

MATFAG



Sporing og merking

Mange forbrukere i vår del av verden blir mer og mer bevisste på hva de spiser og drikker. De vet hvilke næringsstoffer de trenger, og ønsker enkelt og raskt å få nødvendig informasjon enten de handler i en ferskvaredisk og spør de ansatte, eller kjøper et ferdig emballert og merket produkt. Behovet for informasjon skyldes flere ting; endrede levevaner, nye trender og mer bevisstgjøring om innholdet i maten, ny forskning og kunnskap. Skal en oppsummere utviklingen må det bli at vi som forbrukere vil ha mer detaljert informasjon om maten vi handler. Med tilstrekkelig og sammenlignbar informasjon, kan vi gjøre et bevisst valg i kjøpsøyeblikket.



Foto: Snöball Film

Merking

Det er flere grunner til at matprodukter merkes. Myndighetene stiller krav i form av forskrifter, for eksempel merkeforskriften og forskrift om merking av næringsinnhold. En annen grunn til merking er at selskapene ønsker å markedsføre og selge produktene sine, blant annet ved å trekke fram positive egenskaper ved produktet og gi det en tiltalende innpakning. EAN-koden, strekkoden på produktet, gjør at butikker lett kan



programmere sine systemer og lese produktinformasjonen via en laserleser i stedet for å skrive inn informasjonen manuelt.

Matloven sier i § 10: Merking, presentasjon og reklame:

Virksomheten skal sørge for at merking, presentasjon, reklame og markedsføring er korrekt, gir mottaker tilstrekkelig informasjon og ikke er egnet til å villed. Kongen kan gi nærmere forskrifter om merking, presentasjon og reklame, herunder om forbud mot helsemessig uønsket markedsføring og om vilkår for bruk av frivillige merkeordninger.

All mat som selges i Norge skal ifølge merkeforskriften (§4) være merket med:

- varebetegnelse
- ingrediensliste
- nettoinnhold
- holdbarhet
- oppbevaringsvilkår og anvendelse
- navn/firmanavn, adresse, opprinnelse
- bruksanvisning
- alkoholinnhold
- opprinnelsesland (bl.a. fersk storfekjøtt, frukt, grønt og bær)

Strålt krydder skal merkes, og det må opplyses om genmodifiserte ingredienser dersom en vare inneholder mer enn 0,9 % av slike ingredienser.

Holdbarhet

Lett bedervelige matvarer, som fersk fisk og kylling, kjøttfarse, innmat og rå pølse skal være merket med «siste forbruksdag», som etterfølges av dag, måned og år.

Siste forbruksdag er den siste dagen som disse næringsmidlene er beregnet til å inntas dersom produktet har blitt oppbevart riktig og emballasjen er uåpnet.



Lettbederverlige matvarer kan ødelegges av mikroorganismer og dermed innebære en helsefare hvis de blir for gamle. Datoangivelsen skal følges av en oppbevaringsanvisning. Ikke-lettbederverlige matvarer skal merkes med «best før» etterfulgt av dag, måned og år.

For næringsmidler med kortere holdbarhet enn tre måneder, holder det at det står dag og måned mens for næringsmidler med holdbarhet over tre måneder er det tilstrekkelig å angi måned og år. Dersom holdbarheten er over 18 måneder er det bare krav om å oppgi årstall, for eksempel «Best før utgangen av 2016». Det betyr da at næringsmidlet er best før 31. desember 2016. Datoangivelsen skal følges av en oppbevaringsmåte, hvis den har betydning for holdbarheten.

Liste over ingredienser med særlige merkekrav

- glutenholdige produkter
- skalldyr og skalldyrprodukter
- egg og produkter av egg
- fisk og produkter av fisk
- peanøtter og produkter av peanøtter
- soya og produkter av soya
- melk og produkter av melk
- nøtter og produkter av nøtter
- selleri og produkter av selleri
- sennep og produkter av sennep
- sesamfrø og produkter av sesamfrø
- svoveldioksid og sulfitt
- lupin og produkter av lupin
- bløtdyr og produkter av bløtdyr



For mat som tilbys over disk, på restaurant, catering og lignende, kan opplysningene gis i menyen eller muntlig på forespørsel. Praktiske hjelpemidler for personalet i en bakeri-disk kan være lett tilgjengelige permer med produktatablad eller «flippemapper» med bilde og tekst man lett kan slå opp i ved disken.

Næringsinnhold

Sies det på emballasjen eller i reklame at produktet er «rikt på fiber», «inneholder mye umettet fett», «inneholder mindre energi», «er rikt på c-vitamin» eller lignende, utløser dette detaljerte krav til hva som må være med i næringsinnholdsdeklarasjonen

I utgangspunktet er det frivillig å merke med næringsinnhold, men hvis en produsent velger å ta det med, så stilles det krav om hvordan det skal gjøres. Grunner til at det kan være lurt å ta med næringsinnholdsdeklarasjon, kan være informasjonsønske fra forbrukergrupper eller en måte å framheve og skille ut eget produkt fra konkurrentenes.

Det er krav i regelverket om deklarasjon av enkelte næringsstoffer for noen produkter, for eksempel er det påbudt å oppgi fettinnholdet i kjøttfarseprodukter og sukkerinnholdet i syltetøy. I noen sammenhenger er det påkrevd å merke næringsinnhold.

§5 i forskriften sier: «ferdigpakkede næringsmidler skal ha næringsinnholdsdeklarasjon dersom det i merking, reklame eller annen presentasjon av næringsmiddelet fremsettes ernæringsmessige påstander».

Mange produsenter velger å ha med næringsinnholdsdeklarasjon uten at det er påbudt. Rekkefølgen og enhetene er bestemt til:

Energi: kJ og kcal

Protein: g

Karbohydrat: g

Fett: g

Deklarasjonene skal være pr. 100 g eller 100 ml av varen.



Sporing eller LOT-merking

LOT-merking (identifikasjonsmerking) er å merke en matvare med kode, nummer, symbol e.l. som gjør det mulig å spore matvaren tilbake til et bestemt, begrenset produksjons- eller vareparti (næringsmiddelparti). Merkingen skal være med å sikre at mattryggheten ivaretas, gjennom gode systemer for å spore og kunne trekke tilbake varer som viser seg å utgjøre en helserisiko.



Foto: Snöball Film

LOT-merkingen forenkler arbeidet for alle involverte i varekjeden, f. eks. butikker, importører og produsenter. I tillegg gir det mulighet til å reagere raskt, slik at de økonomiske tapene blir minst mulig. Alternativet ville vært å trekke tilbake samtlige varer av en bestemt type eller fra en bestemt produsent.

Forskriften sier at LOT-merkingen skal gjøre det mulig å identifisere hvilket parti et næringsmiddel kommer fra i tilfeller hvor næringsmiddelet kan utgjøre en helsefare eller der hvor næringsmiddelet er gjenstand for en tvist. Næringsmidler som omsettes skal være merket slik at det er mulig å identifisere næringsmiddelpartiet (en gruppe salgsenheter som er produsert, fremstilt eller emballert under så å si identiske forhold).



Merkingen skal være lett synlig, lett leselig og uutslettelig, og skal innledes med bokstaven «L» eller skille seg fra øvrige opplysninger. Holdbarhetsmerkingen i tråd med Merkeforskriften er tilstrekkelig hvis den angir dag og måned. Da trengs ikke bokstaven L.

Endrede merkeregler fra desember 2014

Det er varslet nye merkeregler i desember 2014 som blant annet vil omhandle følgende punkter:

- skriftstørrelse
- allergimerking
- imitasjonsprodukter – må komme klart fram om det f. eks. brukes en «osteerstatte» på pizzaen
- tilsatte proteiner i kjøtt- eller fiskeriprodukter
- vanninnhold som skal angis i betegnelsen
- sammensatte stykker av kjøtt eller fisk
- vegetabilsk olje og fett – her må kilden angis, f. eks. solsikkeolje og palmeolje
- innfrysingsdato: krav om at fryst kjøtt, fryst bearbeidet kjøtt og fryste uforedledede fiskerivarer blir merket med dato for innfrysing eller datoen for første innfrysing dersom produktet har vært fryst mer enn én gang

Det vil også komme nye krav til næringsdeklarasjonsmerking. Det blir krav til både innhold, presentasjon og utforming av næringsdeklarasjonen på matvarene. Mengde av mettet fett, sukkertyper og saltinnhold er noe av det som blir pålagt. I dag er det på mange produkter valgfritt å merke næringsinnhold, men det vil etter endringen påbys på de aller fleste matvarer.