

# Merkingar matvæla

## *Innihaldslýsingar, ofnæmis- og óþolsvaldar*



Jónína Þ. Stefánsdóttir

Apríl 2011

- Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla

Markmið:  
að tryggja neytendum  
réttar og greinargóðar  
upplýsingar um matvæli

# • Merkingar

## Réttar

- Innihald, næringargildi, magn, fullyrðingar...

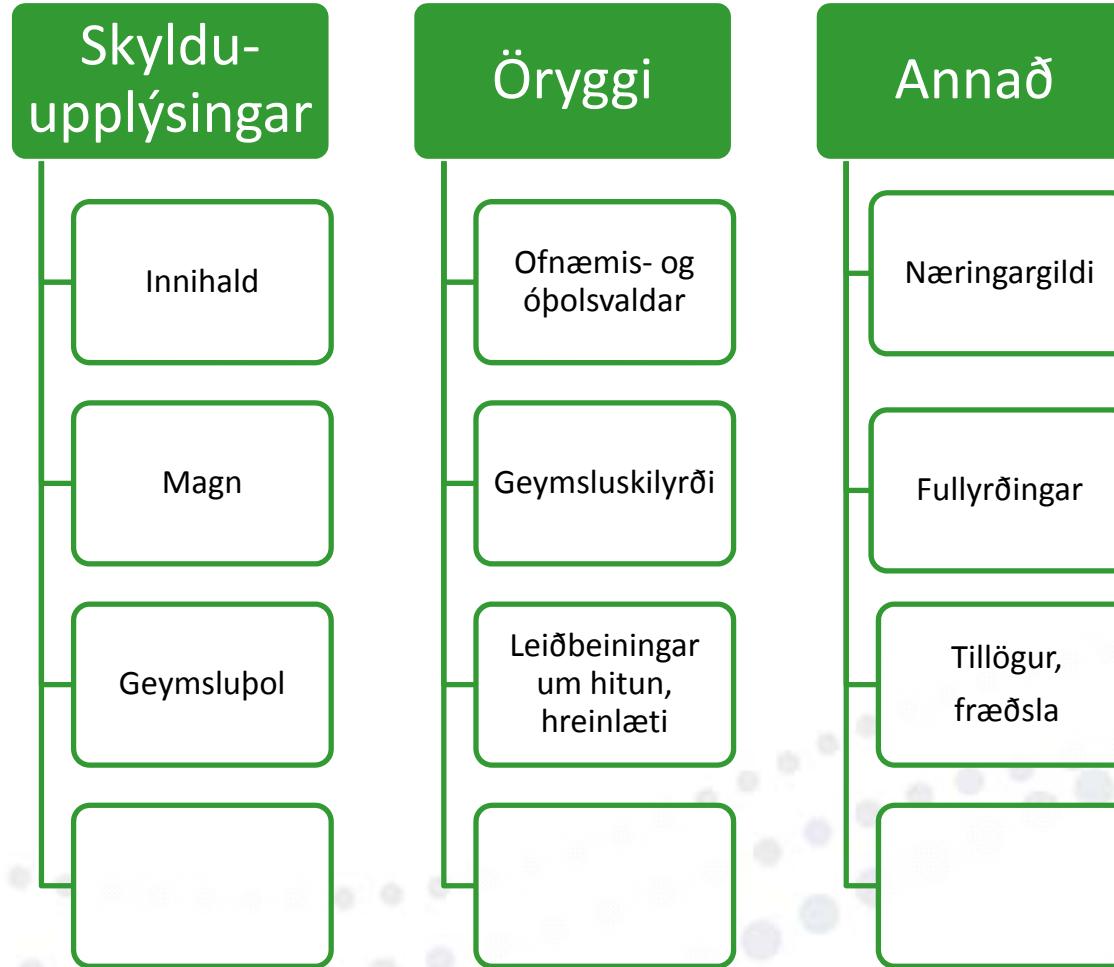
## Ekki villandi

- Ferskt
- Samsetning
- Uppruni

## Leikreglur fyrir fyrirtæki

- Ekta-, gæða-, hágæða-,
- Nærิงarfullyrðingar, létt, án viðbætts sykurs
- Heilsufullyrðingar, fitubrennsla...

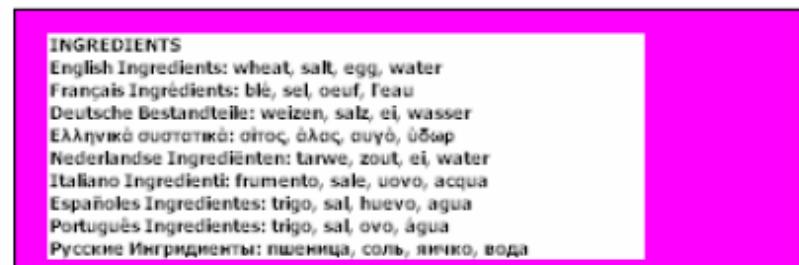
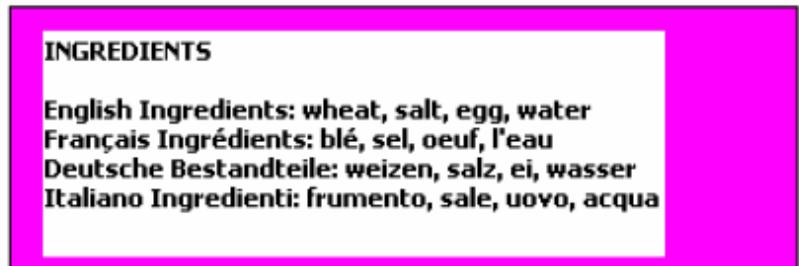
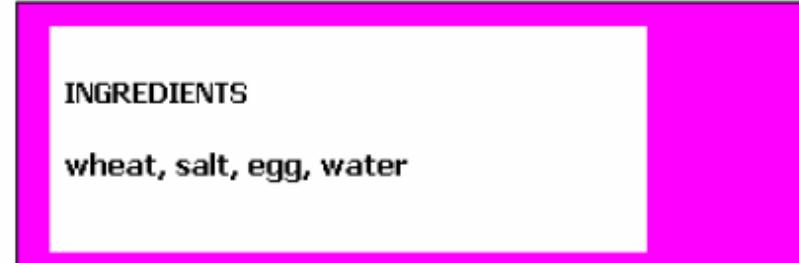
- Mörg hlutverk merkinga á matvælum



## „Merking skal vera greinileg og læsileg“

- Samt eiga margir erfitt með að lesa þær
- Mikill texti, letur of smátt
- Litir/kontrastur erfiður
- Neytendur hafa lítinn tíma við innkaup

# Ógreinilegra ef mörg tungumál



(i) Using only one language on the label in the situation so far as legibility is concerned.



(ii) Avoiding unnecessary large font size to be increased, product labels.



(iii) Including large numbers on labels compromises legibility to be reduced in restricted print areas.



# • Kontrastur milli texta og bakgrunns

Ingredients:  
wheat, salt, egg, water



- (i) Dark text on a light background promotes clarity and is best used wherever possible.

Ingredients:  
wheat, salt, egg, water



- (ii) White text on a dark background can be effective but is best avoided for font sizes of less than 12 point.

Ingredients:  
wheat, salt, egg, water



- (iii) The use of red and green together compromises clarity and should be avoided.



- (iv) Busy images and watermarks behind text can compromise clarity and are best avoided.

- Hvar eru lög og reglugerðir

Almennt

- Althingi.is
- Reglugerd.is

Matvæli

- mast.is/logoreglur/matvaeli

# • Leiðbeiningar um merkingar

## MAST

- [mast.is/flytileidir/matvaeli/merkingar](http://mast.is/flytileidir/matvaeli/merkingar)
- [mast.is/ymsirtenglar/matvaeli](http://mast.is/ymsirtenglar/matvaeli)

## Erlendar matvæla-stofnanir

- Food Standard Agency Bretlandi
- [foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Maerkning/forside.htm](http://foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Maerkning/forside.htm)
- [mattilsynet.no/mat/merking](http://mattilsynet.no/mat/merking)
- [slv.se/sv/grupp1/Markning-av-mat/](http://slv.se/sv/grupp1/Markning-av-mat/)

## Ofnæmi/óþol

- [mast.is/flytileidir/matvaeli/merkingar/ofnaemi-othol](http://mast.is/flytileidir/matvaeli/merkingar/ofnaemi-othol)
- [foodallergens.info/](http://foodallergens.info/)
- [foodallergens.ifr.ac.uk/](http://foodallergens.ifr.ac.uk/)
- [allergytraining.food.gov.uk/](http://allergytraining.food.gov.uk/)
- [foedevareallergi.dk](http://foedevareallergi.dk)

- Innihaldslýsingar lýsa samsetningu vöru
- Tilgreina öll innihaldsefni

### Hráefni

- Fiskur, hveiti, olía

### Aukefni

- Bindiefni (sojalesitín) (E322 úr soja)
- Rotvarnarefni (natríumbensóat)

### Önnur efni

- Bragðefni
- Ensím
- Örverur (LGG, AB)

- „Innihald“ „Innihaldslýsing“
- Innihaldsefnin komi í röð eftir magni

Fyrst það sem mest er af

- Vatn, hveiti, jurtaolía, hveitiklíð...

Ekki þarf að raða því sem er < 2%

- t.d. aukefni, salt, bragðefni

- Magnmerking

Áhersla á  
innihaldsefni  
->  
magnmerkja

- Magn eða mikilvægi (mynd)
- Venjulega tengt heiti matvæla
- Einkennir, aðgreinir vörur

Undan-  
tekningar

- Bragðefni
- Magn skiptir ekki máli
- Sætuefni, íblöndun
- ofl

- Samsett innihaldsefni  
t.d. majones í innihaldslýsingu á hrásalati

Heiti majones  
+  
innihaldslýsing  
þess í sviga

- Hvítkál, majones (*sojaolía, eggjarauður, krydd, edik, sykur, salt, sýrur E260, rotvarnarefni E211*), gulrætur, sykur, edik, krydd

Innihaldsefni  
majones með  
öðrum  
hrásalatsins

- Hvítkál, *sojaolía, gulrætur, eggjarauður, krydd, edik, sykur, salt, sýrur E260, rotvarnarefni E211*

# • Samsett innihaldsefni: ofnæmis/óþolsvaldar !

Majones í salati

- Egg

Tahini í Hummus

- Sesam

Daim kúlur í ís

- Möndlur, sojalesitín

Mylsna (raspur) t.d. á fiski

- Hveiti, egg, soja

Pizzabotn, núðlur

- Hveiti

- Vanmerkingar á samsettum hráefnum

Innihald Pizzabotn,ostur pepperoni,  
sósa(tómatþykkni),laukur,krydd

LASAGNE FERSKT  
HITIÐ Í OFNI 20 MÍN 18  
Nautahakk. mjólk tómatar  
lasagna blöð. sojaprótein  
tómatþykkni. krydd.  
Umhverfiskerfið 100%

INNHALD: Mjólk, mjólkurrita, undanrennuduft, Daim-kúlur 10%, sykur, þrúgusykur, bindiefní (E401, E407, E410, E412, E422), ýruefní (E471), bragdefní (vanilla),

# Ofnæmis- og óþolsvaldar (oó) í viðauka 4

## ÞESSI HRÁEFNI OG AFURÐIR ÞEIRR VERÐUR ALLTAF AÐ MERKJA SKÝRT

1. Korn sem inniheldur glúten  
(þ.e. hveiti, rúgur, bygg, hafrar, spelt, taumhveiti (kamut) eða blendingar þeirra)
2. Krabbadýr (s.s. humar, rækja, krabbi)
3. Egg
4. Fiskur
5. Jarðhnetur
6. Sojabuna
7. Mjólk (þ.m.t. laktósi)
8. Hnetur, þ.e. möndlur, heslihnetur, valhnetur, kasúhnetur, pekanhnetur, parahnetur, pistasíuhnetur, goðahnetur og queensland-hnetur
9. Sellerí
10. Sinnep
11. Sesamfræ
12. Brennisteinsdíoxíð og súlfít í styrk, sem er yfir 10 mg/kg eða 10 mg/lítra, gefið upp sem SO<sub>2</sub>.
13. Úlfabauna (lúpína)
14. Lindýr (s.s. sniglar, kræklingur, hörpudiskur)

- Merkja ofnæmis og óþolsvalda skýrt
- Leggja áherslu á að nota “brennisteinsdíoxíð” og “súlfít”
  - rotvarnarefni (E220) eða (E221-228) segja þá líka inniheldur “súlfít”
  - rotvarnarefni (brennisteinsdíoxíð) eða rotvarnarefni (natríumsúlfít)
- Merkja hvaða tegund af
  - korni
  - hnetum
  - fiski
  - krabbadýrum
    - humar, rækjur, krabbi
  - lindýrum
    - sniglar, kræklingur, hörpudiskur

- Merkja **afurðir** ofnæmis- og óþolsvalda skýrt
  - Afurðir oó þarf að merkja með skýrum hætti þ.e. með heiti sem fram kemur í viðauka 4 Dæmi:
    - Kasein: **mjólkurprótein** eða **kasein** (úr mjólk)
    - Sterkja: **hveitisterkja** eða **sterkja** (úr hveiti)
    - Lesitín: **sojalesitín**, lesitín úr soja, E-322 úr soja
    - Lýsósím: **E-1105** úr eggjum

- Þarf að merkja óó óháð magni þess?

- Já
- Lítið magn þarf til að valda óó
- Angan í lofti getur valdið ofnæmiskasti t.d. fisk, hnetur
- Súlfít er með ákv. lágmark



- “Getur innihaldið”



- Umdeild merking
- Gagnleg viðvörun
  - en getur virkað sem úlfur úlfur
- Fyrirtækið geri áhættumat
- Ef það getur ekki eytt áhættu með breyttu skipulagi framleiðslu er þetta leið
- Reglugerð um merkingar nær ekki yfir þetta

# • Ráðleggingar Food standard Agency

- Innihaldslýsing
- Sér upplýsingar um
  - ofnæmis- og óþolsvalda
  - mögulega ofnæmis- og óþolsvalda

## INGREDIENTS

Wheatflour, Sugar,  
Vegetable Oil, Barley Malt  
Extract, Salt, Raising Agent:  
Sodium Bicarbonate, E503,  
E450, Glucose Syrup

## CONTAINS

Wheat, Barley, Gluten

## MAY CONTAIN

Nuts



- Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja
- Lög um matvæli grein 8.a.
  - Óheimilt að markaðssetja matvæli sem ekki eru örugg þ.e. heilsuspíllandi eða óhæf til neyslu
  - Eru matvæli örugg? Taka þarf hliðsjón af því
    - hvernig neytendur nota matvælin venjulega
    - hvaða upplýsingar eru gefnar
  - Eru matvæli heilsuspíllandi? Taka þarf hliðsjón af
    - bráða, - langtímaáhrifum
    - líklegum uppsöfnuðum eituráhrifum
    - sérstöku næmi ákveðins hóps neytenda

- Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja

Lög um matvæli grein 8.c.

- Ef matvæli er ekki í samræmi við kröfur um öryggi matvæla skal stjórnandi matv.fyrirtækis
  - **taka þau tafarlaust af markaðnum**
  - **tilkynna** það opinberum eftirlitsaðila
  - ef varan er **komin í hendur neytenda**
    - **upplýsa** þá um ástæðurnar fyrir því að varan var tekin af markaðnum og
    - **ef nauðsyn krefur, innkalla vörur**

# Takk fyrir!

---

[www.mast.is](http://www.mast.is)

