

*Information till livsmedelsföretagare*

# Spårbarhet



# Innehåll

<b>1. Informationens bakgrund och syfte</b> .....	<b>1</b>
Målgrupp .....	1
Informationens struktur .....	2
Förklaring av begrepp .....	2
<b>2. Livsmedelslagstiftningens avsikt och</b> .....	<b>3</b>
Spårbarhetsreglernas avsikt och ändamål .....	3
<b>3. Spårbarhet</b> .....	<b>4</b>
Regler som gäller alla livsmedelsföretagare .....	4
<b>Vad menas med "system för spårbarhet"?</b> .....	<b>5</b>
<b>Vilken och hur mycket information kräver reglerna?</b> .....	<b>5</b>
Spårbarhet bakåt och framåt i livsmedelskedjan.....	6
Hur snabbt behöver du kunna få fram uppgifterna?.....	7
Hur kan du spara uppgifterna?.....	7
Hur länge behöver du spara uppgifterna? .....	8
Intern spårbarhet är inget lagkrav .....	8
Regler som gäller vissa livsmedel .....	10
Ursprungsmärkning av nötkött .....	10
Fångstzon för fisk .....	11
Upptagningsområde för musslor .....	11
Producentkod för ägg .....	12
GMO i livsmedel .....	12
Ekologiska livsmedel .....	13
Identifieringsmärke på produkter av animaliskt ursprung.....	14
Kontrollmärke på bland annat slaktkroppar .....	14
Identifikation av livsmedelspartier .....	15
<b>4. Andra regler med anknytning till spårbarhet</b> .....	<b>16</b>

# I Informationens bakgrund och syfte

Denna information har tagits fram av Livsmedelsverket för att visa vilka minimikrav reglerna i livsmedelslagstiftningen ställer på system för spårbarhet.

Livsmedelslagstiftningen har som grundkrav att maten ska vara säker, den får inte vara skadlig för hälsan eller på annat sätt olämplig som människoföda. Ett av redskapen för att uppnå målet säker mat är spårbarhet. Spårbarhet handlar om att spåra och följa alla livsmedel, livsmedelsproducerande djur och andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan (livsmedelskedjan).

Krav på spårbarhet kan även komma från andra håll än livsmedelslagstiftningen, exempelvis från andra myndigheter, kunder, affärskedjor eller i samband med certifiering.

Det har visat sig att många små livsmedelsföretagare inför spårbarhetssystem som har skapats för stora företag. Det lilla företaget behöver oftast inte så omfattande system. Avsikten med denna information är att förklara hur långtgående krav reglerna i livsmedelslagstiftningen ställer. Ett enkelt system kan ofta ge lika god livsmedelssäkerhet som ett mer avancerat och du kan ofta använda de dokument som du redan har i din verksamhet.

## 1.1 Målgrupp

Denna information är riktad till dig som är livsmedelsföretagare. Vissa av reglerna gäller livsmedelsföretagare i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. De gäller alltså även dig som är verksam i primärproduktionen och till exempel odlar vegetabilier, föder upp djur för slakt eller producerar ägg. De gäller även för den som till exempel tillverkar, transporterar eller importerar livsmedel.



## 1.2 Informationens struktur

Innehållet i den här informationen rör bara spårbarhet, men spårbarhet har en stark koppling till frågor om tillbakadragande av varor från marknaden och därför tas också de reglerna upp här. Även vissa regler om livsmedelssäkerhet och redlighet tas upp när en koppling till spårbarhet finns.

Kapitel 1 är en introduktion till innehållet.

Kapitel 2 förklarar livsmedelslagstiftningens avsikt och ger en bakgrund till behovet av spårbarhet inom livsmedelskedjan.

Kapitel 3 redogör för reglerna, till exempel vem som omfattas, vilka krav som ställs och vad som är frivilligt etc. Det går också mer i detalj in på särskilda regler för vissa livsmedel.

Kapitel 4 behandlar andra regler som finns med anknytning till spårbarhet; bland annat tas frågan upp om vad som gäller vid frivillig märkning.

## 1.3 Förklaring av begrepp

Använda begrepp förklaras i regel i texten. För att sådana förklaringar ska vara lätta att hitta skrivs de med *kursiv* stil.

## 2 Livsmedelslagstiftningens avsikt och ändamål

De regler som riktlinjen hänvisar till finns på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

Livsmedelslagstiftningens<sup>1</sup> huvudmålsättning är att skydda människors hälsa och värna om konsumenternas intressen när det gäller livsmedel.

Huvudprinciperna i livsmedelslagstiftningen är:

- *Redlighet*  
Märkning, reklam och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.
- *Livsmedelssäkerhet*  
Livsmedel ska vara säkra<sup>2</sup>, det vill säga de får varken vara skadliga för hälsan eller otjänliga<sup>3</sup> (olämpliga som människoföda av andra anledningar).

*Spårbarhet är ett viktigt redskap*

Livsmedel som inte är säkra ska inte släppas ut på marknaden. Om de redan har släppts ut på marknaden ska de dras tillbaka och eventuellt återkallas från konsumenten om de redan har sålts. En förutsättning för att kunna vidta åtgärder, så att livsmedelssäkerhet uppnås, är att det är möjligt att spåra livsmedel genom livsmedelskedjan.

Livsmedelsföretag måste kunna identifiera från vilka de har mottagit livsmedel, ingredienser eller livsmedelsproducerande djur. De måste också kunna identifiera vilka företag de har försett med produkter och kunna presentera denna information på begäran.

### 2.1 Spårbarhetsreglernas avsikt och ändamål

I samband med utbrottet av galna ko-sjukan i Storbritannien 1986 och vid dioxinskandalen i Belgien 1999 stötte myndigheterna och företagen på problem när de ville dra tillbaka smittat kött och förorenad matolja från marknaden. De kunde inte spåra hur djuren, köttet och andra produkter hade rört sig på marknaden. Företagen blev tvungna att dra tillbaka och återkalla stora mängder livsmedel. För att bibehålla konsumenternas förtroende och minska skadeverkningarna när livsmedel som inte är säkra släppts ut på marknaden skapades reglerna om spårbarhet. Syftet med reglerna är att företagarna ska kunna göra ”riktade och lämpliga tillbakadraganden” av livsmedel från marknaden och informera konsumenter och kontrollmyndigheter när det inträffar problem med livsmedelssäkerheten, till exempel när det visar sig att ett livsmedel innehåller skadliga ämnen eller hälsofarliga bakterier.

<sup>1</sup> Artikel 3 punkt 1 i förordning (EG) 178/2002

<sup>2</sup> Artikel 14 i förordning (EG) 178/2002

<sup>3</sup> Artikel 14 punkt 5 i förordning (EG) 178/2002

## 3 Spårbarhet

Med *spårbarhet* menas möjlighet att spåra och följa livsmedel, livsmedelsproducerande djur och andra ämnen som är avsedda för eller kan förväntas ingå i ett livsmedel genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan<sup>4</sup>. Begreppet livsmedel<sup>5</sup> inbegriper alla ämnen som avsiktligt tillförs livsmedel under dess framställning, beredning eller behandling.

### 3.1 Regler som gäller alla livsmedelsföretagare

Den viktigaste regeln om spårbarhet i livsmedelslagstiftningen finns i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002. Regeln är viktig, eftersom den gäller för alla livsmedelsföretagare i hela produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan, ”från jord till bord”, till exempel primärproducenter, tillverkare, företag i detaljhandeln<sup>6</sup>, transportörer och importörer.

Regeln är utformad så att allt som ingår i eller kan antas ingå i livsmedel innefattas. Du som företagare ska kunna spåra dina livsmedel, ingredienser (till exempel kryddor, vatten, råvaror, halvfabrikat och produkter) och livsmedelsproducerande djur. Det betyder att du ska

- veta från vilka du har tagit emot livsmedel och livsmedelsproducerande djur (*leverantörer*),
- veta till vilka företag du har levererat livsmedel, ingredienser eller livsmedelsproducerande djur (*mottagare*) och
- kunna informera myndigheterna om detta.

Reglerna om spårbarhet gäller även om du har fått eller gett bort varan kostnadsfritt.

Du behöver hålla ordning på vem som är din leverantör och din mottagare ett steg framåt respektive ett steg bakåt i livsmedelskedjan. Det kallas *extern spårbarhet*. Artikel 18 kräver inte att du ska veta varifrån din leverantör i sin tur har fått sina produkter<sup>7</sup> eller vem din mottagare i sin tur har sålt varan vidare till. Hur livsmedlet har rört sig inne i ditt företag (*intern spårbarhet*) behöver du enligt reglerna inte ha system för<sup>8</sup>.

Din leverantör kanske inte själv är företagare, men reglerna gäller ändå. Du måste alltså även kunna uppge vem som exempelvis har levererat bär, svamp eller nedlagt vilt till ditt företag, även om den personen inte är företagare.

---

<sup>4</sup> Detta är innebörden av definitionen på spårbarhet enligt artikel 3 p. 15 i förordning (EG) 178/2002

<sup>5</sup> Artikel 2 i förordning (EG) 178/2002

<sup>6</sup> Artikel 3 punkt 7 i förordning (EG) 178/2002

<sup>7</sup> Det kan finnas andra regler om det, till exempel om fångstplats för fisk eller ursprung av nötkött, men de reglerna tas upp under avsnitt 3.2.

<sup>8</sup> Det kan finnas andra regler som kräver det i speciella fall, mer om det under avsnitt 3.2

Mottagare behöver bara anges om de är företag. Om du har levererat till en *slutkonsument* behöver du därför inte kunna uppge vem det är. Med slutkonsument menas den som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretag. Butiker, restauranger och cateringfirmor är exempel på företag som ofta levererar till slutkonsument.

### 3.1.1 Vad menas med ”system för spårbarhet”?

Enligt artikel 18 i förordning (EG) 178/2002 ska du ha ett ”system för spårbarhet”. Med det menas att du har vissa uppgifter (information) om

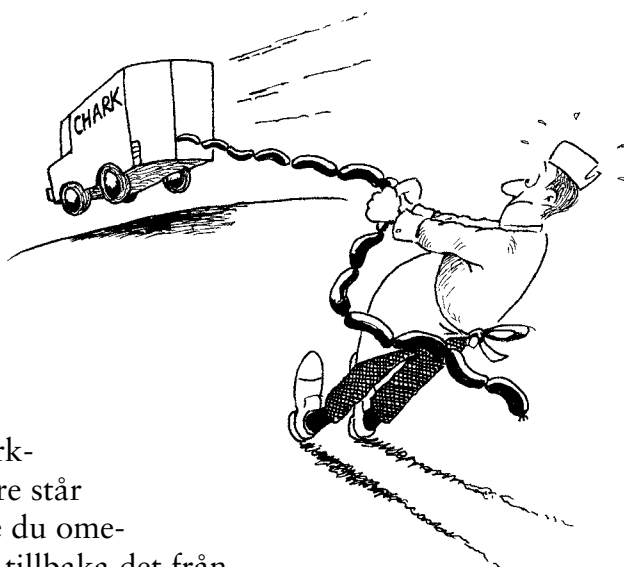
- dina leverantörer,
- mottagare *och*
- varor som du har mottagit respektive levererat.

*Vilken och hur mycket information kräver reglerna?*

Reglerna är till för att du ska kunna göra ”lämpliga och riktade tillbakadraganden” om det uppstår problem med livsmedelssäkerheten och du till exempel måste återkalla varor. Reglerna anger inte i detalj hur omfattande system för spårbarhet du måste ha så länge det uppfyller reglernas avsikt och ändamål.

Du får inte släppa ut ett livsmedel på marknaden om det inte är säkert, det vill säga om det inte har hanterats hygieniskt eller om det skulle kunna vara skadligt för hälsan<sup>9</sup>.

Om du redan har hunnit släppa ut ett livsmedel som du har skäl att anta inte är säkert, och som du har producerat, importerat, distribuerat eller på annat sätt har haft hand om på marknaden, så att livsmedlet inte längre står under din direkta kontroll, måste du omedelbart vidta åtgärder för att dra tillbaka det från marknaden<sup>10</sup>. Detta kallas *återtagande*. Du ska också informera konsumenterna om varför du drar tillbaka produkterna och, om det är nödvändigt för att skydda konsumenten, även återkalla livsmedlet från dem. Du ska också samarbeta med myndigheterna om de åtgärder som du genomför för att undvika eller minska riskerna med ett livsmedel<sup>11</sup>.



<sup>9</sup> Artikel 14 punkt 1 i förordning (EG) 178/2002

<sup>10</sup> Artikel 19 punkt 1 i förordning (EG) 178/2002.

<sup>11</sup> Artikel 19 punkt 4 i förordning (EG) 178/2002

För att kunna hålla kvar eller återkalla livsmedel måste du ha ett system för att kunna ta fram viss information om dina leveranser, leverantörer och mottagare. Det är ett sådant *system för spårbarhet* som avses i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002.

För att kunna komma åt informationen behöver du spara den under lämplig tid. Du ska också kunna lämna informationen till myndigheten på begäran. Oavsett hur du lägger upp ditt system för spårbarhet måste du kunna redogöra för myndigheten hur systemet fungerar och hur det är tänkt att företaget ska göra när åtgärder måste vidtas. Däremot behöver du inte ha någon skriftlig beskrivning av systemet att visa upp för myndigheterna.

### *Spårbarhet bakåt och framåt i livsmedelskedjan*

Reglerna innebär att du ska kunna ange namnet på och adressen till dina leverantörers och mottagares anläggningar och vilken typ av produkt som har levererats. Det krävs inte någon detaljerad produktbeskrivning av livsmedlet, ingrediensen eller det livsmedelsproducerande djuret. För att veta om du berörs av ett larm från någon av dina leverantörer om att ett livsmedel inte är säkert behöver du också, om du har tagit emot livsmedel från en och samma leverantör mer än en gång, veta när du fick leveransen (datum) och hur mycket som levererades till dig (mängden) eller andra motsvarande uppgifter som identifierar leveransen.

Om du har levererat en viss typ av livsmedel till samma mottagare vid flera tillfällen behöver du också spara uppgifter om leveransdatum och mängd eller andra motsvarande uppgifter om leveransen.

## Spårbart bakåt och framåt

- Vem levererade till mig?
- Vad?
- När?
- Hur mycket?
- Till vem levererade jag?
- Vad?
- När?
- Hur mycket?



### *Hur snabbt behöver du kunna få fram uppgifterna?*

När ett problem med livsmedelssäkerheten upptäcks måste du snabbt komma åt informationen om dina livsmedel.

Du måste också kunna lämna information till myndigheten när myndigheten begär det, inte bara när det finns ett problem med produkten, utan även när myndigheten vill kontrollera om och hur ditt system fungerar. Om problemet rör din verksamhet

är du skyldig att *omedelbart*

sätta igång åtgärder för att kvarhålla produkter hos dig eller återkalla dem om du redan har släppt ut dem på marknaden. Det betyder att du kan behöva ha tillgång till informationen direkt.



### *Hur kan du spara uppgifterna?*

Uppgifterna för spårbarhet bakåt i livsmedelskedjan finns troligen redan hos dig i form av leverantörsregister och följesedlar över inkommande produkter. Likaså finns troligen i huvudsak redan uppgifterna för spårbarhet framåt i livsmedelskedjan i form av kundregister och transport- och leveranssedlar. Kravet på ett system innebär att du ska ha ordning på dessa uppgifter, till exempel i en pärm, ett datasystem eller på annat sätt.

I ditt företag kanske du istället för följesedlar och leveranssedlar använder kvitton eller fakturor som du sparar kopior på. Då är det viktigt att se till att rätt och tillräcklig information finns på dem. Om uppgifter saknas kan du lägga till dem genom att exempelvis anteckna på (kopier av) kvittot eller fakturan. Det är viktigt att tänka på att det inte är uppgifter som visar det kommersiella flödet (hur pengar byter ägare) som du behöver, utan den information som visar varornas fysiska flöde (hur varorna förflyttats) från leverantören/leverantörens anläggning till ditt företag eller från ditt företag till mottagarens anläggning. Detta framgår inte alltid av fakturor och kvitton. Om du använder kvitton och fakturor bör du även tänka på att du måste ha informationen snabbt och lätt tillgänglig. Tänk också på att originalkvitton och fakturor ofta lämnas till revisorn och ibland skattemyndigheten och då inte längre är tillgängliga för dig.

### *Hur länge behöver du spara uppgifterna?*

För att kunna vidta de åtgärder som reglerna kräver måste du spara informationen så länge du kan komma att behöva den. Hur länge beror på produktens livslängd och vilka risker som skulle kunna förknippas med den. Tänk på att livslängden inte alltid är densamma som produktens hållbarhetstid eller bäst före-datum. Om du till exempel säljer köttfärs med en hållbarhetstid som räknas i dagar, så kan konsumenten frysa in färsen eller tillaga den och på så vis förlänga livslängden. Det betyder att din produkts livslängd kan vara betydligt längre än färsens livslängd i det skick du levererade den till mottagaren.

EG-kommissionen har rekommendationer<sup>12</sup> om hur länge man bör spara informationen. Kommissionen anser att

- en femårsperiod bör räcka räknat från tillverkningsdatum eller leveransdatum för produkter utan specificerad hållbarhetstid,
- informationen bör sparas hela hållbarhetstiden plus sex månader för produkter med längre hållbarhet,
- uppgifterna bör sparas sex månader efter tillverkningsdatum eller leveransdatum för produkter med kortare hållbarhetstid än tre månader eller utan sista förbrukningsdag.

### **3.1.2 Intern spårbarhet är inget lagkrav**

Med ”intern spårbarhet” menas att man kan följa råvaror, ingredienser eller livsmedelsproducerande djur genom processen inom det egna företaget och därmed ha kontroll över vilka råvaror m.m. som ingår i en viss tillverkningsomgång. Reglerna i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002 ställer inga krav på intern spårbarhet. Det finns däremot andra regler med krav på viss intern spårbarhet och som gäller vissa angivna livsmedel. Det handlar om speciella uppgifter som ska anges och kunna spåras (se avsnitt 3.2).

Det finns idag branschriktlinjer som beskriver rutiner för intern spårbarhet och som går utöver vad reglerna i artikel 18 kräver. Som exempel kan nämnas riktlinjer som säger att förpackade varor ska kunna spåras tillbaka till produktionsdag och enskilda sändningar av råvaror och tillsatser<sup>13</sup>. Andra branschriktlinjer anger att en tillverkningsomgång ska kunna knytas ihop med en leverans råvaror eller ingredienser<sup>14</sup>. Detta är inte något lagkrav, utan krav som branschen själv har ställt.

Många företag har valt att införa intern spårbarhet för att följa en så kallad standard från en tredje part<sup>15</sup> eller för att deras kunder kräver det för att de själva följer en sådan standard. Andra företag har, av företagsekonomiska skäl eller på grund av marknadens krav, valt att

<sup>12</sup> Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11,12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002

<sup>13</sup> Avsnitt 4.14.1 Svensk Dagligvaruhandel ”Säker mat i din butik”

<sup>14</sup> Kapitel 14.1 i branschriktlinjen ”Fiskbranschens Vägledning”

<sup>15</sup> Exempel på standarder är ISO och BRC, British Retail Consortium (sammanslutning av butikägare som äger ett antal s.k. tekniska standarder som de kan kräva att kunder och leverantörer uppfyller)

följa rutiner för intern spårbarhet, trots att livsmedelslagstiftningen inte kräver det. Det är till exempel vanligt att företag väljer att kunna spåra råvaror som har använts till ett livsmedel under en dag, exempelvis med hjälp av ett bäst före-datum eller till en sista förbrukningsdag.

Reglerna ställer alltså inga krav på intern spårbarhet och eller på information om hur sändningar har delats upp för att skapa nya partier, det vill säga att koppla ihop inkomna varor med olika tillverkningsomgångar. En tillverkare behöver därför inte kunna ange vilket parti mjöl som har använts till en viss tillverkningsomgång kakor. Däremot finns det annan lagstiftning som ställer mer detaljerade krav på vissa typer av livsmedel, exempelvis ursprungsmärkning av nötkött<sup>16</sup> och konsumentinformation för fisk<sup>17</sup> (se avsnitt 3.2).

Enligt reglerna ska livsmedel inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra. Om ett livsmedel som inte är säkert ingår i en tillverkningsomgång eller sändning av samma slag ska du anta att alla livsmedel i den omgången inte är säkra. Du ska då vidta åtgärder mot hela omgången, såvida du inte kan bevisa att resten av omgången är säker<sup>18</sup>. Om du frivilligt har intern spårbarhet i ditt livsmedelsföretag gör det att tillbakadraganden, återtag och kvarhållanden inte blir lika omfattande som om du inte hade haft ett sådant system. Åtgärderna kan då riktas bara mot de produkter där den icke säkra råvaran, ingrediensen eller dylikt ingår. Åtgärden kan troligen också genomföras snabbare, särskilt om försändelser av samma ingrediens från flera leverantörer har använts till ett livsmedel.

Livsmedelsföretag har olika verksamhet. Vissa köper och säljer färdigförpackade livsmedel, medan andra köper in råvaror som de bearbetar till livsmedel som de sedan säljer. Olika företag har olika behov av information för att kunna göra riktade och lämpliga tillbakadraganden.

Trots att reglerna inte ställer krav på att kunna koppla använda råvaror till en specifik tillverkningsomgång kan det vara bra att ha intern spårbarhet i ditt företag. Du bör bedöma de risker som är förknippade med verksamheten och de kostnader som kan uppkomma om det blir aktuellt att dra tillbaka eller återkalla osäkra livsmedel från marknaden. Om du gör bedömningen att de hygieniska riskerna med verksamheten är mycket små och att kostnaderna för att återkalla hela försändelser är låga finns inte samma anledning att införa rutiner för intern spårbarhet i företaget som när riskerna är stora och kostnaderna höga.

---

<sup>16</sup> Förordning (EG) 1825/2000

<sup>17</sup> Förordning (EG) 2065/2001

<sup>18</sup> Artikel 14 punkt 6 i förordning (EG) 178/2002

## 3.2 Regler som gäller vissa livsmedel

På vissa områden finns regler med mer detaljerade krav än i reglerna i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002.

### Ursprungsmärkning av nötkött

Reglerna om ursprungsmärkning av nötkött<sup>19</sup> är ett exempel på mer detaljerade krav på spårbarhet. Reglerna gäller för dig som producerar eller säljer nötkött och gäller exempelvis på slakterier, vid styckningsanläggningar, hos importörer, grossister och i butiker. Märkningen av köttet ska garantera sambandet mellan djuret och köttet genom hela livsmedelskedjan och konsumenten ska i butiken kunna få information om köttets ursprung genom den märkning som finns på etiketten. Ett referensnummer ska finnas som hjälper dig som företag och kontrollmyndigheterna att identifiera de djur vars kött ingår i en produkt.

För dig som vill veta mer finns en vägledning om ursprungsmärkning på verkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) under rubriken Livsmedelskontroll/Vägledningar och annan information.



---

<sup>19</sup>Förordning (EG) 1760/2000 och förordning (EG) 1825/2000

## Fångstzon för fisk

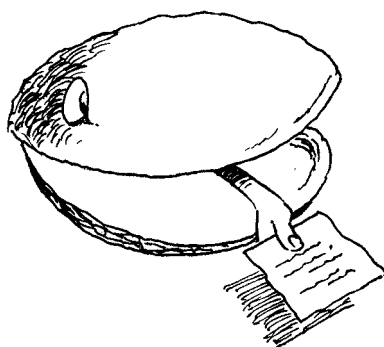
Detaljerade regler om spårbarhet finns också för fisk<sup>20</sup>. För att få sälja fisk måste du veta artens handelsbeteckning, dvs. vilket namn fisken ska säljas under, hur den har fötts upp eller fiskats (produktionsmetod) och var den har fångats (*fångstzon*).



Denna information ska följa fisken från fiskaren genom livsmedelskedjan till butiken. Informationen ska ges antingen via märkningen eller på en skylt/ett anslag när fisken saluförs till konsument.

Om du är första mottagare av fisk fångad i Östersjön måste du också få information från fiskaren i vilken *fiskeregion* (ICES-område<sup>21</sup>) fisken är fångad. Detta för att kunna avgöra till vilka länder fisken får säljas. Fisk från områden i Östersjön med förhöjda dioxinhalter får endast säljas i Sverige och Finland. Uppgiften (ICES-område) måste därför anges på följesedeln, men behöver inte anges på konsumentförpackningen.

För dig som vill veta mer om ursprungsmärkning av fisk finns ytterligare information på verkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) under rubriken Livsmedelskontroll/Vägledning och annan information/Fisk- och vattenbruksprodukter (handelsbeteckningar).



## Uppagningsområde för musslor

För levande musslor finns särskilda krav på handlingar som ska skickas med musslorna från en upptagare till en leveransanläggning. Handlingarna visar bland annat produktionsområde, datum för upptag, upptagarens identitet, produktionsområdets läge och hygieniska status.

När musslorna går vidare till grossist eller detaljist ska samma uppgifter som för fisk anges, det vill säga fångstområde/land och produktionsmetod.

<sup>20</sup> Förordning (EG) 104/2000 och förordning (EG) 2065/2001 samt LIVSFS 2001:37

<sup>21</sup> De statistiska fiskeregioner för vilka "ICES" ingår i beteckningen har bestämts och definierats av Internationella rådet för havsforskning (International Council for the Exploration of the Sea, ICES).

## Producentkod

### Kod för produktionsmetod

- 0 = Ekologisk produktion
- 1 = Frigående utomhus
- 2 = Frigående inomhus
- 3 = Burhöns

### Kod för stall

*Frivillig uppgift*  
Identifiering av flockar som hålls i olika byggnader i en anläggning

### Kod för medlemsstat

- SE = Sverige
- FI = Finland
- DK = Danmark
- osv.



### Identifiering av anläggning

Unik kod för varje anläggning. Innehåller högst 3 siffror.

## Producentkod för ägg

Konsumtionsägg ska märkas med producentkod, som är en särskiljande kod för värphönsanläggningen. Den består av

- en kod för produktionsmetoden (bur, frigående eller ekologisk),
- landskod och
- ett individuellt nummer för respektive anläggning.

Detta innebär att äggen kan spåras bakåt till den som har producerat dem. Konsumenten får också upplysning om i vilket produktionssystem äggen är värpta.

Om du säljer ägg direkt till konsumenten på gården eller vid ”dörrförsäljning” undantas du från kraven på märkning med producentkod. Den producent som inte har fler än 50 höns och själv säljer sina ägg på torget behöver inte heller märka äggen med producentkod.

För dig som vill veta mer om märkning av ägg finns ytterligare information på verkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) under rubriken Livsmedelskontroll/Vägledning och annan information/Hönsägg märkning.

## GMO i livsmedel

Om du har hand om livsmedel som innehåller GMO (genmodifierade organismer) i något led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan ska du se till att skriftlig information om innehåll av GMO i produkterna vidarebefordras till nästa led i kedjan. Dokumentationen ska sparas i fem år för att kunna visas upp för kontrollmyndigheten. Under dessa fem år ska du även kunna identifiera vilka företagare som levererar och tar emot sådana produkter ett steg framåt och ett steg bakåt i livsmedelskedjan, med undantag för när produkten har levererats till slutkonsument.

Mer information om spårbarhet och märkning av GMO finns på verkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) under rubriken Livsmedelskontroll/Vägledningar och annan information/Genetiskt modifierade livsmedel (GMO). För företag som vill undvika GMO i sina livsmedel gäller speciella dokumentationskrav som du kan läsa om i GMO-vägledningen.

## Ekologiska livsmedel

För ekologiska livsmedel finns särskilda regler om särhållning och spårbarhet<sup>22</sup>. För att du inte ska blanda ihop ekologiska och icke-ekologiska varor måste den ekologiska produktionen vara skild från den konventionella i tid och/eller rum. Du ska genom styrkt dokumentation kunna visa att mängden producerade ekologiska produkter stämmer överens med mängden insatsvaror. Även uppgifter om mängd och beskaffenhet av de ekologiska produkter som lagras i dina lokaler måste bokföras. Det finns också krav på att du ska kontrollera förseglingen på de ekologiska varor du tar emot och kontrollera att märkningen stämmer med uppgifterna i följedokumentet. Resultaten av dessa kontroller ska dokumenteras.



Den ekologiska produktionen måste vara skild från den konventionella i tid och/eller rum.

<sup>22</sup> Förordning (EG) 834/2007 samt dess tillämpningsföreskrifter förordning (EG) 889/2008 (tillämpas fr.o.m. 1 jan 2009)

## Identifieringsmärke på produkter av animaliskt ursprung

För kött, mjölk, fisk och vissa produkter av kött, mjölk, fisk och ägg krävs ett identifieringsmärke på produkten<sup>23</sup>. Märket utgörs av en oval med bland annat din anläggnings godkännandenummer i mitten. Om du är verksam i primärproduktionen eller enbart transporterar livsmedlen gäller reglerna inte alls för dig. Om du driver en detaljhandelsanläggning får du inget godkännandenummer, vilket också innebär begränsningar i hur du får sälja produkter av animaliskt ursprung till andra detaljhandelsanläggningar<sup>24</sup>.

Identifieringsmärket ska ange vilken anläggning som har bearbetat eller förpackat livsmedlet. Avsikten med märkningen är i första hand att visa att produkten har producerats vid en anläggning som genomgår den särskilda kontroll som reglerna kräver för produkter av animaliskt ursprung. I andra hand kan märkningen även användas i spårbarhetssyfte, eftersom den visar var produkten har bearbetats/förpackats. Märkningen säger ingenting om hur produkten har färdats genom livsmedelskedjan, men gör det möjligt att snabbt kunna spåra livsmedlet tillbaka till den anläggning där det har producerats eller förpackats, oavsett var i EU den anläggningen ligger.

För dig som vill veta mer om identifieringsmärke finns viss information på verkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) under rubriken Livsmedelskontroll/Vägledning och annan information/Hygien.



Identifieringsmärke

### *Kontrollmärke på bland annat slaktkroppar<sup>25</sup>*

Slaktkroppar, parter av slaktkroppar och slaktbiprodukter som produceras vid slakteri eller vilthanteringsanläggning är undantagna från reglerna om identifieringsmärkning. I stället finns regler om att märkning ska ske där med ett så kallat kontrollmärke, som ett led i den offentliga kontrollen. Kontrollmärket är i regel ovalt. Avsikten med kontrollmärkningen är att snabbt kunna spåra köttet tillbaka till det slakteri eller den vilthanteringsanläggning där det har producerats.



Kontrollmärke  
(minst 6,5 x 4,5 cm)

<sup>23</sup> Artikel 5 i förordning (EG) 853/2004

<sup>24</sup> Reglerna om gränsen detaljhandel/produktionsanläggning är i sig invecklade och utreds inte här

<sup>25</sup> Förordning (EG) 854/2004



### 3.3 Identifikation av livsmedelspartier

Om du producerar, tillverkar eller förpackar ett livsmedel eller om du är den första som säljer livsmedlet måste du se till att varan är märkt, så att det går att se vilket parti varan tillhör. Reglerna gäller bara för dig som har livsmedel som produceras, tillverkas eller förpackas under identiska förhållanden, det vill säga utgör ett parti. Reglerna gäller därför inte om du till exempel säljer livsmedel i lös vikt eller säljer ett livsmedel som inte är del av en mängd med likadana livsmedel. Det är du som företagare som måste bedöma hur stort ett parti ska vara och ansvara för att märka partiet. Om du märker dina produkter med bäst före-dag (minsta hållbarhetstid) eller sista förbrukningsdag behöver du inte ange identifikationsmärkning om du märker så att dag och månad framgår.

Om det blir aktuellt med tillbakadragande av livsmedel har du nytta av att veta vilka livsmedel som ingår i samma parti. Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 handlar om säkra livsmedel och utgår ifrån att alla delar av ett parti har samma egenskaper och att om en del av partiet inte anses vara säker, så är resten av partiet inte heller säkert. Det är sedan upp till dig som företagare att visa om en viss del av ett parti ändå kan anses vara säker.

Reglerna finns i Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om identifikationsmärkning av livsmedelspartier, SLVFS 1993:20. Föreskriften finns på verkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se), under rubriken Lagstiftning/Sök i lagstiftningen.

## 4 Andra regler med anknytning till spårbarhet

Regler om märkning och regler om att viss information ska skickas med ett livsmedel för att det ska få märkas på ett visst sätt är regler som har anknytning till spårbarhet. Här redogör vi inte för alla dessa regler, men ger några exempel.

- För honung finns krav på att ursprungsland ska anges. Du måste kunna styrka uppgiften om ursprung, till exempel med någon dokumentation. Den informationen kan ingå som en del av ditt system för spårbarhet.
- Om du frivilligt (utan krav i lagstiftningen) anger ursprungsland eller märker eller presenterar din produkt med andra påståenden måste du kunna visa att uppgifterna stämmer och att du inte vilseleder konsumenten.
- Vare sig du märker livsmedel med frivilliga eller obligatoriska (icke frivilliga) uppgifter måste du kunna visa att märkningen är riktig och att konsumenten inte vilseleds.
- Det finns också andra regler om att särskild information ska skickas med råvaror, ingredienser eller produkter. Sådana regler är särskilt vanliga för livsmedel som ska exporteras eller importeras. Oftast krävs uppgift om avsändare (varifrån en vara har skickats), men ibland krävs ytterligare uppgifter, till exempel salmonellagaranti vid införsel från andra medlemsstater av vissa livsmedel av animaliskt ursprung.
- Den som levererar djur till slakt ska skicka med viss information (dokumentation) till slakteriet, så kallad ”information från livsmedelskedjan”<sup>26</sup>. Den kan du använda i ditt spårbarhetssystem om du är avsändare eller mottagare av informationen.
- Alla handlingar och dokument som du använder för att följa regler eller skapar och sparar av andra anledningar kan du använda i ditt spårbarhetssystem om du har nytta av dem. Det är till exempel inte ovanligt att företagare som tillverkar livsmedel med kryddblandningar, där vissa blandningar innehåller allergiframkallande kryddor när andra blandningar inte gör det, inför rutiner för att kunna spåra kryddornas väg genom produktionen. Detta för att vara säkra

---

<sup>26</sup> Förordning (EG) 853/2004 bilaga II avsnitt II

på att kryddblandningar inte förväxlas, så att risk för allergiska reaktioner hos konsumenten kan uppstå. Sådana system är i första hand till för att följa reglerna om HACCP (faroanalys och kritiska styrpunkter), men de rutiner och dokument som företaget skapar kan också användas i spårbarhetssyfte.

- Det finns även regler om spårbarhet som inte gäller livsmedlet i sig. Det kan till exempel vara regler om material i kontakt med livsmedel<sup>27</sup>. Både själva materialet och förpackningarna ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt, bland annat för att göra kontrollen lättare. Reglerna gäller inte bara för tillverkare. De gäller också dig som använder förpackningsmaterial och andra produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel, exempelvis när du tillverkar eller förpackar livsmedel. Spårbarheten framåt gäller inte för material vid försäljning till slutkonsument.

---

<sup>27</sup> Artikel 17 i förordning (EG) 1935/2004