

SÖDER HAMN!

BYGG- OCH MILJÖNÄMNDEN
Bygg- och miljöförvaltningen

Lurar du din kund utan att veta om det?

Visste du att det är förbjudet att uppge felaktiga namn eller ha falska påståenden om mat? Det du serverar och/eller säljer ska stämma överens med vad det verkligen är så att konsumenten inte blir lurad.

Fel i märkningen kan till exempel gälla felaktigt namn eller fel beteckning på fetaost, parmaskinka, mozzarella och parmesanost.

Här hittar du kort information om olika regler för märkning.

Vad kan det vara för fel på märkningen?

I menyn kan det t ex stå fetaost medan det som serveras är en billigare ost, lik fetaost, men den är gjord på t ex komjolk istället för får- och getmjölk. För en person med komjölksproteinallergi är det mycket viktigt att veta att det verkligen är fetaost, så att personen inte blir sjuk av osten. Det kan också vara så att osten inte är tillverkad i Grekland, vilket är ett krav för att den ska få kallas fetaost.

Det förekommer också att det står parmaskinka på menyn, men det som serveras är annan lufttorkad skinka. Samma sak gäller

parmesanost, fast det ofta är t ex grano padano som används. Dessa ostar är båda ursprungsskyddade och därför ska rätt namn användas till rätt ost.

Ursprungsskydd

Inom EU finns ett system för att skydda vissa livsmedels ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar. Förenklat kan man säga att de beteckningar som är skyddade endast får användas vid märkning av livsmedel som framställs enligt vissa recept och vissa andra villkor.

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)



Det starkaste skyddet har livsmedel som är försedda med ”skyddad ursprungsbeteckning”. Sådana livsmedel ska produceras, bearbetas och beredas i ett geografiskt avgränsat område. Exempel på sådana produkter är fetaost, parmaskinka (Prosciutto di Parma), kalamataoliver, Kalix löjrom och parmesanost (Parmigiano reggiano).

Skyddad geografisk beteckning (SGB)



För livsmedel som omfattas av ”skyddad geografisk beteckning” ska antingen produktion, bearbetning eller beredning ske inom ett geografiskt avgränsat område. Råvarorna kan komma från annan plats. Produkter som ostarna Svecia och Gruyère, Bayonneskinka samt skånsk spettekaka är exempel på produkter med skyddad geografisk beteckning.

Garanterad traditionell specialitet (GTS)



Det är enbart själva receptet som är skyddat. Livsmedlet ska ha egenskaper som skiljer det från liknande produkter och tillverkas på ett traditionellt sätt. Exempel på traditionella specialiteter är mozzarella, hushållsost, serranoskinka och falukorv.

Falska påståenden

Korrekta påståenden om livsmedel är lika viktigt som rätt namn på rätt livsmedel. Exempel på påståenden är fläskfilé, oxfilé och andra styckningsdetaljer. Fläskfilé är till exempel inte samma sak som fläskytterfilé. Står det oxfilé på menyn är det vad som ska serveras och inte annan kött detalj från nötkreatur.

Kunskapen är viktig

Information om märkning ska finnas i alla led i livsmedelskedjan, från producent till restaurang eller butik. Informationen är viktig så att konsumenten inte blir lurad.

Liten lathund över olika livsmedel

Fetaost	Skyddad ursprungsbeteckning. Fetaost får endast användas om ost som tillverkats i Grekland och som är gjord av får mjölk eller en blandning av får mjölk och get mjölk. Salladsost får inte serveras som fetaost.
Gorgonzola	Skyddad ursprungsbeteckning. Grön mögelost framställd i vissa regioner i Italien.
Mozzarella	Garanterad traditionell specialitet. Livsmedel som pizzarella får inte serveras som mozzarella.
Parmaskinka	Skyddad ursprungsbeteckning. Parmaskinka/Prosciutto di Parma får endast användas om skinka som tillverkats enligt speciella, traditionella metoder i provinsen Parma. Ingen annan lufttorkad skinka får kallas parmaskinka i menyn. Exempelvis är Prosciutto crudo inte samma sak och får inte presenteras som parmaskinka i menyn.
Oxfilé	Filé från vuxet nötkreatur.
Fläskfilé	Filé från gris.
Löjrom	Måste komma från siklöja (vetenskapligt namn: Coregonus albula). Kalix löjrom är en skyddad ursprungsbeteckning och får endast användas för löjrom som producerats och beretts inom ett specifikt geografiskt område kring Torne och Åby älvar.
Lövbiff	Får inte vara pressat eller malet kött, utan ska vara skivor av helt nötkött.
Krabba	Får inte bestå av imitationsprodukter som crabsticks, crabfish eller dylikt.