

MATFAG



Sporing og merking

Mange forbrukarar i vår del av verda blir meir og meir bevisste på kva dei et og drikk. Dei veit kva næringsstoff dei treng, og ønskjer enkelt og raskt å få nødvendig informasjon anten dei handlar i ein ferskvaredisk og spør dei tilsette, eller kjøper eit ferdig emballert og merkt produkt. Behovet for informasjon har fleire årsaker: endra levevanar, nye trendar og meir bevisstgjerung om innhaldet i maten, ny forskning og kunnskap. Skal ein oppsummere utviklinga, må det bli at vi som forbrukarar vil ha meir detaljert informasjon om maten vi handlar. Med nok informasjon som kan samanliknast, kan vi gjere eit bevisst val i kjøpsaugneblinken.



Foto: Snöball Film

Merking

Det er fleire grunnar til at vi merkjer matprodukt. Styresmaktene stiller krav i form av forskrifter, til dømes merkeforskrifta og forskrift om merking av næringsinnhald. Ein annan grunn til merking er at selskapa ønskjer å marknadsføre og selje produkta sine, mellom anna ved å trekkje fram positive eigenskapar ved produktet og gi det ei tiltalende innpakning. EAN-koden, strekkoden på produktet, gjer at butikkar lett



kan programmere systema sine og lese produktinformasjonen via ein laserlesar i staden for å skrive inn informasjonen manuelt.

Matlova seier 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 blir seld i Noreg, skal ifølgje merkeforskrifta (§ 4) vere merkt med:

- varenemning
- ingrediensliste
- nettoinnhald
- haldbarheit
- oppbevaringsvilkår og bruk
- namn/firmanamn, adresse, opphav
- brukarretteiing
- alkoholinnhald
- opphavsland (m.a. ferskt storfekjøtt, frukt, grønt og bær)

Dessutan skal strålt krydder merkjast. Det må også opplysast om genmodifiserte ingrediensar dersom ei vare inneheld meir enn 0,9 % av slike ingrediensar.

Haldbarheit

Lett skjemde matvarer, som fersk fisk og kylling, kjøtfarse, innmat og rå pølse, skal vere merkte med «siste forbruksdag» følgt av dag, månad og år. Siste forbruksdag er den siste dagen som desse næringsmidla bør brukast dersom produktet har blitt oppbevart riktig og emballasjen er uopna. Lettskemde matvarer kan bli øydelagde av mikroorganismar og dermed innebere ei helsefare om dei blir for gamle.



Datomerkinga skal følgjast av ei oppbevaringsrettleiing. Ikkje-lettskjemde matvarer skal merkjast med «Best før» følgt av dag, månad og år. For næringsmiddel med kortare haldbarheit enn tre månader held det at det står dag og månad, mens det held å opplyse om månad og år for næringsmiddel med haldbarheit over tre månader. Dersom haldbarheita er over 18 månader, er det berre krav om å opplyse om årstal, til dømes «Best før utgangen av 2016». Det betyr då at næringsmiddelet er best før 31. desember 2016. Datoen skal følgjast av oppbevaringsmåte dersom denne betyr noko for haldbarheita.

Liste over ingrediensar med særlege merkekrav

- glutenhaldige produkt
- skaldyr og skaldyrprodukt
- egg og produkt av egg
- fisk og produkt av fisk
- peanøtter og produkt av peanøtter
- soya og produkt av soya
- mjølk og produkt av mjølk
- nøtter og produkt av nøtter
- selleri og produkt av selleri
- sennep og produkt av sennep
- sesamfrø og produkt av sesamfrø
- svoveldioksid og sulfitt
- lupin og produkt av lupin
- blautdyr og produkt av blautdyr

For mat som blir tilbydd over disk, på restaurant, catering og liknande, kan ein gi opplysningane i menyen eller munnleg på førespurnad. Praktiske hjelpemiddel for personalet i ein bakeridisk kan vere lett tilgjengelege permar med produktdatablad eller «flippemapper» med bilete og tekst som ein lett kan slå opp i ved disken.



Næringsinnhald

Om produsenten seier på emballasjen eller i reklame at produktet er «rikt på fiber», «inneheld mykje umetta feitt», «inneheld mindre energi», «er rikt på C-vitamin» eller liknande, utløyser dette detaljerte krav til kva som må vere med i næringsinnhaldsdeklarasjonen.

I utgangspunktet er det frivillig å merkje med næringsinnhald, men dersom ein produsent vel å ta det med, så blir det stilt krav til korleis det skal gjerast. To grunnar til at det kan vere lurt å ta med næringsinnhaldsdeklarasjon, er informasjonsønske frå forbrukargrupper eller ønske om å framheve og skilje ut eigne produkt frå produkta til konkurrentane.

Det er krav i regelverket om deklarasjon av enkelte næringsstoff for nokre produkt, til dømes er det påbode å opplyse om feittinnhaldet i kjøtfarseprodukt og sukkerinnhaldet i syltetøy.

I nokre samanhengar er det påkravd å merkje næringsinnhald. § 5 i forskrifta seier: «ferdigpakkede næringsmidler skal ha næringsinnhaldsdeklarasjon dersom det i merking, reklame eller annen presentasjon av næringsmiddelet fremsettes ernæringsmessige påstander.»

Mange produsentar vel å ha med næringsinnhaldsdeklarasjon utan at det er påbod om det. Rekkjefølgja og einingane er bestemde til:

Energi:	kJ og kcal
Protein:	g
Karbohydrat:	g
Feitt:	g

Deklarasjonane skal vere pr. 100 g eller 100 ml av vara.



Sporing eller LOT-merking

LOT-merking (identifikasjonsmerking) er å merkje ei matvare med kode, nummer, symbol e.l. som gjer det mogleg å spore matvara tilbake til eit bestemt, avgrensa produksjons- eller vareparti (næringsmiddelparti). Merkinga skal bidra til å sikre mattryggleiken gjennom gode system for sporing og for å kunne trekkje tilbake varer som viser seg å utgjere ein helserisiko.



Foto: Snöball Film

LOT-merkinga forenkler arbeidet for alle involverte i varekjeda, til dømes butikkar, importørar og produsentar. I tillegg gir ho høve til å reagere raskt, slik at dei økonomiske tapa blir minst moglege. Alternativet ville vore å trekkje tilbake alle varer av ein bestemt type eller frå ein bestemt produsent.

Forskrifta seier at LOT-merkinga skal gjere det mogleg å identifisere kva parti eit næringsmiddel kjem frå, i tilfelle der næringsmiddelet kan utgjere ei helsefare, eller der næringsmiddelet er gjenstand for ein tvist. Næringsmiddel som er til sals, skal vere merkte slik at det er mogleg å identifisere næringsmiddelpartiet (ei gruppe salseiningar som er produsert, framstilt eller emballert under så å seie identiske forhold). Merkinga skal vere lett synleg, lett leseleg og uutsletteleg, og skal innleiast



med bokstaven «L» eller skilje seg frå andre opplysningar. Haldbarheitsmerkinga i tråd med merkeforskrifta er tilstrekkeleg dersom ho inneheld dag og månad. Då er ikkje bokstaven L nødvendig.

Endra merkereglar frå desember 2014

Det er varsla nye merkereglar i desember 2014 som mellom anna vil gjelde desse punkta:

- skriftstorleik
- allergimerking
- imitasjonsprodukt – det må komme klart fram om det til dømes blir brukt ein «osteerstattar» på pizzaen
- tilsette protein i kjøt- eller fiskeriprodukt
- vassinnhald
- samansette stykke av kjøt eller fisk
- vegetabilsk olje og feitt – her må kjelda opplysast om, til dømes solsikkeolje og palmeolje
- innfrysingsdato: krav om at fryst kjøt, fryst tilarbeidd kjøt og fryste uforedla fiskerivarer blir merkte med dato for innfrysing eller dato for første innfrysing dersom produktet har vore fryst meir enn éin gong

Det vil også komme nye krav til næringsdeklarasjonsmerking. Det blir krav til både innhald, presentasjon og utforming av næringsdeklarasjonen på matvarene. Mengd av metta feitt, sukkertypar og saltinnhald er noko av det som blir pålagt. I dag er det på mange produkt valfritt å merkje næringsinnhald, men det vil etter endringa vere påbode på dei aller fleste matvarer.