

# Notat:

# Fødevareinformation til forbrugerne

11. november 2024 /HJM

## Hvad skal kunderne vide om dine brød og kager?

### Her er er, hvad du **SKAL** gøre og hvad du **KAN** gøre:

- Hvis brødet eller kagerne først pakkes ind, efter kunderne har udpeget det, de gerne vil have i butikken, skal personalet **KUN** kunne oplyse om de allergene ingredienser, intet andet. Det samme gælder, hvis det er pakket ind, men kun sælges indenfor samme døgn.
- Hvis brødet eller kagerne er indpakket og sælges mere end samme dag, **KAN** du, hvis produkterne er fremstillet, pakket og sælges fra samme detailbutiks adresse, i langt de fleste tilfælde nøjes med at mærke med "Bageriets navn og adresse, produktets navn, nettoindholdet i pakken og holdbarhedsdatoen". Det kræver så, at personalet kan oplyse om ingredienser og allergener i opskriften, hvis de bliver spurgt. I dette tilfælde **KAN** du altså undlade ingredienslisten og næringsdeklarationen i din mærkning.
- Hvis brødet og kagerne er indpakkede og sælges fra andre butikker, end der hvor de er fremstillet og pakket, **SKAL** produkterne som hovedregel være mærket med "Bageriets navn og adresse, produktets navn, ingrediensliste i faldende orden med fremhævelse af allergener og oplyste tilsætningsstoffer, nettoindholdet i pakken og holdbarhedsdatoen"

**HVIS** brødet og eller kagerne ikke er håndværksfremstillet, eller de sælges fra butikker længere end 50 km væk, **SKAL** der være næringsdeklaration med energi, fedt, kulhydrat, protein og salt.

### Det mener BKD

De generelle mærkningsregler, der er beskrevet ovenfor i hovedpunkter, er altså uforandrede de seneste mere end 20 år. Og uforandret er også BKDs holdning og rådgivning om, hvordan man bedst overholder reglerne:

**Skriv det du SKAL, men heller ikke mere.**

Læs gerne hele notat om mærkning, eller kontakt Fødevarechef Henrik Jelle Madsen, [hjm@bkd.dk](mailto:hjm@bkd.dk), mobil 2856 5708 eller Chefkonsulent rådgivning Lis Hansen, [lh@bkd.dk](mailto:lh@bkd.dk), mobil 6151 7375



## Fødevarerinformation til forbrugere

### Ikke færdigpakkede varer

(alle de produkter, som ikke er færdigpakkede, pakkes på anmodning af kunden eller er pakket til direkte salg på samme salgsdag)

Der er ikke krav om mærkning eller anden oplysningspligt, **udover mundtlig oplysning om de allergene ingredienser.**

**Der skal ved skriftlig skiltning i butikken gøres opmærksom på, at oplysninger om allergene ingredienser kan fås (mundtligt) på forespørgsel hos personalet.**

Personalet kan/skal så kunne give disse oplysninger mundtligt.

### Færdigpakkede varer til salg mere end én salgsdag

Skal mærkes med:

- Ansvarlig virksomhed
- Varebetegnelse
- Angivelse af ingredienser, herunder mærkning med de allergene ingredienser (**fremhæves fx med fed**) og tilsætningsstoffer samt mængdeangivelser (QUID), hvor relevant
- Nettoindhold
- Holdbarhedsangivelser samt eventuelle særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

*Dog er det lempeligere omkring:*

### Færdigpakkede varer, der både fremstilles, pakkes og sælges fra **samme detailbutiks adresse**

Hvis varen fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning og skal sælges i en periode, der kan overstige én salgsdag, **kan den skriftlige ingrediensliste undlades**, hvis forretningen på forlangende oplyser, hvilke ingredienser der er anvendt i varen.

- Oplysningen om ingredienser, herunder allergene ingredienser og tilsætningsstoffer kan ske mundtligt
- Ingredienserne behøver ikke blive oplyst efter faldende vægt
- Der er ikke krav om, at mængdeforhold (QUID) kan/skal oplyses

OBS! Hvis ingredienslisten alligevel frivilligt angives på pakningen, udløser dette ikke krav om mængdeangivelse af ingredienser, men til gengæld skal ingredienslisten overholde kravene til udformning af ingredienslister, herunder kravet om angivelse i faldende orden



**BKD**

Islands Brygge 26 - 2300 København S

Telefon: +45 32 63 04 00

info@bkd.dk - www.bkd.dk

## Fødevarerinformation til forbrugere

### **Fjernsalg (fx webbutik)**

Forbrugeren skal have adgang til de samme obligatoriske oplysninger ved fjernsalg, fx køb over internettet, som ved køb i en butik. Oplysningerne skal være stillet til rådighed for forbrugeren, inden købet bliver afsluttet, dvs. inden forbrugeren beslutter sig for at gennemføre købet.

I forhold til, hvilke informationer, der skal stilles til rådighed ved fjernsalg, bør der skelnes mellem færdigpakkede fødevarer og fødevarer som er ikke-færdigpakkede eller pakket på anmodning

### **Ikke-færdigpakkede fødevarer og fødevarer pakket på anmodning:**

Kun oplysninger om allergener

### **Færdigpakkede fødevarer inden kunden har afgivet ordren:**

Skal mærkes med alle de obligatoriske oplysninger, der er gældende for færdigpakkede varer til salg mere end én salgsdag. Holdbarhedsdato og eventuelt nettovægt vil kunne udelades, men skal medfølge ved afhentning/levering.

### *Krav om næringsdeklarationer:*

Fra december 2016 kom der et generelt krav om næringsdeklaration, men kun for færdigpakkede produkter.

Der er dog en række undtagelser, der ikke kræver angivelse af næringsdeklaration - blandt andet mindre portioner af håndværksfremstillede produkter solgt i et mindre geografisk område (radius 50 km).



**BKD**

Islands Brygge 26 - 2300 København S

Telefon: +45 32 63 04 00

info@bkd.dk - www.bkd.dk

## Fødevarerinformation til forbrugere

### Udfordringer med korrekt mærkning

Den allerstørste udfordring i forhold til mærkning af færdigpakke produkter er uden tvivl kravet om ingrediensliste, hvor dette er gældende.

*”Angivelse af ingredienser, herunder mærkning med de allergene ingredienser (**fremhæves fx med fed**) og tilsætningsstoffer samt mængdeangivelser (QUID), hvor relevant”*

Hvis et bageri/konditori alene brugte ingredienser kun bestående af en enkelt råvare, ville det være forholdsvis simpelt, idet ingredienserne let ville kunne listes op i faldende orden efter recepten.

Dette er dog sjældent tilfældet, idet mange af de ingredienser der bruges, er sammensatte af flere forskellige råvarer. Fx melblandinger, margarine, chokolade osv. For at lave korrekt mærkning, vil det være nødvendigt at kende recepten på de sammensatte ingredienser, hvilket producenterne ikke er villige til at oplyse, da de påberåber sig ”fabrikshemmeligheder”.

CBP og LC har som grossister haft held til at presse deres leverandører (producenter af sammensatte ingredienser) til selv at lægge disse oplysninger ind i deres respektive systemer med en trussel om, at de ellers ikke ville forhandle deres produkter. Dette pres på producenterne er det alene grossisterne (og til dels deres kunder bagerne), der kan mobilisere. Dette er også årsagen til at FoodInfo har haft meget svære arbejdsbetingelser ift. de leverandørstyrede systemer.

Det skal i øvrigt nævnes, at Dankost, der er et helt fjerde system (og nok det ældste på markedet) har nøjagtig samme udfordring som FoodInfo.

Man skal også være opmærksom på, at det output til mærkning, der kommer ud af et fuldautomatisk program, aldrig vil være mere validt, end de baggrundsdata der er til rådighed i systemet. Derfor vil det også være nødvendigt med vedvarende kvalitetssikring, vedligehold og opdatering af de data leverandørerne stiller til rådighed.



**BKD**

Islands Brygge 26 - 2300 København S

Telefon: +45 32 63 04 00

info@bkd.dk - www.bkd.dk