

▼B*BILAGA I***SÄRSKILDA DEFINITIONER**

som avses i artikel 2.4

1. *näringsdeklaration* eller *näringsvärdesmärkning*: uppgifter som anger

a) energivärde, eller

▼C1

b) energivärde och enbart ett eller flera av följande näringsämnen:

▼B

— fett (mättat fett, enkelomättat fett och fleromättat fett),

— kolhydrat (sockerarter, polyoler och stärkelse),

— salt,

— fiber,

— protein,

— de vitaminer och mineralämnen som förtecknas i del A punkt 1 i bilaga XIII, och förekommer i betydande mängder enligt definitionen i del A punkt 2 i bilaga XIII,

2. *fett*: sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider,3. *mättat fett*: fettsyror utan dubbelbindning,4. *transfett*: fettsyror med minst en icke-konjugerad (dvs. åtskild av minst en metylengrupp) kol-koldubbelbindning i transställning,5. *enkelomättat fett*: fettsyror med en cis-dubbelbindning,6. *fleromättat fett*: fettsyror med två eller flera metylenåtskilda cis-cis-dubbelbindningar,7. *kolhydrat*: varje kolhydrat som kan omvandlas i människokroppen, även polyoler,8. *sockerarter*: alla monosackarider och disackarider som förekommer i livsmedel, dock inte polyoler,9. *polyoler*: alkoholer som innehåller mer än två hydroxigrupper,10. *protein*: den proteinhalt som beräknas med följande formel: protein = sammanlagda kvävemängden enligt Kjeldahl \times 6,25,11. *salt*: det saltekvivalenta innehåll som beräknas med följande formel: salt = natrium \times 2,5,12. *fiber*: kolhydratpolymerer med minst tre monomerenheter som varken spjälkas eller upptas i människans tunntarm och som hör till någon av följande kategorier:

— ätliga kolhydratpolymerer som naturligt förekommer i konsumtionsfärdiga livsmedel,

— ätliga kolhydratpolymerer som erhållits ur livsmedelsråvaror genom fysikaliska, enzymatiska eller kemiska metoder och som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation,

— ätliga syntetiska kolhydratpolymerer som har en gynnsam fysiologisk effekt som påvisats genom allmänt vedertagen vetenskaplig dokumentation.

13. *genomsnittsvärde*: det värde som bäst representerar den mängd näringsämne som ett visst livsmedel innehåller och som avspeglar årstidsbetingade variationer, konsumtionsmönster och andra faktorer som kan göra att det faktiska värdet varierar.

▼B*BILAGA II***ÄMNEN ELLER PRODUKTER SOM ORSAKAR ALLERGI ELLER INTOLERANS****▼M2**

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag:

▼B

- a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos ⁽¹⁾,
 - b) vetebaserade maltodextriner ⁽¹⁾,
 - c) kornbaserad glukossirap,
 - d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.
2. Kräftdjur och produkter därav.
 3. Ägg och produkter därav.
 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag:
 - a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat,
 - b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.
 5. Jordnötter och produkter framställda därav.
 6. Sojaböner och produkter därav, med följande undantag:
 - a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett ⁽¹⁾,
 - b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojaböner,
 - c) fytoosteroler och fytoosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja,
 - d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.
 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag:
 - a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol,
 - b) laktitol.
 8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pista-schmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol.
 9. Selleri och produkter framställda därav.

⁽¹⁾ Gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.

▼B

10. Senap och produkter framställda därav.
11. Sesamfrön och produkter framställda därav.
12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.
13. Lupin och produkter framställda därav.
14. Blötdjur och produkter framställda därav.



BILAGA III

LIVSMEDEL DÄR MÄRKNINGEN SKA INNEHÅLLA EN ELLER FLERA YTTERLIGARE UPPGIFTER

TYP ELLER KATEGORI AV LIVSMEDEL	UPPGIFTER
1. Livsmedel som förpackats i vissa gaser	
1.1 Livsmedel vilkas hållbarhet förlängts med hjälp av förpackningsgaser som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	”Förpackad i en skyddande atmosfär.”
2. Livsmedel som innehåller sötningsmedel	
2.1 Livsmedel som innehåller ett eller flera sötningsmedel som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Uppgiften ”innehåller sötningsmedel” ska åtfölja livsmedlets beteckning.
2.2 Livsmedel som innehåller såväl en eller flera tillsatta sockerarter som ett eller flera sötningsmedel som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Uppgiften ”innehåller socker och sötningsmedel” ska åtfölja livsmedlets beteckning.
2.3 Livsmedel som innehåller aspartam/salt av aspartam och acesulfam som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	Uppgiften ”innehåller aspartam (en källa till fenylalanin)” ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam endast anges genom hänvisning till E-numret i ingrediensförteckningen. Uppgiften ”innehåller en källa till fenylalanin” ska finnas på etiketten i de fall då aspartam/salt av aspartam och acesulfam anges med sin specifika beteckning i ingrediensförteckningen.
2.4 Livsmedel som innehåller mer än 10 % tillsatta polyoler som godkänts enligt förordning (EG) nr 1333/2008.	”Överdriven konsumtion kan ha laxerande effekt.”
3. Livsmedel som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra	
3.1 Konfektyrer eller drycker som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnen) eller av lakritsrot (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) i en koncentration av 100 mg/kg eller 10 mg/l eller däröver.	”Innehåller lakrits” ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen, om inte ordet ”lakrits” redan finns i ingrediensförteckningen eller i livsmedlets beteckning. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.
3.2 Konfektyrer som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnen) eller av lakritsrot (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) i en koncentration av 4 g/kg eller däröver.	”Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion” ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

▼ **B**

TYP ELLER KATEGORI AV LIVSMEDEL	UPPGIFTER
3.3 Drycker som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra till följd av tillsats av själva ämnet (ämnen) eller av lakritsrot (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) i en koncentration av 50 mg/l eller däröver, eller 300 mg/l eller däröver för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ⁽¹⁾ .	”Innehåller lakrits – personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion” ska läggas till omedelbart efter ingrediensförteckningen. Om det inte finns en ingrediensförteckning ska denna uppgift åtfölja livsmedlets beteckning.

4. Drycker med hög koffeinhalt och livsmedel med tillsatt koffein

4.1 Drycker – med undantag av sådana drycker som baseras på kaffe, te, kaffeextrakt eller teextrakt vilkas beteckning innehåller orden ”kaffe” eller ”te” – som — är avsedda att konsumeras utan vidare beredning och innehåller mer än 150 mg koffein/l, oavsett källa, eller — är i koncentrerad eller torkad form och efter rekonstituering innehåller mer än 150 mg koffein/l, oavsett källa.	”Hög koffeinhalt. Rekommenderas ej för barn och gravida eller ammande kvinnor.” i samma synfält som dryckens beteckning, följt av en hänvisning inom parentes och enligt artikel 13.1 i denna förordning till koffeinhalten uttryckt i mg per 100 ml.
4.2 Livsmedel – utom drycker – som innehåller koffein som tillsatts för ett visst fysiologiskt ändamål.	”Innehåller koffein. Rekommenderas ej för barn och gravida.” i samma synfält som livsmedlets beteckning, följt av en hänvisning inom parentes och enligt artikel 13.1 i denna förordning till koffeinhalten uttryckt i mg per 100 g/ml. När det gäller kosttillskott ska koffeinhalten uttryckas per portion som en rekommendation för dagligt intag på etiketten.

5. Livsmedel med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar

5.1 Livsmedel eller livsmedelsingredienser med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar.	<ol style="list-style-type: none"> 1) ”Med tillsats av växtsteroler” eller ”med tillsats av växtstanoler” i samma synfält som livsmedlets beteckning. 2) Mängden av tillsatta fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar (uttryckt i procent eller som gram av fria växtsteroler/växtstanoler per 100 g eller 100 ml av livsmedlet) ska anges i ingrediensförteckningen. <p>► M2 3) Meddelande om att varan inte är avsedd för personer som inte behöver kontrollera kolesterolhalten i blodet. ◀</p>
---	---

▼B

TYP ELLER KATEGORI AV LIVSMEDEL	UPPGIFTER
	<p>4) Meddelande om att patienter som tar kolesterolsänkande läkemedel endast bör inta varan under medicinsk övervakning.</p> <p>5) Väl synligt meddelande om att livsmedlet från näringssynpunkt kan vara mindre lämpligt för gravida och ammande kvinnor samt barn under fem år.</p> <p>6) Råd om att livsmedlet ska användas som en del av en balanserad och varierad kost som innefattar regelbundet intag av frukt och grönsaker för att upprätthålla karotennivåerna.</p> <p>7) I samma synfält som meddelandet enligt punkt 3 ovan: meddelande om att intag av mer än 3 g per dag av tillsatta växtsteroler/växtstanoler bör undvikas.</p> <p>8) En definition av en portion av livsmedlet eller livsmedelsingredien i fråga (helst i g eller ml) med uppgift om hur mycket växtsteroler/växtstanoler en portion innehåller.</p>
<p>6. Fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter</p>	
<p>6.1 Fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter.</p>	<p>Nedfrysningsdatum, eller första nedfrysningsdatum om produkten har frysts ned mer än en gång, i enlighet med punkt 3 i bilaga X.</p>
<p>(¹) Denna nivå ska tillämpas på produkter som säljs konsumtionsfärdiga eller rekonstituerade enligt tillverkarens anvisningar.</p>	

▼B*BILAGA IV***DEFINITION AV x-HÖJD**

x-HÖJD



Förklaringar

1	Uppstapellinje
2	Versallinje
3	Median
4	Baslinje
5	Nedstapellinje
6	x-höjd
7	Teckenstorlek

*BILAGA V***LIVSMEDEL SOM ÄR UNDANTAGNA FRÅN KRAVET PÅ OBLIGATORISK NÄRINGSDEKLARATION**

1. Obearbetade produkter som endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser.
2. Bearbetade produkter vilkas bearbetning endast består av mogning och vilka endast innehåller en ingrediens eller en kategori ingredienser.
3. Vatten som är avsedda som livsmedel, inbegripet sådant som endast tillförts koldioxid och/eller aromer.
4. Örtkryddor, kryddor eller blandningar därav.
5. Salt och saltersättningar.
6. Bordssötningsmedel.
7. Varor som omfattas av Europaparlamentets och rådets direktiv 1999/4/EG av den 22 februari 1999 om kaffe- och cikoriaextrakt⁽¹⁾, samt hela eller malda kaffeböner och hela eller malda koffeinfria kaffeböner.
8. Örte, fruktte, te, koffeinfritt te, snabbte, pulverte eller teextrakt, koffeinfritt snabbte, pulverte eller teextrakt som inte innehåller andra tillsatta ingredienser än aromer som inte påverkar teets näringsvärde.
9. Ättika och vinäger som framställts genom jäsning och ättik- och vinägersättning, inbegripet sådan som endast tillsatts aromer.
10. Aromer.
11. Livsmedelstillsatser.
12. Processhjälpmiddel.
13. Livsmedelsenzymmer.
14. Gelatin.
15. Gelébildande produkter.
16. Jäst.
17. Tuggummi.
18. Livsmedel i förpackningar eller behållare vilkas största yta är mindre än 25 cm².
19. Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter.

⁽¹⁾ EGT L 66, 13.3.1999, s. 26.

▼B*BILAGA VI***LIVSMEDLETS BETECKNING OCH SÄRSKILDA ÅTFÖLJANDE UPPGIFTER****DEL A — OBLIGATORISKA UPPGIFTER SOM SKA ÅTFÖLJA LIVSMEDLETS BETECKNING**

1. Livsmedlets beteckning ska omfatta eller åtföljas av uppgifter om livsmedlets fysiska tillstånd eller den särskilda behandling som det har genomgått (t.ex. pulvrisering, omfrysning, frystorkning, djupfrysning, koncentrerings, rökning) i samtliga fall då avsaknaden av sådan information skulle kunna vilseleda köparen.
2. Om ett livsmedel har varit nedfrost före försäljning men säljs upptinat ska livsmedlets beteckning åtföljas av angivelsen ”upptinat”.

Kravet ska inte gälla

- a) ingredienser som förekommer i slutprodukten,
- b) livsmedel för vilka nedfrysning är en tekniskt nödvändig åtgärd i produktionsprocessen,
- c) livsmedel vars säkerhet eller kvalitet inte påverkas negativt av upptining.

Denna punkt ska inte påverka bestämmelserna i punkt 1.

3. Livsmedel som behandlats med joniserande strålning ska förses med någon av följande uppgifter:

”bestrålad” eller ”behandlad med joniserande strålning” och andra uppgifter i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 1999/2/EG av den 22 februari 1999 om tillnärmning av medlemsstaternas lagar om livsmedel och livsmedelsingredienser som behandlats med joniserande strålning ⁽¹⁾.

4. När det gäller livsmedel där en beståndsdel eller ingrediens som konsumenten förväntar sig ska ingå eftersom den normalt används eller ingår naturligt, har utbytt mot en annan beståndsdel eller ingrediens ska det på etiketten – utöver ingrediensförteckningen – klart och tydligt anges vilken beståndsdel eller ingrediens som har använts som ersättning helt eller delvis, varvid uppgifterna ska anges

- a) i omedelbar närhet av produktens beteckning, och
- b) med en teckenstorlek där x-höjden är minst 75 % av produktbeteckningens teckenstorlek och inte mindre än den minsta teckenstorlek som krävs enligt artikel 13.2 i denna förordning.

5. När det gäller köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter som innehåller tillsatta proteiner, inklusive hydrolyserade proteiner, av annat animaliskt ursprung, ska livsmedlets beteckning innehålla en uppgift om förekomsten av dessa proteiner och deras ursprung.

▼C1

6. När det gäller köttprodukter och köttberedningar som har karaktären av en styckningsdel, stek, skiva, portion eller slaktkropp av kött, ska livsmedlets beteckning innehålla en uppgift om förekomsten av tillsatt vatten, om detta utgör mer än 5 % av slutprodukts vikt. Samma regler ska gälla för fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter som har karaktären av en styckningsdel, stek, skiva, portion eller filé eller av en hel fiskeriprodukt.

⁽¹⁾ EGT L 66, 13.3.1999, s. 16.

▼ **B**

7. Köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter som kan ge intryck av att vara en hel kött- eller fiskbit men som i själva verket består av olika delar som satts samman med hjälp av andra ingredienser, exempelvis med livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymmer eller på annat sätt, ska innehålla följande uppgifter:

På bulgariska:	”формовано месо” och ”формована риба”.
På spanska:	”combinado de piezas de carne” och ”combinado de piezas de pescado”.
På tjeckiska:	”zformované maso ze spojovaných kousků masa” och ”ze spojovaných kousků rybího masa”.
På danska:	”Sammensat af stykker af kød” och ”Sammensat af stykker af fisk”.
På tyska:	”aus Fleischstücken zusammengefügt” och ”aus Fischstücken zusammengefügt”.
På estniska:	”liidetud liha” och ”liidetud kala”.
På grekiska:	”μορφοποιημένο κρέας” och ”μορφοποιημένο ψάρι”.
På engelska:	”formed meat” och ”formed fish”.
På franska:	”viande reconstituée” och ”poisson reconstitué”.
På iriska:	”píosaí feola ceangailte” och ”píosaí éisc ceangailte”.
► C1 På italienska: ◀	”carne ricomposta” och ”pesce ricomposto”.
På lettiska:	”formēta gaļa” och ”formēta zivs”.
På litauiska:	”sudarytas (-a) iš mėsos gabalų” och ”sudarytas (-a) iš žuvies gabalų”.
På ungerska:	”darabokból újraformázott hús” och ”darabokból újraformázott hal”.
På maltesiska:	”laħam rikostitwit” och ”ħut rikostitwit”.
På nederländska:	”samengesteld uit stukjes vlees” och ”samengesteld uit stukjes vis”.
På polska:	”z połączonych kawałków mięsa” och ”z połączonych kawałków ryby”.
På portugisiska:	”carne reconstituída” och ”peixe reconstituído”.
På rumänska:	”carne formată” och ”carne de pește formată”.
På slovakiska:	”spájané alebo formované mäso” och ”spájané alebo formované ryby”.
På slovenska:	”sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso” och ”sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe”.
På finska:	”paloista yhdistetty liha” och ”paloista yhdistetty kala”.
På svenska:	”sammanfogade bitar av kött” och ”sammanfogade bitar av fisk”.

▼B

DEL B — SÄRSKILDA KRAV PÅ BENÄMNINGEN ”MALET KÖTT”

1. Krav på sammansättning vid kontroll av den genomsnittliga dagsproduktionen:

	Fetthalt	Förhållande mellan kollagen och köttprotein ⁽¹⁾
— Magert malet kött	≤ 7 %	≤ 12 %
— Malet nötkött	≤ 20 %	≤ 15 %
— Malet kött som innehåller griskött	≤ 30 %	≤ 18 %
— Malet kött av andra djurarter	≤ 25 %	≤ 15 %

⁽¹⁾ Förhållandet mellan kollagen och köttprotein uttrycks som procentandel kollagen i köttproteinet. Med kollagenhalten avses hydroxiprolinhalten multiplicerad med 8.

2. Utöver det som krävs i avsnitt V kapitel IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska märkningen innehålla följande uttryck:

- ”fetthalt lägre än ...”,
- ”förhållande mellan kollagen och köttprotein lägre än ...”.

3. Medlemsstaterna får tillåta att malet kött som inte uppfyller kraven i punkt 1 i denna del släpps ut på de nationella marknaderna med ett nationellt märke som inte kan förväxlas med de märken som föreskrivs enligt artikel 5.1 i förordning (EG) nr 853/2004.

DEL C — SÄRSKILDA KRAV PÅ BENÄMNINGEN PÅ KORVSKINN

Om korvskinnet inte är ätbart måste detta anges.



BILAGA VII

ANGIVANDE OCH BENÄMNING AV INGREDIENSER

DEL A — SÄRSKILDA BESTÄMMELSER OM ANGIVANDE AV INGREDIENSER I FALLANDE
STORLEKSORDNING EFTER VIKT

Ingredienskategori	Bestämmelser om angivande efter vikt
1. Tillsatt vatten och flyktiga ämnen	Ska anges i storleksordning efter vikt i den färdiga varan. Den mängd vatten som tillförts som ingrediens i ett livsmedel ska beräknas genom att den färdiga varans totala mängd minskas med den totala mängden av övriga använda ingredienser. Denna mängd behöver inte beaktas om den är högst 5 % av den färdiga varans vikt. Detta undantag är inte tillämpligt på kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade tvåskaliga blötdjur.
2. Ingredienser som används i koncentrerad eller torkad form och som rekonstitueras under framställningen	Får anges i storleksordning efter den vikt de hade innan de koncentrerades eller torkades.
3. Ingredienser som används i koncentrerade eller torkade livsmedel som är avsedda att rekonstitueras genom att vatten tillförts	Får anges i storleksordning efter proportion i den rekonstituerade varan, förutsatt att ingrediensförteckningen åtföljs av uttrycket ”ingredienser i den rekonstituerade varan” eller ”ingredienser i den konsumtionsfärdiga varan,” eller liknande uttryck.
4. Frukt, grönsaker eller svamp, varav ingen påtagligt dominerar med hänsyn till vikt och som användas i proportioner som kan variera, när de används blandade som ingredienser i ett livsmedel	Får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen under benämningen ”frukt”, ”grönsaker” eller ”svamp” följt av upplysningen ”i varierande proportion”, omedelbart följt av en uppräknning av de frukter, grönsaker eller svampar som ingår. I sådana fall ska blandningen anges i ingrediensförteckningen i enlighet med artikel 18.1 på grundval av den samlade vikten av de frukter, grönsaker eller svampar som ingår.
5. Blandningar av kryddor eller örtekryddor, där ingen krydda eller örtekrydda påtagligt dominerar med hänsyn till vikt	Får anges i en annan ordning, förutsatt att ingrediensförteckningen åtföljs av uttrycket ”i varierande proportion” eller ett liknande uttryck.
6. Ingredienser som utgör mindre än 2 % av den färdiga varan	Får anges i en annan ordning efter de övriga ingredienserna.

▼B

Ingredienskategori	Bestämmelser om angivande efter vikt
7. Ingredienser som är av liknande slag eller inbördes utbytbara, vilka kan komma att användas vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel utan att dess sammansättning, beskaffenhet eller uppfattade värde ändras, förutsatt att de utgör mindre än 2 % av den färdiga varan	Får i ingrediensförteckningen anges med förklaringen ”innehåller ... och/eller ...” i de fall där minst en av högst två ingredienser ingår i den färdiga varan. Denna bestämmelse ska inte gälla de livsmedelstillsatser eller ingredienser som förtecknas i del C i denna bilaga eller de ämnen eller produkter som förtecknas i bilaga II och som orsakar allergi eller intolerans.
8. Raffinerade oljor av vegetabiliskt ursprung	Får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen under benämningen ”vegetabiliska oljor”, omedelbart följt av en uppräknning av deras specifika vegetabiliska ursprung, och får följas av upplysningen ”i varierande proportion”. Om vegetabiliska oljor grupperas tillsammans ska de anges i ingrediensförteckningen i enlighet med artikel 18.1 på grundval av den samlade vikten av de vegetabiliska oljor som ingår. Uttrycket ”fullhärdad” eller ”delvis härdad”, beroende på vad som är lämpligt, ska åtfölja uppgiften om en härdad olja.
9. Raffinerade fetter av vegetabiliskt ursprung	Får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen under beteckningen ”vegetabiliska fetter”, omedelbart följt av en uppräknning av deras specifika vegetabiliska ursprung, och får följas av upplysningen ”i varierande proportion”. Om vegetabiliska fetter grupperas tillsammans ska de anges i ingrediensförteckningen i enlighet med artikel 18.1 på grundval av den samlade vikten av de vegetabiliska fetter som ingår. Uttrycket ”fullhärdad” eller ”delvis härdad”, beroende på vad som är lämpligt, ska åtfölja uppgiften om ett härdat fett.

DEL B — BENÄMNING AV VISSA INGREDIENSER MED BETECKNINGEN PÅ EN KATEGORI I STÄLLET FÖR EN SPECIFIK BETECKNING

Ingredienser som tillhör någon av de kategorier livsmedel som förtecknas nedan och är beståndsdelar i ett annat livsmedel får, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 21, benämnas med endast beteckningen på kategorin snarare än den specifika beteckningen.

Definition av livsmedelskategori	Benämning
1. Raffinerade oljor av animaliskt ursprung	”Olja” tillsammans med antingen adjektivet ”animalisk” eller en uppgift om dess specifika animaliska ursprung. Uttrycket ”fullhärdad” eller ”delvis härdad”, beroende på vad som är lämpligt, ska åtfölja uppgiften om en härdad olja.

▼B

Definition av livsmedelskategori	Benämning
2. Raffinerade fetter av animaliskt ursprung	”Fett” tillsammans med antingen adjektivet ”animaliskt” eller en uppgift om dess specifika animaliska ursprung. Uttrycket ”fullhärdat” eller ”delvis härdat”, beroende på vad som är lämpligt, ska åtfölja uppgiften om ett härdat fett.
3. Blandningar av mjöl från två eller flera sädeslag	”Mjöl” åtföljt av en uppräknning av de sädeslag det består av i fallande storleksordning efter vikt.
4. Stärkelse, och stärkelse som modifierats genom fysikaliska processer eller med hjälp av enzymer	”Stärkelse”
5. Alla arter av fisk, om fisken utgör en ingrediens i ett annat livsmedel och under förutsättning att beteckningen på och presentationen av detta livsmedel inte hänvisar till en bestämd fiskart	”Fisk”
6. Alla ostsorter, om osten eller ostblandningen utgör en ingrediens i ett annat livsmedel och under förutsättning att beteckningen på och presentationen av detta livsmedel inte hänvisar till en bestämd ostsort	”Ost”
7. Alla kryddor som inte överstiger 2 % av livsmedlets vikt	”Krydda”, ”kryddor” eller ”kryddblandning”
8. Alla örtekryddor eller delar av örtekryddor som inte överstiger 2 % av livsmedlets vikt	”Örtekrydda”, ”örtekryddor” eller ”blandning av örtekryddor”
9. Alla slag av gummiberedningar som används vid framställningen av gummibas för tuggummi	”Gummibas”
10. Alla slag av bakade, finfördelade och torkade spannmålsprodukter	”Ströbröd” eller ”skorpsmulor”
11. Alla slag av sackaros	”Socker”
12. Vattenfri glukos eller glukosmonohydrat	”Druvsocker”
13. Glukossirap och vattenfri glukossirap	”Glukossirap”
14. Alla slag av mjölkproteiner (kasein, kaseinater och vassleproteiner) och blandningar därav	”Mjölkproteiner”
15. Pressat, expellerpressat eller raffinerat kakaosmör	”Kakaosmör”
16. Alla slag av viner som omfattas av bilaga XIb till rådets förordning (EG) nr 1234/2007 ⁽¹⁾	”Vin”

▼B

Definition av livsmedelskategori			Benämning
<p>17. Skelettmuskulatur⁽²⁾ av däggdjurs- och fågelarter som är tjänliga som livsmedel, med naturligt ingående eller angränsande vävnad, i de fall den totala fett- och bindvävshalten inte överstiger de värden som anges nedan och köttet utgör en ingrediens i ett annat livsmedel.</p> <p>Maxgränser för halten av fett och bindväv för ingredienser som ges begreppet ”... kött”</p>			<p>”... kött” i kombination med namnet/namnen⁽³⁾ på den eller de djurarter som det kommer från.</p>
Art	Fetthalt	Förhållande mellan kollagen och kött-protein ⁽¹⁾	
— Däggdjur (med undantag av kaniner och svin) och blandningar av olika djurarter där däggdjursinslaget dominerar	25 %	25 %	
— Svin	30 %	25 %	
— Fåglar och kaniner	15 %	10 %	
<p>(¹) Förhållandet mellan kollagen och köttprotein uttrycks som procentandel kollagen i köttproteinet. Med kollagenhalten avses hydroxiprolinhalten multiplicerad med 8.</p> <p>Om dessa maxgränser överskrids, men alla andra kriterier för ”kött” är uppfyllda, ska halten av ”... kött” justeras nedåt i enlighet med detta och ingrediensförteckningen, förutom begreppet ”... kött”, innehålla uppgifter om innehållet av fett och/eller bindväv.</p> <p>De varor som omfattas av definitionen av ”maskinurbenat kött” är undantagna från denna definition.</p>			
<p>18. Alla produkter som omfattas av definitionen av ”maskinurbenat kött”</p>			<p>”Maskinurbenat kött” i kombination med namnet/namnen⁽³⁾ på den eller de djurarter som det kommer från.</p>

(¹) EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.

(²) Mellangärdesmuskler och tuggmuskler tillhör skelettmuskulaturen, medan hjärta, tunga, huvudets muskler (utom tuggmusklerna), musklerna nedanför karpaleden och tarsaleden samt svansmusklerna är undantagna.

(³) Vid märkning på engelska kan denna benämning ersättas av det generiska namnet på kött från djurarten i fråga.

▼B

DEL C — BENÄMNING AV VISSA INGREDIENSER MED BETECKNINGEN PÅ DERAS KATEGORI FÖLJT AV DERAS SPECIFIKA BETECKNING ELLER E-NUMMER

Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer som inte anges i artikel 20 b och som tillhör någon av de kategorier som förtecknas i denna del måste, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 21, benämnas med beteckningen på kategorin följt av deras specifika beteckning eller, om lämpligt, E-numret. Om en ingrediens tillhör mer än en kategori, ska den kategori anges som är lämpligast med hänsyn till ingrediensens huvudsakliga funktion i det aktuella livsmedlet.

Syra	Skumbildande medel
Surhetsreglerande medel	Geleringsmedel
Klumpförebyggande medel	►C1 Ytbehandlingsmedel ◀
Skumdämpningsmedel	Fuktighetsbevarande medel
Antioxidationsmedel	Modifierad stärkelse ⁽²⁾
Fyllnadsmedel	Konserveringsmedel
Färgämne	Drivgas
Emulgeringsmedel	Bakpulver
Smältsalter ⁽¹⁾	Komplexbildare
Konsistensmedel	Stabiliseringsmedel
Smakförstärkare	Sötningemedel
Mjölbehandlingsmedel	Förtjockningsmedel

⁽¹⁾ Enbart för smältost och smältostprodukter.

⁽²⁾ Den specifika beteckningen eller E-numret behöver inte anges.

DEL D — BENÄMNING AV AROMER I INGREDIENSFÖRTECKNINGEN

1. Aromer ska benämnas med något av begreppen

— ”arom (aromer)” eller en mer specifik beteckning eller beskrivning av ämnet, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 b, c, d, e, f, g och h i förordning (EG) nr 1334/2008,

— ”rökarom (rökaromer)”, eller ”rökarom (rökaromer) framställd av” följt av ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett ursprungsmaterial för livsmedel (t.ex. ”rökarom [rökaromer] framställd av bok”), om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 f i förordning (EG) nr 1334/2008 och ger livsmedlet arom av rök.

2. Begreppet ”naturlig” i beskrivningen av aromer ska användas i överensstämmelse med artikel 16 i förordning (EG) nr 1334/2008.

3. Kinin och/eller koffein som används som aromer vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel ska anges i ingrediensförteckningen med sin beteckning direkt efter ordet ”arom”.

DEL E — BENÄMNING AV SAMMANSATTA INGREDIENSER

1. En sammansatt ingrediens uttryckt i total vikt får ingå i ingrediensförteckningen under sin egen benämning, förutsatt att denna fastställts enligt lag eller är allmänt vedertagen och omedelbart följs av en uppräknig av de ingredienser som ingår i den sammansatta ingrediensen.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 21, ska ingrediensförteckningen för sammansatta ingredienser inte vara obligatorisk

▼B

- a) om den sammansatta ingrediensens sammansättning är fastställd i gällande unionslagstiftning, förutsatt att den sammansatta ingrediensen utgör mindre än 2 % av den färdiga varan; denna bestämmelse ska dock inte gälla för livsmedelstillsatser, såvida inte annat följer av artikel 20 a–d, eller
- b) för sammansatta ingredienser som består av blandningar av kryddor och/eller örtekryddor som utgör mindre än 2 % av den färdiga varan, med undantag av livsmedelstillsatser, om inte annat följer av artikel 20 a–d, eller
- c) om den sammansatta ingrediensen är ett livsmedel för vilket det inte krävs någon ingrediensförteckning enligt unionslagstiftningen.

*BILAGA VIII***MÄNGDANGIVELSE FÖR INGREDIENSER**

1. Mängden behöver inte anges
 - a) för en ingrediens eller kategori ingredienser
 - i) vars avrunna nettovikt anges i enlighet med punkt 5 i bilaga IX,
 - ii) vars mängd enligt unionsbestämmelserna redan är obligatorisk i märkningen,
 - iii) som används i små mängder i aromgivande syfte, eller
 - iv) som, trots att den ingår i livsmedlets beteckning, inte styr konsumenters val i den medlemsstat där livsmedlets saluförs, då variationen i mängd inte är avgörande för att karakterisera livsmedlet eller inte är sådan att den särskiljer livsmedlet från liknande livsmedel,
 - b) om särskilda unionsbestämmelser exakt föreskriver mängden av en ingrediens eller kategori ingredienser utan att föreskriva att detta ska anges i märkningen, eller
 - c) i de fall som anges i punkterna A.4 och A.5 i bilaga VII.
2. Artikel 22.1 a och b ska inte tillämpas på
 - a) ingredienser eller kategorier ingredienser som omfattas av uppgiften ”innehåller sötningsmedel” eller ”innehåller socker och sötningsmedel”, om den uppgiften åtföljer livsmedlets beteckning, i enlighet med bilaga III, eller
 - b) tillsatta vitaminer och mineralämnen om dessa ämnen ska anges i en näringsdeklaration.
3. Mängden av en ingrediens eller kategori ingredienser ska
 - a) uttryckas i procent, vilket ska motsvara mängden av ingrediensen eller ingredienserna vid den tidpunkt då de används, och
 - b) anges antingen i eller omedelbart intill livsmedlets beteckning, eller i ingrediensförteckningen i anslutning till ingrediensen, eller kategorin ingredienser i fråga.
4. Genom undantag från punkt 3 gäller följande:
 - a) För livsmedel vilkas fukthalt minskat till följd av värmebehandling eller annan behandling, ska mängden uttryckas i procent och motsvara mängden av den eller de använda ingredienserna i den färdiga varan, såvida inte denna mängd eller den sammanlagda mängden av samtliga ingredienser som anges i märkningen överstiger 100 %, då mängden ska anges på grundval av vikten på de ingredienser som använts för att bereda 100 g av den färdiga varan.
 - b) Mängden av flyktiga ingredienser ska anges i storleksordning efter vikt i den färdiga varan.
 - c) Mängden av ingredienser som används i koncentrerad eller torkad form och som rekonstitueras under framställningen, får anges i storleksordning efter den vikt som ingredienserna hade innan de koncentrerades eller torkades.
 - d) För koncentrerade eller torkade livsmedel som är avsedda att rekonstitueras genom att vatten tillförs, får mängden av ingredienserna anges i storleksordning efter vikt i den rekonstituerade varan.

*BILAGA IX***ANGIVANDE AV NETTOKVANTITET**

1. Angivande av nettokvantitet ska inte vara obligatoriskt för livsmedel
 - a) som minskar avsevärt i volym eller vikt och som säljs styckevis eller vägs i köparens närvaro,
 - b) vilkas nettokvantitet är mindre än 5 g eller 5 ml; denna bestämmelse ska dock inte gälla kryddor och örtekryddor, eller
 - c) som normalt säljs styckevis under förutsättning att antalet artiklar är klart synligt och lätt kan räknas utifrån eller, om detta inte är möjligt, framgår av märkningen.
2. Om unionsbestämmelser eller, om sådana saknas, nationella bestämmelser föreskriver att innehållet ska anges på ett visst sätt (t.ex. nominell mängd, minimimängd, genomsnittsmängd), ska denna mängd anses som nettokvantitet enligt denna förordning.
3. Om en färdigförpackad vara består av två eller flera separata färdigförpackningar som innehåller samma mängd av samma vara, ska nettokvantiteten anges genom uppgift om nettokvantiteten i varje separat förpackning och det totala antalet sådana förpackningar. Dessa uppgifter ska dock inte vara obligatoriska, om det totala antalet separata förpackningar är klart synligt och lätt kan räknas utifrån och minst en uppgift om nettokvantiteten i varje enskild förpackning är klart synlig från utsidan.
4. Om en färdigförpackad vara består av två eller flera separata förpackningar som vid försäljning inte betraktas som enheter, ska nettokvantiteten anges genom uppgift om den totala nettokvantiteten och det totala antalet separata förpackningar.
5. Om ett livsmedel i fast form ligger i en lag, ska även livsmedlets avrunna vikt anges. Om ett livsmedel har glaserats ska nettovikten inte omfatta glaseringen.

I denna punkt avses med en lag följande varor, eventuellt i blandningar och även i fryst eller djupfryst tillstånd, förutsatt att vätskan endast är ett komplement till den aktuella beredningens väsentliga beståndsdelar och således inte en för köpet avgörande faktor: vatten, saltlösningar, saltlake, vattenlösningar av livsmedelssyror, ättika och vinäger, sockerlag, vattenlösningar med andra sötningsmedel; i fråga om frukt eller grönsaker, frukt- eller grönsaksjuicer.

*BILAGA X***DATUM FÖR MINSTA HÅLLBARHET, SISTA FÖRBRUKNINGSDAG
OCH NEDFRYSNINGSDATUM**

1. Datum för minsta hållbarhet ska anges enligt följande:

a) Datumet ska föregås av orden

— ”Bäst före ...” när datumet omfattar uppgift om dagen,

— ”Bäst före utgången av ...” i övriga fall.

b) De ord som anges i punkt a ska åtföljas av

— antingen själva datumet, eller

— en hänvisning till var på märkningen datumet finns angivet.

Om det behövs, ska dessa uppgifter åtföljas av de förvaringsanvisningar som måste iaktas för att varan ska hålla sig under den angivna perioden.

c) Datumet ska bestå av dag, månad och eventuellt år i denna ordning och i okodad form.

Dock är det i fråga om livsmedel

— med kortare hållbarhetstid än 3 månader tillräckligt att ange dag och månad,

— med längre hållbarhetstid än 3 månader men inte längre än 18 månader tillräckligt att ange månad och år,

— med längre hållbarhetstid än 18 månader tillräckligt att ange året.

d) Om inte annat följer av unionsbestämmelser som föreskriver andra typer av datummärkning, ska uppgift om datum för minsta hållbarhet inte krävas för

— färsk frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte har skalats, delats i bitar eller behandlats på liknande sätt; detta undantag ska inte tillämpas på groddar och liknande produkter såsom groddar av baljväxter,

— viner, likörviner, mousserande viner, aromatiserade viner och liknande produkter framställda av annan frukt än druvor samt drycker med KN-nummer 2206 00 som har framställts av druvor eller druvmust,

— drycker som innehåller minst 10 volymprocent alkohol,

— bageri- eller konditorivaror som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen,

— ättika och vinäger,

— koksalt,

— socker i fast form,

▼B

- konfektyrvaror som nästan enbart består av smaksatt och/eller färgat socker,
 - tuggummi och liknande produkter.
2. Datumet för sista förbrukningsdag ska anges enligt följande:
- a) Det ska föregås av orden ”sista förbrukningsdag ...”.
 - b) De ord som anges i led a ska åtföljas av
 - antingen själva datumet, eller
 - en hänvisning till var på märkningen datumet finns angivet.Dessa uppgifter ska följas av en beskrivning av de förvaringsanvisningar som man måste rätta sig efter.
 - c) Datumet ska bestå av dag, månad och, eventuellt, år, i denna ordning och i okodad form.
 - d) Sista förbrukningsdag ska anges på varje enskild färdigförpackad portion.
3. Datum för nedfrysning eller datum för första nedfrysningsdatum enligt punkt 6 i bilaga III ska anges enligt följande:
- a) Det ska föregås av orden ”nedfrost den ...”.
 - b) De ord som anges i led a ska åtföljas av
 - själva datumet, eller
 - en hänvisning till var på märkningen datumet finns angivet.
 - c) Datumet ska bestå av dag, månad och år, i denna ordning och i okodad form.

▼B*BILAGA XI***SLAG AV KÖTT FÖR VILKA UPPGIFT OM URSPRUNGLAND
ELLER HÄRKOMSTPLATS ÄR OBLIGATORISK**

KN-nummer (kombinerade nomenklaturen 2010)	Beskrivning
0203	Kött av svin, färskt, kylt eller fryst
0204	Kött av får eller get, färskt, kylt eller fryst
Ex 0207	Kött av fjäderfä enligt nr 0105, färskt, kylt eller fryst

▼B*BILAGA XII***▼C1****ALKOHOLHALT**

Den faktiska alkoholhalten uttryckt i volym för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ska anges med högst en decimal. Den ska följas av angivelsen ”% vol.” och får föregås av ordet ”alkohol” eller förkortningen ”alk.”.

Alkoholhalten ska bestämmas vid 20 °C.

De tillåtna positiva och negativa avvikelserna i absoluta tal när det gäller uppgift om alkoholhalten uttryckt i volym anges i nedanstående tabell. Avvikelsena ska gälla utan att påverka de avvikelser som beror på den analysmetod som används för att bestämma alkoholhalten.

Beskrivning av drycken	Positiv eller negativ avvikelse
1. Öl med KN-nummer 2203 00 och en alkoholhalt som inte överstiger 5,5 % vol.; drycker utan kolsyra med KN-nummer 2206 00 som framställs av druvor	0,5 % vol.
2. Öl med en alkoholhalt som överstiger 5,5 % vol.; drycker med kolsyra och KN-nummer 2206 00 som framställs av druvor; cidersorter, päronviner, fruktviner och liknande som framställs av annan frukt än druvor, oavsett om de är pärlande eller mousserande; mjöd	1 % vol.
3. Drycker som innehåller uppblötta frukter eller växtdelar	1,5 % vol.
4. Övriga drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol	0,3 % vol.

▼B*BILAGA XIII***REFERENSINTAG****DEL A – DAGLIGT REFERENSINTAG FÖR VITAMINER OCH MINERALÄMNEN (VUXNA)****▼C1**

1. Vitaminer och mineralämnen som får deklarerats och deras näringsreferensvärde

▼B

Vitamin A (µg)	800	Klorid (mg)	800
Vitamin D (µg)	5	Kalcium (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Fosfor (mg)	700
Vitamin K (µg)	75	Magnesium (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Järn (mg)	14
Tiamin (mg)	1,1	Zink (mg)	10
Riboflavin (mg)	1,4	Koppar (mg)	1
Niacin (mg)	16	Mangan (mg)	2
Vitamin B6 (mg)	1,4	Fluorid (mg)	3,5
Folsyra (µg)	200	Selen (µg)	55
Vitamin B12 (µg)	2,5	Krom (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molybden (µg)	50
Pantotensyra (mg)	6	Jod (µg)	150
Kalium (mg)	2 000		

2. Betydande mängd av vitaminer och mineralämnen

I regel bör hänsyn tas till följande värden vid beslut om vad som utgör en betydande mängd, nämligen

- 15 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt punkt 1 per 100 g eller 100 ml för andra produkter än drycker,
- 7,5 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt punkt 1 för drycker per 100 ml, eller
- 15 % av referensvärdet för näringsinnehållet enligt punkt 1 per portion om förpackningen endast innehåller en portion.

DEL B – REFERENSINTAG FÖR ENERGI OCH VISSA ANDRA NÄRINGSÄMNEN ÄN VITAMINER OCH MINERALÄMNEN (VUXNA)

Energi eller näringsämne	Referensintag
Energi	8 400 kJ/2 000 kcal
Totalt fett	70 g
Mättat fett	20 g
Kolhydrat	260 g
Sockerarter	90 g
Protein	50 g
Salt	6 g

*BILAGA XIV***OMRÄKNINGSFAKTORER**

OMRÄKNINGSFAKTORER FÖR BERÄKNING AV ENERGI

Det deklarerade energivärdet ska beräknas med följande omräkningsfaktorer:

— Kolhydrat (utom polyoler)	17 kJ/g – 4 kcal/g
— Polyoler	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
— Protein	17 kJ/g – 4 kcal/g
— Fett	37 kJ/g – 9 kcal/g
— Salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
— Alkohol (etanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
— Organiska syror	13 kJ/g – 3 kcal/g
— Fiber	8 kJ/g – 2 kcal/g
— Erytritol	0 kJ/g – 0 kcal/g



BILAGA XV

ENHETER OCH PRESENTATION VID NÄRINGSDEKLARATION

I näringsdeklarationer ska de nedan förtecknade måttenheterna användas för energi (kilojoule [kJ] och kilokalorier [kcal]) och för massa (gram [g], milligram [mg] eller mikrogram [µg]), och ordningsföljden för uppgifterna ska i förekommande fall vara följande:

Energi	kJ/kcal
Fett	g
varav:	
— mättat fett	g
— enkelomättat fett	g
— fleromättat fett	g
Kolhydrat	g
varav:	
— sockerarter	g
— polyoler	g
— stärkelse	g
Fiber	g
Protein	g
Salt	g
Vitaminer och mineralämnen	De enheter som anges i punkt A.1 i bilaga XIII