



Importera färdigförpackade livsmedel



Presentkorgar
Presenter

Olivolja
Balsamvänder

Kaffe
Choklad

Oliver
Salttorkade tomater

SPECIAL

AVFÄRD
FÖR
KÖP
PÅ
TIDIGAST
1000
SEK

W'S
BOHEM

DOW
QUINTA DO
VINTAGE

Starta verksamheten

I den här broschyren kan du som vill importera och sälja färdigförpackade livsmedel hitta information som är viktig för dig och din verksamhet.

Du har ansvar för att maten är säker

Alla som serverar eller säljer livsmedel har ansvar för att maten är säker att äta. Den får inte medföra risk för människors hälsa. Det gäller både hygien och märkning.

Den som säljer färdigförpackade livsmedel ansvarar också för att märkningen är korrekt och inte vilseleder konsumenten.

Ett exempel på när märkningen är viktig för konsumentens säkerhet är om livsmedlet innehåller allergener, det vill säga ämnen som kan utlösa en allergisk reaktion hos den som är allergisk.

Registrera din verksamhet

När du vill starta en verksamhet som innebär att du importerar och säljer livsmedel ska du *vara registrerad* hos kontrollmyndigheten. Oftast är det miljöförvaltningen i din kommun.

Även om du inte har en egen lagerlokal för dina varor, utan bara ett kontor, ska du vara registrerad. Om din verksamhet däremot är *mycket begränsad* kan det hända att den inte behöver registreras. Exempel på sådan verksamhet finns i Livsmedelverkets vägledning om godkännande och registrering. Det är kontrollmyndigheten som gör den bedömningen.

Oavsett om verksamheten behöver registreras eller inte ansvarar du för att de livsmedel du säljer är säkra för konsumenten.

OBS! Här tas inte alla regler upp. Innehållet är tänkt att ge en överblick över den lagstiftning som berör dig. Sist i broschyren finns hänvisningar till ytterligare vägledningar och regler som du kan behöva att känna till.





Det här behöver du ha med i ansökan om registrering:

- Livsmedelsföretagarens namn och adress.
- Organisationsnummer, personnummer eller samordningsnummer.
- Lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas.
- En beskrivning av verksamhetens art och omfattning.
- Ytterligare information som kommunen begär.

Blanketter för registrering finns hos kommunen.

Ta reda på vilka regler som gäller

Reglerna är till för att skydda konsumenten

Det finns två huvudsyften med livsmedelslagstiftningen:

- att skydda konsumenten från livsmedel som är otjänliga eller skadliga för hälsan och
- att märkningen ska ge konsumenten tillräcklig information för att kunna göra egna och säkra val. Märkning, reklam och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.

Kommunen tar ut en avgift

Kommunen tar ut en avgift för registrering och kontroll. Hur mycket du behöver betala i kontrollavgift beror på hur stort behovet av att kontrollera din verksamhet är. Kommunen bedömer behovet och ger dig ett beslut om kontrolltid. Varje kommun beslutar om en

timtaxa för livsmedelskontrollen. Din årliga kontrollavgift beräknas genom att multiplicera kontrolltiden med timtaxan. Exempelvis 2 timmar x 1 000 kr = 2 000 kr i årlig kontrollavgift.

Även om avgiften betalas årligen är det inte säkert att kommunen besöker dig varje år. Den tid som du fått i ditt beslut är den tid som kommunen ska använda för kontroll av din verksamhet. Tiden ska täcka både förberedelser, kontrollbesöket och eventuellt efterarbete på kommunkontoret. Restiden ingår inte i kontrolltiden.

Det här gäller för alla livsmedelsföretag

- **Ansvar** – Du som företagare ansvarar för de livsmedel som du tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer. Det handlar till exempel om att följa reglerna om säkerhet och märkning.
- **Spårbarhet "ett steg framåt och ett steg bakåt"** – Det ska gå snabbt att identifiera en leverantör och ett parti.
- **Öppenhet** – Du ska omedelbart informera behöriga myndigheter och konsumenter om det finns anledning att misstänka att ett livsmedel inte är säkert.
- **Förebyggande** – Du ska regelbundet se över kritiska punkter i din verksamhet och se till att kontroller görs vid dessa.
- **Kontroll** – Du ska ha en egen kontroll av att din verksamhet uppfyller målen i lagstiftningen.

VIKTIGT ATT KONTROLLERA

Innan du bjuder ut dina varor till försäljning ska du kontrollera livsmedlets innehåll och förpackningens märkning.

1. Hur ska just den här produkten märkas?
2. Finns alla obligatoriska uppgifter med? De ska anges på svenska.
3. Innehåller livsmedlet några allergener? Se i så fall till att de är märkta rätt i ingrediensförteckningen.
4. Ingår livsmedelstillsatser, aromer eller rökaromer? Kontrollera att de är tillåtna inom EU och anges på rätt sätt i märkningen.
5. Ta reda på om några av produktens ingredienser innehåller eller har framställts med hjälp av GMO och behöver märkas med uppgift om detta.
6. Ingår ingredienser som kan betraktas som nya livsmedel?
7. Ingår ingredienser som kan göra att produkten klassas som ett läkemedel?

Märkningen ger konsumenten viktig information

Märkningsreglerna är till för att konsumenten lättare ska kunna göra medvetna och säkra val av livsmedel.

Livsmedelsverket har gett ut en informationsbroschyr om märkning av färdigförpackade livsmedel. Den beskriver reglerna om märkning enligt "informationsförordningen", förordning (EU) nr 1169/2011 som gäller från och med den 13 december 2014.

Grunden till reglerna om märkning är att informationen ska vara lätt att läsa och förstå för konsumenten.

Om du driver ett livsmedelsföretag ska alla färdigförpackade livsmedel du säljer eller ger bort gratis vara rätt märkta.





Hur ska man märka?

I informationsbroschyren om märkning förklaras hur de obligatoriska uppgifterna ska se ut enligt informationsförordningen. Bland annat beskrivs att märkningen ska vara på svenska och skriven med läsbar text. I broschyren förklaras också vilka obligatoriska uppgifter som ska finnas i märkningen, nämligen:

- **en korrekt angiven beteckning** (livsmedlets namn)
- ingredienserna angivna i en **ingredienslista** i fallande ordning efter vikt
- **allergener** ska vara särskilt markerade i ingredienslistan
- **bäst före-dag eller sista förbrukningsdag** och eventuell förvaringsanvisning
- **nettokvantitet**
- **kontaktuppgifter**
- **ursprung**
- **bruksanvisning** i förekommande fall
- **verklig alkoholhalt** om den överstiger 1,2 volymprocent
- **näringsdeklaration** enligt särskilt uppställda regler

LÄS MER

Läs mer om märkning i Livsmedelsverkets informationsbroschyr Märkning av färdigförpackade livsmedel eller på www.livsmedelsverket.se.

Närings- och hälsopåståenden

Möjligheten att tala om för konsumenten att en produkt är särskilt bra för hälsan är strikt reglerad i lagstiftningen. Detta kallas för närings- och hälsopåståenden. Påståendena får bara skrivas ut om de finns upptagna på en särskild lista med påståenden godkända av EU-kommissionen.

Om du gör ett närings- eller hälsopåstående gäller särskilda regler för märkning.

LÄS MER

Läs mer om närings- och hälsopåståenden på www.livsmedelsverket.se

Särskilda märkningsregler för vissa livsmedel

För vissa livsmedel gäller särskilda märkningsregler. Detta gäller till exempel

- kosttillskott
- modersmjölksersättning och barnmat
- livsmedel för speciella medicinska ändamål
- genetiskt modifierade organismer (GMO)

Innehållet i produkterna

Viktigt att känna till om produkten innehåller allergener

Allergener är ämnen, vanligtvis proteiner, som orsakar en allergisk reaktion hos den som är allergisk. Det räcker ofta med mycket små mängder. Symtomen kan variera från klåda till mer allvarliga symtom, till exempel anafylaktisk chock.

I värsta fall kan symtomen bli så allvarliga att de leder till döden. Därför är det mycket viktigt att du känner till sammansättningen av det livsmedel du importerar och säljer. Du måste också försäkra dig om att alla allergener har märkts ut på rätt sätt.

Om livsmedelstillsatser eller aromer ingår

Livsmedelstillsatser är ämnen som tillförs livsmedel av tekniska skäl, till exempel för att påverka konsistens, hållbarhet, smak eller färg.

Du som importerar eller för in och säljer livsmedel i Sverige ansvarar för att de tillsatser som ingår är godkända här.

Att en tillsats är godkänd innebär inte att den får användas i alla livsmedel. Vilka tillsatser som är tillåtna i vilka livsmedel och under vilka villkor, till exempel tillåten mängd, framgår av (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.

Aromer och rökaromer som ingår måste också vara tillåtna inom EU. Vilka som är tillåtna framgår av förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och (EG) nr 2065/2003 om rökaromer.

LÄS MER

Läs mer om tillsatser och aromer på www.livsmedelsverket.se.





Genetiskt modifierade organismer – GMO

Genteknik används inom livsmedelsproduktionen, bland annat som hjälpmedel för att ta fram grödor som är motståndskraftiga mot insektsangrepp eller som har bättre näringssammansättning. Lagstiftningen om GMO är till för att garantera att bara genetiskt modifierade livsmedel som är säkra släpps ut på marknaden.

För att konsumenten ska kunna göra ett medvetet val finns regler för hur livsmedel som består av, innehåller eller har framställts med hjälp av GMO ska vara märkta. Exempel på sådan märkning är ”framställd av genetiskt modifierad soja”.

Livsmedel som innehåller högst 0,9 procent av oundvikliga resthalter av godkänd GMO-råvara behöver inte märkas med uppgift om detta.

LÄS MER

Läs mer om GMO i vägledningen om genetiskt modifierade livsmedel på www.livsmedelsverket.se.

Kosttillskott

Kosttillskott är livsmedel och ska inte förväxlas med naturläkemedel, som måste vara godkända av Läkemedelsverket innan de får säljas.

Om du ska importera hälsokostprodukter bör du kontakta Läkemedelsverket för att få veta om produkten klassificeras som ett läkemedel eller som ett livsmedel.

Vissa kosttillskott som innehåller produkter från djur ska kontrolleras i Livsmedelsverkets gränskontroll.

Nya livsmedel ska godkännas

Inom EU finns det regler om nya livsmedel. Reglerna innebär att livsmedel som inte fanns på EU-marknaden före den 15 maj 1997 ska betraktas som nya. Det kan alltså vara så att livsmedel eller ingredienser som har konsumerats i länder utanför EU sedan lång tid tillbaka inte är godkända för användning inom EU. Nya livsmedel godkänns av EU-kommissionen efter att de utvärderat livsmedlets säkerhet.

På EU-kommissionens webbplats finns en lista över godkända nya livsmedel. Där kan man också läsa en beskrivning av hur livsmedlet eller ingrediensen får användas, till exempel i vilka livsmedel och i vilka halter.

Det finns ett antal livsmedel och ingredienser som har prövats utan att bli godkända.

LÄS MER

Läs mer om nya livsmedel på www.livsmedelsverket.se.

Din kontroll av verksamheten

Som livsmedelsföretagare är det ditt ansvar att kontrollera att kraven i lagstiftningen är uppfyllda. Du som importerar och säljer färdigförpackade livsmedel ska kontrollera att märkningen är korrekt och att varan inte innehåller något otillåtet eller något som kan skada konsumenten. Därför kan du behöva kontrollera vissa uppgifter med din leverantör, exempelvis för att kunna ge rätt funktionsnamn till en livsmedelstillsats eller för att försäkra dig om att alla allergener har märkts ut.

Utrymmen och lokaler

De utrymmen och lokaler där du ska förvara dina livsmedel ska vara lätta att rengöra och skydda livsmedlen från angrepp av skadedjur. Om det finns speciella förvaringsanvisningar för ditt livsmedel, exempelvis förvaringstemperatur, måste det vara möjligt att förvara livsmedlet vid denna temperatur.

Spårbarhet och återkallande

För alla livsmedelsföretag ställs krav på spårbarhet. Om alla dina kunder är slutkonsumenter behöver du bara kunna spåra bakåt. Säljer du däremot dina produkter vidare till en annan livsmedelsföretagare krävs även att du kan spåra framåt. Det som bör dokumenteras är leverantörens eller kundens namn och adress, vad som har köpts in eller sålts, när och hur mycket. Exempelvis kan du spara kvitton och eventuella fraktsedlar på de livsmedel du köper.

Om du misstänker att ett livsmedel som du har sålt inte är säkert måste du informera dina kunder och kontrollmyndigheten om detta.

Om du måste återkalla ett livsmedel kan du, tack vare spårbarheten, hitta källor och spridning.

För vissa livsmedel, till exempel nötkött, fisk och livsmedel som innehåller GMO, finns mer detaljerade krav på spårbarhet. Läs mer i broschyren "Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet".



Vissa livsmedel kontrolleras vid gränsen

Införsel från EU-länder

Inom EU råder handelsfrihet och ingen gränskontroll görs när livsmedel förs över gränsen mellan två EU-länder. Sverige har dock särskilda krav på salmonellaprovtagning när färskt kött av nöt, gris och fjäderfä förs in i Sverige från andra EU-länder, liksom hönsägg för direkt konsumtion.

Import från länder utanför EU

För att förhindra att smittsamma djursjukdomar eller livsmedel som inte är säkra kommer in i EU finns det regler som gäller för import av livsmedel från länder utanför EU.

Animaliska livsmedel

Livsmedel av animaliskt ursprung är sådana som kommer från djur, alltså kött, fisk, mjölk, ägg och honung.

Alla livsmedel av animaliskt ursprung som ska importeras måste först genomgå gränskontroll vid någon av EUs gränskontrollstationer. Sveriges gränskontrollstationer får bara ta emot animaliska livsmedel som är förpackade. En föranmälan måste göras 24 timmar innan varorna når Sveriges gräns. Föranmälan görs via det webbaserade systemet Traces.

För att ett land ska få sända livsmedel av animaliskt ursprung till EU måste landet vara godkänt av EU-kommissionen.

Livsmedlet måste också komma från en anläggning som är godkänd enligt förordning (EG) nr 853/2004 och åtföljas av ett hälsointyg. Listor på anläggningar i länder utanför EU som är godkända för import hittar du på Livsmedelsverkets webbplats. Särskilda regler gäller för honung.

För vissa animaliska livsmedel har EU-kommissionen beslutat om särskilda skyddsåtgärder.

Vegetabiliska livsmedel

Vegetabiliska livsmedel kommer från växtriket.

De flesta livsmedel från växtriket som importeras till Sverige från länder utanför EU behöver inte kontrolleras vid gränsen. För vissa vegetabiliska livsmedel har EU-kommissionen beslutat om särskilda skyddsåtgärder.

Importkontrollen utförs vid Livsmedelsverkets gränskontrollstationer och föranmälan måste göras genom det webbaserade systemet Traces.

Vissa varupartier får inte säljas i Sverige utan Livsmedelsverkets medgivande, eftersom man tidigare hittat rester av bekämpningsmedel som ligger över det tillåtna gränsvärdet. Partierna står på den så kallade "Svarta listan" och måste förämnas till Livsmedelsverket innan de säljs.

Sammansatta livsmedel

Ett sammansatt livsmedel innehåller både vegetabiliska och *värmebehandlade* animaliska produkter. Produkterna måste åtföljas av ett handelsdokument och vara tydligt märkta med information om produktens art och mängd, ursprungsland och tillverkare. Produktionsanläggningen och/eller landet ska vara godkänt av EU.

Sammansatta livsmedel ska gränskontrolleras:

- om de innehåller köttprodukter,
- om minst hälften av innehållet är mjölk, fisk eller ägg,
- om mindre än hälften av innehållet är mjölk, fisk eller ägg, men de inte är lagringstålga i rumstemperatur.

Livsmedelsverket hjälper till att bedöma om en produkt ska gränskontrolleras eller inte.

Skyddsåtgärder

EU-kommissionen beslutar ibland om särskilda skyddsåtgärder för att skydda människors och djurs hälsa mot smitta eller skadliga ämnen i animaliska eller vegeta-

biliska livsmedel. Åtgärderna innebär restriktioner vid import till EU. De är ofta riktade mot ett visst land och vissa produkter från det landet.

Jordbruksverket har restriktioner för import av vissa växter och det finns regler för import av icke odlad svamp från vissa länder.

LÄS MER

Läs mer om import och övriga områden på Livsmedelsverkets webbplats
www.livsmedelsverket.se

I broschyrer (finns på www.livsmedelsverket.se)

- Nya regler för enklare företagande – information till företagare som hanterar livsmedel (december 2009)
- Märkning av färdigförpackade livsmedel (maj 2014)
- Skyddade beteckningar (maj 2014)
- Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet (juni 2012)

I lagstiftning, vägledningar och annan information (finns på www.livsmedelsverket.se)

Om livsmedel och hygien

- Förordning EG (nr) 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftningen gäller för all livsmedelsverksamhet, även för sådan som hanterar livsmedel utan att vara livsmedelsföretagare.
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002
- Förordning (EG) nr 852/2002 om livsmedelshygien. För den som säljer färdigförpackade livsmedel är det bra att känna till innehållet i denna förordning för att veta vilka hygienkrav som ställs på underleverantörerna.
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2002
- Förordning (EG) nr 853/2002 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. För den som säljer färdigförpackade animaliska livsmedel är det bra att känna till innehållet i denna förordning för att veta vilka hygienkrav som bör ställas på underleverantörerna.
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2002
- Livsmedelsverkets vägledning om hygien
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering

Om märkning

- Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation

- Förordning (EG) nr 1924/2006 om närings- och hälsopåståenden om livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning till kommissionens förordning (EU) nr 1169/2011
- Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinje för allergi och annan överkänslighet

Om livsmedelstillsatser

- Förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser
- Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelstillsatser

Om aromer

- Förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer
- Förordning EG nr 2065/2003 om rökaromer
- Kommissionens beslut 1999/217/EG med en förteckning över tillåtna aromämnen
- EU-kommissionens webbplats om rökaromer

Om närings- och hälsopåståenden

- Förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel

Om GMO

- Förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder
- Livsmedelsverkets vägledning om genetiskt modifierade organismer

Om Kosttillskott

- Livsmedelsverkets föreskrifter om kosttillskott LIVSFS 2003:9
- Livsmedelsverkets vägledning om kosttillskott

Om allergi

- Allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel. Branschorganisationen Sveriges livsmedelsföretagare (Li) har en branschriktlinje, som bland annat beskriver hur märkningen "kan innehålla spår av" bör utformas och under vilka förutsättningar den kan användas.

