

Mars 2013

Felaktiga namn eller falska påståenden om mat

Många livsmedelsprodukter har skyddats på olika sätt för att de ska garantera en viss kvalitet och sammansättning. Om du som livsmedelsföretagare serverar något annat än vad som står på menyn är det vilseledande för gästerna. För en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker, att uppge fel innehåll kan orsaka allvarliga allergiska reaktioner och kan i vissa fall orsaka dödsfall. Som livsmedelsföretagare är det viktigt att kontrollera att det är rätt varor man får vid leverans, att göra noggranna varumottagningar. Det är förbjudet att uppge felaktiga namn eller ha felaktiga påståenden om mat.

Skyddade beteckningar

Inom EU finns ett märkningssystem för skyddade beteckningar som omfattar tre nivåer.



Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. Som exempel kan nämnas parmaskinka, parmesanost och fetaost



Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna behöver inte komma från regionen. Som exempel kan nämnas svecia, gruyère, scharzwaldskinka och bruna bönor från Öland.



Garanterad traditionell specialitet

Det är enbart själva receptet som är skyddat. Som exempel kan nämnas falukorv, mozzarella och serranoskinka (Jamón Serrano).

Fetaost

Feta får endast användas om ost som tillverkats i Grekland och som är gjord av fårmjolk eller en blandning av fårmjolk och getmjolk. Ost som är gjord på annat sätt eller på annan plats får inte kallas fetaost i menyn utan måste istället kallas för t ex salladsost. För en person med komjolkproteinallergi är det mycket viktigt att veta vilken ost man stoppar i sig.

Mozzarella

Buffelmozzarella och mozzarella är båda skyddade beteckningar. Om det står buffelmozzarella ska det vara Mozzarella di bufala som är gjord på mjölk från vattenbuffel. Står det mozzarella ska det vara mozzarella som är tillverkad av komjölk. För en person med komjolkproteinallergi är det därför mycket viktigt att veta om det verkligen är buffelmozzarella.

Parmesanost

Parmesanost får endast användas om ost som tillverkas i regionen Emilia-Romagna i norra Italien. Äkta parmesanost ska vara märkt Parmigiano Reggiano. Grana Padano är en hårdost som ofta förväxlas med Parmesan men får alltså inte saluföras som Parmesan. Grana Padano kan innehålla ägg vilket innebär en risk för äggallergiker.

Parmaskinka

Parmaskinka/Prosciutto di Parma får endast användas om skinka som tillverkats enligt speciella, traditionella metoder i provinsen Parma. Prosciutto är det italienska ordet för skinka.

Prosciutto crudo betyder ordagrant rå skinka, d.v.s. skinka som inte är kokad. Prosciutto crudo är alltså inte samma sak som parmaskinka.

Bruna bönor

Bruna bönor från Öland har en skyddad geografisk beteckning. De ska vara odlade på Öland, sortererna som avses som "Bruna bönor från Öland" är; Stella I, Bonita, Katja och Karin. Färgen på bönorna ska vara brun-gul.

Falska påståenden

Påståenden om livsmedel är lika viktigt som rätt namn på rätt livsmedel. Exempel på vilseledande meny är att ange att en produkt eller en maträtt är ekologisk, svensk eller kommer från en viss gård om så inte är fallet.

Även påståenden om kött detaljer som fläskfilé, oxfilé och andra styckningsdetaljer måste vara korrekt. Fläskfilé är t.ex. inte samma sak som fläskytterfilé (benfri kotlettrad). Står det oxfilé på menyn är de det som ska serveras och inte annan kött detalj från nötkött.

Även påståenden om fisksorter måste vara korrekt. Står det lax på menyn ska det vara lax (*Salmo salar*) och inte t.ex. chumlax (*Oncorhynchus keta*). **Krabba** får inte bestå av imitationsprodukter som s.k. crabfish eller crabsticks. Crabsticks kan innehålla både annan sorts fisk, ägg och sojaolja vilket kan innebära risk för allergiker. I Livsmedelsverkets föreskrift (2001:37) om handelsbeteckningar framgår korrekta beteckningar för fisk.



Ekologiska produkter

För att få märka livsmedel som ekologiska krävs att de innehåller minst 95 procent ekologiska ingredienser och att alla steg i produktionen har varit kontrollerade av ekologiska kontrollorgan. Ekologisk mat ska vara märkt med kodnumret för det kontrollorgan som har övervakat det sista steget i produktionen av maten. EU:s logotyp för ekologiska livsmedel ska också finnas på förpackningarna. När konsumenter möter EU-logotypen för ekologisk mat i butiken ska de känna sig säkra på att den maten svarar mot de krav som EG-förordningen ställer.

Kunskapen är viktig

Kunskapen är viktig i alla led så att konsumenterna inte luras. Både de som serverar och säljer ska ha information om detta men även grossisterna som beställningarna kommer till behöver denna kunskap så att de levererar rätt till beställaren. Mer information om det här kan du hitta på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se

