

Bekendtgørelse fra statssekretæren for folkesundhed, velfærd og sport af [dato, nr.], der fastsætter politiske regler om krydskontaminering med allergener og forsigtighedsmærkning (retningslinje om forsigtighedsmærkning)

Statssekretæren for folkesundhed, velfærd og sport,

under henvisning til:

- artikel 14, stk. 1 og 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1)
- bilag II, kapitel IX, stk. 9, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1)
- artikel 36, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18)
- artikel 4, stk. 81, nr. 1, i den almindelige forvaltningslov [Awb]

udsteder hermed følgende dekret:

Artikel 1

I denne retningslinje gælder følgende udtryk og definitioner:

- *håndværksmæssige fødevarer*: fødevarer, der leveres direkte af producenten i små mængder til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger
- *forsigtighedsmærkning af allergener*: oplysninger om mulig utilsigtet forekomst i fødevarer af stoffer eller produkter, der kan forårsage allergier eller intolerans.

Artikel 2

1. Forsigtighedsmærkning af allergener er baseret på resultaterne af en risikovurdering foretaget af fødevarer virksomhedsoperatører.
2. Forsigtighedsmærkning af allergener må kun anvendes, hvis den risikovurdering, der er omhandlet i stk. 1, viser, at en eller flere af de referenceværdier, der er fastsat i bilaget, er overskredet.
3. Uanset stk. 2 kan allergenmærkning anvendes som en sikkerhedsforanstaltning på håndværksmæssige fødevarer, hvis risikovurderingen viser, at krydskontaminering med et eller flere af de allergener, der er opført i bilaget, er mulig i praksis.
4. Formuleringen "Kan indeholde xxx" eller "Ikke egnet til xxx" skal anvendes, når der anvendes forsigtighedsmærkning.

Artikel 3

Denne retningslinje træder i kraft den 1. januar 2026.

Artikel 4

Denne retningslinje skal citeres som: forsigtighedsmærkning af allergener.

Denne retningslinje med dertil hørende forklarende bemærkninger skal offentliggøres i den nederlandske statstidende.

Ministeren for folkesundhed, velfærd og sport,

Bilag til artikel 2

Bilag Referenceværdier for risikovurdering

(Bilag som omhandlet i artikel 2, stk. 2 og 3, i retningslinjen om forsigtighedsmærkning)

Allergen	Anbefalet referencedosis på grundlag af ED ₀₅ (mg af det samlede protein af allergenet)
Æg	2,0
Lupin	15,0
Mælk	2,0
Sennep	0,40
Nødder:	
- Mandel	1,0
- Cashewnød	1,0
- Hasselnød	3,0
- Macadamianød	1,0
- Paranød	1,0
- Pekannød	1,0
- Pistacienød	1,0
- Valnød	1,0
Jordnød	2,0
Krebsdyr	200,0
Vild selleri	1,0
Sesam	2,0
Sojabønner	10,0
Hvede/korn, der indeholder gluten	5,0*
Fisk	5,0
Bløddyr	20,0

* For glutenholdigt korn er referenceværdien for hvede 5,0 mg, medmindre det færdige produkt overstiger en koncentration på 20 mg/kg gluten. I så fald gælder dette som en grænseværdi.

Konvertering af referencedosis (RfD) til aktionsgrænse

Denne referencedosis bør konverteres til en koncentration i mg/kg (ppm), kendt som aktionsgrænsen. Omregningen af den absolutte mængde af referencedosis til en aktionsgrænse er anført nedenfor.

Referencedosis er en absolut proteinmængde af et allergen (mg) pr. dosis/måltid. Dette er ikke lig med en koncentration (mg protein af et allergen/kg produkt = ppm). For at konvertere RfD til en aktionsgrænse anvendes følgende formel:

$$\text{Actielimiet (ppm)} = \frac{\text{referentiedosis (in mg)}}{\text{consumptiegrootte (in kilo)}}$$

Actielimiet (ppm)	Aktionsgrænse (ppm)
Referentiedosis (in mg)	Referencedosis (mg)
Consumptiegrootte (in kilo)	Forbrugsstørrelse (i kg)

Forklarende bemærkninger

I. Generelt

1. Indledning

I denne retningslinje specificeres brugen af allergenmærkning som en sikkerhedsforanstaltning, også kendt som forsigtighedsmærkning af allergener (i det følgende benævnt: PAL). Formålet med denne retningslinje er at præcisere, hvornår der er krydskontaminering med allergener, og hvornår allergenmærkning bør anvendes som en sikkerhedsforanstaltning.

Stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans (i det følgende benævnt: allergener), kan utilsigtet forekomme i fødevarer som følge af krydskontaminering. Krydskontaminering opstår, når et allergen utilsigtet forekommer i en fødevarer i en lav koncentration. Dette kan ske på grund af kontaminering af det anvendte råmateriale eller kontaminering under produktionen. Den mulige og utilsigtede forekomst af allergener i fødevarer udgør en sundhedsrisiko for forbrugere med fødevarerallergi. Det er derfor først og fremmest vigtigt at forebygge eller minimere risikoen for krydskontaminering ved at træffe forebyggende foranstaltninger. En risikovurdering skal vise, om de forebyggende foranstaltninger har været tilstrækkeligt effektive. Kun hvis denne risikovurdering viser, at det pågældende produkt kan udgøre en reel risiko for forbrugere med fødevarerallergi, bør allergenmærkning anvendes som en forholdsregel.

Korrekt anvendelse af allergenmærkning som en forholdsregel er vigtig, på den ene side, fordi meget lave koncentrationer af et allergen kan føre til meget alvorlige reaktioner og konsekvenser hos nogle forbrugere med fødevarerallergi. På den anden side kan unødvendig og/eller overdreven brug af allergenmærkning som en sikkerhedsforanstaltning begrænse fødevarerallergivalget for forbrugere med fødevarerallergi og øge risikoen for at man mangler næringsstoffer. Endelig er der en mulighed for, at forbrugere med allergi kan tage PAL-indikationen mindre alvorligt, hvilket resulterer i sundhedsrisici.

Forbrugerne er delvist beskyttet med hensyn til allergener ved forordning (EU) nr. 1169/2011¹, som kræver angivelse af 14 allergener, når de er til stede som ingredienser i færdigpakkede eller ikke-færdigpakkede fødevarer. Obligatorisk angivelse af fødevarerallergener i henhold til denne forordning er ikke påkrævet, hvis et fødevarerallergen forekommer i en fødevarer som følge af krydskontaminering. Med henblik herpå definerer denne forordning en frivillig advarsel (PAL). På grund af manglen på europæiske regler om PAL foreslog vurderings- og forskningskontoret (herefter: BuRO) fra NVWA (den nederlandske

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarereinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).

myndighed for fødevarer og produktsikkerhed) i 2016 referenceværdier for den mulige tilstedeværelse af et bestemt allergen i et produkt, der kan udløse en allergisk reaktion². De foreslåede referenceværdier var foreløbige, da tilgængeligheden af oplysninger var begrænset, og der var usikkerhed med hensyn til beregningen af de tilgængelige referenceværdier og de mulige sundhedsmæssige virkninger ved valg af en bestemt tærskel.

I 2021 anmodede ministeriet for sundhed, velfærd og sport BuRO om at evaluere udtalelsen fra 2016 om referenceværdier som reaktion på forskellige bekymringer fra feltet og retssager mod NVWA's handlinger. Disse referenceværdier var baseret på de offentligt tilgængelige oplysninger, der ligger til grund for VITAL-systemet (Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling), som er udviklet af Allergen Bureau i Australien og New Zealand.

Møder i den fælles FAO/WHO-ekspertkonsultation om risikovurdering af fødevareallergener (i det følgende benævnt: FAO/WHO-ekspertudvalget) fandt sted i 2020 og 2021. Formålet med disse møder var bl.a. at fastsætte referenceværdier. BuRO har undersøgt, om de referenceværdier, som FAO/WHO's ekspertudvalg har foreslået, fører til et andet niveau for beskyttelse af folkesundheden.

BuRO's vurdering førte til en ny udtalelse i 2022³. Sammenfattende anbefaler BuRO, at der fastsættes referenceværdier på nationalt plan, indtil EU-reglerne er på plads. Disse referenceværdier anvendes til at afgøre, om PAL skal anvendes eller ej. Det er vigtigt, at PAL's formulering er informativ og giver den allergiske forbruger et perspektiv med henblik på handling.

På grundlag af BuRO's rådgivning blev det besluttet at anvende de referenceværdier, som FAO/WHO's ekspertudvalg havde foreslået, som udgangspunkt. Disse referenceværdier skal drøftes i komitéen for fødevaremærkning inden for rammerne af Codex og fastsættes i en Codex-standard. De referenceværdier, som FAO/WHO's ekspertudvalg har foreslået, er baseret på ED₀₅-værdier⁴, der betragtes som et sikkert udgangspunkt. Dette adskiller sig fra de referenceværdier, der blev valgt i 2016 i Nederlandene på grundlag af ED₀₁-værdien. BuRO anbefalede disse værdier på det tidspunkt på grundlag af forsigtighedsprincippet og de begrænsede offentligt tilgængelige oplysninger om ED-værdierne. Det nye valg af ED₀₅ som referenceværdi medfører en accept af, at sandsynligheden for, at allergiske patienter får en allergisk reaktion, øges fra 1 % til 5 % af befolkningen med allergi. Dette er pr. definition et højere antal allergiske reaktioner, hvilket er acceptabelt i patientorganisationernes øjne. Den nuværende brug af ED₀₁ giver ikke en betydelig sundhedsmæssig fordel i forhold til ED₀₅, da der med ED₀₅ næsten kun vil forekomme milde eller moderate reaktioner. Brugen af ED₀₁ reducerer derimod fødevarevalget hos patienter med allergi, hvilket er grunden til, at brugen af ED₀₅ betragtes som den optimale balance. I sidste ende vil den nye allergenpolitik sikre, at tilstedeværelsen og fraværet af en advarsel til forbrugere med allergi bliver betydeligt mere pålidelige.

² BuRO, 2016. Udtalelse om foreløbige referencedoser for allergener i fødevarer. Utrecht.

³ BuRO, 2022. Udtalelse om referenceværdier for allergener i fødevarer. Utrecht.

⁴ Eliciterende dosis (ED) er den dosis, hvor en allergisk reaktion induceres. Eliciteringsdoser (ED'er) af allergifremkaldende fødevarer kan defineres ved fordelingen af grænsedoser for personer inden for en bestemt population. ED₀₅ betyder f.eks. en restrisiko på 5 %, dvs. den dosis, ved hvilken en reaktion kan forventes hos 5 % af befolkningen med allergi. Eller med andre ord: ED₀₁- og ED₀₅-værdier forudsiger forekomsten af objektive allergiske symptomer hos henholdsvis 1 % og 5 % af de allergiramte (Houben et al., 2020).

For en række allergener, såsom lupin og selleri, foreslog FAO/WHO's ekspertudvalg ingen referenceværdier på tidspunktet for udarbejdelsen af den nye allergenpolitik. Dette skyldes, at der er forskel på forordning (EU) nr. 1169/2011, som opregner 14 stoffer som allergener, og fødevareallergenerne i Codex-standarden (GSLPF). Siden da er der udgivet en publikation med referenceværdier for lupin og selleri⁵. Disse referenceværdier er endnu ikke blevet fastsat inden for rammerne af Codex, hvorfor disse værdier ikke er medtaget i den nuværende politik. Det skal på et senere tidspunkt besluttet, om disse referenceværdier skal medtages i retningslinjen.

Referenceværdier for allergener, der er opført i forordning (EU) nr. 1169/2011, men ikke i FAO/WHO-udkastet, er baseret på ED₀₅ fra underliggende dokumenter, såsom BuRO-udtalelsen. Disse referenceværdier er baseret på en analyse af de foreliggende videnskabelige data.

2. Lovgrundlag

Forordning (EG) 178/2002:

I henhold til artikel 14 i forordning (EF) nr. 178/2002⁶ må fødevarer ikke markedsføres, hvis de er farlige. Ved vurderingen af, om en fødevare er farlig, tages der bl.a. hensyn til de oplysninger, der gives til forbrugeren, herunder oplysningerne på etiketten, eller andre oplysninger, der generelt er tilgængelige for forbrugerne, om undgåelse af specifikke sundhedsskadelige virkninger af en bestemt fødevare eller fødevarekategori. For forbrugere med allergi er det vigtigt, at oplysningerne på etiketten advarer, hvis et allergen er til stede i mængder, der kan udgøre en reel risiko. En PAL bør derfor kun anvendes, hvis det viser sig, at der på trods af forebyggende foranstaltninger er en risiko for forbrugere med allergi. I så fald overskrider krydskontaminering den sikre grænse.

Forordning (EU) 1169/2011:

I henhold til artikel 9, stk. 1, litra c), i forordning (EU) nr. 1169/2011 skal visse allergener, der med forsæt anvendes ved fremstilling eller tilberedning af en fødevare, og som stadig findes i det færdige produkt, angives på fødevarens etiket.

Oplysninger om eventuel utilsigtet forekomst af allergener i fødevarer kan gives på frivillig basis⁷. Europa-Kommissionen har endnu ikke fastsat krav til disse oplysninger. Indtil sådanne harmoniserede regler er vedtaget, er det fødevarevirksomhedernes ansvar at sikre, at sådanne oplysninger, når de gives, ikke er vildledende, tvetydige eller forvirrende for forbrugerne⁸. Der må derfor ikke anvendes en PAL, hvis risikovurderingen viser, at den sikre grænseværdi ikke er overskredet, eller at risikoen for krydskontaminering ikke kan påvises.

Denne retningslinje ophæves, når Kommissionen har fastsat regler.

⁵ FAO/WHO, 2023. Risikovurdering af fødevareallergener: Del 5: revidere og fastsætte tærskelværdier for specifikke trænødder (Paranød, macadamianød eller queenslandnød, pinjenød), soja, selleri, lupin, sennep, boghvede og havre: møderapport.

⁶ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

⁷ Jf. artikel 36, stk. 3, litra a), i forordning (EU) nr. 1169/2011.

⁸ Jf. artikel 36, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1169/2011 og bilag I, punkt 3.7, i Kommissionens meddelelse om implementering af ledelsessystemer for fødevaresikkerhed omfattende god hygiejnepraksis og procedurer baseret på HACCP-principperne, herunder lettere/fleksibel implementering i visse fødevarevirksomheder 2022/C 355/01 (EUT C 355 af 16.9.2022, s. 1).

Forordning (EF) 852/2004

I 2021 blev forordning (EF) nr. 852/2004 ændret⁹. Ændringen omfatter indførelse af hygiejnebestemmelser for at forhindre eller minimere krydskontaminering af fødevarer med allergener, både under primærproduktionen og i efterfølgende led i fødevarekæden.¹⁰ Den fastsætter regler på europæisk plan for at forebygge eller reducere utilsigtet forekomst af allergener i fødevarer. I en meddelelse fra Kommissionen fra 2022¹¹ gives der yderligere oplysninger om gennemførelsen af god hygiejnepraksis, der er nødvendig for at forebygge eller reducere forekomsten af allergener som følge af fødevareforurening. Kommissionen understreger, at forebyggende foranstaltninger er udgangspunktet for sikre fødevarer, og at allergenmærkning aldrig bør anvendes som et forsigtighedsbaseret alternativ til forebyggende foranstaltninger.

Forsigtighedsmærkning af allergener er en erklæring, der er adskilt fra ingredienslisten, og skal være baseret på resultaterne af en passende risikovurdering foretaget af fødevareproducenten, hvor den mulige og utilsigtede forekomst af allergener vurderes.

3. Indvirkning på den lovgivningsmæssige byrde

Denne retningslinje fører ikke til ændringer i den lovgivningsmæssige byrde for borgerne. Der kan dog forventes konsekvenser for virksomhedernes lovgivningsmæssige byrde. De største byrder for dem vedrører underbygning og kvantificering af krydskontaminering og tilpasning af etiketter. Et groft skøn over de administrative opgaver i forbindelse med underbygning af krydskontaminering er:

- kontakter med råvareleverandører for at modtage kvantitative data
- konvertering og indtastning af allergenniveauer i specifikationssystemer og andre forretningssystemer
- opdatering af data og specifikationer
- analyseomkostninger
- tilpasninger til arbejdsprocesser og administration.

For justering af etiketter forventes opgaver og omkostninger primært at vedrøre formuleringstilpasninger i systemer og etiketdesign og -kontrol samt litografi- og trykomkostninger. Omkostningerne hertil anslås til 200 000 EUR for multinationale selskaber og 50 000 EUR for SMV'er.

⁹ Kommissionens forordning (EU) 2021/382 af 3. marts 2021 om ændring af bilagene til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarehygiejne for så vidt angår håndtering af fødevareallergener, omfordeling af fødevarer og fødevaresikkerhedskultur (EUT L 74 af 4.3.2021, s. 3).

¹⁰ Se bilag I, del A, punkt 5a, og bilag II, kapitel IX, punkt 9, til forordning (EF) nr. 852/2004.

¹¹ Meddelelse fra Kommissionen om implementering af ledelsessystemer for fødevaresikkerhed omfattende god hygiejnepraksis og procedurer baseret på HACCP-principperne, herunder lettere/fleksibel implementering i visse fødevarevirksomheder 2022/C 355/01 (EUT C 355 af 16.9.2022, s. 1).

4. Høring

Med hensyn til indhold blev denne politik udarbejdet i samarbejde med NVWA og forskellige interessenter fra området, herunder den hollandske fødevarerindustri (FNLI), Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL — de nederlandske supermarkeders brancheorganisation), den hollandske cøliakforening og fødevarerallergifonden. Udkastet til denne retningslinje er derfor blevet sendt til høring og drøftet med disse parter. Desuden er udkastet til denne retningslinje blevet forelagt deltagerne i den regelmæssige høring om råvareloven (ROW) med henblik på høring¹². Som følge af denne høring er der foretaget justeringer af retningslinjen. Der er tilføjet en bestemmelse vedrørende håndværksmæssige fødevarer til artikel 2 i denne retningslinje. Disse fødevarer er allerede omfattet af en undtagelse for næringsdeklaration i henhold til forordning (EU) nr. 1169/2011. Med henblik på risikovurderingen af den håndværksmæssige fødevarer kan der udstedes en forsigtighedsadvarsel for et bestemt allergen, uden at det godtgøres, at der er mulighed for at overskride referenceværdien. Den ansvarlige virksomhed skal med en risikovurdering kunne påvise, at krydskontaminering med det relevante allergen er mulig i praksis. Der må kun gives en forsigtighedsadvarsel for de allergener, der er opført i bilaget. Endelig er den forklarende redegørelse blevet præciseret på en række punkter.

5. Håndhævelse og gennemførelse

Udformningen af denne retningslinje er blevet vurderet af NVWA med hensyn til håndhævelse, gennemførelse og beskyttelse mod svindel. NVWA er af den opfattelse, at de foreslåede ændringer kan håndhæves, er gennemførlige og sikret mod svig efter præcisering af en række punkter. NVWA's krævede inspektionskapacitet skal tages i betragtning i den næste årlige planproces.

Denne retningslinje præciserer, hvornår der er krydskontaminering med allergener, og hvornår allergenmærkning bør anvendes som en forholdsregel. Hvis allergenmærkning fejlagtigt ikke anvendes som en sikkerhedsforanstaltning, kan NVWA træffe håndhævelsesforanstaltninger på grundlag af artikel 14 i forordning (EF) nr. 178/2002. Hvis allergenmærkningen som en sikkerhedsforanstaltning anvendes forkert, kan NVWA træffe håndhævelsesforanstaltninger på grundlag af artikel 36, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1169/2011.

6. Notifikation

Udkastet til denne retningslinje blev notificeret den [dato] til Europa-Kommissionen for at efterkomme artikel 5, stk. 1, i direktiv (EU) 2015/1535¹³. Der kræves notifikation til Europa-Kommissionen, da artikel 2 kan indeholde tekniske forskrifter som omhandlet i direktiv (EU) 2015/1535. [PM]

II. De enkelte artikler

¹² ROW omfatter repræsentanter for virksomheder (industri og handel), forbrugere, ministerier (navnlig ministeriet for sundhed, velfærd og sport og ministeriet for landbrug, natur og fødevarer og kvalitetskontrol) og den nederlandske myndighed for fødevarer- og forbrugerproduktssikkerhed (NVWA).

¹³ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (kodifikation) (EUT L 241 af 17.9.2015, s. 1).

Artikel 2 og bilaget

Forsigtighedsallergenmærkning anvendes kun på fødevarer eller drikkevarer, der på trods af forebyggende foranstaltninger kan udgøre en reel risiko for forbrugere med fødevareallergi.

Udgangspunktet, når allergenmærkning anvendes som en sikkerhedsforanstaltning, er, at fødevarevirksomhedslederne er forpligtet til at give forbrugerne klar og fair fødevareinformation. Det betyder, at disse oplysninger ikke må vildlede eller forvirre forbrugerne og om nødvendigt bør baseres på videnskabelige data. Der vil blive foretaget en risikovurdering for at afgøre, om allergenmærkning er nødvendig af forsigtighedshensyn og ikke vildledende. Der er udarbejdet et direktiv, der beskriver kravene til en risikovurdering¹⁴. En risikovurdering fastslår, om der er en reel risiko for den allergiske forbruger i tilfælde af krydskontaminering. Der vil blive anvendt referencedoser baseret på videnskabelige data til risikovurderingen.

Hvis alle forebyggende foranstaltninger er truffet, og valideringen og risikovurderingen efterfølgende viser, at referenceværdien er overskredet, og at uundgåelig krydskontaminering kan udgøre en risiko for den allergiske forbruger, er det i så fald nødvendigt at anvende mærkning af allergener som en forholdsregel for at informere forbrugerne.

Hvis allergenmærkning anvendes som en forholdsregel, skal den understøttes af:

- oplysninger, der viser, at krydskontaminering rent faktisk kan forekomme i praksis
- en risikovurdering (se ovenfor), der viser, at mængden af allergener overskrider den sikre grænse
- dokumentation for, at der er truffet forebyggende foranstaltninger, og at allergenmærkning ikke anvendes som en sikkerhedsforanstaltning i stedet for at træffe forebyggende foranstaltninger.

Et allergen, der er nævnt i allergenmærkningen som en sikkerhedsforanstaltning, bør ikke allerede være opført på ingredienslisten. Med undtagelse af sortimentemballage, hvor flere varianter er emballeret, såsom blandet chokolade, is eller snacks. Ingredienslisten kan sammenfattes for alle produkter i emballagen. Dette gælder også for allergenmærkning som en sikkerhedsforanstaltning.

Formuleringen "Kan indeholde xxx" eller "Ikke egnet til xxx" skal anvendes, når der anvendes forsigtighedsmærkning. Denne ordlyd gør det klart for forbrugeren, at der for den pågældende fødevarer er en reel risiko for tilstedeværelse af en (vis mængde) allergen.

Ministeren for folkesundhed, velfærd og sport,

¹⁴ Retningslinjer for krydskontaminering af allergener. FNLI, CBL og NVWA. April 2024-udgave.