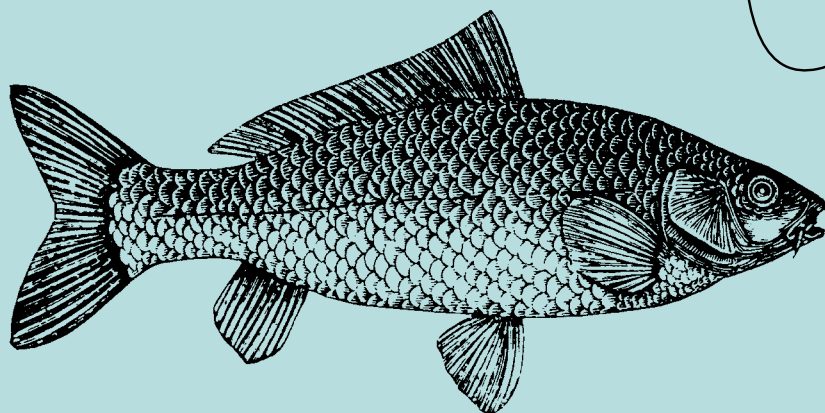


Branschriktlinjer för den svenska marknaden

# Fisk & skaldjur



# Dessa branschriktlinjer är framtagna av Fisk- & Skaldjursrådet och gäller för märkning av djupfrysta fisk- & skaldjursprodukter på den svenska marknaden.

## Syftet

Syftet med branschriktlinjerna är att för alla i värdekedjan få ett enhetligt synsätt, uppträdande och konkurrensneutrala rutiner för att öka konsumentens, restaurangers och storhushållens förtroende för branschen.

## Branschens definitioner

### Färdigpackat livsmedel

Med ett färdigpackat livsmedel avses; livsmedlet och den förpackning som det placerades i före saluhållandet och som är avsett för enskilda konsumenter eller restaurang och storhushåll. Förpackningen ska helt eller delvis omsluta livsmedlet på sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras.

### Lösvikt

Med lösviktsförsäljning avses försäljning till konsument, där konsumenten själv plockar av den oförpackade produkten.

### Försäljning över disk

Försäljning över disk omfattas inte av generella märkningsbestämmelser, då man har möjlighet att fråga personalen om livsmedlets beskaffenhet.

## Märkning

Nedanstående schematiska bild från Livsmedelsverket kan vara exempel på märkning av förpackning av oberedd, djupfryst, förpackad fiskfilé (enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel LIVSFS 2004:27).

## Produkter som omfattas av branschriktlinjerna

3. 0303\* Fisk, fryst
4. 0304\* Fiskfiléer och annat fiskkött, fryst
6. 0306\* Kräftdjur, med eller utan skal, frysta; kräftdjur med skal, ångkokta eller kokta i vatten, frysta
7. 0307\* Blötdjur, även utan skal, ryggradslösa vattendjur, andra än kräftdjur, djupfrysta
8. 16.05.205\* Djupfrysta skalade kokta räkor och injicerade produkter.

## Fångstzoner

Branschen följer märkning med preciserade geografiska fångstzoner enligt Fiskbranschens Riksförbunds definitioner. Kartan över preciserade fångstzoner hittar du på [www.fiskbranschen.se/zoner.html](http://www.fiskbranschen.se/zoner.html)

Av EG-förordning 104/2000 framgår vilka produkter som omfattas av lagstiftningen.

Enligt branschriktlinjerna skall fångstzoner anges för både fisk och skaldjur.

3. 0303\* Fisk, fryst
4. 0304\* Fiskfiléer och annat fiskkött, fryst
6. 0306\* Kräftdjur, med eller utan skal, frysta; kräftdjur med skal, ångkokta eller kokta i vatten, frysta
7. 0307\* Blötdjur, även utan skal, ryggradslösa vattendjur, andra än kräftdjur, djupfrysta
8. 16.05.205\* Djupfrysta skalade kokta räkor och injicerade produkter

\* Se också *Tullverket*, EU:s tulltaxesnummer. Se [www.tullverket.se](http://www.tullverket.se)

# Märkning av djupfrysta fiskprodukter



## Obligatoriska uppgifter

Förpackningar med djupfrysta fiskprodukter ska märkas med:

- 1 Svensk handelsbeteckning
- 2 Produktionsmetod
- 3 Fångstzon (ursprungsland för odlad fisk och sötvattensfisk)
- 4 Ingrediensförteckning; mängddeklaration; allergimärkning
- 5 Nettokvantitet
- 6 Bäst före-dag
- 7 Förvaringsanvisning
- 8 "Bör inte frysas efter upptining"
- 9 Namn och adress för tillverkare, förpackare eller säljare

- 10 Identifieringsmärke
- 11 Näringsvärdesdeklaration – om näringspåstående görs

Uppgifterna 1, 5 och 6 ska kunna ses i samma synfält.

## Frivilliga uppgifter

Förpackade, djupfrysta fiskprodukter får också märkas med t ex:

- 12 Näringspåstående
- 13 Hälsopåstående
- 14 Nyckelhålet
- 15 Näringsvärdesdeklaration – om näringspåstående inte görs

Branschriktlinjerna gäller även sammansatta produkter där huvudingrediensen är fisk eller skaldjur enligt tabell ovan.

### **Artidentitet/handelsbeteckning/produkter**

Branschen följer den av Livsmedelverket antagna föreskriften om Handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter SLVFS 2001:37, EG:s förordning 104/2000.

Varje land fastställer de nationella handelsbeteckningar som ska användas för alla fiskarter (EG-förordning 104/2000). Medlemsländerna får sedan komplettera med ytterligare arter. I Sverige gäller den lista som Livsmedelsverket upprättat, och som återfinns i SLVFS 2001:37.

Handelsbeteckningar för nya arter fastställs av Livsmedelsverket efter ansökan eller anmälan från branschen eller enskilt företag. Tillfälliga handelsbeteckningar framgår av SLV:s hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se)

Den föreskrivna handelsbeteckningen på det landets språk (eller därmed jämförbart förståeligt nordiskt språk) där fisken saluhålls ska användas. Det vetenskapliga namnet på arten skall medfölja handlingar i alla led ända fram till konsumentledet, samt mellan parterna på restaurang- och storköksmarknaden. Branschriktlinjerna föreskriver också att det vetenskapliga namnet skall anges på förpackningen.

Bestämmelserna om artidentitet/handelsbeteckning/produkter gäller inte för små mängder av produkter som understiger 20 euro per inköp, som fiskare eller odlare säljer direkt till konsument och som kommer från eget fiske eller egen odling.

### **Råvarans ursprung**

Det skall på förpackningen framgå om produkten är fiskad i havet, i sötvatten eller om den är odlad. Följande nomenklatur ska användas enligt förordning EG 2065/2001:

*Fiskad i fångstzon*

*Fiskad i sötvatten*

*Odlad samt ursprungsland*

Ifall det klart framkommer av övrig märkning, t ex av angivandet av fångstzon, var fisken är fiskad, kan uppgiften utelämnas för vildfångad fisk – (t ex "rödspätta från Nordost Atlanten"). Grundkravet för all märkning av livsmedel är dock att det aldrig får föreligga risk för att konsumenten/kunden vilseleds.

### **Viktangivelse**

#### *Information om produktens vikt*

Två olika begrepp används vad gäller vikt; – Nettovikt – är produktens vikt exklusive glasering och skall alltid anges på förpackningen (45-51 § Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel LIVSFS 2004:27).

– Vikt inkl. glasering – kan anges på förpackningen för produkter avsedda för foodservicemarknaden.

Förpackaren, varumärkesägaren eller importören är ansvarig för produkten vad gäller märkning och korrekt viktuppgift. Livsmedelsverket och kommunernas miljö- och hälsoskyddsnämnd eller motsvarande utövar offentlig kontroll över livsmedelsföretagarna.

Branschen följer de regler för viktangivelse som föreskrivs i SWEDAC:s föreskrifter STAFS 2003:1.

Huvudregeln skall vara att nettovikten i förpackningen skall motsvara minst den på förpackningen angivna nettovikten.

#### **Nettovikt djupfrysta glaserade livsmedel**

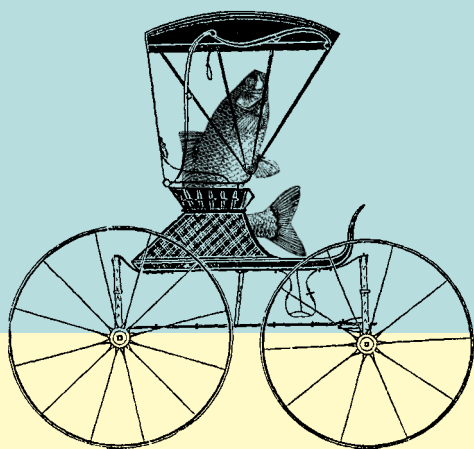
Med nettovikt för vattenglaserade djupfrysta livsmedel avses vikt utan glasering, enligt vägledning till Livsmedelsverkets

föreskrifter (LIVSFS 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel). Jämförpris anges per kilo nettovikt. Det är upp till varje enskild producent att bestämma glaseringsprocent på sina styckfrysta produkter.

Glasering består av dricksvatten som påförs styckfrysta räkor och fiskfiléer samt övriga blötdjur.

Genom glaseringen omges den frysta produkten av en tunn ishinna. Ishinnan hindrar luftens syre att komma i kontakt med räkorna/fisken och skyddar därmed mot uttorkning och härskning.

Att påföra extraglasering förutom det som anses skydda produkten är ej i enlighet med branschriktlinjerna.



Vikten på den skyddande ishinnan varierar för olika produkter. Glaseringen ligger som regel mellan 5–14 procent av den totala vikten.

Om produkten är vattenglaserad skall nettovikten avse vikt utan glaserings (48§ Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel LIVSFS 2004:27).

Som frivillig uppgift kan man ange:  
"Vikt: 390 g vartill kommer skyddande vattenglasering"

### **Kontroll av nettovikt**

Kontrollen av vikt på djupfrysta färdigförpackade fisk- och skaldjursprodukter skall ske enligt de metoder som hänvisas till nedan. Analys på ett ackrediterat laboratorium under standardiserade och kontrollerade förhållanden med aktuell metod är en förutsättning för att resultaten ska kunna anses vederhäftiga och enhetliga för användning i diskussioner mellan parter. SWEDAC ([www.swedac.se](http://www.swedac.se)) är den myndighet som ackrediterar analyser vid svenska laboratorier. Metoderna baserar sig på CODEX STAN 092-1981.

Beskrivning av metoderna finns på [www.djupfrysningssbyran.se](http://www.djupfrysningssbyran.se)

### **Tillsatt vätska i obearbetade, rökta, gravade och lakeprodukter av fisk och skaldjur**

Vätska kan tillsättas produkten då den bereds. Tillsättning av vätska får endast göras

då den tillsatta vätskan fyller en funktion i produktionen eller i den färdiga produkten, såsom t ex förenklar matlagningen, medför ett bättre slutresultat eller annan fördel för produkten.

Lagstiftningen 27 § Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel LIVSFS 2004:27 säger att allt tillsatt vatten i produkten skall anges om det överstiger 5 % av vikten.

Branschriktlinjerna föreskriver att all tillsatt vätska och all typ av vätska (annan än glaserings) som tillsätts obearbetade, rökta, gravade och lakeprodukter skall deklarerats som en procentsats av produktens färdiga vikt samt vätskans innehåll.

### **Hållbarhet för djupfrysta produkter**

Bäst-föremärkning är obligatorisk för djupfrysta produkter.

Det är producenten som har ansvar för att bedöma och anpassa hållbarhetstiden för den enskilda produkten.

Djupfrysta fisk- och skaldjursprodukter har varierande hållbarhet beroende på fiskart, fångstperiod, typ av infrysningssätt, produktionsmetod, lagringstemperatur och förpackning.

Lagringstiden påverkas starkt av förpackningssätt, produktionsmetod och lagringstemperatur.

Om produkten har producerats och förpackats under rätta förutsättningar, obruten frys kedja upprätthållits samt lagring skett enligt branschstandard, är som regel produkten god att konsumera även en kort tid efter att bäst-före-datum har passerats. Den vanligaste orsaken till att produkten över tid förändras är påverkan av syre/luft så kallad "frysbränning".

Djupfrysna räkor med skal bör ha en angiven hållbarhetstid på högst 9–12 månader och djupfrysna skalade räkor på högst 12–18 månader, beroende på när räkorna är förpackade.

Fisk skall ha en hållbarhetstid avpassad efter fiskens fetthalt, årstid fisken fiskats och annat som kan påverka dess hållbarhet. Förutsatt att fiskprodukten lagras och hanteras korrekt bör nedan vara riktpunkter för hållbarhetstiden:

| <b>Produkt</b>                       | <b>Förpackning</b>                                | <b>Hållbarhetstid</b> |
|--------------------------------------|---|-----------------------|
| Vitfisk<br>(ex Torsk,<br>Kolja, Sej) | <i>Våtpack med<br/>innerplast<br/>samt kapsel</i> | 12–24 mån             |
|                                      | <i>Styckfryst</i>                                 | 18 mån                |
| Fet fisk (ex<br>Lax, Makrill)        | <i>Våtpack med<br/>plast</i>                      | 8–12 mån              |
|                                      | <i>Styckfryst</i>                                 | 6–12 mån              |

### **Andra branschriktlinjer för fisk och skaldjur**

Det finns andra branschorganisationer som gett ut branschriktlinjer för fisk och

skaldjur för andra delar i värdekedjan än de som Fisk- & Skaldjursrådet representerar; Fiskbranschens Riksförbund – [www.fiskbranschen.se](http://www.fiskbranschen.se) – Vägledning vid tillverkning av fiskprodukter.

Svensk Dagligvaruhandel som gett ut branschriktlinjer som omfattar hantering av fisk och skaldjur i dagligvarubutiken under rubriken "Säker mat i butik" framtagen av Svensk Dagligvaruhandel – [www.svenskdagligvaruhandel.se](http://www.svenskdagligvaruhandel.se)

### **Avslutning**

Dessa branschriktlinjer är utfärdade av Fisk- & Skaldjursrådet och gäller för företag verksamma på den svenska marknaden inom fisk och skaldjur. Branschriktlinjerna kommer vid behov att uppdateras årligen i januari. Information om uppdaterade branschriktlinjer kommer att publiceras i Djupfrysningsbyråns nyhetsbrev Kristallklart som erhålles utan kostnad från Djupfrysningsbyrån.

Fisk- & Skaldjursrådet är ett råd inom Djupfrysningsbyrån som består av och välkomnar alla intressenter i värdekedjan, verksamma på den svenska marknaden. För att veta mer om Fisk- & Skaldjursrådets verksamhet och dess medlemmar gå in på [www.djupfrysningsbyran.se](http://www.djupfrysningsbyran.se)

### **Mailadress:**

[fredrik.stromblad@djupfrysningsbyran.se](mailto:fredrik.stromblad@djupfrysningsbyran.se)



med delfinansiering av



i samarbete med

