

# FELAKTIGA NAMN eller falska påståenden OM MAT

Kunderna ska kunna lita på menyn och på den maten de beställer. De ska inte luras eller riskera att bli sjuka. 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 skyddade beteckningar och styckningsdetaljer måste vara rätt.

För en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker. Att uppges fel innehåll kan orsaka allvarliga allergiska reaktioner och kan i vissa fall orsaka dödsfall. Till exempel att byta ut krabba mot crab fish som kan innehålla bland annat ägg, soja och vetestärkelse kan vara farligt för allergiker.

REDLIGHET PÅ RESTAURANGER  
I KALMAR LÄN & REGION GOTLAND



## Skyddade beteckningar

Inom EU finns ett märkningssystem för skyddade beteckningar som gäller för vissa speciella produkter. Beteckningarna får bara användas på de skyddade produkterna som produceras enligt vissa recept eller andra villkor.



### 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, schwarzwaldskinka 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 färmjolk eller en blandning av färmjolk 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 äter.

### 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 komjolk. 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 tillverkas enligt speciella, traditionella metoder i provinsen Parma. Prosciutto är det italienska ordet för skinka.

### Bruna bönor från Öland

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



### 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.

### Styckningsdetaljer

- Fläskfilé. Ska vara filédetalj från gris
- Oxfilé. Ska vara oxfilé, inte fransyska eller liknande.
- Lövbiff. Får inte vara pressat eller malet kött, det är innerlår av nötkött
- Det är viktigt att fisken på menyn är rätt art. Om det står lax på menyn så ska arten *salmo salar* serveras och inte t ex chumlax, *oncorhynchus keta*.

### Vad säger lagen?

Med redlighet menas att konsumenter ska känna sig trygga, säkra och kunna göra medvetna val av de livsmedel som släpps ut på marknaden.

Om man som livsmedelsföretagare serverar något annat än vad som står på menyn är det vilseledande för gästerna. Det är förbjudet att uppges felaktiga namn eller ha felaktiga påståenden om mat. (Laghänvisning: Artikel 8 och 16 i förordning (EG) 178/2002.)





Under mars-september har redligheten kontrollerats i Kalmar län och Region Gotland, 11 kommuner har deltagit. Menyerna har jämförts med vad som serveras på tallriken. 155 livsmedelsverksamheter har besökts. 62 av dessa verksamheter hade en eller flera avvikelser inom området redlighet. 93 verksamheter var utan avvikelser, (60%).

40% av de kontrollerade verksamheterna hade någon produkt på menyn som inte stämde överens med den produkt som de serverar kunden. I de flesta fallen serverades kunden ett billigare alternativ än det som stod på menyn. Att lura sina kunder för att tjäna pengar är inte tillåtet. Det verkar också bero på okunskap hos livsmedelsföretagaren som beställer produkten och att grossisterna inte skickar produkten som beställts, trots den skyddade beteckningen på varan.

Restauranger behöver bli bättre på sin mottagningskontroll för att veta vad det är för produkter som de tar in i verksamheten. Det är viktigt att alla led i livsmedelskedjan arbetar för att inte vilseleda matgästerna. Det ska vara rätt livsmedel på menyn.



## RESULTAT FRÅN PROJEKTET

Kontrollerad produkt	Antal kontrollerade	Andel avvikelser	Vanligaste avvikelser
Parmaskinka	33	52 %	Ersatt med billigare lufttorkad skinka
Krabba	32	41 %	Ersatt med crab fish
Parmesan	44	39 %	Ersatt med Grana Padano
Fetaost	80	35 %	Ersatt med salladsost
Gorgonzola	43	19 %	Ersatt med annan mögelost
Mozzarella	43	14 %	Buffelmozzarella ersatt med komjölsmozzarella
Lövbiff	33	12 %	Ersatt med pressat kött
Fläskfilé	84	5 %	Ersatt med ytterfilé
Oxfile	82	1 %	Saknade korrekt märkning
Ekologiskt	19	0 %	—
Serranoskinka	10	0 %	—
Bruna bönor från Öland	0	—	—

Produkterna som kontrollerades samt andelen avvikelser per produkt



# RESULTATET I ORD

Nedan ser du vilka produkter som kontrollerades och vilka avvikelser som hittades.

- **Parmaskinka:** den produkt som hade störst andel avvikelser. 17 av 33 verksamheter hade parmaskinka på menyn men serverade någon annan lufttorkad skinka. Parmaskinka har skyddad ursprungsbezeichnung.
- **Krabba:** 13 av 32 verksamheter som hade krabba på menyn serverade inte krabba på tallriken. Istället serverades crabfish eller surimi som är en imitation av krabba.
- **Fetaost:** 28 av 80 verksamheter serverade salladsost som är gjord på komjolk istället. Fetaost ska vara gjord på get- och fämjolk och har skyddad ursprungsbezeichnung.
- **Parmesan:** 17 av 44 verksamheter serverade felaktigt parmesan. Parmesan har skyddad ursprungsbezeichnung och ska vara Parmigiano Reggiano från norra Italien. De flesta verksamheterna serverade istället Grana Padano som är en billigare variant.
- **Gorgonzola:** 8 av 43 verksamheter hade gorgonzola på menyn men serverade någon annan sorts ost. Gorgonzolan har skyddad ursprungsbezeichnung.

- **Mozzarella:** 6 av 43 verksamheter hade mozzarella på menyn men serverade något annat. Mozzarella di bufala Campana är gjord på buffelmjolk och har skyddad ursprungsbezeichnung. Mozzarella gjord på ko- och buffelmjolk har skyddad geografisk beteckning. Mozzarella finns även utan skyddad beteckning och är då gjord på komjolk.
- **Lövbiff:** 4 av 33 verksamheter serverade pressat eller malet kött istället för innanlår av nötkött som det ska vara.
- **Fläskfilé:** 4 av 84 verksamheter serverade pressat kött eller kotlettfilé istället.
- **Oxfile:** det var 1 verksamhet av 82 som inte serverade oxfile.
- **Serranoskinka:** de 10 kontrollerade verksamheterna erbjöd alla rätt produkt.
- **Ekologiska produkter:** samtliga 19 kontrollerade verksamheter som skrev det på menyn erbjöd också ekologiska produkter.
- **Bruna bönor från Öland:** ingen av de kontrollerade verksamheterna hade öländska bruna bönor på menyn. De har skyddad geografisk beteckning och är den enda produkten med skyddad beteckning från vår region.

DENNA BROSCHYR har tagits fram av livsmedelsinspektörerna i Kalmar och Gotlands län genom Miljösamverkan Sydost. För mer information se [www.miljosamverkansydost.se](http://www.miljosamverkansydost.se)

Miljösamverkan  
SYDOST  
livsmedel