

Projektinriktad kontroll i Norrbottens län 2012

Redlighet och Spårbarhet



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	1
SAMMANFATTNING	2
INLEDNING	3
BAKGRUND	3
SYFTE	3
METOD	3
UPPFÖLJNING	3
LAGSTIFTNING	4
SKYDDADE BETECKNINGAR.....	4
REDLIGHET	5
SPÅRBARHET	5
RESULTAT OCH DISKUSSION	6
BILAGA 1 CHECKLISTA MED HJÄLPREDA	
BILAGA 2 INFORMATIONSBLAD "FÖRBJUDET ATT UPPGE FALSKA NAMN PÅ VAROR	
BILAGA 3 CHECKLISTA SAMMANSTÄLLNING	

SAMMANFATTNING

Under år 2012 genomfördes ett länsomfattande PIK- projekt (projektinriktad kontroll) inom livsmedelsområdet i Norrbottens län. Syftet med projektet var att kontrollera om livsmedelsföretagarnas verksamhet bedrivs i enlighet med livsmedelslagstiftningens regelverk med avseende på redlighet och spårbarhet. Projektet ska också leda till att öka företagets kunskaper om vikten av redlighet.

Kontrollen bestod i att ta reda på om det som anges på menyn stämmer överens med det som serveras och om de lever upp till kraven på spårbarhet genom att kunna uppvisa kvitto, följesedel, leveranssedel eller faktura från leverantörer.

I projektet deltog 10 kommuner vilka tillsammans inspekterade 84 verksamheter och totalt 243 produkter. Av dessa 243 produkter var 69 % (168 produkter) rätt märkta, 20 % (49 produkter) var fel märkta och 11 % (26 produkter) var tveksamma vilket berodde på att följesedel/faktura inte kunde visas eller att produkten var omförpackad och originalförpackning saknades.

Flest felaktiga produkter noterades för krabba (82 %) och parmaskinka (65 %) men även fetaost (44 %) och lövbiff (36 %) serverades med andra billigare produkter.

Produkter som oxfilé och lax återfanns på flest anläggningar men hade mycket få avvikelser (2 % vardera).

De slutsatser som kan dras av resultatet är att redligheten brister i många fall. Att använda produkter som är billigare och sedan ta betalt för något som inte serveras ger en felaktig information till kunderna som blir lurade.

INLEDNING

Bakgrund

Vid Norrbottens länsträff för livsmedelsinspektörer våren 2011 tillsattes en arbetsgrupp bestående av inspektörer från Arvidsjaur, Bodens och Älvsbyns kommuner. Arbetsgruppens uppgift är bland annat att dra upp riktlinjerna för projektet, ta fram projektbeskrivning, checklista, informationsblad samt sammanställa resultatet i en rapport.

Arbetsgruppen, som från början bestod av Åsa Andersson och Henrik Lööv från Arvidsjaur, Karin Hedborg från Boden samt Ingrid Olofsson och Therese Nilsson från Älvsbyn, beslutade att 2012 års PIK-projekt skulle handla om ”Redlighet och Spårbarhet”. Karin Hedborg ersattes senare av Jonas Dahlqvist och Henrik Lööv slutade sin anställning i Arvidsjaur.

Projektet presenterades för övriga kommuners livsmedelsinspektörer vid länsträffen hösten 2011. Projektet avser att kontrollera om livsmedelsföretagare verkligen använder de ingredienser och råvaror som uppges i de maträtter som står på menyn.

Syfte

Syftet är att kontrollera om livsmedelsföretagarnas verksamhet bedrivs i enlighet med livsmedelslagstiftningens regelverk samt att öka företagets kunskaper om vikten av redlighet.

Metod

Varje kommun bestämmer själv vilka objekt som ska kontrolleras. Det rekommenderas att varje kommun gör minst fem kontroller. Kontrollerna utförs oanmälda hos pizzerior och restauranger (ej gatukök).

Kontrollen kan ske i samband med en planerad livsmedelsinspektion. Menyn kontrolleras mot checklistan (bilaga 1). Om det finns andra intressanta livsmedel än de som nämns i checklistan kan dessa också kontrolleras och läggas till i checklistan. På plats kontrolleras om dessa livsmedel finns i företagets kylar eller frysar samt om märkningen stämmer överens med menyn. Om livsmedel har packats om kan det vara aktuellt att företagaren visar förpackningen (i fall den finns kvar) och följesedeln. Alla iakttagelser ska noteras i checklistan.

I samband med kontrollen överlämnas ett informationsblad ”Förbjudet att uppges falska namn på varor” (bilaga 2) till verksamhetsutövaren.

Kontrollerna utförs under perioden november 2011 till och med april 2012. Varje kommun sammanställer resultatet på blankett ”Checklista Sammanställning” (bilaga 3) och skickar till projektgruppen. Redovisning av projektet sker vid länsträffen för livsmedelsinspektörer den 11-12 september 2012.

Uppföljning

Eventuell uppföljning av avvikelser/brister ingår inte i projektet.

Lagstiftning

Planerade åtgärder ska säkerställa

- att konsumenten inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras (artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002)
- att livsmedelsföretagaren kan ange från vem och till vem en råvara, ingrediens eller ett livsmedel har levererats och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet
- att livsmedel är lämpligt märkta för att underlätta spårbarheten (artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002, artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004)

Skyddade beteckningar

Inom EU finns ett system för att skydda beteckningar på särskilda produkter. Ett livsmedel med ”Skyddad Ursprungsbeteckning” (SUB) ska i fråga om varor och tillverkning vara helt beroende av den region där det framställs. Ett exempel på sådan produkt är Kalix löjrom. I tabell 1 redovisas vilka livsmedel med beteckning SUB som kontrollerats i projektet.

Tabell 1. I projektet kontrollerade produkter med ”Skyddad ursprungsbeteckning”

Fetaost	Gjord i Grekland på fårmjolk eller får- och getmjolk
Parmesanost	Ost från Italien, ska vara märkt med Parmigiano Reggiano
Gorgonzola	Grönmögelost från Italien
Parmaskinka	Ska vara märkt med Prosciutto di Parma

Ett livsmedel med ”Skyddad Geografisk Beteckning” (SGB) ska tillverkas enligt en metod som förknippas med den region vars namn det bär. Råvarorna kan komma från annan plats. Exempel är Svecia, Bayonneskinka och Skånsk spettekaka.

Ett särartsskyddat livsmedel får betecknas som ”Garanterad Traditionell Specialitet” (GTS) om det har egenskaper som skiljer det från liknande produkter och tillverkas på ett traditionellt sätt. Det är enbart själva receptet som är skyddat. Några exempel är Falukorv och Hushållsost. I tabell 2 redovisas vilka livsmedel med beteckning GTS som kontrollerats i projektet.

Tabell 2. I projektet kontrollerade produkter med ”Garanterad Traditionell Specialitet”

Mozzarella	Färskost gjord på komjolk
Serranoskinka	Ska vara märkt med Jamon Serrano

Det finns symboler som får användas för dessa tre typer av produkter, se figur 1.



Figur 1. Symboler som får användas för livsmedel med skyddade beteckningar.

Redlighet

Redlighet innebär att livsmedelsföretagare är ärliga mot sina konsumenter när de säljer eller serverar livsmedel. Kunden ska kunna lita på att de verkligen får de råvaror och ingredienser som är angivna på menyn.

Förutom de produkter som redovisats i tabell 1 och 2 kontrollerades livsmedel som redovisas i tabell 3.

Tabell 3. Övriga produkter som kontrollerats

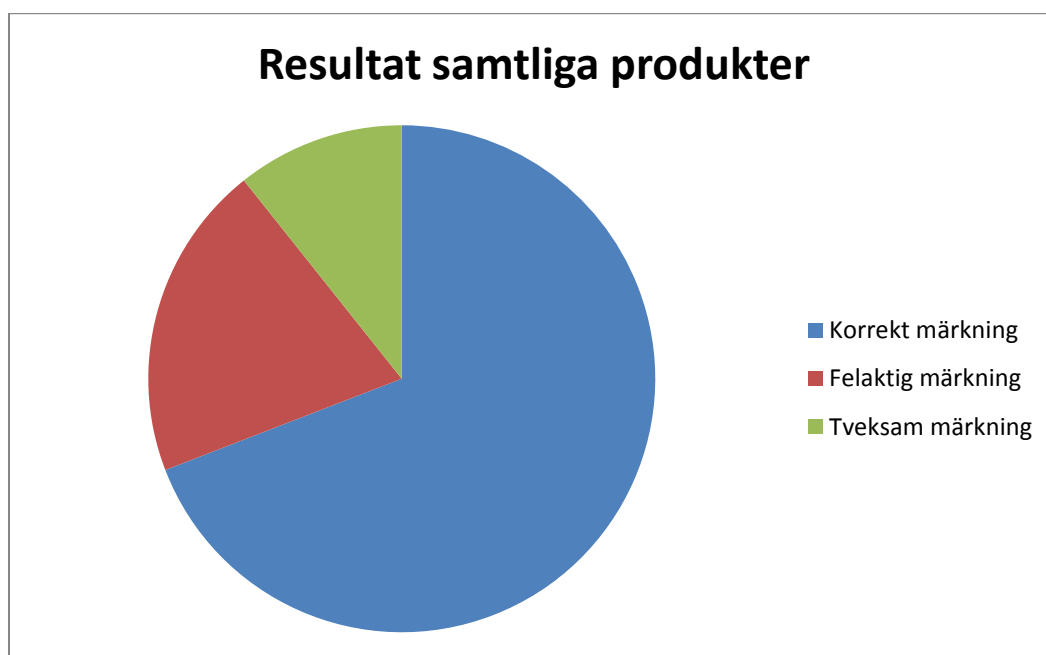
Oxfile	Filé från vuxet nötkreatur
Lövbiff	Tunn skiva nötkött från innanlåret. Allmänt vedertagen beteckning
Krabba	Ska vara märkt med krabba
Lax	Latinskt namn är <i>Salmo salar</i>

Spårbarhet

Spårbarhet är en annan viktig skyldighet som livsmedelsföretagarna ska ta hänsyn till. Det innebär att alla livsmedel ska kunna spåras varifrån de kommer och var de slutligen hamnar. Mottagare behöver bara redovisas om de är företag. Det betyder att kvitton, fakturor, följesedlar eller leveranssedlar från leverantörer ska kunna uppvisas vid de verksamheter som ingår i detta projekt.

RESULTAT OCH DISKUSSION

Deltagande kommuner är Arvidsjaur, Boden, Gällivare, Haparanda, Jokkmokk, Kalix, Kiruna, Luleå, Piteå och Älvsbyn. Sammanlagt kontrollerades 243 produkter på 84 olika verksamheter. Av de kontrollerade produkterna presenterades 168 korrekt, 49 var felaktiga och 26 var tveksamma, se figur 2. Att de vara tveksamma berodde t ex på att följesedel/faktura inte kunde visas upp eller att produkten var omförpackad och originalförpackning saknades.



Figur 2. Resultatet för samtliga kontrollerade produkter

Flest felaktig märkning noterades på krabba och parmaskinka men även fetaost och lövbiff hade fel märkning. Produkter som oxfilé och lax återfanns på flest anläggningar, men hade mycket få avvikelser. Inte heller gorgonzola märktes eller presenterades felaktigt. Varje produkt presenteras för sig nedan.

Gorgonzola

Av 32 kontrollerade var en felaktig. I stället serverades Kvibille klassisk ädelost.

Kvibille klassisk ädelost är liksom Gorgonzola en grönmögelost men får inte presenteras i meny som Gorgonzola. Gorgonzola är en grönmögelost som tillverkas i Italien och har beteckning SUB.

Fetaost

Av 36 kontrollerade hade 16 felaktig märkning. Det som serverades var ost som tillverkats av komjolk, s k salladsost.

Den vanligaste anledningen är att verksamhetsutövarna inte vet att fetaost ska vara tillverkad av get- eller fårmjolk. Det finns en allergen risk om verksamhetsutövaren anger att det är fetaost som serveras men sedan serverar ost av komjolk.

Parmesanost

Av 11 kontrollerade produkter var två felaktiga. Det som felaktigt serverades var Grana Padana.

Parmigiano Reggiano är en SUB och får endast användas på ost som är framställd enligt traditionella metoder i några provinser i norra Italien. Trolig anledning till att annan ost serveras är att det saknas kunskap om vad en parmesanost är.

Mozzarella

Av 24 kontrollerade vara tre felaktiga. Äkta mozzarella ska vara märkt med uttrycket GTS.

En produkt får dock vara av mozzarellalikhande karaktär och ändå kallas för mozzarella. De felaktiga produkter som påträffades vara blandningar av mozzarella och andra ostar såsom ex vis cheddarost.

Parmaskinka

Av parmaskinka kontrollerades 11 och av dessa var nio felaktiga. Lufttorkad skinka från olika länder serverades i stället.

Uppfattningen är att verksamhetsutövarna tror att parmaskinka och lufttorkad skinka är samma sak. Det förekommer även att verksamhetsutövare har beställt parmaskinka men leverantören har levererat annan lufttorkad skinka utan att detta uppmärksammats.

Serranoskinka

Det var endast en verksamhet som serverade Serranoskinka. Korrekt produkt serverades.

Oxfile

Av 52 kontrollerade produkter vara endast en felaktig. Den felaktiga produkten bestod av rostbiff.

Lövbiff

Av 14 kontrollerade var fem felaktiga. Det som serverades vara lövbit.

Lövbiff är en tunn skiva av nötkött. Lövbit är en produkt som bland annat består av malet nöt- och griskött.

Krabba

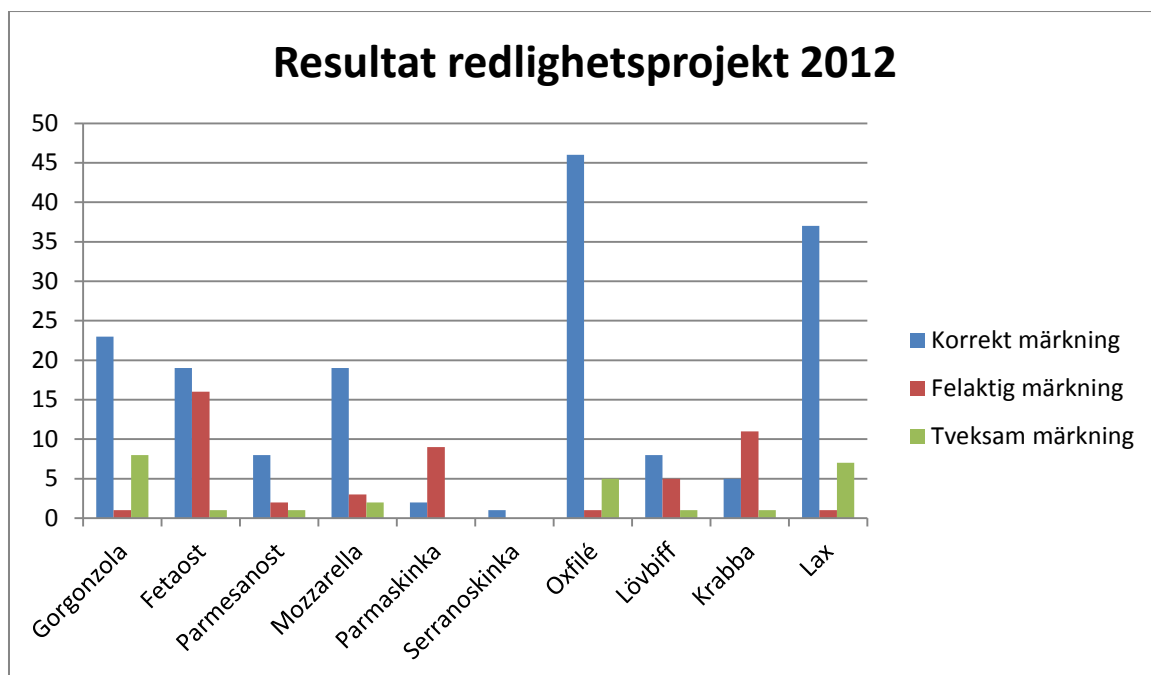
Av 17 kontrollerade produkter var 11 felaktiga. Det som serverades var crabfish eller crabstick som är en smaksatt fiskprodukt som bland annat kan innehålla sojabönor. Det finns allergena risker med att servera dessa produkter istället för krabba.

Lax

Av 45 kontrollerade var endast en felaktig. Den latinska beteckningen ska vara *Salmo salar*. Den felaktiga produkten vara chum- eller hundlax (*Oncorhynchus keta*).

Några verksamheter hade förpackad, omärkt lax vilka då bedömdes som tveksamma.

I figur 3 nedan visas sammanställning av resultatet fördelat på de olika produkterna som kontrollerades.



Figur 3. Resultatet fördelat på olika produkter.

De slutsatser som kan dras av resultatet är att redligheten brister i många fall. Att använda produkter som är billigare och sedan ta betalt för något som inte serveras ger en felaktig information till kunderna som blir lurade.

Det positiva är att när kunden beställer oxfile och lax så får kunden oxfile och lax.

Bilaga 1

Kontrolldatum: _____ Kommun: _____

Företag: _____

Livsmedel	På meny	Märkning i köket överensstämmer med meny	Följesedel/ faktura överensstämmer med meny	Kommentar:
Gorgonzola	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Fetaost	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Parmesan-ost	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Mozzarella	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Parma-skinka	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Serrano-skinka	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Oxfile	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Lövbiff	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Krabba	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	
Lax	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Saknas	

Anmärkning på spårbarhet:

- Följesedlar sparas inte
- Benämning för _____ på följesedel är felaktig, levererat från: _____
- Mängd är inte angivet på följesedeln
- Det saknas uppgifter om ursprung

Bilaga 1

Hjälprea till checklista Redlighet

Gorgonzola: Grönmögelost från vissa regioner i Italien. Skyddad ursprungsbeteckning.

Fetaost: Gjord i Grekland på får mjölk eller får- och getmjölk. Skyddad ursprungsbeteckning.

Fel: Salladsost

Parmesanost: Ska vara märkt med Parmigiano Reggiano. Skyddad ursprungsbeteckning.

Fel: Grana Padano

Mozzarella: Färskost gjord på kommjölk. Garanterad traditionell specialitet.

Parmaskinka: Ska vara märkt med Prosciutto di Parma. Skyddad ursprungsbeteckning.

Serranoskinka: Ska vara Jamon Serrano. Garanterad traditionell specialitet.

Oxfile: Filé från det vuxna nötkreaturets slaktkropp.

Fel: Exempelvis fransyska

Lövbiff: En tunn skiva nötkött från innanläret. Allmänt vedertagen beteckning.

Fel: Lövbit, pressat eller malet kött

Krabba: Ska vara krabba.

Fel: crabfish, crabsticks

Lax: Latinska namnet är *Salmo salar*

Fel: chum- eller hundlax (Oncorhynchus keta), puckel- eller pinklax (Oncorhynchus gorbuscha), regnbågslax (Oncorhynchus mykiss), öring (Salmo trutta)

Förklaring till skyddade beteckningar



Skyddad ursprungsbeteckning (SUB): Produktion, bearbetning och beredning av produkten skall ske inom ett visst geografiskt område. Produktens kvalitet eller egenskaper beror i väsentlig grad på det geografiska området i fråga, såsom på en råvara som producerats där. Exempel: Parmaskinka, Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala och Kalamataoliver.



Skyddad geografisk beteckning (SGB): Antingen produktion, bearbetning eller beredning av produkten skall ske inom ett visst geografiskt område, som ger produkten dess kvalitet, rykte eller andra egenskaper. En del av råvarorna till produkten kan införas från områden utanför detta område. Exempel: Svecia, Bayonneskinka och Skånsk spettekaka.



Garanterad traditionell specialitet (GTS): Produktens ursprung har ingen betydelse, utan man vill framhäva produktens traditionella sammansättning och produktionsmetod. Produkten kan framställas vart som helst inom EU men ska framställas enligt en registrerad metod. Exempel: Mozzarella, Falukorv och Hushållsost.

Bilaga 2

Förbjudet att uppge falska namn på varor

Det är förbjudet att uppge felaktiga namn på varor. I restauranger är det vanligt att man serverar maträtter med råvaror som är av den lite dyrare sorten. När det finns en dyr vara, så finns det ofta också billigare varor som påminner om den dyrare varan. Man får då inte använda den billigare varan och i menyer uppge den dyrare varans namn.

Till exempel; om du i din meny uppger att du har parmaskinka så måste du servera parmaskinka och inte någon annan billigare skinka. Samma sak gäller med fetaost. Om du använder apetina eller salladsost så får du inte skriva fetaost på menyn.

Den här märkningen ”Skyddad ursprungsbezeichnung” finns bland annat på varor som parmaskinka, fetaost och parmesanost.



Om du skriver ut på menyn att du serverar oxfilé så måste det vara oxfilé. Om du serverar krabba så ska det vara krabba och inte crabfish eller crabsticks.

Om du serverar lövbiff som är gjord på sammansatt eller malet kött så är inte det tillåtet. En lövbiff ska vara en tunn hel köttskiva.

Tre olika skyddade beteckningar

Skyddad ursprungsbezeichnung

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. T ex parmesanost, parmaskinka och Kalix löjrom.

Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna kan komma från annan plats. T ex ostarna Svecia och Gruyere.

Garanterade traditionella specialiteter

Det är enbart själva receptet som är skyddat. T ex mozzarella, hushållsost och falukorv.



Bilaga 3

Checklista sammanställning

Kommun: _____

Livsmedel	På meny hos antal företag	Antal företag med felaktig beteckning	Vad som serverades istället	Antal företag där följesedel/faktura saknas eller inte överensstämmer
Gorgonzola				
Fetaost				
Parmesanost				
Mozzarella				
Parmaskinka				
Serranoskinka				
Oxfile				
Lövbiff				
Krabba				
Lax				

Övriga kommentarer:
