

# Matmerking

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



## **Veiledning om**

**bruk av betegnelser på ulike typer spiseis,  
etter at spiseisforskriften er opphevet.**

## Aktuelt regelverk og standarder

- Lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven). [Se Lovdata.](#)
- Forskrift 3. juni 2015 nr. 607 om kvalitet på melk og melkeprodukter (trådte i kraft 1. januar 2016). [Se Lovdata.](#)
- Forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjonsforskriften) jf. forordning (EU) nr. 1169/2011 om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjonsforordningen). [Se Lovdata.](#)
- Forskrift 15. april 1977 nr. 9636 for produksjon, merking og omsetning av spiseis (spiseisforskriften – opphevet 1. januar 2016).
- Euroglaces Code for Edible Ices <http://euroglaces.eu/en/Home/Home/>

## Annen nyttig informasjon

Nedenfor følger en lenke til Mattilsynets innstilling med vedlegg til Landbruks- og matdepartementet etter høring av forslaget om revisjon av fem særnorske kvalitetsforskrifter (herunder spiseisforskriften), ettersom disse dokumentene er viktige «forarbeider» ved tolkningen av de relevante bestemmelsene i næringsmiddelregelverket relatert til de aktuelle næringsmidlene. Landbruks- og matdepartementet fulgte anbefalingene i Mattilsynets innstilling.

[http://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/merking\\_av\\_mat/kvalitetsbestemmelser/forslag\\_til\\_revisjon\\_av\\_melkevareforskriften\\_osteforskriften\\_smorforskriften\\_spiseisforskriften\\_og\\_vegetabilieforskriften.11600](http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/kvalitetsbestemmelser/forslag_til_revisjon_av_melkevareforskriften_osteforskriften_smorforskriften_spiseisforskriften_og_vegetabilieforskriften.11600)

Veilederen er ikke rettslig bindende, men skal fungere som et hjelpemiddel til tolkning av ulike bestemmelser i regelverket om ulike bestemmelser i matinformasjonsforskriften jf. matinformasjonsforordningen. Veilederen må derfor leses sammen med de relevante bestemmelsene i regelverket.

## Veilederens formål og målgruppe

Spiseisforskriften ble 1. januar 2016 opphevet uten at noen av de konkrete bestemmelsene ble videreført. Mange av bestemmelsene i den nå opphevede spiseisforskriften, stilte krav til såkalt ytre kvalitet. Dette gjaldt f.eks. krav til ingredienser og produksjonsmetode for å kunne bruke nærmere bestemte betegnelser på spiseis. Når det ikke lenger finnes slike spesialbestemmelser, vil disse forholdene bli regulert av bestemmelsene i øvrig relevant og mer generelt næringsmiddelregelverk.

Veiledningen nedenfor er ment som hjelp for tolkning av ulike bestemmelser i matinformasjonsforskriften om hva som ut fra produktsammensetning og produksjonsmetode skal være en korrekt betegnelse på ulike typer spiseis.

Veilederen er ment for deg som er matvareprodusent, importør, eller som driver med produksjon og markedsføring av spiseis. Veilederen er også ment som tolkningsstøtte til Mattilsynets ansatte som fører tilsyn med at bestemmelsene i regelverket overholdes.

Vi vil anbefale at du leser gjennom hele veiledningen nedenfor sammen med regelverket og standarden som omtales. Det er viktig å se og forstå helheten i temaene som behandles.

## Bakgrunn

Forskrift om kvalitet på melk og melkeprodukter trådte i kraft 1. januar 2016. Den opphevet fra samme tidspunkt fem gamle særnorske kvalitetsforskrifter. Blant annet ble spiseisforskriften opphevet i sin helhet uten at noen av de konkrete bestemmelsene ble videreført i annet næringsmiddelregelverk.

En sentral målsetning med revisjonen av de fem særnorske kvalitetsforskriftene var at vi skulle få et enklere og mindre omfattende regelverk for alle brukerne av regelverket (forbrukerne, virksomhetene og myndighetene). For å oppnå dette, ble mange spesialbestemmelser som bare gjelder for særskilte næringsmidler eller næringsmiddelgrupper opphevet. Slike bestemmelser kalles ofte kvalitetsbestemmelser.

## Spiseisforskriften er opphevet - hvilke regler gjelder da?

Selv om spiseisforskriften er opphevet i sin helhet, betyr det likevel ikke at de forholdene som tidligere ble regulert i denne forskriften, nå ikke lenger er regulert i næringsmiddelregelverket. Dersom næringsmiddelregelverket ikke inneholder spesialbestemmelser for særskilte næringsmidler eller næringsmiddelgrupper, gjelder bestemmelsene i annet relevant og mer generelt næringsmiddelregelverk.

De fleste egentlige «kvalitetsbestemmelsene» i den nå opphevede spiseisforskriften, stilte krav til produktsammensetning, produksjonsmetode og merkekrav. Disse kravene var forutsetningen for å kunne bruke nærmere bestemte betegnelser på spiseis.

### [Matinformasjonsforordningen](#)

Slike krav for spiseis blir nå regulert av de mer generelle bestemmelsene i forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjonsforskriften). Matinformasjonsforskriften § 1 gjennomfører forordning (EU) nr. 1169/2011 (matinformasjonsforordningen) i norsk rett. Heretter henviser vi bare direkte til bestemmelsene i matinformasjonsforordningen.

Matinformasjonsforordningen stiller krav om merking av næringsmidler som er ferdigpakket, med obligatoriske opplysninger om næringsmidlets betegnelse, ingrediensliste, kvantitativ ingrediensmerking, nettoinnhold, holdbarhet, bruksanvisning, opprinnelsesmerking og næringsdeklarasjon. Næringsdeklarasjon er obligatorisk for de fleste ferdigpakkede næringsmidler fra 13. desember 2016. Både ferdigpakkede og ikke ferdigpakkede matvarer skal ha opplysninger om innholdet av allergener.

Matinformasjonsforordningen inneholder et generelt forbud mot villedende næringsmiddelopplysninger i merking og presentasjon av og reklame for næringsmidler. Dette gjelder både for ferdigpakkede og ikke ferdigpakkede næringsmidler.

Se lenken nedenfor for mer informasjon om bestemmelsene i matinformasjonsforskriften jf. matinformasjonsforordningen.

[http://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/merking\\_av\\_mat/generelle\\_krav\\_til\\_merking\\_av\\_mat/](http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/)

### **Hva er nå den korrekte betegnelsen på ulike typer spiseis?**

#### [Generelt om betegnelser](#)

Her skal vi se nærmere på bestemmelsene om hva som nå skal være den korrekte betegnelsen på spiseis. Bestemmelsene om bruk av betegnelser finner du i artikkel 9 nr. 1 bokstav a) jf. artikkel 17 nr. 1 i matinformasjonsforordningen.

Alle ferdigpakkede næringsmidler skal være merket med en betegnelse. Næringsmidlets betegnelse skal i utgangspunktet være dets lovbestemte betegnelse. Dette er for eksempel krav som fremgår av særskilte kvalitetsbestemmelser som bare gjelder for visse næringsmidler eller næringsmiddelgrupper, som tidligere for spiseis. I mangel av en lovbestemt betegnelse på næringsmidlet, skal næringsmidlets betegnelse være dets «vanlige» betegnelse. Dersom en «vanlig» betegnelse ikke finnes eller den «vanlige» betegnelsen ikke er i bruk, skal det angis en beskrivende betegnelse på næringsmidlet.

### Om betegnelser på spiseis

For de ulike typene spiseis er det ikke lenger fastsatt konkrete krav i næringsmiddelregelverket om hva som skal være den korrekte eller lovbestemt betegnelsen på disse produktene. Ettersom det ikke lenger finnes konkrete lovbestemte betegnelser på spiseis, må du derfor ta stilling til hva som er en «vanlig» betegnelse på det konkrete produktet. Dette må vurderes ut fra blant annet produktsammensetning og produksjonsmetode.

I denne vurderingen må alle relevante tolkningsfaktorer trekkes inn, som for eksempel bestemmelsene i internasjonale, regionale eller lokale standarder eller bransjestandarder som er etablert for de aktuelle næringsmidlene. Bestemmelsene i slike standarder er relevante tolkningsfaktorer som må tillegges stor, og i mange tilfeller avgjørende vekt, ved tolkningen av hva som skal være næringsmidlets «vanlige» betegnelse. En slik tilnærming er fleksibel og praktisk, ettersom kravet til hva som ut fra blant annet produktsammensetning og produksjonsmetode skal være næringsmidlets «vanlige» betegnelse, «automatisk» vil oppdatere seg når bestemmelsene om dette i standardene endres, uten at det er behov for tilsvarende endringsprosesser i det norske regelverket.

Det er imidlertid viktig å understreke at det er bestemmelsene i matinformasjonsforskriften § 1 jf. matinformasjonsforordningen, og ikke de aktuelle standardene i seg selv, som er grunnlaget for Mattilsynets eventuelle tilsyn og vedtak om hva som er en korrekt betegnelse på et næringsmiddel.

### **Om Euroglaces og Code for Edible Ices**

European Ice Cream Association (Euroglaces) er en europeisk bransjeorganisasjon for produsenter av spiseis. Norske Iskremfabrikkers Landsforening (NIL) er medlem i denne organisasjonen. Se lenken nedenfor til internettsidene til Euroglaces, der du kan lese mer om hva Euroglaces egentlig er. <http://euroglaces.eu/en/Home/Home/>

### Den europeiske bransjestandarden for spiseis

Euroglaces har utarbeidet en europeisk bransjestandard, Code for Edible Ices. I denne standarden defineres blant annet hva som skal betraktes som spiseis og hvilken betegnelse som skal brukes på de ulike typene spiseis. Dette er basert på produktsammensetningen og produksjonsmetoden.

Nå som det ikke lenger finnes særnorske kvalitetsbestemmelser for bruk av betegnelser på spiseis, vil Mattilsynet legge bestemmelsene i Euroglaces Code for Edible Ices til grunn som en helt sentral og tungtveiende tolkningsfaktor ved vurderingen av hva som skal være korrekt betegnelse på en spiseis.

Euroglaces Code for Edible Ices inneholder også noen bestemmelser om såkalt «Good Manufacturing Practice» for spiseis, herunder mikrobiologiske standarder. Disse bestemmelsene vil ikke bli omtalt nærmere her.

Bestemmelsene i Euroglaces Code for Edible Ices vil ikke bli oversatt til norsk av Mattilsynet. Se lenken nedenfor til Euroglaces Code for Edible Ices:

[http://euroglaces.eu/en/upload/docs/Edible\\_ices\\_codes/Code%20for%20Edible%20Ices%20Version%202013.pdf](http://euroglaces.eu/en/upload/docs/Edible_ices_codes/Code%20for%20Edible%20Ices%20Version%202013.pdf)

### **Nærmere om bestemmelsene i Euroglaces Code for Edible Ices.**

Under redegjør vi for hovedinnholdet i denne standarden. Du må passe på å sjekke at standarden ikke har blitt endret siden dette ble skrevet.

#### Definisjonen av spiseis

Euroglaces Code for Edible Ices inneholder i punkt 1 en generell definisjon av spiseis. Det framgår at spiseis er næringsmidler som:

- er fryst fra flytende form til en mer tykflytende struktur,
- er lagret, transportert, omsatt og konsumert i frossen tilstand og
- kan inneholde alle næringsmiddelingsredienser, herunder alle tilsetningsstoffer som er tillatt brukt etter regelverket om tilsetningsstoffer til næringsmidler.

Videre framgår det at spiseis kan kombineres med andre næringsmidler slik at det blir et sammensatt spiseis-produkt. Kravene til produktsammensetning for å kunne bruke de ulike betegnelsene i Euroglaces Code for Edible Ices, skal da bare gjelde for spiseis-ingrediensen i slike sammensatte næringsmidler. Det er tatt forbehold for at det likevel kan være bestemt (eller senere bli bestemt) noe annet i bestemmelsene om de ulike betegnelsene.

#### Definisjoner av noen ingredienser som kan brukes i spiseis

Punktene 2.2.1 – 2.2.5 inneholder definisjoner av begrepene:

- spiselig fett omfatter melkefett, fett fra egg og eggprodukter, spiselig vegetabilsk fett eller en blanding av de ulike nevnte typene spiselig fett
- andre proteiner enn melkeproteiner omfatter proteiner fra planter, alger, sopp eller andre mikroorganismer, proteiner fra egg eller eggprodukter, gelatin eller en blanding av de ulike nevnte typene andre proteiner enn melkeproteiner
- MSNF er forkortelsen for melketørrstoff minus melkefett
- melkeproteiner omfatter enhver blanding og ethvert blandingsforhold som inneholder en eller flere melkeproteiner (kaseiner, kaseinater og proteiner fra melkeserum og fra myse)

- frukt omfatter spiselige deler av frukt eller tilsvarende i form av juice, ekstrakter, konsentrater eller tørkede produkter osv. Frukt, fruktkjøtt, juice og enhver annen blanding, kan brukes fersk eller konservert ved bruk av egnet teknologi.

#### Definisjon av ulike typer spiseis

Punktene 3.1 – 3.6 jf. vedleggene I og II inneholder definisjoner av ulike typer spiseis.

- **Vannis** - produktet må oppfylle definisjonen av spiseis og hovedsakelig inneholde vann og sukker.
- **Is** - produktet må oppfylle definisjonen av spiseis og være en emulsjon som typisk er sammensatt av vann eller melk, spiselig fett, proteiner og sukker.
- **Melkeis** - produktet må oppfylle definisjonen av spiseis, inneholde minst 2,5 % melkefett og minst 6 % MSNF. Den kan i utgangspunktet ikke inneholde annet fett enn melkefett og heller ikke andre proteiner enn melkeproteiner. Men se likevel unntakene i punkt 3.0 i Euroglaces Code for Edible Ices og omtalen av unntakene nedenfor.
- **Fløteis** - produktet må oppfylle definisjonen av spiseis og inneholde minst 5 % melkefett. Den kan i utgangspunktet ikke inneholde annet fett enn melkefett og heller ikke andre proteiner enn melkeproteiner. Se likevel unntakene i punkt 3.0 i Euroglaces Code for Edible Ices og omtalen av unntakene nedenfor.
- **Fruktis**- produktet må oppfylle definisjonen av spiseis og inneholde minst 15 % frukt. Men se likevel de konkrete unntakene fra kravet om fruktinnhold i vedlegg I.
- **Sorbet** - produktet må oppfylle definisjonen av spiseis og kan ikke inneholde tilsatt fett. Produktet må videre inneholde det eller de næringsmidlene som karakteriserer produktet, og som det henvises til, når de aktuelle næringsmidlene som det henvises til er kjent for å kunne spises som sådan. Når det henvises til frukt eller grønnsaker, må innholdet av frukt eller grønnsaker være minst 25 %. Se likevel de konkrete unntakene fra kravet om frukt- og grønnsakinnhold i vedlegg II. Henvisningen kan gjøres ved bruk av ord, nærmere opplysninger, varemerker, «brand names», bilder eller symboler.

I tilfeller der det eller de næringsmidlene som karakteriserer produktet ikke er beregnet for å spises som sådan, (for eksempel krydder, urter, planter eller deler av planter), kan produktet ikke inneholde utelukkende ikke-naturlige aromaer eller aromaer som er beskrevet i artikkel 16 nr. 6 i forordning (EF) nr. 1334/2008 (aromaforordningen).

#### Unntak for bruk av visse betegnelser

Det framgår av punkt 3.0, at spiseis som skal merkes med betegnelser som i utgangspunktet forutsetter at næringsmidlet ikke kan inneholde annet fett enn

melkefett og heller ikke andre proteiner enn melkeproteiner, likevel kan inneholde fett eller proteiner fra:

- egg,
- aromaer der fett eller proteiner inngår naturlig,
- tillatte tilsetningsstoffer der fett eller proteiner inngår naturlig eller
- gelatin

Disse unntakene fra hovedregelen er blant annet aktuelle for spiseis som skal merkes med betegnelsene melkeis og fløteis, jf. ovenfor.

### Hva er nytt?

Som vist ovenfor, stiller bestemmelsene i Euroglaces Code for Edible Ices noen andre krav enn det som tidligere fremgikk av bestemmelsene i den nå opphevede spiseisforskriften. Dette gjelder for eksempel betegnelsene melkeis hvor det i Euroglaces kreves minimum 2,5 % melkefett, mens spiseisforskriften krevet minimum 4 % melkefett. For fløteis krever Euroglaces minimum 5 % melkefett, mens spiseisforskriften krevet minimum 10 % melkefett.

Bruk av betegnelsene melkeis og fløteis i samsvar med kravene i punktene 3.3 og 3.4 jf. punkt 3.0 i Euroglaces Code for Edible Ices til produktsammensetning og produksjonsmåte, skal ikke betraktes som overtredelser av bestemmelsene i §§ 5 og 6 i forskrift om kvalitet på melk og melkeprodukter. Disse bestemmelsene sier at visse betegnelser som melk, fløte og yoghurt bare kan brukes på produkter som utelukkende er basert på melk.

Vedlegg IV i Euroglaces Code for Edible Ices inneholder en tabell som gir en grov oversikt over kravene til produktsammensetning for å kunne bruke betegnelsene på ulike typer spiseis i punktene 3.1 – 3.6 jf. vedleggene I og II. Tabellen i vedlegg IV henviser imidlertid ikke til unntakene fra kravet om melkeis og fløteis ikke kan inneholde annet fett enn melkefett og heller ikke andre proteiner enn melkeproteiner, jf. omtalen av dette ovenfor. Unntakene fremgår av punkt 3.0 i standarden. Tabellen må derfor leses med forbehold for dette.

### [Hvordan vil Mattilsynet forholde seg til denne endringen?](#)

Mattilsynet vil ikke bruke de nå opphevede bestemmelsene i spiseisforskriften, som blant annet stilte bestemte særnorske krav til fettinnhold for bruk av ulike betegnelser på spiseis, som en tolkningsfaktor i vurderingen av hva som skal være den korrekte betegnelsen på ulike typer spiseis, ettersom vi i «forarbeidene» (jf. nedenfor) som ligger til grunn for opphevingen av spiseisforskriften, var helt tydelige på at vi nå vil legge bestemmelsene i Euroglaces Code for Edible Ices til grunn for vurderingen av dette.



## **Virksomhetenes produktutvikling og markedsføring og forbrukernes preferanser**

Det er i stor grad opp til virksomhetene selv å ta stilling til hva slags næringsmidler de vil produsere og omsette, herunder hvordan de vil markedsføre, merke, presentere og reklamere for næringsmidlene. Men dette må gjøres innen de rammene som næringsmiddelregelverket setter.

Forbrukernes preferanser og «forbrukermakten» vil antagelig også kunne styre virksomhetenes adferd i denne sammenheng.

Dersom det er behov for det kan virksomheter som produserer og omsetter spiseis og bransjeforeningene deres selv tilrettelegge og informere både bransjen og forbrukerne ytterligere om innholdet i bestemmelsene i Euroglaces Code for Edible Ices.