



KUNDEN HAR RÄTT TILL RÄTT INFORMATION - MEN VAD ÄR EGENTLIGEN RÄTT?

DET SOM ÄR NYTT OCH MEST UTMANANDE MED DEN NYA INFORMATIONSFÖRORDNINGEN ÄR ATT DET SEDAN DEN 13 DECEMBER 2016 ÄR OBLIGATORISKT MED NÄRINGSDEKLARATION PÅ ALLA LIVSMEDELSFÖRPACKNINGAR. MEN DET FINNS UNDANTAG BEROENDE PÅ VILKA PRODUKTER DU SÄLJER OCH VAR DU SÄLJER DEM.

TEXT Amelie Kressel ■ FOTO Stéphane Lombard

Oavsett var och hur du säljer ditt mathantverk måste du alltid kunna ge information om dina produkter och eventuella allergener. Det är EU-förordningen 1169/2011 som reglerar information på etiketten och följande punkter är obligatoriska att ange: beteckning (produktens namn), nettovikt, alkoholhalt i procent, ingrediensförteckning, näringsdeklaration, minsta hållbarhet, anvisningar för förvaring, kontaktuppgifter, bruksanvisning, frysdatum och ursprung på köttprodukter. Alla uppgifter måste vara tydligt synliga och stå i en text som har godkänd textstorlek. Du kan läsa mer om vad som gäller och fördjupa dig på eldrimner.com/entreprenörskap/informationsförordningen.

I den här artikeln tar vi främst upp kravet på näringsdeklaration.

För att göra en näringsdeklaration ska man utgå ifrån en korrekt ingrediensförteckning. I den ska alla ingredienser anges. Viktigt att tänka på är att rubriken måste innehålla ordet "ingrediens", skriv alltså inte "innehåll" eller liknande. Ingrediensförteckning behövs i det flesta fall när livsmedel innehåller mer än en ingrediens. Se Artikel 19 i EU-förordningen 1169/2011. De ska anges i fallande storleksordning efter ingrediensernas vikt vid framställningen.

Mängdangivelse ska anges (vanligen i %) för ingredienser som ingår i beteckningen, eller förknippas med produkttypen och är avgörande för konsumentens val. Vatten behöver inte anges om mängden understiger 5 %. Kryddor som inte överstiger 2 % av livsmedlets vikt (och inte räknas som allergener) kan anges som kryddor. Sammansatta ingredienser ska anges med sin beteckning och därefter en uppräknig av ingredienserna som ingår.

Allergener, livsmedelstillsetser, livsmedelszymer och sötningsmedel har särskilda regler.

Näringsdeklaration är obligatoriskt om produkterna säljs förpackade till grossist eller till en detaljhandel utanför det egna länet och till angränsande län. Du behöver INTE ha näringsdeklaration om du endast säljer produkterna:

- I egen butik eller på marknad direkt till konsument.
- Till lokal detaljhandel som säljer direkt till konsument. Lokal definieras som eget och angränsande län.
- Från egen webbutik direkt till konsument.

De uppgifter som ska anges i näringsdeklarationen är:

Energivärde (kcal och kJ) per 100 g eller 100 ml - de måste inte stå i en viss ordning.

- Fett i g/100 g.
- Varav mättat fett i g/100 g.
- Kolhydrat i g/100 g.
- Varav sockerarter (monosackarider & disackarider) i g/100 g.
- Protein i g/100 g.
- Salt i g/100 g.

Värdena är genomsnittsvärden som helst ska anges i tabellform. Om det inte ryms kan de stå i en mening. Avrunda till en decimal. Om något värde är 0 måste du skriva 0.

Värden fås från analys av produkten på ett laboratorium eller tabellvärden på produkter i Livsmedelsverkets näringsdatabas eller andra kostprogram eller beräkning utifrån ingrediensernas tabellvärden i Livsmedelsverkets näringsdatabas.

Källa behöver inte anges på förpackningen men du ska kunna visa var uppgifterna kommer ifrån.

Undantag från näringsvärde: Produkter som innehåller bara en ingrediens, (till exempel köttfärs), produkter som är bearbetade endast genom mogning och kryddor och kryddblandningar som te inklusive te smaksatt med frukter.

Oavsett alla regler och undantag har du som mathantverkare ansvar för att dina produkter är säkra och att ingen information är vilseledande.

Här följer några räkneexempel på hur man räknar ut näringsvärdet i en produkt. För att kunna räkna ut allt behöver du receptet med alla ingredienser och mängder och näringsvärde för varje ingrediens. //

RÄKNEEXEMPEL FÖR KALORIER I JORDGUBBSSYLT

MÄNGDER

4 kg jordgubbar, 2 kg socker = 6 kg total mängd
1 kg vatten kokas bort → 5 kg utbyte.

KALORIER

Kcal jordgubbar: 41 kcal/100gr → $4 \times 41 = 164$ kcal
Kcal socker: 405 kcal/100gr → $2 \times 405 = 810$ kcal
Total kcal: $164 + 810 = 974$ kcal → 5 kg utbyte: $974 \text{ kcal} / 5 = 194,8$ kcal per 100gr

Samma beräkning gör du med fett och proteiner.
Om det inte faller bort vatten delar du med totalmängden av recepten.

RÄKNA UT NÄRINGSHALTEN I EN OST

Om du ska räkna ut näringshalten i en ost drar du av resultat mjölk minus resultat vassle och delar med den mängden som är differens mellan mjölk och vasslemängd. Till exempel:

MÄNGDER

100 l mjölk
85 l vassle
= 15 l differens

KALORIER

mjölk: $100 \times 70 \text{ kcal} = 7\,000$ kcal
vassle: $85 \times 25 \text{ kcal} = 2\,125$ kcal
kcal ostmassa: $7\,000 - 2\,125 = 4\,875$
 $4\,875 / 15 = 325$ kcal





INFORMATIONSFÖRORDNINGEN I PRAKTIKEN

TRE FÖRETAGARE BERÄTTAR HÄR LITE KORT HUR DE UPPLEVER OCH
ARBETAR MED DET NYA I INFORMATIONSFÖRORDNINGEN.

TEXT Inez Backlund ■ FOTO Stéphane Lombard

ENBACKENS GÅRD

Äppelmust är den stora produkten från Enbackens gård i Munkfors. Ulla Lindström Heidkamp köper in frukt från trädgårdar från Munkforsområdet i norr och till Karlstads-trakten sju mil söderut.

– Jag tycker att det är viktigt att vi tar tillvara våra egna fina äpplen, säger hon. Vi hade rekord i fjol. Det blev 12 000 liter must mot 7 000–8 000, som det brukar vara annars.

Ulla producerar också andra produkter av frukt, bär och grönsaker. Hon har dessutom café och bed & breakfast.

Det mesta av produkterna säljer hon lokalt till restauranger, caféer och affärer.

– Nu har jag också hyrt in mig i en varuhall i Karlstad.

Där har vi producenter egna hyllor med våra produkter, men allt säljs i en gemensam kassa.

Hon säljer äppelmust till en grossist och berörs därför av den nya informationsförordningen eftersom hon måste näringsdeklarerera den delen.

– Det blir lite mer jobb, men det är inte så svårt eftersom musten till 100 procent består av äpplen, säger hon. Dessutom har vi god hjälp av Livsmedelsverkets information.

– Men man undrar ändå vad det tjänar till när det gäller oss mathantverkare, kanske om man ser till helheten, så bidrar det ju till att visa vilka rena produkter vi har i förhållande till industrin.

DEVILDA AB

– Vi är så lokala att vi i nuläget inte alls berörs av nyheterna i Informationsförordningen, säger Mikael Löf, som driver deVilda i Stensta utanför Järna.

Affärsidén är att ta hand om alla frilevande djur som skjuts i trakten kring Järna. Djurkropparna ska levereras inom en timme till deVilda och tas då genast om hand.

Köttet och de förädlade produkterna säljs sedan direkt till kunder och restauranger.

– Vi säljer också till en ICA-butik i trakten, säger Mikael, men vi klarar oss i alla fall från den nya näringsdeklarationen och det tackar vi för!

SOLMARKA GÅRDSBAGERI

I Vassmolösa två mil söder om Kalmar ligger Solmarka Gårdsbageri, ett mathantverksföretag som funnits långt innan begreppet mathantverk skapades. Utöver det välkända biodynamiska delikatessknäckebrödet, bakas också delikatesskorpor och sju sorters osötade mjuka matbröd på surdeg.

– På kartongerna med hårdbröd har vi länge haft både innehålls- och näringsdeklaration, berättar Anne-Marie Hultberg. Tidigare skickade vi prov till laboratorium för analys, men nu skulle jag nog kunna räkna det ut själv, jag har gått kurs för Per Nilsson och lärt mig vilken informa-

tion som ska finnas på produkterna.

Det är enbart hårdbrödet som måste näringsdeklareraras, eftersom det via grossister går ut till hela Sverige. Det mjuka Krav-märkta brödet säljs bara på den lokala marknaden. Hårdbrödet tillverkas av ett biodynamiskt mjöl från Tyskland eftersom det varit svårt tidigare att få tag på sådant mjöl i Sverige.

– Det tyska mjölet håller en mycket hög kvalitet, men numer finns det bra kvalitet i Sverige också. Dock inte biodynamiskt.