

Matmerking

Allergener – ferdigpakket mat

Statens tilsyn for fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Ferdigpakket mat – slik skal allergenene merkes

Denne informasjonen er til deg som jobber med produksjon eller import av mat. Den vil hjelpe deg med hvordan du skal merke ferdigpakket mat med ingredienser som enkelte er allergiske mot – dette kalles allergener. Med ferdigpakket mat mener vi at emballasjen dekker maten.

Eksempel på en ingrediensliste hvor allergener er framhevet. Brød:



Allergenene skal være framhevet i ingredienslisten, for eksempel med fet skrift, kursiv skrift eller understreket skrift, slik at de blir mer synlige (artikkel 21 og artikkel 2 nr. 2 m) i matinformasjonsforskriften). Merkingen av allergener skal skille seg vesentlig ut fra andre opplysninger i ingredienslisten.

På neste side finner du oversikten over de 14 allergenene som er de vanligste den europeiske befolkningen reagerer på. Listen er felles for Norge og EU, og gjelder all mat som omsettes, både med og uten emballasje (vedlegg II).

FAKTA

HER FINNER DU KRAVENE

i forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjonsforskriften):

Ferdigpakket næringsmiddel:
artikkel 2 nr. 2 e).

Lesbarhet:
artikkel 2 nr. 2 m).

Merking av visse stoffer eller produkter som forårsaker allergier eller intoleranse:
artikkel 21 nr. 1.

Stoffer eller produkter som forårsaker allergier eller intoleranse:
vedlegg II.

Matinformasjonsforskriften erstatter merkeforskriften og næringsdeklarasjonsforskriften. De generelle merkekravene trådte i kraft 13. desember 2014, mens kravet om næringsdeklarasjon på de aller fleste matvarer trer i kraft 13. desember 2016.

De 14 allergenene som ALLTID skal informeres om er gitt i vedlegg II

1. Kornslag* som inneholder gluten, dvs. hvete (slik som spelt- og korasan-hvete), rug, bygg, havre eller hybridiserte stammer av disse, og produkter fremstilt av slike kornslag, unntatt

- a) glukosesiruper fremstilt av hvete, herunder dekstrose¹,
- b) maltdekstriner fremstilt av hvete¹,
- c) glukosesiruper fremstilt av bygg,
- d) kornslag som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.

2. Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.

3. Egg og produkter fremstilt av egg.

4. Fisk og produkter fremstilt av fisk, unntatt

- a) fiskegelatin som brukes som bærestoff for vitamin- eller karotenoidpreparater,
- b) fiskegelatin eller fiskelim som brukes som klaringsmiddel i øl og vin.

5. Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.

6. Soyabønner og produkter fremstilt av soyabønner, unntatt

- a) raffinert soyaolje og -fett¹,
- b) naturlige blandede tokoferoler (E306), naturlig D-alfa-tokoferol, naturlig D-alfa-tokoferolacetat og naturlig D-alfa-tokoferylsyresuksinat fra soyabønner,
- c) fytosteroler og fytosterolestere fremstilt av vegetabiliske oljer fra soyabønner,
- d) fytostanolestere framstilt av vegetabiliske steroler fra soyabønner.

7. Melk og produkter fremstilt av melk

(herunder laktose), unntatt

- a) myse som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol,
- b) laktitol.

8. Nøtter*, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnøtter (*Corylus avellana*), valnøtter (*Juglans regia*), kasjunøtter (*Anacardium occidentale*), pekannøtter (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranøtter (*Bertholletia excelsa*), pistasienøtter (*Pistacia vera*) og macadamianøtter (*Macadamia ternifolia*), og produkter fremstilt av slike nøtter, unntatt nøtter som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.

9. Selleri og produkter fremstilt av selleri.

10. Sennep og produkter fremstilt av sennep.

11. Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.

12. Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/liter som totalt SO₂ som skal beregnes for produkter slik de frembys for konsum eller slik de rekonstitueres i samsvar med produsentens anvisninger.

13. Lupin og produkter fremstilt av lupin.

14. Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.

¹) Gjelder også produkter fremstilt av disse, dersom det ikke er trolig at den bearbeidningen de har gjennomgått, øker den allergifremkallende evnen som EFSA har fastsatt for produktet de stammer fra.



FAKTA

Forbrukerne skal få korrekt informasjon om hva matvaren inneholder ved å lese på pakningen. For de som er allergiske eller intolerante er dette spesielt viktig. Ifølge matloven er det forbudt å omsette næringsmidler som ikke er trygge, som kan være helseskadelige eller uegnet for konsum (matloven § 16).

Ingredienser eller stoffer som kan gi allergi eller intoleranse kalles allergener. Feil eller mangelfull informasjon om allergenene i maten, kan være helseskadelig for en person med allergi eller intoleranse.

*Kornslaget eller type nøtt skal angis i merkingen.



Eksempel på merking av allergener:

ALTERNATIV 1

Allergenet er framhevet i selve betegnelsen på ingrediensen soya i kyllinggryte:

Ingredienser: Løk, paprika, SOYAPROTEINEKSTRAKT, potetstivelse, (...)

ALTERNATIV 2

Allergenet er angitt rett etter betegnelsen på ingrediensen soya i kyllinggryte:

Ingredienser: Løk, paprika, proteinekstrakt (SOYA), potetstivelse, (...)



Eksempel på feilmerking:

Betegnelser som for eksempel melk, nøtt og mel kan brukes i andre sammenhenger uten å ha noe med allergene stoffer å gjøre, og skal da ikke framheves i ingredienslisten.

Melkesyre inneholder ikke melkeprotein og skal ikke utheves.

Buljong: Salt, glukose, aroma, kjøtttekstrakt, soyaolje (raffinert), konserveringsmiddel (melkesyre), krydderekstrakt, løk og krydder.

Buljong: Salt, glukose, aroma, kjøtttekstrakt, soyaolje (raffinert), konserveringsmiddel (MELKESYRE), krydderekstrakt, løk og krydder.



Muskatnøtt er ikke en nøtt, men et frø. Muskatblomme er utvunnet fra kapselen på frøet.

Julepølse, kokt: Kjøtt av svin (55%), skummet melk, stivelse, salt, konserveringsmiddel (E 261, E 326), krydder (muskatnøtt, pepper og kardemomme).

Julepølse, kokt: Kjøtt av svin (55%), skummet melk, stivelse, salt, konserveringsmiddel (E 261, E 326), krydder (muskatnøtt, pepper og kardemomme).



Guarkjerner og johannesbrødkjerner er stivelse fra planter som ikke har noe med mel fra de vanlige kornslagene å gjøre.

Sjokoladepudding: **Hel-melk**, sukker, **fløte**, kakao, tapiokastivelse, stabilisator (johannesbrødkjerner, guarkjerner, karregenan), farge (karamell), aroma.

Sjokoladepudding: **Hel-melk**, sukker, **fløte**, kakao, tapiokastivelse, stabilisator (**johannesbrødkjerner**, **guarkjerner**, karregenan), farge (karamell), aroma.

Merkingen av allergener skal være tydelig og ikke til å misforstå

Her er noen eksempler:

- Ordet «nøtter» er for lite spesifikt. I ingredienslisten skal hvert enkelt nøtteslag angis, for eksempel hasselnøtt.
- Utenlandske uttrykk som for eksempel «tahini» eller «couscous» kan ikke brukes uten en tydelig angivelse av allergenet.
- Tilsetningsstoffer skal merkes med en klar angivelse av ingrediensen den er framstilt av, for eksempel E 322 (soyalecitin).
- Glutenholdig korn skal angis med betegnelsen på kornslaget, som for

eksempel i hvetemel og rugmel. Det er ikke nødvendig å skrive «glutenholdig korn» i tillegg.

- Dersom en ingrediens er framstilt av en allergen råvare, skal denne ingrediensen fremgå i merkingen både med sin betegnelse og hvilken råvare den er framstilt fra, f eks kaseinhydrolysat (melk).
- Når det gjelder unntaket for fett eller olje fra soya er det bare raffinert soyaolje og raffinert soya-fett, som ikke anses som en allergen ingrediens.

Matvarer uten ingrediensliste

De generelle kravene til ingrediensliste er gitt i forordningen artikkel 18. Enkelte matvarer er unntatt fra kravet om ingrediensliste. Da skal de allergene ingrediensene angis etter ordet «inneholder», jf. vedlegg II. Eksempel på dette er vin som inneholder mer enn 10 mg SO₂ (sulfit), jf. artikkel 16 nr. 4.

Dersom største flate på pakningen er mindre enn 10 cm² er matvaren unntatt fra kravet om ingrediensliste, jf. artikkel 16 nr. 2. Opplysninger om allergener skal da angis som «inneholder:» etterfulgt av betegnelsen på det stoffet eller produktet som står oppført i vedlegg II.

Ingen regel uten unntak

Beskrivende betegnelse:

Betegnelsen på noen matvarer viser at de inneholder allergener. I slike tilfeller er det ikke påkrevd å merke

allergenene særskilt. Eksempler på dette er betegnelse «melk» og «peanøtter».

Mattilsynet fører tilsyn med at matvarer som produseres og selges i Norge, er merket slik regelverket sier. Det gjør vi for å sikre mattryggheten. De som produserer, selger og importerer matvarer har selv ansvar for å sette seg inn i og følge regelverket.

FAKTA

Mattilsynet fører tilsyn med at matvarer som produseres og selges i Norge, er merket slik regelverket sier. Det gjør vi for å sikre mattryggheten. De som produserer, selger og importerer matvarer har selv ansvar for å sette seg inn i og følge regelverket.



Det er viktig å ha gode rutiner for å sikre at maten blir trygg. Gode rutiner er avgjørende ved alle trinn i produksjonen for å oppnå trygg mat til forbrukerne med matallergi eller matintoleranse.

LES MER

Generelle krav til merking av mat:
mattilsynet.no/mat-og-vann/merking-av-mat/generelle-krav-til-merking-av-mat/

Rutiner for trygg mat - en innføring i internkontroll:
mattilsynet.no/mat-og-vann/