer skal mærkes med følgende oplysninger:

- 1) Varebetegnelsen suppleret med oplysningen »Dybfrossen«.
- 2) Nettoindhold udtrykt i nettovægt.
- 3) Navn eller firmanavn og adresse på enten:
 - a) producenten,
 - b) pakkevirksohmheden, eller
 - c) en forhandler i Grønland.

Stk. 2. De i stk. 1 nævnte oplysninger skal være anbragt på emballagen, beholderen eller pakningen eller på en etiket fastgjort herpå.

Afsnit V

Øvrige bestemmelser om fødevareinformation

Kapitel 10

Fødevarer behandlet med ioniserende stråling

§ 36. Ved ioniserende stråling forstås røntgenstråling, neutronstråling, accelererede elektroner og gammastråling, men ikke UV-belysning.

§ 37. Fødevarer og fødevareingredienser som er behandlet med ioniserende stråling, og som er beregnet til salg til den endelige forbruger og til storkøkkener, skal i forbindelse med varebetegnelsen være forsynet med en af følgende oplysninger:

- 1) »Bestrålet«.
- 2) »Strålekonserveret«.
- 3) »Behandlet med ioniserende stråling«.

Stk. 2. Hvis en bestrålet fødevareingrediens indgår i en fødevare, skal fødevaren mærkes med oplysning om behandlingen som nævnt i stk. 1. Oplysningen skal anføres i ingredienslisten i tilknytning til den ingrediens, der er bestrålet.

Stk. 3. Oplysning om bestrålingen, jf. stk. 1, skal anføres for en bestrålet ingrediens, der indgår i en sammensat ingrediens, uanset om den bestrålede ingrediens eller den sammensatte ingrediens, hvori den indgår, udgør mindre end 2 pct. af færdigvaren.

Stk. 4. Ved produkter, der sælges i løs vægt, skal oplysning om behandlingen som nævnt i stk. 1 anføres sammen med varebetegnelsen på et skilt i umiddelbar nærhed af produktet.

§ 38. Fødevarer, som ikke er beregnet til salg til den endelige forbruger eller storkøkkener, skal være forsynet med

- 1) oplysning om foretaget bestråling både for produkter, der som selvstændige produkter er behandlet med ioniserende stråling, og for bestrålede ingredienser, der indgår i ikke-bestrålede produkter, og
- 2) navn og adresse på bestrålingsanlægget eller dets registreringsnummer.

§ 39. Oplysning om foretaget bestråling skal altid fremgå af de dokumenter, der ledsager eller vedrører de bestrålede fødevarer.

§ 40. §§ 36-38 finder ikke anvendelse på:

- 1) fødevarer, der udsættes for ioniserende stråling i forbindelse med brug af måle- og kontroludstyr, og

- 2) bestråling af fødevarer, som tilberedes til patienter med behov for sterile diæter under lægeligt tilsyn.

Stk. 2. Det er en betingelse for, at en fødevare kan henføres under stk. 1, nr. 1, at den absorberede dosis ikke overstiger 0,5 Gy, ved udstyr, der anvender neutroner, dog 0,01 Gy. Det maksimale strålingsenerginiveau må samtidig ikke overstige 10 MeV ved røntgenstråling, 14 MeV ved neutroner og 5 MeV ved øvrige stråletyper.

Kapitel 11

Supplerende bestemmelser om mærkning af fiskerivarer og akvakulturprodukter

Obligatoriske forbruger oplysninger

§ 41. Med forbehold af øvrige bestemmelser i denne bekendtgørelse må fiskevarer og akvakulturprodukter omhandles i punkt a), b), c) og e) i bilag 10, og som bringes i omsætning i EU, uanset deres oprindelse eller afsætningsmetode, kun udbydes til salg til den endelige forbruger eller til storkøkkener, hvis de er behørigt mærket med følgende oplysninger:

- 1) Artens handelsbetegnelse og videnskabelige navn, jf. § 42.
- 2) Produktionsmetoden, jf. § 43.
- 3) Navnet på det område, hvor produktet er fanget eller opdrættet, jf. § 44, og den fiskeredskabskategori, der er brugt til fangsten, jf. bilag 11.
- 4) Om produktet er optøet.
- 5) Mindste holdbarhedsdato, hvor dette er relevant.

Stk. 2. Kravet i stk. 1, nr. 4 finder ikke anvendelse på:

- 1) Ingredienser, der findes i det færdige produkt.
- 2) Fødevarer, hvor frysning er et teknologisk nødvendigt led i fremstillingsprocessen.
- 3) Fiskevarer og akvakulturprodukter, der tidligere har været nedfrosset af sundhedssikkerhedsmæssige årsager, jf. bilag 10 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarerevirsomheder.
- 4) Fiskevarer og akvakulturprodukter, der er blevet optøet før røgning, saltning, kogning, anbringelse i saltlage eller tørring eller en kombination af en eller flere af disse processer.

Stk. 3. For ikke-færdigpakkede fiskevarer og akvakulturprodukter kan de obligatoriske oplysninger i stk. 1 ved detailsalg angives ved hjælp af kommercielle oplysninger for eksempel på skilte eller plakater.

Stk. 4. Når et blandingsprodukt, der består af samme art, men stammer fra forskellige produktionsmetoder, udbydes til salg til den endelige forbruger eller til et storkøkken, skal metoden for hvert parti angives. Når et blandingsprodukt, der består af den samme art, men stammer fra forskellige fangstområder eller produktionslande, udbrydes til detailsalg til den endelige forbruger eller til et storkøkken, skal mindst området for det parti, der er mest repræsentativt mængdemæssigt, angives og ledsages af en angivelse af, at produktet også stammer fra andre fangst- eller produktionsområder.

Stk. 5. Fiskevarer og akvakulturprodukter og deres emballage, der er mærket før den 13. december 2014, og som ikke

opfylder bestemmelserne i denne paragraf, kan bringes i omsætning, indtil de pågældende lagre er brugt op.

Handelsbetegnelse

§ 42. Handelsbetegnelsen, jf. § 41, stk. 1, nr. 1, er udarbejdet og offentliggjort af hver EU medlemsstat på en liste over de handelsbetegnelser, der er godkendt på deres område, sammen med de videnskabelige navne. Listen indeholder følgende oplysning:

- 1) Det videnskabelige navn for hver art ifølge FishBase-informationssystemet eller, hvis det er relevant, De Forenede Nationers Fødevare- og Landbrugsorganisations (FAO's) ASFIS-database.
- 2) Handelsbetegnelsen:
 - a) Artens navn på nationalsprog.
 - b) Eventuelt andre lokalt eller regionalt accepterede eller tilladte navne.

Stk. 2. Enhver fiskeart, som indgår som ingrediens i en anden fødevare, må betegnes som »fisk«, forudsat at navnet og præsentationsmåden for denne fødevare ikke henviser til en bestemt art.

Produktionsmetoden

§ 43. Produktionsmetoden, jf. § 41, stk. 1, nr. 2, anføres navnlig, alt efter om det drejer sig om havfiskeri, ferskvandsfiskeri eller akvakultur, med følgende ord »... fanget...« eller »... fanget i ferskvand ...« eller »opdrættet...«.

Stk. 2. Såfremt fiskerivarerne eller akvakulturprodukterne er bestemt til afsætning i et andet land end Danmark, skal en af angivelserne på dette lands sprog, fastsat ved forordning (EF) nr. 104/2000 artikel 4, stk. 1, dog anvendes.

Angivelse af fangst- eller produktionsområde

§ 44. Angivelsen af fangst- eller produktionsområdet i overensstemmelse med § 41, stk. 1, nr. 3, består af følgende oplysninger:

- 1) Hvis der er tale om »fiskevarer fanget på havet«: Navnet på skrift på underområdet eller afsnittet, der er opført i FAO-området, såvel som navnet på en sådan zone formuleret forståeligt for forbrugerne eller et kort eller piktogram, der viser den pågældende zone, eller, hvis der er tale om fiskevarer fanget i andre farvande end det nordøstlige Atlanterhav (FAO-område 27) og Middelhavet og Sortehavet (FAO-område 37), som en undtagelse fra dette krav navnet på FAO-området.
- 2) Hvis der er tale om »fiskevarer fanget i ferskvand«: En henvisning til det vandområde i den medlemsstat eller det tredjeland, som varen har oprindelse i.
- 3) Hvis der er tale om »akvakulturprodukter«: En henvisning til den medlemsstat eller det tredjeland, hvor produktet nåede mere end halvdelen af sin endelige vægt eller blev holdt i mere end halvdelen af opdrætsperioden eller, hvis der er tale om skaldyr, hvor den sidste opdræts- eller dyrkningsfase af mindst 6 måneders varighed er foregået.

Stk. 2. Foruden de oplysninger, der er omhandlet i stk. 1, kan operatørerne angive mere nøjagtige oplysninger om fangst- eller produktionsområdet.

Supplerende fakultative oplysninger

§ 45. Foruden de obligatoriske oplysninger, der er påkrævet i henhold til § 41, kan der på frivillig basis angives følgende oplysninger, forudsat at de angives klart og utvetydigt:

- 1) Datoen for fangst af fiskevaren eller høst af akvakulturproduktet.
- 2) Datoen for landing af fiskevaren eller oplysninger om den havn, varen er blevet landet i.
- 3) Nærmere oplysninger om fiskeredskabstypen, jf. bilag 11, anden kolonne.
- 4) Hvis der er tale om fiskevarer fanget på havet, oplysninger om flagstaten for det fartøj, der har fanget fiskevarerne.
- 5) Miljøoplysninger.
- 6) Oplysninger af etisk og/eller social karakter.
- 7) Oplysninger om produktionsteknik eller -praksis.
- 8) Oplysninger om produktets ernæringsmæssige indhold.

Stk. 2. En Quick Rose kode (QR-kode) kan bruges til at skitsere en del af eller alle de oplysninger, der er omhandlet i § 41, stk. 1.

Stk. 3. Fakultative oplysninger må ikke anføres, så det går ud over den plads, der er til rådighed til obligatoriske oplysninger på mærkningen.

Stk. 4. Der må ikke angives frivillige oplysninger, der ikke kan verificeres.

Afsnit VI

Foranstaltnings- og ikrafttrædelsesbestemmelser

Kapitel 12

Foranstaltningsbestemmelser

§ 46. Medmindre mere indgribende foranstaltninger er forskyldt efter anden lovgivning, kan der idømmes bøde til den, der overtræder § 3, stk. 1, § 4, stk. 1, § 7, § 9 - 13, §§14-15, § 16, stk. 1-2, § 17, stk. 1, §§ 18-20, §§ 23-27, § 28, stk. 2-3, §§29 - 30, §§32-39, §§ 41-44 eller § 45, stk. 1,3 eller 4.

Stk. 2. Selskaber m.v. (juridiske personer) kan pålægges bøde efter stk. 1.

Kapitel 13

Ikrafttræden

§ 47. Bekendtgørelsen træder i kraft den 12. juli 2015.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 1223 af 21. oktober 2013 for Grønland om mærkning m.v. af visse fødevarer ophæves.

Fødevarestyrelsen, den 2. juli 2015

P.D.V.
HANNE LARSEN

/ Sofie Faltum

Bilag 1**Stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans**

- 1) Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf, undtagen:
 - a) Glucosesirup på basis af hvede, herunder dextrose¹.
 - b) Maltodextriner på basis af hvede¹.
 - c) Glucosesirup på basis af byg.
 - d) Kornprodukter, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
- 2) Krebssdyr og produkter på basis af krebsdyr.
- 3) Æg og produkter på basis af æg.
- 4) Fisk og produkter på basis af fisk, undtagen:
 - a) Fiskegelatine anvendt som bærestof for vitamin- eller carotenoidpræparater.
 - b) Fiskegelatine eller ægte husblas, der anvendes som klaringsmiddel i øl og vin.
- 5) Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
- 6) Soja og produkter på basis af soja, undtagen:
 - a) Fuldstændig raffineret sojaolie og -fedt¹.
 - b) Naturlige blandede tocopheroler (E 306), naturligt D-alpha-tocopherol, naturligt D-alpha-tocopherylacetat, naturligt D-alpha-tocopherylsuccinat hidrørende fra soja.
 - c) Plantesteroler og plantesterolestere fremstillet af vegetabilske olier hidrørende fra soja.
 - d) Plantestanolestere fremstillet af vegetabilske steroler hidrørende fra soja.
- 7) Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose), undtagen:
 - a) Valle, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
 - b) Lactitol.
- 8) Nødder, dvs.:
 - a) mandler (*Amygdalus communis* L.),
 - b) hasselnødder (*Corylus avellana*),
 - c) valnødder (*Juglans regia*),
 - d) cashewnødder (*Anacardium occidentale*),
 - e) pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),
 - f) paranødder (*Bertholletia excelsa*),
 - g) pistacienødder (*Pistacia vera*),
 - h) queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*), og
 - i) produkter på basis heraf, undtagen nødder, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
- 9) Selleri og produkter på basis af selleri.
- 10) Sennep og produkter på basis af sennep.
- 11) Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.
- 12) Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.
- 13) Lupin og produkter på basis af lupin.
- 14) Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

(1) Det gælder også produkter på basis heraf, hvis forarbejdningen af dem ikke kan tænkes at have øget den af autoriteten skønnede allergenicitet af det produkt, de hidrører fra.

Bilag 2**Fødevarer, hvis mærkning skal omfatte en eller flere supplerende oplysninger**

Fødevaretype eller -kategori	Oplysning
1. Fødevarer emballeret ved brug af bestemte gasser	
1.1 Fødevarer, hvis holdbarhed er forlænget ved brug af emballagegas i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008.	»Pakket i beskyttende atmosfære«.
2. Fødevarer, der indeholder sødestoffer	
2.1 Fødevarer, der indeholder et eller flere sødestoffer som tilladt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008.	»Indeholder sødestof(fer)«; denne oplysning placeres tæt ved varebetegnelsen for fødevaren.
2.2 Fødevarer, der både er tilsat sukker og indeholder et eller flere sødestoffer som tilladt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008.	»Indeholder sukker og sødestof(fer)«; denne oplysning placeres tæt ved varebetegnelsen for fødevaren.
2.3 Fødevarer, der indeholder aspartam/aspartam-acesulfam-salt som tilladt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008.	»Indeholder aspartam (en phenylalanin-kilde)« skal anføres på etiketten i tilfælde, hvor aspartam/aspartam-acesulfam-salt kun er opført på ingredienslisten som et E-nummer. »Indeholder en phenylalanin-kilde« skal anføres på etiketten i tilfælde, hvor aspartam/aspartam-acesulfam-salt er opført på ingredienslisten med den specifikke betegnelse.
2.4 Fødevarer, hvis indhold af polyoler udgør over 10 % som tilladt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008.	»Overdreven indtagelse kan virke afførende«.
3. Fødevarer tilsat plantesteroler, pantesterolestere, pantestanoler og/eller plantestanolestere	
3.1 Fødevarer eller fødevareingredienser tilsat plantesteroler, pantesterolestere, pantestanoler og/eller pantestanolestere.	1) »tilsat plantesteroler« eller »tilsat plantestanoler« i samme synsfelt som varebetegnelsen for fødevaren. 2) indholdsmængden af tilsatte plantesteroler, pantesterolestere, plantestanoler eller plantestanolestere (udtrykt i % eller som g frie plantesteroler/plantestanoler pr. 100 g eller 100 ml af fødevaren) skal anføres i ingredienslisten. 3) en erklæring om, at fødevaren udelukkende er beregnet til personer, der ønsker at sænke kolesterolindholdet i blodet. 4) en erklæring om, at patienter, der indtager kolesterolsænkende medicin, kun bør bruge produktet under lægeligt tilsyn. 5) en let synlig erklæring om, at fødevaren måske ikke er ernæringsmæssigt egnet til gravide eller ammende kvinder samt børn under fem år.

	6) vejledning om, at fødevaren skal anvendes som led i en afbalanceret og varieret kost, der bl.a. omfatter regelmæssigt indtag af frugter og grøntsager som et bidrag til at opretholde carotenoid-niveauerne. 7) i samme synsfelt som erklæringen under nr. 3) en erklæring om, at indtag på over 3 g pr. dag af tilsatte plantesteroler/plantestanol bør undgås. 8) en definition af en portion af den pågældende fødevare eller fødevareingrediens (helst i g eller ml) med angivelse af den mængde plantesterol/plantestanol, den enkelte portion indeholder.
4. Frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer	
4.1 Frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer.	Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning, såfremt produktet har været frosset flere gange, i overensstemmelse med bilag 8, punkt 3.

Bilag 3**Definition af x-højde****DEFINITION AF x-HØJDE**

x-HØJDE



Tekst

1	Overlinje
2	Versallinje
3	Midterlinje
4	Grundlinje
5	Underlinje
6	x-højde
7	Skriftstørrelse

Bilag 4**Varebetegnelse for fødevaren og særlige ledsagende oplysninger****DEL A — OBLIGATORISKE OPLYSNINGER, DER LEDSAGER VAREBETEGNELSEN FOR FØDEVAREN**

- 1) Varebetegnelsen for fødevaren skal omfatte eller ledsages af oplysninger om fødevarens fysiske tilstand eller den særlige behandling, som fødevaren har undergået (f.eks. i pulverform, gennedfrosset, frysetørret, hurtigfrosset, optøet, koncentreret, røget), i de tilfælde, hvor undladelse af denne oplysning ville kunne vildlede køberen.
- 2) Hvad angår fødevarer, der har været frosset inden salg, og som sælges optøede, skal fødevarens navn ledsages af betegnelsen »optøet«.

Dette krav gælder ikke for:

- a) ingredienser, der indgår i det endelige produkt
- b) fødevarer, hvor frysning er et teknologisk nødvendigt led i fremstillingsprocessen
- c) fødevarer, hvis sikkerhed eller kvalitet ikke forringes af optøningen.

Dette punkt berører ikke punkt 1.

- 3) Fødevarer, som er blevet behandlet med ioniserende stråling, skal forsynes med en af følgende angivelser:

»bestrålet« eller »behandlet med ioniserende stråling« og andre angivelser som anført i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 1999/2/EF af 22. februar 1999 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om levnedsmidler og levnedsmiddelingredienser, som er behandlet med ioniserende stråling

- 4) Hvad angår fødevarer, hvor en bestanddel eller en ingrediens, som forbrugerne forventer normalt anvendes eller er naturligt forekommende, er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens, skal mærkningen — foruden ingredienslisten — omfatte en tydelig angivelse af den bestanddel eller ingrediens, som er anvendt helt eller delvis til erstatningen:

- a) i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen samt
- b) i en skriftstørrelse, hvor x-højden er mindst 75 % af x-højden på varebetegnelsen, og som ikke er mindre end den minimumsskriftstørrelse, der er fastsat i nærværende bekendtgørelses § 15, stk. 3.

- 5) Når det drejer sig om kødprodukter, tilberedt kød og fiskevarer tilsat proteiner, herunder hydrolyserede proteiner, af anden animalsk oprindelse, skal varebetegnelsen være forsynet med angivelse af forekomsten af disse proteiner og deres oprindelse.

- 6) Når det drejer sig om kødprodukter og tilberedt kød, der fremstår som en udskæring, steg, skive, eller portion af kød eller som en slagtekrop, skal varebetegnelsen indeholde angivelse af forekomsten af tilsat vand, hvis det tilsatte vand udgør over 5 % af det færdige produkts vægt. De samme regler gælder for fiskevarer og tilberedte fiskevarer, der fremstår som en udskæring, steg, skive eller portion af fisk eller som en fiskefilet eller en hel fisk.

- 7) Kødprodukter, tilberedt kød og fiskevarer, som kan give indtryk af at være fremstillet af et helt stykke kød eller fisk, men som i virkeligheden består af forskellige stykker, der er sat sammen ved hjælp af andre ingredienser, herunder tilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, eller på anden måde, skal forsynes med følgende angivelse:

På bulgarsk: »формовано месо« og »формована риба«

På spansk: »combinado de piezas de carne« og »combinado de piezas de pescado«

På tjekkisk: »ze spojovaných kousků masa« og »ze spojovaných kousků rybiho masa«

På dansk: »Sammensat af stykker af kød« og »Sammensat af stykker af fisk«

På tysk: »aus Fleischstücken zusammengefügt« og »aus Fischstücken zusammengefügt«

På estisk: »liidetud liha« og »liidetud kala«

På græsk: »μορφοποιημένο κρέας« og »μορφοποιημένο ψάρι«

På engelsk: »formed meat« og »formed fish«

På fransk: »viande reconstituée« og »poisson reconstitué«

På irsk: »píosaí feola ceangailte« og »píosaí éisc ceangailte«

På italiensk: »carne ricomposta« og »pesce ricomposto«

På lettisk: »formēta gaļa« og »formēta zivs«

På litauisk: »sudarytas (-a) iš mėsos gabalų« og »sudarytas (-a) iš žuvies gabalų«

På ungarsk: »darabokból újraformázott hús« og »darabokból újraformázott hal«

På maltesisk: »laħam rikostitwit« og »ħut rikostitwit«

På nederlandsk: »samengesteld uit stukjes vlees« og »samengesteld uit stukjes vis«

På polsk: »z połączonych kawałków mięsa« og »z połączonych kawałków ryby«

På portugisisk: »carne reconstituída« og »peixe reconstituído«

På rumænsk: »carne formată« og »carne de pește formată«

På slovakisk: »spájané alebo formované mäso« og »spájané alebo formované ryby«

På slovensk: »sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso« og »sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe«

På finsk: »paloista yhdistetty liha« og »paloista yhdistetty kala«

På svensk: »sammanfogade bitar av kött« og »sammanfogade bitar av fisk«.

DEL B — SÆRLIGE KRAV VEDRØRENDE BETEGNELSEN »HAKKET KØD«

1. Kriterier for sammensætningen i dagsproduktionen som gennemsnit:

	Fedtindhold	Collagen-/kødpoteinforholdet ⁽¹⁾
— hakket magert kød	≤ 7 %	≤ 12 %
— hakket rent oksekød	≤ 20 %	≤ 15 %
— hakket kød med svinekød	≤ 30 %	≤ 18 %
— hakket kød af andre dyrearter	≤ 25 %	≤ 15 %
⁽¹⁾ Collagen-/kødpoteinforholdet er udtrykt som procentdelen af collagen i kødpotein. Collagenindholdet er otte gange større end hydroxyprolinindholdet.		

2. I tillæg til kravene til V, kapitel VI, i bilag 3 til forordning (EF) nr. 853/2004 skal mærkningen desuden indeholde følgende udtryk:

— »Fedtindhold under ...«

— »Collagen-/kødpoteinforholdet under«.

DEL C — SÆRLIGE KRAV VEDRØRENDE BETEGNELSEN »PØLSETARME«

Såfremt en pølsetarm ikke er spiselig, skal dette angives.

Bilag 5**Angivelse af og betegnelse for ingredienser****DEL A — SÆRLIGE BESTEMMELSER OM ANGIVELSE AF INGREDIENSER I RÆKKEFØLGE EFTER FALDENDE VÆGT**

Ingredienskategori	Bestemmelse om angivelse efter vægt
1. Tilsat vand og flygtige ingredienser.	Anføres efter deres vægt i færdigvaren. Den mængde vand, der er tilsat som ingrediens i en fødevare, beregnes ved fra færdigvarens samlede indhold at fradrage den samlede mængde af de øvrige anvendte ingredienser. Man kan undlade at tage denne mængde i betragtning, såfremt den ikke overstiger 5 vægtprocent af færdigvaren. Denne undtagelse gælder ikke for kød, tilberedt kød, uforarbejdede fiskevarer og uforarbejdede toskallede bløddyr.
2. Ingredienser, der anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstitueres under fremstillingen.	Kan anføres efter deres mængdeforhold før koncentrationen eller tørringen.
3. Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer, som skal rekonstitueres ved tilsætning af vand.	Kan anføres efter deres mængdeforhold i det rekonstituerede produkt, forudsat at ingredienslisten ledsages af en oplysning som »ingredienser i det rekonstituerede produkt« eller »ingredienser i det forbrugsklare produkt«
4. Frugter, grøntsager eller svampe, hvoraf ingen vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel, og hvis mængdeforhold kan variere, når de anvendes blandet som ingredienser i en fødevare.	Kan grupperes i ingredienslisten under betegnelsen »frugt«, »grøntsager« eller »svampe« efterfulgt af angivelsen »i variabelt mængdeforhold« umiddelbart efterfulgt af en opregning af de pågældende frugter, grøntsager eller svampe. I så fald angives blandingen i ingredienslisten i overensstemmelse med artikel 18, stk. 1, på grundlag af de anvendte frugters, grøntsagers eller svampes samlede vægt.
5. Krydderi- og krydderurtblandinger, hvoraf ingen vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel.	Kan anføres i en anden rækkefølge, forudsat at ingredienslisten ledsages af en oplysning som »i variabelt mængdeforhold«.
6. Ingredienser, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren.	Kan anføres i en anden rækkefølge efter de øvrige ingredienser.
7. Ingredienser, der svarer til hinanden eller kan erstatte hinanden, og som kan anvendes til fremstilling eller tilberedning af en fødevare uden at ændre dens sammensætning, art eller opfattede værdi, forudsat at de udgør mindre end 2 % af færdigvaren	Kan angives i ingredienslisten med angivelsen »indeholder ... og/eller ...«, hvis mindst én af højst to ingredienser forekommer i færdigvaren. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse på de fødevarer-tilsætningsstoffer og ingredienser, der er anført i del C i dette bilag, og på stoffer eller varer, der er anført i bilag 2, og som forårsager allergier eller intolerans.

8. Raffinerede olier af vegetabilsk oprindelse	Kan grupperes i ingredienslisten under betegnelsen »vegetabiliske olier« umiddelbart efterfulgt af en liste med angivelse af den specifikke vegetabiliske oprindelse og kan efterfølges af angivelsen »i variabelt mængdeforhold«. I så fald medtages de vegetabiliske olier i ingredienslisten i overensstemmelse med artikel 18, stk. 1, på grundlag af de anvendte grøntsagers samlede vægt. Benævnelsen »helt hærdet« eller »delvis hærdet«, alt efter hvad der er relevant, skal ledsage angivelsen af en hærdet olie.
9. Raffinerede fedtstoffer af vegetabilsk oprindelse	Kan grupperes i ingredienslisten under betegnelsen »vegetabiliske fedtstoffer« umiddelbart efterfulgt af en liste med angivelse af den specifikke vegetabiliske oprindelse og kan efterfølges af angivelsen »i variabelt mængdeforhold«. I så fald medtages de vegetabiliske fedtstoffer i ingredienslisten i overensstemmelse med artikel 18, stk. 1, på grundlag af de anvendte grøntsagers samlede vægt. Benævnelsen »helt hærdet« eller »delvis hærdet«, alt efter hvad der er relevant, skal ledsage angivelsen af et hærdet fedtstof.

DEL B — ANGIVELSE AF VISSE INGREDIENSER VED HJÆLP AF EN KATEGORIBETEGNELSE I STEDET FOR EN SPECIFIK BETEGNELSE

Med forbehold af § 23 kan ingredienser, der henhører under en af de nedenstående fødevarekategorier, og som indgår i en anden fødevarer, betegnes ved denne kategoris betegnelse i stedet for ved den specifikke betegnelse.

Afgrænsning af fødevarekategori	Udpegning
1. Raffinerede olier af animalsk oprindelse	»Olie«, suppleret med enten benævnelsen »animalsk« eller angivelsen af den specifikke animalske oprindelse. Benævnelsen »helt hærdet« eller »delvis hærdet«, alt efter hvad der er relevant, skal ledsage angivelsen af en hærdet olie.
2. Raffinerede fedtstoffer af animalsk oprindelse	»Fedtstof«, suppleret med enten benævnelsen »animalsk« eller angivelsen af den specifikke animalske oprindelse. Benævnelsen »helt hærdet« eller »delvis hærdet«, alt efter hvad der er relevant, skal ledsage angivelsen af et hærdet fedtstof.
3. Blandinger af mel, der hidrører fra to eller flere kornsorter	»Mel«, fulgt af en opregning af de kornsorter, det hidrører fra, opstillet efter faldende vægt.
4. Uforarbejdet stivelse og stivelse, der er modificeret ved fysiske processer eller ved hjælp af enzymer	»Stivelse«
5. Enhver fiskeart, hvor fisken indgår som ingrediens i en anden fødevarer, og med forbehold af at	»Fisk«

varebetegnelsen og præsentationsmåden for denne fødevare ikke henviser til en bestemt fiskeart			
6. Alle ostetyper, når osten eller osteblandingen indgår som ingrediens i en anden fødevare, og med forbehold af, at varebetegnelsen og præsentationsmåden for denne fødevare ikke henviser til en bestemt type ost			»Ost«
7. Alle krydderier, som ikke overstiger 2 % af fødevarens vægt			»Krydderi(er)« eller »krydderiblanding«
8. Alle krydderurter eller dele af krydderurter, som ikke overstiger 2 % af fødevarens vægt			»Krydderurt(er)« eller »blanding af krydderurter«
9. Rasp af enhver oprindelse			»Rasp«
10. Alle kategorier af saccharose			»Sukker«
11. Vandfri dextrosemonohydrat			»Dextrose«
12. Glucosesirup og dehydreret glucosesirup			»Glucosesirup«
13. Alle mælkeproteiner (kasein, kaseinat og valleproteiner) samt blandinger heraf			»Mælkeproteiner«
14. Presset kakaosmør, expellerkakaosmør eller raffineret kakaosmør			»Kakaosmør«
15. Alle vintyper omfattet af bilag 9b til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007			»Vin«
16. Skeletmuskulaturaf pattedyr og fugle, der er anerkendt som egnet til konsum, inklusive det naturligt indeholdte eller omliggende væv, med et indhold af fedtstoffer og bindevæv, der ikke overstiger de værdier, som er fastsat nedenfor, når kødet udgør en ingrediens i en anden fødevare. Maksimumsgrænser for indhold af fedtstoffer og af bindevæv for ingredienser, der betegnes med kategorien »... kød«.			»... kød«, hvor det samtidig angives, hvilke(n) dyreart(er) det hidrører fra.
Arter	Fedtindhold	Collagen-/kødprotein forhold ⁽¹⁾	
— Pattedyr (undtagen kanin og svin) og blandinger af forskellige arter, hvoraf hovedparten er pattedyr	25 %	25 %	
— Svin	30 %	25 %	
— Fugle og kaniner	15 %	10 %	
⁽¹⁾ Collagen-/kødproteinforholdet er udtrykt som procentdelen af collagen i kødprotein. Collagenin-			

dholdet er otte gange større end hydroxyprolinindholdet.	
Hvis disse maksimumsgrænser for fedtstoffer og/eller bindevæv overskrides, og alle andre kriterier for definitionen af »kød« er overholdt, skal indholdet af »kød« følgelig justeres nedad, og ingredienslisten skal, foruden betegnelsen »kød«, omfatte angivelse af fedtindholdet/bindevævsindholdet. Denne definition omfatter ikke produkter, der er omfattet af definitionen af »maskinsepareret kød«.	
17. Alle typer produkter, der er omfattet af definitionen af »maskinsepareret kød«	»maskinsepareret kød«, hvor det samtidig angives (3), hvilke(n) dyreart(er) det hidrører fra

DEL C — ANGIVELSE AF VISSE INGREDIENSER VED HJÆLP AF DERES KATEGORIBETEGNELSE, EFTERFULGT AF DERES SPECIFIKKE BETEGNELSE ELLER E-NUMMER

Med forbehold af § 23 angives fødevarerilsætningsstoffer og fødevareenzymmer, undtagen dem, der er angivet i § 22, nr. 2, der henhører under en af de i denne del anførte kategorier, ved betegnelsen på denne kategori, efterfulgt af deres specifikke betegnelse eller i givet fald deres e-nummer. Hvis en ingrediens henhører under flere kategorier, angives den, der svarer til ingrediensens hovedfunktion i fødevaren.

Syre
Surhedsregulerende middel
Antiklumpningsmiddel
Skumdæmpningsmiddel
Antioxidant
Fyldemiddel
Farve
Emulgator
Smeltesalt
Konsistensmiddel
Smagsforstærker
Melbehandlingsmiddel
Skumdannende middel
Geleringsmiddel
Overfladebehandlingsmiddel
Fugtighedsbevarende middel
Modificeret stivelse
Konserveringsmiddel
Drivgas
Hævemiddel
Kompleksdannere
Sødestof
Fortykningsmiddel

DEL D — BETEGNELSE AF AROMAER I INGREDIENSLISTEN

1. Aromaer angives ved en af følgende betegnelser:

— »aroma(er)« eller ved en mere specifik definition eller en beskrivelse af aromaen, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromastoffer som defineret i litra b), c), d), e), f), g) og h) i artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1334/2008

— »røgaroma«, eller »røgaroma fremstillet af fødevare(r) eller fødevarekategori eller -kilde(r)« (f.eks. »røgaroma fremstillet af bøg«), hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra f), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og giver fødevaren en røget duft og/eller smag.

2. Udtrykket »naturlig« til beskrivelse af aromaer skal anvendes i overensstemmelse med artikel 16 i forordning (EF) nr. 1334/2008.

3. Kinin og koffein anvendt som aroma ved fremstilling eller tilberedning af en fødevare angives ved det specifikke navn i ingredienslisten umiddelbart efter betegnelsen »aroma(er)«.

DEL E — BETEGNELSE AF SAMMENSATTE INGREDIENSER

1. En sammensat ingrediens kan anføres i ingredienslisten med sin betegnelse, dersom denne er fastsat ved lov eller ved sædvane, og efter sin samlede vægt i produktet, såfremt denne angivelse umiddelbart efterfølges af en opregning af de ingredienser, der indgår i den sammensatte ingrediens.

2. Med forbehold af § 23 er ingredienslisten over sammensatte ingredienser ikke obligatorisk:

a) når sammensætningen af den sammensatte ingrediens er fastsat i gældende EU-bestemmelser, og forudsat at den sammensatte ingrediens udgør mindre end 2 % af færdigvaren; denne bestemmelse finder dog ikke anvendelse på fødevaretilsætningsstoffer, jf. dog § 22, nr. 1- 4,

b) for sammensatte ingredienser, som består af krydderi- og/eller krydderurtblandinger, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren, undtagen fødevaretilsætningsstoffer, jf. dog § 22, nr. 1- 4, eller

c) når den sammensatte ingrediens er en fødevare, for hvilken der ifølge EU-bestemmelserne ikke kræves en ingrediensliste.

Bilag 6**Mængdeangivelse af ingredienser**

1. Der kræves ikke mængdeangivelse af ingredienser:

a) hvis der er tale om en ingrediens eller en kategori af ingredienser:

i) hvis dræne nettovægt er angivet i overensstemmelse med bilag 7, punkt 5, eller

ii) hvis mængde i forvejen skal figurere i mærkningen i medfør af EU-bestemmelser, eller

iii) som anvendes i små mængder til aromatisering, eller

iv) som, selv om den figurerer i varebetegnelsen for fødevaren, ikke vil være afgørende for forbrugerens valg i markedsføringslandet, fordi variationen i mængde ikke er så væsentlig, at den kendetegner fødevaren eller adskiller den fra lignende fødevarer

b) hvis der findes specifikke EU-bestemmelser, der fastlægger en bestemt mængde af en ingrediens eller en kategori af ingredienser, uden at denne skal angives i mærkningen, eller

c) i de tilfælde, der er omhandlet i bilag 5, del A, punkt 4 og 5.

2. § 24, stk. 1, nr. 1 og 2, finder ikke anvendelse på:

a) ingredienser eller kategorier af ingredienser, der er omfattet af angivelsen »indeholder sødestof(fer)« eller »indeholder sukker og sødestof(fer)«, hvis angivelsen ledsager fødevarebetegnelsen som foreskrevet i bilag 2, eller

b) tilsatte vitaminer og mineraler, hvis disse stoffer angives i forbindelse med en næringsdeklaration.

3. Mængdeangivelse af en ingrediens eller en kategori af ingredienser:

a) udtrykkes i procent svarende til mængden af ingrediensen eller ingredienserne på det tidspunkt, hvor den/de anvendes, samt

b) den i stk. 1 nævnte angivelse skal figurere i varebetegnelsen for fødevaren eller i umiddelbar nærhed af denne eller i ingredienslisten i forbindelse med den pågældende ingrediens eller kategori af ingredienser.

4. Uanset punkt 3 gælder dog følgende:

a) for fødevarer, der har undergået væsketab efter varmebehandling eller lignende behandling, udtrykkes denne mængde som en procentdel, der svarer til mængden af den eller de anvendte ingredienser, beregnet i forhold til færdigvaren, medmindre den pågældende angivne mængde af en ingrediens eller den samlede mængde af alle ingredienser overstiger 100 %, idet mængden i så fald angives med en vægtangivelse for den ingrediens/de ingredienser, der er anvendt ved tilberedningen af 100 g af færdigvaren

b) mængden af flygtige ingredienser angives efter deres vægt i færdigvaren

c) mængden af ingredienser, der anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstitueres under fremstillingen, kan angives efter deres vægt før koncentreringen eller tørringen

d) ingredienserne i koncentrerede eller tørrede fødevarer, som skal tilsættes vand, kan angives efter det mængdeforhold, hvori de findes i det rekonstituerede produkt.

Bilag 7**Angivelse af nettoindhold**

1. Angivelse af nettoindhold kan udelades for fødevarer:

- a) for hvilke der forekommer betydelige tab af rumfang eller masse, og som sælges stykvis eller afvejes i køberens nærværelse
- b) hvis nettoindhold er under 5 g. eller 5 ml. : denne bestemmelse gælder dog ikke for krydderier og krydderurter, eller
- c) der normalt sælges stykvis, såfremt antallet af stykker er klart synlige og let tællelige udefra eller, når dette ikke er tilfældet, er angivet i mærkningen.

2. Dersom EU-bestemmelser eller, såfremt sådanne ikke findes, nationale bestemmelser foreskriver, at et indhold skal angives på en bestemt måde (f.eks. nominelt indhold, minimumsindhold, gennemsnitligt indhold), er dette indhold nettoindholdet i henhold til denne forordning.

3. Såfremt en færdigpakning består af to eller flere færdigpakkede enkeltpakninger, der indeholder samme mængde af samme vare, angives nettoindholdet ved at anføre nettoindholdet for hver enkelt pakning og det samlede antal enkeltpakninger. Disse oplysninger er dog ikke obligatoriske, såfremt det samlede antal enkeltpakninger er klart synligt og let tælleligt udefra, og såfremt mindst en angivelse af nettoindholdet i hver enkeltpakning er klart synlig udefra.

4. Såfremt en færdigpakning består af to eller flere enkeltpakninger, der ikke betragtes som salgsenheder, angives nettoindholdet ved at anføre det samlede nettoindhold og det samlede antal enkeltpakninger.

5. Såfremt en fødevare i fast form præsenteres i en lage, angives fødevarens drænede nettovægt ligeledes. Såfremt fødevaren er glaseret, angives fødevarens nettovægt ekskl. glasering.

I henhold til dette punkt forstås ved »lage« de nedenfor anførte produkter, eventuelt blandinger heraf, og så når de er frosne eller dybfrosne, såfremt lagen kun er uvæsentlig i forhold til varens hovedbestanddele og derfor ikke er afgørende for købet: vand, vandige opløsninger af salt, saltlage, vandige opløsninger af levnedsmiddelsyrer, eddike, vandige opløsninger af sukker, vandige opløsninger af andre stoffer eller sødestoffer; frugt- eller grøntsagssaft for så vidt angår frugt eller grøntsager.

Bilag 8**Dato for mindste holdbarhed, sidste anvendelsesdato og nedfrysningsdato**

1. Datoen for mindste holdbarhed angives som følger:

a) Datoen skal følge efter udtrykket:

— »Mindst holdbar til ...«, når datoen angiver dagen

— »Mindst holdbar til og med ...« i andre tilfælde.

b) De i litra a) fastsatte angivelser ledsages af:

— enten selve datoen, eller

— en henvisning til det sted på mærkningen, hvor datoen er anført. Disse oplysninger suppleres om nødvendigt med en anførelse af de opbevaringsforskrifter, som skal overholdes for at sikre den anførte holdbarhed.

c) Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og eventuelt det pågældende år i nævnte rækkefølge.

Dog er det for fødevarer:

— med en holdbarhed på under tre måneder tilstrækkeligt at angive dag og måned

— med en holdbarhed på over tre måneder, men ikke over 18 måneder, tilstrækkeligt at angive måned og år

— med en holdbarhed på over 18 måneder tilstrækkeligt at angive året.

d) Med forbehold af EU-bestemmelser, der fastsætter andre datoangivelser, kræves der ingen anførelse af datoen for mindste holdbarhed for:

— frisk frugt og friske grøntsager, herunder kartofler, som ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde; denne undtagelse finder ikke anvendelse på spirende frø og lignende produkter såsom skud af bælgfrugter

— vine, hedvine, mousserende vine, aromatiserede vine og lignende produkter, der er fremstillet af andre frugter end druer, samt drikkevarer, der henhører under KN-kode 2206 00, og som er fremstillet af druer eller druemost

— drikkevarer med et alkoholindhold på 10 volumenprocent eller derover

— bageri- og konditorvarer, der på grund af deres beskaffenhed normalt konsumeres inden 24 timer efter fremstillingen

— eddike

— kogesalt

— sukker i fast form

— konfektvarer, der næsten udelukkende består af aromatiserende og/eller farvede sukkerarter

— tyggegummi og lignende tyggeprodukter.

2. Sidste anvendelsesdato angives som følger:

a) Datoen skal følge efter udtrykket »sidste anvendelsesdato«.

b) De i litra a) fastsatte angivelser ledsages af:

— enten selve datoen, eller

— en henvisning til det sted på mærkningen, hvor datoen er anført. Efter disse oplysninger skal følge en beskrivelse af de opbevaringsbetingelser, der skal overholdes.

c) Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og eventuelt det pågældende år i nævnte rækkefølge.

d) Den sidste anvendelsesdato skal angives på de enkelte færdigpakkeportioner.

3. Nedfrysningsdatoen eller datoen for den første nedfrysning som omhandlet i punkt 6 i bilag 3 skal angives som følger:

a) Datoen skal følge efter udtrykket »Nedfrosset den ...«.

b) De i litra a) nævnte ord ledsages af:

— selve datoen, eller

— en henvisning til det sted, hvor datoen er anført på mærkningen.

c) Datoen skal omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag og måned og det pågældende år i nævnte rækkefølge.

Bilag 9**Kødtyper, for hvilke angivelse af oprindelsesland eller herkomststed er obligatorisk**

KN-koder (den kombinerede nomenklatur 2010)	Varebeskrivelse
0204	Kød af får, fersk kølet eller frosset

Bilag 10**Fiskevarer og akvakulturprodukter omfattet af den fælles markedsordning**

KN-kode	Varebeskrivelse
a) 0301	Fisk, levende
0302	Fisk, fersk eller kølet, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304
0303	Fisk, frosset, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304
0304	Filet og andet fiskekød (også hakket), fersk, kølet eller froset
b) 0305	Fisk, tørret, saltet eller i saltlage; røget fisk, også kogt før eller under røgningen; mel, pulver og pellets af fisk, egnet til menneskeføde
c) 0306	Krebsdyr, også afskallede, levende, ferske, kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage; krebsdyr med skal, kogt i vand eller dampkogte, også kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage; mel, pulver og pellets af krebsdyr, egnet til menneskeføde.
0307	Bløddyr, også uden skal, levende, ferske, kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage; hvirvelløse vanddyr, andre end krebsdyr og bløddyr, levende, ferske, kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage; mel, pulver og pellets af hvirvelløse vanddyr, andre end krebsdyr, egnet til menneskeføde
d)	Animalske produkter, ikke andetsteds tariferet; døde dyr af de arter, der er nævnt i kapitel 1 eller 3, uegnede til menneskeføde
0511 91 10	– Andre varer
0511 91 90	– – Af fisk, krebsdyr, bløddyr eller andre hvirvelløse vanddyr; døde dyr af de arter, der er nævnt i kapitel 3
	– – – Fiskeaffald
	– – – Andre varer
e) 1212 20 00	– Tang og andre alger
f)	Fedtstoffer og olier udvundet af fisk, samt fraktioner deraf, også raffinerede, men ikke kemisk modificerede.
1504 10	– Olier af fiskelever samt fraktioner deraf
1504 20	– Fedtstoffer og olier af fisk samt fraktioner deraf, bortset fra olier af fiskelever
g) 1603 00	Ekstrakter og saft af kød, fisk, krebsdyr, bløddyr eller andre hvirvelløse vanddyr
h) 1604	Fisk, tilberedt eller konserveret; kaviar og kaviarerstatning tilberedt af fiskerogn
i) 1605	Krebsdyr, bløddyr og andre hvirvelløse vanddyr, tilberedte eller konserverede
j)	Pastaprodukter, også kogte eller med fyld (af kød eller andre varer) eller på anden måde tilberedt, f.eks. spaghetti, makaroni, nudler, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, også tilberedt
1902 20	– Pastaprodukter med fyld, også kogt eller på anden måde tilberedt:
1902 20 10	– – Med indhold af fisk, krebsdyr, bløddyr eller andre hvirvelløse vanddyr på over 20 vægtprocent
k)	Mel, pulver og pellets af kød, slagtebiprodukter, fisk, krebsdyr, bløddyr eller andre hvirvelløse vanddyr, uegnet til menneskeføde; fedtegrever.
2301 20 00	– Mel, pulver og pellets af fisk, krebsdyr, bløddyr eller andre hvirvelløse vanddyr
l)	Tilberedninger, af den art der anvendes som dyrefoder
2309 90	– Andre varer:
ex 2309 90 10	– – Fiskesolubel

Bilag 11**Oplysninger om fiskeredskab**

Obligatoriske oplysninger om fiskeredskabskategori	Nærmere oplysninger om redskaber og koder i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EF) nr. 26/2004 ⁽¹⁾ og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 404/2011 ⁽²⁾	
Vod	Landvod	SB
	Snurrevod	SDN
	Skotsk snurrevod (flyshootervod)	SSC
	Vod trukket af to fartøjer (flyshootervod)	SPR
Trawl	Bomtrawl	TBB
	Skovlbundtrawl	OTB
	Parbundtrawl	PTB
	Skovlflydetrawl	OTM
	Parflydetrawl	PTM
	Dobbeltskovltrawl	OTT
Garn og lignende net	Bundsat garn	GNS
	Drivgarn	GND
	Omkredsende garn	GNC
	Toggergarn	GTR
	Kombineret garn og toggergarn	GTN
Indespærringsnoter og løftenet	Not	PS
	Uden snurpewire (lampara)	LA
	Synkenot	LNB
	Faststående løftenet	LNS
Kroge og liner	Håndliner og stangliner (håndbetjente)	LHP
	Håndliner og stangliner (mekaniske)	LHM
	Langliner til bundfiskeri	LLS
	Flydeliner	LLD
	Dørgeliner	DRB
Skrabere	Skrabere	DRB
	Håndbetjente skrabere brugt om bord på fartøjer	DRH
	Motoriserede skrabere, herunder sugeskrabere	HMD
Tejner (ruser)	Tejner og ruser	FPO
(1) Kommissionens forordning (EF) nr. 26/2004 af 30. december 2003 om et EF-fiskerflådereger (EUT L 5 af 9.1.2004, s. 25). (2) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 404/2011 af 8. april 2011 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik (EUT L 112 af 30.4.2011, s. 1).		