

**Från:** Josefine.Larsson@slv.se  
**Skickat:** den 10 juni 2024 09:49  
**Till:** Regelrådet  
**Ämne:** Sv: Externremiss Kontrollwikitexter att förpacka om, att bestämma hållbarhet och att märka om livsmedel

**Uppföljningsflagga:** Följ upp  
**Flagga:** Har meddelandeflagga

**Kategorier:** Björn  
**AppServerName:** p360\_prod  
**DocumentID:** RR 2024-151:02  
**DocumentIsArchived:** -1

Du får inte e-post ofta från josefine.larsson@slv.se. [Se varför det här är viktigt.](#)

Hej,

Ja, det har nummer 2024/02221. Ber om ursäkt för att detta inte kom med.

Med vänliga hälsning,

Josefine

---

**Josefine Larsson** | Statsinspektör  
**Livsmedelsverket** | Enheten för Livsmedelshygien  
Box 622 | 751 26 Uppsala  
Tel: 018 - 26 55 892  
Mobil: 073 - 867 84 66  
[josefine.larsson@slv.se](mailto:josefine.larsson@slv.se) | [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)  
Alla ska må bra av maten – nu och i framtiden  
[Behandling av personuppgifter på Livsmedelsverket](#)

 Livsmedelsverket

---

**Från:** Regelrådet <regelradet@regelradet.se>  
**Skickat:** den 5 juni 2024 14:45  
**Till:** Josefine Larsson <Josefine.Larsson@slv.se>  
**Ämne:** Sv: Externremiss Kontrollwikitexter att förpacka om, att bestämma hållbarhet och att märka om livsmedel

Hej Josefine!

Har ni ett diarienummer för denna remiss?

Med vänliga hälsningar  
Björn Sjösvärd

[regelradet@regelradet.se](mailto:regelradet@regelradet.se)  
[www.regelradet.se](http://www.regelradet.se)

**Från:** [Josefine.Larsson@slv.se](mailto:Josefine.Larsson@slv.se) <[Josefine.Larsson@slv.se](mailto:Josefine.Larsson@slv.se)>

**Skickat:** den 5 juni 2024 14:17

**Till:** [Josefine.Larsson@slv.se](mailto:Josefine.Larsson@slv.se)

**Ämne:** Externremiss Kontrollwikitexter att förpacka om, att bestämma hållbarhet och att märka om livsmedel

Du får inte e-post ofta från [josefine.larsson@slv.se](mailto:josefine.larsson@slv.se). [Se varför det här är viktigt.](#)

Hej,

Bifogat är tre dokument med förslag till vägledandetexter att publicera i Kontrollwiki. Syftet med de nya vägledningstexterna är att möta upp företagares och livsmedelskontrollens behov av stöd och vägledning efter det att §§ 15 – 16 i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) upphört att gälla.

Nya vägledningstexter

- "Förpacka och förpacka om livsmedel" – En helt nya sida som ska publiceras som en undersida till [Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav](#). Denna vägledning ska ersätta tidigare text om omförpackning som varit publicerad på sidan [Datummärkning - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#).
- "Att märka om färdigförpackade livsmedel" – En helt nya sida som ska publiceras som en undersida till [Färdigförpackade livsmedel - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#). Denna vägledning ska ersätta tidigare text om ommärkning som varit publicerad på sidan [Datummärkning - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#).
- "Att bestämma hållbarhetsdatum" – Ny vägledning som ska publiceras som ett avsnitt på sidan [Datummärkning - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#).

Observera att den lagstiftning som nu ska tillämpas redan gällde vid borttagandet av att §§ 15 – 16 i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20). Därav bygger dessa nya vägledningstexter på att vi främst ger stöd genom att hänvisa till andra vägledningstexter som redan finns publicerade på Kontrollwiki. Därför behöver de som läser dessa vägledningar även läsa de sidor som hänvisas till i texterna för att se om det där finns det stöd som önskas för att förstå lagstiftningen och hur den ska tillämpas.

Vi ber de som svarar på remissen att vara tydliga med vad som eventuellt saknas i de bifogade dokumenten och/eller på de sidor som hänvisas till i respektive vägledningstext. Vi önskar få era svar innan 30 juni.

Med vänliga hälsning,

Josefine

---

**Josefine Larsson** | Statsinspektör

**Livsmedelsverket** | Enheten för Livsmedelshygien

Box 622 | 751 26 Uppsala

Tel: 018 - 26 55 892

Mobil: 073 - 867 84 66

[josefine.larsson@slv.se](mailto:josefine.larsson@slv.se) | [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

Alla ska må bra av maten – nu och i framtiden

[Behandling av personuppgifter på Livsmedelsverket](#)

 Livsmedelsverket

Läs om hur vi behandlar personuppgifter på [tillvaxtverket.se/mejl](https://tillvaxtverket.se/mejl)

---

## Förpacka och förpacka om livsmedel

En helt nya sida som ska publiceras som en undersida till [Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav](#). Denna vägledning ska ersätta tidigare text om omförpackning som varit publicerad på sidan [Datummärkning - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#).

*Förslag till ny vägledandetext*

## Förpacka och förpacka om livsmedel

När en livsmedelsföretagare förpackar eller förpackar om ett livsmedel så har företagaren ansvar för att livsmedlen förblir säkra och att lagstiftningens krav när det gäller hygien, spårbarhet och livsmedelsinformation uppfylls.

Precis som med all annan hantering av livsmedel ska en livsmedelsföretagare som förpackar eller förpackar om ett livsmedel kunna visa att livsmedlen är säkra och att hygienkraven i förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 följs.

Livsmedelsföretagaren ska även se till att kraven på märkning och information uppfylls. När en livsmedelsföretagare förpackar om ett livsmedel får det inte leda till att informationen eller presentationen av livsmedlet blir vilseledande. Inte heller får det leda till att spårbarheten blir bristfällig.

Företagaren har också ansvar för att de förpackningsmaterial som används uppfyller relevanta krav på material som kommer i kontakt med livsmedel.

» ["Att märka om färdigförpackade livsmedel"](#) (se förslag till ny text i separat dokument i internremiss)

» [Spårbarhet](#)

» [Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav](#)

» [Material i kontakt med livsmedel - FCM](#)

När det kan vara aktuellt att förpacka om livsmedel

Att förpacka och förpacka om livsmedel är vanliga moment i en livsmedelsverksamhet och ska uppfylla hygienreglerna.

Att förpacka om en redan förpackad produkt är ofta förenat med risker som livsmedelsföretagaren behöver hantera. Till exempel finns en risk för kontamination och tillväxt av mikroorganismer. Det finns även en risk för att märkningen på den produkt som förpackas om blir felaktig, vilseledande eller bristfällig. Därför bör livsmedlen endast förpackas om då livsmedelsföretagaren bedömer att det är nödvändigt.

### Exempel

En livsmedelsföretagare kan behöva packa om ett livsmedel av flera anledningar. Det kan till exempel vara:

- Ett livsmedel delas upp i mindre bitar, exempelvis bitning av ost. Tänk på att för livsmedel med vissa skyddade beteckningar så är det endast tillåtet att förpacka produkten inom det angivna geografiska området. Läs mer i vår vägledning om [Skyddade beteckningar](#)
- Det har blivit fel vid förpackningen eller märkningen, till exempel att fel förpackning använts eller fel etikett klistrats på.
- En förpackning har blivit skadad eller smutsig på något sätt, men livsmedlet bedöms som säkert.
- Frukt eller grönsaker förpackade i nät, plastpåse eller tråg där någon av frukterna eller grönsakerna har skadats eller blivit osäljbara.

När livsmedel förpackas om är det viktigt att livsmedelsföretagaren bedömer att det som förpackas om fortfarande är säkert. I bedömningen behöver olika faktorer beaktas, till exempel vilken typ av livsmedel det är, vilken den rekommenderade förvaringstemperaturen är och vad anledningen är till att livsmedlet förpackas om. De faror som bedöms finnas när ett livsmedel förpackas om ska finnas med i faroanalysen. Läs mer om faroanalyser i vägledningen om HACCP.

### [HACCP](#)

Ofta kan hållbarhet och annan märkning behöva justeras eftersom omförpackning av livsmedel, oavsett orsak, nästan alltid innebära en kontamination som kan påverka hållbarheten negativt.

» ["Att märka om färdigförpackade livsmedel" \(se förslag till ny text i separat dokument i internremiss\)](#)

### Förpackning av animaliska livsmedel

För att kunna förpacka eller förpacka om animaliska livsmedel som säljs vidare till andra livsmedelsföretag behöver anläggningen vara godkänd av Livsmedelsverket. Undantag från krav på godkännande finns dock även för detaljhandelsanläggningar vars leveranser till andra livsmedelsföretag är lokala, marginella och begränsade. Se artikel 1.5 a och b ii) i förordning (EG) nr 853/2004 och 22 § LIVSFS 2005:20. Läs mer om undantaget här:

» [Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung](#)

För detaljhandelsanläggningar som bara säljer direkt till konsumenter ställs inte krav på att anläggningen ska vara godkänd.

### Kontroll vid förpackning och när livsmedlen har förpackats om

Vid kontroll av moment där livsmedelsföretagaren förpackar eller förpackar om ett livsmedel kan efterlevnaden av flera olika regler kontrolleras, till exempel om hygien vid förpackningsmomentet, spårbarhet, märkning och användning av förpackningsmaterial som uppfyller ändamålet.

» [HACCP och flexibilitet](#)

» ["Att bestämma hållbarhetsdatum" \(se förslag till ny text i separat dokument i internremiss\)](#)

» ["Att märka om färdigförpackade livsmedel" \(se förslag till ny text i separat dokument i internremiss\)](#)

Om företagaren förpackar eller förpackar om ett livsmedel och inte kan styrka spårbarhet eller på något annat vis inte följer lagstiftningen så ska kontrollmyndigheten vidta åtgärder för att se till att lagstiftningen följs.

Om ett livsmedelsföretag bryter mot livsmedelslagstiftningen för ekonomisk vinning, exempelvis genom att packa om en produkt i syfte att förvanska innehållet kan detta klassas som bedrägligt och/eller vilseledande agerande.

» [Åtgärder vid bristande efterlevnad](#)

» [Kontroll av information och märkning – Vad är fusk?](#)

» [Ny sida om fusk \(länk till ny sida som publiceras inom kort\)](#)

### Tips på kontroll när livsmedel har förpackats om

- Vilka livsmedel förpackas om och av vilken anledning?
- Vilket hållbarhetsdatum sätter företagaren på produkter de förpackat om?
- Vilka rutiner och förfaranden finns för hantering och egenkontroll som säkerställer att livsmedlen fortfarande är säkra om hållbarhetsdatumet flyttas fram?

## Att märka om färdigförpackade livsmedel

En helt nya sida som ska publiceras som en undersida till [Färdigförpackade livsmedel - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#). Denna vägledning ska ersätta tidigare text om ommärkning som varit publicerad på sidan [Datummärkning - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#).

*Förslag till ny vägledandetext*

## Att märka om färdigförpackade livsmedel

På den här sidan kan du läsa om vad som gäller om du vill märka om ett färdigförpackat livsmedel som redan är märkt och finns på marknaden.

### **På denna sida**

[Ansvar vid ommärkning](#)

[När det kan vara aktuellt att märka om ett livsmedel](#)

[Att föra ursprunglig livsmedelsinformation vidare vid ommärkning](#)

[Hur livsmedel kan märkas om](#)

[Att bibehålla spårbarhet när livsmedel märks om](#)

[Att märka om livsmedel av animaliskt ursprung](#)

### [Ansvar vid ommärkning](#)

Om en livsmedelsföretagare märker om ett livsmedel så har den ansvar för att livsmedelsinformationen är korrekt enligt gällande lagstiftning. Informationen får inte ändras på ett sådant sätt att konsumenten riskerar att bli vilseledd eller på annat sätt försämra konsumentskyddet eller slutkonsumentens möjligheter att göra informerade val. Se artikel 8.4 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Den som märker om ett livsmedel måste ha kunskap om livsmedlets kvalitets- och säkerhetsaspekter och har ansvar för att all obligatorisk information om livsmedlet är korrekt och följer med vid ommärkning.

» [Ansvar för informationen](#)

### [När det kan vara aktuellt att märka om ett livsmedel](#)

Det kan vara både den som producerat ett livsmedel och livsmedelsföretagare i senare led som märker om ett livsmedel.

Det kan vara aktuellt att märka om en produkt om det uppmärksammas att informationen om produkten är felaktig eller när det saknas obligatorisk information. Det kan även finnas tillfällen när märkningen upplevs som otydlig eller vilseledande och av den anledningen bör ändras för att konsumenten ska kunna göra medvetna val.

Ett färdigförpackat livsmedel som av någon anledning har förpackats om kommer också att behöva ny märkning innan det släpps ut på marknaden.

» [Obligatorisk information](#)

» ["Förpacka och förpacka om livsmedel" \(se förslag till ny artikelsida i separat dokument i internremiss\)](#)

**Exempel**

En pastaproducent förpackar och märker sin pastaprodukt. Innan pastan lämnar anläggningen uppmärksammas att i en batch har informationen om nettokvantiteten på förpackningen blivit fel. I förpackningen finns endast 480 g pasta och inte 500 g så som anges på förpackningen. Eftersom producenten inte har möjlighet att packa om eller märka om hela batchen innan den lämnar lagret skickas efter en överenskommelse etiketter och information om hur märkning ska ske med till den mottagande verksamheten. Den mottagande verksamheten får sedan förse samtliga felmärkta förpackningar med korrekt information enligt anvisningen.

» [Nettokvantitet](#)

» ["Att bestämma hållbarhetsdatum" \(se förslag till ny text i separat dokument i internremiss\)](#)

» [Ingredienser](#)

» [Allergeninformation](#)

**Exempel**

Ett företag importerar produkter för att släppa ut dem på den svenska marknaden. Produkterna saknar obligatoriska uppgifter på svenska och produkterna behöver därför märkas om. För att säkerställa säkerhet och redlighet är det i ett sådant fall viktigt att tänka på att:

- alla obligatoriska uppgifter finns med och är korrekt översatta
- eventuell allergenmärkning är korrekt och allergenerna är framhävda
- det finns kontaktuppgifter till den som är ansvarig för märkningen
- den nya märkningen inte riskerar att lossna från förpackningen.

» [Informationen ska vara på svenska](#)

**Exempel**

Om en grossist eller butik märker om en produkt på producentens begäran, är det viktigt att säkerställa säkerhet och redlighet. Tänk på att:

- det av underlag från producenten framgår vad som ska ändras och hur ändringen ska göras
- all obligatorisk information finns med i den nya märkningen.



### Att överföra livsmedelsinformation vid ommärkning

När livsmedel märks om är det viktigt att den korrekta ursprungliga informationen följer med till den nya märkningen. All obligatorisk information om livsmedlet ska föras över till den nya märkningen och ska vara tydlig och korrekt. Livsmedlet ska fortfarande gå att spåra genom livsmedelskedjan, konsumentens säkerhet ska kunna garanteras och konsumenten ska kunna göra medvetna val.

Det är viktigt att all information blir fullständig och korrekt. Det kan exempelvis handla om att livsmedlets sammansättning, vikt eller förvaringsanvisning anges korrekt och även att information på hyllkanter och skyltar stämmer.

#### » [Information och märkning](#)

#### Hur livsmedel kan märkas om

Om en livsmedelsföretagare vill ändra märkningen på ett färdigförpackat livsmedel så går det att göra genom att antingen omförpacka livsmedlet, alltså att byta ut hela förpackningen där informationen om livsmedlet framgår, eller märka över den felaktiga informationen med en ny etikett med den korrekta informationen.

#### **Faktorer som kan vara viktiga att tänka på vid ommärkning**

- Att den nya etiketten inte täcker över annan obligatorisk information.
- Att etiketten sitter fast ordentligt på förpackningen.
- Att informationen till konsument inte riskerar att bli tvetydig eller vilseledande.

Det måste vara tydligt för konsumenten att förstå vem som märkt och ansvarar för informationen på förpackningen och vem man ska kontakta vid eventuella frågor.

#### » [Information och märkning](#)

#### » [Kontaktuppgift](#)

#### **Exempel på när informationen kan upplevas som tvetydig eller förvirrande**

En produkt har blivit märkt med fel hållbarhetsdatum och därför har försetts med en etikett med ett senare hållbarhetsdatum. Märkningen kan upplevas som tvetydig eller förvirrande om etiketten inte placeras över den ursprungliga datummärkningen eller om etiketten har placerats så att den lätt trillar bort eller har svårt att fästa på förpackningen.

» ["Förpacka och förpacka om livsmedel" \(se förslag ny artikelsida i separat dokument i internremiss\)](#)

» ["Att bestämma hållbarhetsdatum" \(nytt förslag till ny text i separat dokument i internremiss\)](#)

### Exempel

En butik grillar kyckling som sedan paketeras, märks och förvaras i värmeskåp. Det blir några kycklingar över. Dessa kyls ner och säljs sedan som kyld grillad kyckling i butikens kyldisk. För att säkerställa redlighet är det viktigt att tänka på att:

- det finns information om att kycklingen varit varmhållen innan den kyls ner, om konsumenten annars kan bli vilseledd om den informationen saknas
- all obligatorisk information finns med i märkningen
- eventuell frivillig information är tydlig. Om exempelvis förpackningsdatum anges frivilligt får det inte finnas flera datum som kan upplevas som tvetydiga.

### [» Informationen får inte vilseleda](#)

Att bibehålla spårbarhet när livsmedel märks om

I många fall måste färdigförpackade livsmedel märkas med någon form av identifikationsmärkning så att det går att se vilket parti som varan tillhör och för att kunna spåra varan genom hela livsmedelskedjan.

I de fall ett företag baserar sitt spårbarhetssystem på produkternas hållbarhetsmärkning behöver företagaren se till att produkten fortsätter vara spårbar även om hållbarhetsdatumet ändras. Se SLVFS 1993:20.

### [» Spårbarhet](#)

Att märka om livsmedel av animaliskt ursprung

För produkter av animaliskt ursprung krävs i regel ett identifieringsmärke på produkten. Se artikel 5 och bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004. Identifieringsmärket ska placeras på förpackningen av den anläggning som senast hanterat livsmedlet i oförpackat skick. Detta krav kan innebära begränsningar för att märka om ett livsmedel som bär ett identifieringsmärke i ett senare led.

En livsmedelsföretagare som i senare led bryter förpackningar med animaliska livsmedel för att skiva, dela, bita och förpacka om, och därmed även märka dessa livsmedel för att sedan leverera dem vidare till en annan livsmedelsföretagare, ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 853/2004. Det innebär bland annat krav på godkännande och krav på märkning med identifieringsmärke. För detaljhandelsanläggningar som bara säljer direkt till konsumenter ställs dock inte krav på att anläggningen ska vara godkänd och det ställs inte heller krav på märkning med identifieringsmärke. Se artikel 1.5 a i förordning (EG) nr 853/2004.

Även vid leveranser till andra livsmedelsföretagare kan butiker, restauranger och andra detaljhandelsanläggningar i vissa fall undantas från kravet på godkännande, och därmed också kravet på märkning med identifieringsmärke, om dessa leveranser är marginella, av lokal karaktär och begränsade. Se artikel 1.5 b ii i förordning (EG) nr 853/2004 och 22 § LIVSFS 2005:20.

» [Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung](#)

**Exempel**

En butik beställer kött som de sedan delar, förpackar och märker innan det läggs i butiksdiskens till försäljning. För att säkerställa säkerhet och redlighet är det viktigt att tänka på att:

- alla uppgifter som krävs för just det köttslaget finns med på förpackningen
- uppgifterna på förpackningen stämmer med den informationen som fanns på ursprungsförpackningen eller medföljande information/dokument, exempelvis ursprung
- spårbarheten upprätthålls
- eventuell frivillig information är korrekt.

» [Ursprungsmärkning](#)

» [Ursprungsmärkning nötkött](#)

» [Anläggningar som förpackar om livsmedel av animaliskt ursprung](#)

## Att bestämma hållbarhetsdatum

Ny vägledning som ska publiceras som ett avsnitt på sidan [Datummärkning - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#).

### *Förslag till ny vägledandetext*

#### Att bestämma hållbarhetsdatum

Det är den livsmedelsföretagare som märker en produkt som ska kunna redovisa hur bedömningen av produktens hållbarhetsdatum har gjorts. Oftast finns inga bestämmelser om hur lång hållbarhetstid olika livsmedel har. Viktiga utgångspunkter vid beslut om vilket hållbarhetsdatum som ska användas är viken typ av livsmedel det är, vilken förpackningsmetod som ska användas, hur det ska förvaras och hur det bör tillagas. De flesta livsmedelsprodukter märks med datum för minsta hållbarhet (bäst före) och endast vissa känsliga livsmedel märks med sista förbrukningsdag.

#### » [Minsta hållbarhet \(bäst före\)](#)

#### » [Sista förbrukningsdag](#)

Det kan finnas flera sätt att komma fram till ett livsmedels hållbarhetstid. I vissa fall kan bedömningen baseras på beprövade recept eller att man utgår från rekommendationer i branschriktlinjer eller andra branschöverenskommelser. Livsmedelsföretagaren kan även göra egna lagringstester eller lämna in prover för hållbarhetsanalys till laboratorium. Underlagen för dessa analyser kan användas för att bestämma livsmedlens hållbarhetstid. Sådana hållbarhetsanalyser är lämpliga att utföra om det handlar om känsliga livsmedel.

#### » [Kontroll av mikrobiologiska hälsorisker](#)

#### » [Listeriaprovtagning av ätfärdiga livsmedel](#)

#### » [Branschriktlinjer](#)

#### Att ändra hållbarhetsdatum

Den som märker om ett livsmedel har ansvar för att livsmedelsinformationen inte ändras på ett sådant sätt att konsumenten blir vilseledd eller att informationen på annat sätt försämrar konsumentskyddet eller slutkonsumenternas möjligheter att göra informerade val. Se artikel 8.4 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Den som ändrar ett hållbarhetsdatum bör kunna motivera för kontrollmyndigheten varför datum har ändrats och även kunna visa hur bedömningen för det nya datumet har gjorts. För många produkter anges utöver hållbarhetsdatum även förpackningsdatum. Om en sådan produkt har förpackats om kan det även vara nödvändigt att komplettera med information om vilken dag produkten har förpackats om för att konsumenten inte ska bli vilseledd.

#### » [Frivillig datummärkning](#)

Många företag bygger sitt spårbarhetssystem på datummärkning och om datumet ändras behöver det i sådana fall vara tydligt hur spårbarheten för livsmedlet säkerställs.

### Exempel

En producent förpackar och märker sin produkt. Innan produkten lämnar anläggningen uppmärksammas att bäst före-dag på en batch har blivit fel. Det kan finnas flera sätt att åtgärda avvikelsen.

- Hela batchen omförpackas och förses med ny förpackning och korrekt märkning.
- Producenten kan märka om hela batchen med ett nytt datum. Vid ett sådant tillfälle behöver livsmedelsföretagaren se till att den nya märkningen exempelvis inte täcker annan information, riskerar att lossna från förpackningen eller att konsumenter blir vilseledda.
- Producenten kan efter överenskommelse med mottagande livsmedelsföretag, bifoga information om att denne ska förse produkten med ett korrekt datum.

### Tips på kontroll i butik

En butik har tagit emot en produkt som förpackats och märkts av en annan livsmedelsföretagare i tidigare led. Butikspersonalen flyttar fram hållbarhetsdatum på produkten. För att säkerställa säkerhet och redlighet är det viktigt att tänka på:

- Vad är anledningen till att datummärkningen har ändrats?
- Om producenten uppmanat butiken att ändra datummärkningen, stämmer märkningen med det underlag som butiken fått från producenten?
- Om butiken valt att ändra datummärkningen utan att involvera producenten bör butiken kunna visa på underlag som styrker att produkten fortfarande kan uppfylla de kvalitets- och säkerhetskrav som förväntas, exempelvis genom olika provtagningar och analysresultat. Det kan vara särskilt aktuellt för känsliga produkter som till exempel charkprodukter eller rökt och gravad fisk. De kanske inte ändrar utseende, smak eller lukt, men det kan ändå ha skett förändringar i livsmedlet som kan få allvarliga negativa konsekvenser för människors hälsa.
- Om datummärkningen används i verksamhetens spårbarhetssystem, hur kan butiken upprätthålla spårbarhet för produkten när datumet ändras?
- Uppfyller den nya märkningen kraven i lagstiftningen, till exempel att den inte täcker annan obligatorisk information, riskerar att lossna från förpackningen eller upplevs som tvetydig eller vilseledande för konsumenten?

» [Så ska de obligatoriska uppgifterna presenteras](#)

» ["Att märka om färdigförpackade livsmedel" \(ny text se separat internremiss\)](#)