# *Förslag till vägledningstext:*

# **Obligatoriskt att informera om**

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av vilka uppgifter som är obligatoriska att informera om för livsmedel som inte är färdigförpackade.

[Nationella regler](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#nationella-regler)
[Uppgifter om livsmedel som inte är färdigförpackade](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#uppgifter-om-livsmedel-som-inte-auml-r-f-auml-rdigf-ouml-rpackade)
[Hur uppgifterna får lämnas](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#hur-uppgifterna-f-aring-r-l-auml-mnas)
[Styckat nötkött som inte är färdigförpackat](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#styckat-n-ouml-tk-ouml-tt-som-inte-auml-r-f-auml-rdigf-ouml-rpackat)
[Styckat kött från svin, får, get och fjäderfä som inte är färdigförpackat](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#styckat-k-ouml-tt-fr-aring-n-svin-f-aring-r-get-och-fj-auml-derf-auml-som-inte-auml-r-f-auml-rdigf-ouml-rpackat)

Kött som används som en ingrediens på restauranger och i annan storhushållsverksamhet

## **Nationella regler**

Livsmedelsverket har tagit fram nationella regler om livsmedel som inte är färdigförpackade. Reglerna finns i 8–11 c §§ LIVSFS 2014:4. Den 1 januari 2025 införs nya nationella regler om information om ursprungsland för kött som används som ingrediens i ett livsmedel på restaurang och i annan storhushållsverksamhet och som erbjuds till konsument där verksamheten bedrivs. Texterna nedan som handlar om dessa nya krav gäller alltså inte förrän det datumet. Se 11 a-c §§ LIVSFS 2014:4.

Via länken nedan hittar du förklaringen till vad som menas med livsmedel som inte är färdigförpackade.

[Livsmedel som inte är färdigförpackade](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/35)

Här kan du läsa om vilken information som ska lämnas och hur den ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade.

## **Uppgifter om livsmedel som inte är färdigförpackade**

I tabellen nedan finns de uppgifter som ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade, enligt artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011 och 8–9 och 11 a-c §§ LIVSFS 2014:4.

Information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få, ska alltid lämnas oavsett om konsumenten frågar efter det eller inte.

Undantag finns för situationer då konsumentens allergi eller överkänslighet har utretts och noterat i förväg, och livsmedlet överlämnas utifrån de uppgifterna. Då är det tillräckligt att allergeninformationen lämnas om kunden frågar. Se 10 § LIVSFS 2014:4. Bestämmelsen kan till exempel vara aktuell för förskolor, skolor och sjukhus, men även restauranger som har god kontakt med sina kunder.

Läs mer om [allergeninformation](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/39)

Uppgift om ursprungsland för kött som används som en ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet, eller en upplysning om att informationen finns att få, ska alltid lämnas på platsen där verksamheten bedrivs och maten serveras eller hämtas av konsumenten. Det gäller när verksamheten använder kött av nöt, svin, får, get och fjäderfä som enligt EU-lagstiftningen omfattas av krav på märkning med ursprung när det saluförs som sådant. Se 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4.

Länk till ny rubrik: Kött som används som en ingrediens på restauranger och i annan storhushållsverksamhet (*längst ned på sidan*)

Övriga uppgifter ska kunna lämnas på konsumentens begäran.

[Hur uppgifterna får lämnas](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#hur-uppgifterna-f-aring-r-l-auml-mnas)

**Uppgifter som alltid ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade**

| **Oförpackade livsmedel** | **Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning** | **Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran** |
| --- | --- | --- |
| Allergena ingredienser som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011.Om informationen ges först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få. | Allergena ingredienser som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011.Om informationen ges först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få. | Allergena ingredienser som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011.Om informationen ges först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få. |
| Uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet, enligt 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4Om verksamheten väljer att ge informationen först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få. | Uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet när livsmedlet hämtas där storhushållsverksamheten bedrivs, enligt 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4Om verksamheten väljer att ge informationen först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få. | Uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel på restaurang eller i annan storhushållsverksamhet när livsmedlet hämtas där storhushållsverksamheten bedrivs, enligt 11 a – 11 c §§ LIVSFS 2014:4Om verksamheten väljer att ge informationen först efter att kunden frågar ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få. |
|   | Uppgift om ursprungsland och referensnummer för styckat nötkött, enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5c i förordning (EG) nr 1825/2000 | Uppgift om ursprungsland och referensnummer för styckat nötkött, enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5c i förordning (EG) nr 1825/2000 |
| Uppgifter för fisk och vattenbruksprodukter, enligt artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013  | Uppgifter för fisk och vattenbruksprodukter, enligt artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013  | Uppgifter för fisk och vattenbruksprodukter, enligt artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013  |

**Uppgifter som ska kunna lämnas på konsumentens begäran för livsmedel som inte är färdigförpackade**

| **Oförpackade livsmedel** | **Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning** | **Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran** |
| --- | --- | --- |
| Livsmedlets beteckning  | Livsmedlets beteckning   | Livsmedlets beteckning   |
|   | Ingredienser.Ingredienser behöver inte anges i fallande storleksordning efter vikt som föreskrivs i artikel 18 i förordning (EU) nr 1169/2011.   | Ingredienser.Ingredienser behöver inte anges i fallande storleksordning efter vikt som föreskrivs i artikel 18 i förordning (EU) nr 1169/2011.  |
|   | Livsmedlets nettokvantitet  | Livsmedlets nettokvantitet |
|   | Datum för minsta hållbarhet (bäst före) eller sista förbrukningsdag  | Datum för minsta hållbarhet (bäst före) eller sista förbrukningsdag |
|   | Förvaringsanvisning  | Förvaringsanvisning |
|   | Kontaktuppgift  | Kontaktuppgift |
|   | Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs, enligt artikel 26 i förordning (EU) nr 1169/2011  | Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs, enligt artikel 26 i förordning (EU) nr 1169/2011 |
|   | Bruksanvisning där så krävs  | Bruksanvisning där så krävs |
|   | Alkoholhalt för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol | Alkoholhalt för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol |

### **Särskilda informationskrav för vissa livsmedel**

Observera att det finns särskilda krav för bland annat

* bestrålade livsmedel i (SLVFS 2000:46),
* kalvkött och potatis i LIVSFS 2014:4,
* nötkött i förordning (EG) nr 1760/2000 och förordning (EG) nr 1825/2000 samt
* fiskeriprodukter, sjögräs och alger i förordning (EU) nr 1379/2013.

[Styckat nötkött som inte är färdigförpackat](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#styckat-n-ouml-tk-ouml-tt-som-inte-auml-r-f-auml-rdigf-ouml-rpackat)

## **Hur uppgifterna får lämnas**

Information om de 14 allergena ämnen eller produkter som listas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får lämnas på olika sätt, bland annat muntligt. Se 10 § LIVSFS 2014:4. Även uppgift om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel får lämnas på olika sätt, se 11 b § LIVSFS 2014:4. Om företaget väljer att ge informationen först efter att kunden frågar måste det på något sätt vara tydligt för konsumenten att informationen finns att få.

**Exempel på olika sätt att upplysa konsumenten:**

* Livsmedelsföretagaren har en skylt i anslutning till platsen där kunden gör sin beställning med texten ”Fråga oss om allergena ingredienser” eller "Är det något du inte tål? - prata med oss"
* Livsmedelsföretagaren har en skylt i anslutning till platsen där kunden gör sin beställning med texten ”Fråga oss om ursprungsland för köttet i maträtten”.
* Livsmedelsföretagaren informerar varje kund muntligt om att allergeninformation och uppgift om ursprungsland för kött finns att få.

Fördelen med att ge informationen om allergena ingredienser muntligt är att då kan gästen och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och restaurangens hantering av det aktuella allergenet. Gästen kan själv efter det avgöra om den kan äta maten.

Information om allergena ingredienser och ursprungsland för kött som ingrediens får även lämnas på något av följande sätt:

 a) Genom ett skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet

**Exempel på rätt sätt att informera**

På en skylt i omedelbar närhet av en köttpaj som säljs över disk står det vilka allergena ingredienser som ingår i pajen, samt ursprungsland för köttet som ingår.

b) I ett skriftligt material som presenterar eller följer med livsmedlet. Om materialet lämnas endast ges på förfrågan från konsumenten måste livsmedelsföretagaren, precis som när informationen ges muntligt, förtydliga att materialet finns tillgängligt.

c) Genom att ange livsmedlets beteckning, under förutsättning att det av beteckningen tydligt framgår att den allergena ingrediensen ingår i livsmedlet och ursprungsland för köttet i livsmedlet.

**Exempel på rätt sätt att informera**

* I omedelbar närhet till en soppa finns en skylt med beteckningen ”sellerisoppa”.
* I menyn beskrivs en rätt med beteckningen ”Svensk oxfilé med hasselbackspotatis och tryffelsmör”.

Om livsmedlets beteckning lämnas som enda allergeninformation får det inte finnas några tveksamheter om att konsumenterna förstår vilka allergena ingredienser som ingår i livsmedlet. Exempelvis ger beteckningen cheesecake inte konsumenten tillräcklig information om vilka allergena ingredienser som ingår i livsmedlet. Då måste informationen lämnas på annat sätt.

d) Genom andra metoder. Det förutsätter att uppgifterna, vid behov, även kan lämnas muntligen.

**Exempel på andra metoder att informera:**

* Konsumenten kan läsa livsmedelsinformationen på en läsplatta eller datorskärm som finns i anslutning till en servering.
* Företagets information om allergena ingredienser och ursprungsland för kött som ingrediens kan också vara samlad på en företagsspecifik webbsida eller app.

Även övriga uppgifter i tabellen får lämnas muntligt eller enligt punkt a–d ovan, eller genom en kombination av muntligt och skriftligt.

[Distansförsäljning - inte färdigförpackade livsmedel](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/51)

## **Styckat nötkött som inte är färdigförpackat**

Uppgifter om ursprung för styckat nötkött som inte är färdigförpackat, utan som istället antingen är färdigförpackat för direkt försäljning eller förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran, ska anges på anslag/skyltar eller liknande. Se artikel 13.2 i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5c i förordning (EG) nr 1825/2000. De uppgifter som ska anges är:

* referensnummer
* land där djuret är fött
* land där djuret är uppfött
* land där djuret är slaktat
* land/länder där köttet har styckats

[Ursprungsmärkning nötkött](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/447/ursprungsmarkning-notkott)

Slakteriets och styckningsanläggningens godkännandenummer behöver inte anges i informationen till konsumenten för styckat kött som inte är färdigförpackat. Men observera att butiken ska känna till godkännandenummer för slakterier och styckningsanläggningar för det kött som finns till försäljning. Uppgiften ska göra spårbarhet möjlig i tidigare led och kunna meddelas konsumenter vid förfrågan. Spårbarhet kan uppnås genom till exempel ett journalsystem.

## **Styckat kött från svin, får, get och fjäderfä som inte är färdigförpackat**

Uppgifter om ursprung för styckat kött från svin, får, get och fjäderfä som inte är färdigförpackat, utan som istället antingen är färdigförpackat för direkt försäljning eller förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran, behöver endast lämnas på förfrågan från konsument, se 9 § LIVSFS 2014:4. Uppgifterna får lämnas på flexibelt sätt, se 10 § i samma föreskrifter. Uppgift om partikod ingår inte i de uppgifter som ska lämnas vid förfrågan.

Ny rubrik: **Kött som används som en ingrediens på restauranger och i annan storhushållsverksamhet**

Från och med den 1 januari 2025 gäller nya nationella regler om uppgift om ursprungsland för kött som används på restauranger och i annan storhushållsverksamhet. Reglerna gäller till och med utgången av 2026. När tillämpningen av de nya reglerna har utvärderats kan dock giltighetstiden komma att förlängas.

I storhushållsverksamheter ska ursprungslandet för kött som används som ingrediens i ett livsmedel anges när livsmedlen erbjuds till konsumenter på den plats där verksamheten bedrivs, utan att vara färdigförpackade. Exempel på storhushållsverksamheter är

* restauranger
* kaféer
* personalmatsalar
* skolrestauranger
* gatukök
* butiker som lagar mat som säljs eller skänks som inte färdigförpackat till konsument.

Se 11 a § LIVSFS 2024:4 och artikel 2.2 d i förordning (EU) nr 1169/2011.

**Vilket kött omfattas av reglerna?**

Ursprungsland ska anges för nötkött, svinkött (även vildsvinskött), får- (inklusive mufflon-) och getkött samt fjäderfäkött som används som en ingrediens, alltså sådant kött där det sedan tidigare finns krav på ursprungsmärkning enligt EU-regler. Se 11 a § LIVSFS 2014:4.

Det nya informationskravet gäller vid användning av kylt och fryst kött, inklusive malet kött/köttfärs.

Läs mer om vilket kött som omfattas av krav på ursprungsmärkning.

Länk: [Ursprungsmärkning nötkött](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/447/ursprungsmarkning-notkott)

Länk: [Kött från svin, får, get och fjäderfä](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/47/ursprungsmarkning#k-ouml-tt-fr-aring-n-svin-f-aring-r-get-och-fj-auml-derf-auml-)

Det finns inget fastställt mängdkriterium för när ursprungsland för köttet behöver lämnas. Ursprungsland för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel ska anges, även om mängden kött i livsmedlet är liten. Undantag finns dock för kött som har använts för tillverkning av buljong, fond, sky eller liknande som ingår i livsmedel som erbjuds till konsument. Där behöver inte ursprungsland anges.

**Kött och produkter som inte omfattas av reglerna**

För andra typer av kött än nötkött, svinkött, får- och getkött samt fjäderfäkött, finns inte några EU-gemensamma krav på ursprungsmärkning. Vid användning av sådant annat kött, till exempel hästkött, renkött, eller älgkött, gäller inte heller de nya reglerna.

De nya reglerna gäller inte då restauranger och andra storhushållsverksamheter använder sig av köttprodukter, och i de allra flesta fall inte heller vid användning av köttberedningar, som köpts in från leverantörer.

**Exempel på när uppgift om ursprungsland inte behöver lämnas till konsumenten**

* Mat som serveras till konsument och som restaurangen har tillrett av köttprodukter eller köttberedningar som de inte tillverkat själva, till exempel färdiga köttfärsbiffar (köttprodukt) eller färdigmarinerade kycklingbröstfiléer (köttberedning).
* Kött som storhushållsverksamheten har använt för tillverkning av buljong, fond, sky eller liknande som ingår i livsmedel och som erbjuds till konsument.

Se 11a § LIVSFS 2014:4.

Om man i en restaurang själv marinerar färska kycklingbröstfiléer och sedan tillreder dem, ska köttets ursprungsland däremot anges.

För en maträtt där både kött som omfattas och kött som inte omfattas av krav på uppgift om ursprungsland ingår som ingrediens, behöver bara ursprungsland för det kött som omfattas anges. Till exempel för köttfärsen i en baconlindad köttfärslimpa, för kycklingen i en parmalindad kycklingbröstfilé och för nötköttet i en boeuf bourguignon med sidfläsk.

**Ursprungsland**

I storhushåll ska uppgift om ursprungsland anges med utgångspunkt i den information om köttets ursprung eller var djuret som köttet kommer från är uppfött som ska erhållas från tidigare led. Se 11 c § LIVSFS 2014:4.

Ibland anges inte uppfödningsland (”uppfött i: landets namn”) på färdigförpackat kött. Istället anges uppgiften ”ursprung: landets namn”. I de fallen ska det djur som köttet kommer från vara fött, uppfött och slaktat i samma land. Se artikel 13.5 b i förordning (EG) nr 1760/2000 och artikel 5.2 i förordning (EU) nr 1337/2013.

Länk: [Ursprungsmärkning nötkött](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/447/ursprungsmarkning-notkott)

Länk: [Kött från svin, får, get och fjäderfä](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/47/ursprungsmarkning#k-ouml-tt-fr-aring-n-svin-f-aring-r-get-och-fj-auml-derf-auml-)

**Hur ursprungsland för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel ska anges**

Ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel ska anges med uttrycket ”ursprungsland: (medlemsstatens eller tredjelandets namn)” eller något annat uttryck med motsvarande innebörd som konsumenten förstår. Se 11 b § första stycket LIVSFS 2014:4.

Om till exempel det frivilliga märket ”Från Sverige” eller ”Kött från Sverige” används i storhushållsverksamheten för att ange ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel, så anser Livsmedelsverket att det uppfyller kraven på information om ursprungslandet i LIVSFS 2014:4.

Om information om ursprungslandet för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel inte kan anges med endast ett land ska informationen om ursprungslandet ersättas med uttrycket ”flera medlemsstater”, ”flera tredjeländer” eller ”flera medlemsländer och tredjeländer”, beroende på vad som är lämpligt, eller ett uttryck med motsvarande innebörd som konsumenten förstår. Det kan vara aktuellt då en restaurang köpt in kött från djur som fötts upp i olika länder, till exempel viss del svensk oxfilé och resten oxfilé från Irland eller kött från ett och samma djur som fötts upp i olika länder. Då kan ”flera medlemsstater” till exempel ersättas med ”EU” och ”flera tredjeländer” med ”icke EU”. Se 11 b § andra stycket LIVSFS 2014:4.

**Exempel på skriftlig information om ursprung för köttet**

• Kycklingbröstfilé (ursprungsland: Sverige) eller kycklingbröstfilé (Sverige).

• Oxfilé (icke EU) och oxfilé (EU), om information om köttets ursprungsland inte kan anges med endast ett land.

**Informationskravet gäller enbart då livsmedel erbjuds till konsumenter på den plats där verksamheten bedrivs**

De nya reglerna gäller endast i de fall livsmedlen erbjuds till konsumenter på den plats där storhushållsverksamheten bedrivs. Se 11 a § första stycket LIVSFS 2014:4. Det innebär bland annat att om kött används som en ingrediens i storhushållsverksamhet, och maten sedan levereras till en annan livsmedelsföretagare, en annan livsmedelsanläggning eller hem till konsumenten så gäller inte reglerna.

**Exempel på verksamheter som omfattas av informationskravet**

* Exempel på verksamheter som omfattas av informationskravet
* En restaurang som tillagar mat med kött som ingrediens och serverar maten i restaurangens serveringslokal. Uppgift om ursprungsland för kött som ingrediens i maten ska då kunna lämnas till matgästerna.
* En restaurang erbjuder catering. Vid cateringserveringen ska uppgiften om ursprungsland för köttet kunna lämnas till gästerna.
* En butik lagar mat med kött som ingrediens i livsmedel till en buffé i butikens servering. Uppgift om ursprungsland för köttet ska kunna lämnas till konsumenten.
* En butik lagar olika maträtter med kött som ingrediens och säljer dessa över disk som färdigförpackade på konsumentens begäran eller färdigförpackade för direktförsäljning. Uppgift om ursprungsland för köttet ska kunna lämnas till konsumenten.

Information om ursprungsland behöver inte lämnas när kött använts som en ingrediens i livsmedel i en storhushållsverksamhet, när livsmedlen erbjuds till konsument på annan plats än den där verksamheten bedrivs.

**Exempel på verksamheter som *inte* omfattas av informationskravet**

* Marknadsplattformar online för beställning och hemleverans av restaurangmat. Uppgift om ursprungsland för köttet i ett livsmedel behöver inte anges på en sådan webbplats och inte heller vid leveransen.
* Telefonbeställning av mat. Om en kund ringer för att beställa till exempel en pizza för avhämtning behöver uppgift om ursprunget för köttet på pizzan inte lämnas via telefon. Uppgiften ska däremot kunna lämnas när kunden kommer och hämtar pizzan.
* En kommun har ett eget centralkök som levererar mat till kommunens egna skolor och äldreboenden.
* Utkörning av mat. Uppgift om köttets ursprungsland behöver inte lämnas vid avlämning av maten.

**Köttets ursprungsland ska anges skriftligt eller muntligt**

Information om ursprungslandet för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel ska ges antingen muntligt eller skriftligt. Om företaget väljer att ge informationen först efter att konsumenten frågar måste det på något sätt vara tydligt för konsumenten att informationen finns att få. Informationen kan ges till exempel i menyn, i en broschyr, på en skylt eller i digitalt format, som med en dator eller läsplatta.

Länk: [Hur uppgifterna får lämnas](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om-#hur-uppgifterna-f-aring-r-l-auml-mnas)