

Branschriktlinjer för viktangivelse och mätning av sillvikt i inläggningar

Bakgrund

Det har rått olika tolkning av de regler som gäller för viktangivelser på olika typer av sillinläggningar.

Därför har Fisk & Skaldjursrådet inom Föreningen Fryst och Kyld Mat tagit fram branschriktlinjer om hur man skall mäta sillvikten och vad som skall anges på förpackningar eller i olika system som hjälper olika delar i värdekedjan att upprätthålla informationer om produkterna.

Sillvikten är en av de viktigaste informationerna för konsumenten/kunden att få information om och ställa i relation till kvalitet, varumärke och andra parametrar som kan vara viktiga vid köptillfället för att välja rätt produkt.

Syftet med riktlinjerna är att ge alla led fram till konsumenten en enhetlig gemensam grund för att enkelt kunna jämföra priserna mellan olika inläggningar och varumärken.

Dessa branschriktlinjer har utvecklats i samråd med Livsmedelsverket, leverantörer, tillverkare, importörer, grossister inom såväl foodservice som retail. De olika parterna har deltagit i utvecklandet av riktlinjerna och erhållit regelbundna informationer samt getts tillfälle att yttra sig under utarbetandet av riktlinjerna.

Livsmedelverket har granskat och bedömt att riktlinjerna uppfyller kraven för nationella branschriktlinjer.

Sill är en levande produkt

En färsk sill som ska bli en sillinläggning genomgår flera processteg från fisket, via mogning i tunna, och fram till sin slutliga sillburk. Den traditionella inläggningsprocessen innebär att sillen antingen saltas och kryddas (t ex matjes eller ansjovis) eller saltas och marineras i ättika (t ex löksill eller senapssill). Salt och ättika är traditionella konserveringsmetoder som möjliggör att sillen kan lagras under en längre tid.

Eftersom sill är en proteinrik råvara och proteiners vattenbindande förmåga påverkas mycket av faktorer som salthalt, pH, fetthalt, temperatur och färskhet, innebär det att sillen tar upp och släpper vatten i varierande grad, både under mogningsprocessen och i burkens lag.

Att sillen tar upp eller släpper vatten innebär att sillvikten, i viss mån, förändras över tid. Och eftersom flera av ovan nämnda faktorer varierar naturligt med årstid och säsong är det en svår uppgift att alltid veta hur mycket sillvikten varierar i olika typer av såser och inläggningar.

Industrins ambitioner är att ge konsumenten en produkt som under hela tiden fram till ”bäste föredatum” håller den vikt som anges på förpackningen. Dock kan vissa mindre avvikelser förekomma.

Riktlinjerna omfattar

Dessa riktlinjer omfattar alla typer av sillinläggningar, både de som ligger i lag såväl som de som ligger i sås. Riktlinjerna omfattar både retail- och foodservicebranschen.

Definitioner

I texten kommer flera olika begrepp att användas;

Sill i sås

En tjock/krämig sås tolkas som en del i livsmedlet, varför nettovikten utgör sillen inklusive såsen.

Sill i lag

Med lag avses i detta sammanhang: vatten, vattenlösningar av salter, ättika, vattenlösningar av sockerarter, vattenlösningar av andra sötande ämnen. Begreppet lag omfattar även dessa produkter i fryst tillstånd samt eventuella blandningar (se förordning 1169/2011, Bilaga IX, punkt 5).

Bruttovikt

Bruttovikten är produktens totala vikt inklusive förpackning och skall deklarerars enbart i VCD (Varucertifikat för Dagligvaror - en databas som innehåller olika informationer om respektive produkt) och Dabas (foodservicebranschens motsvarighet till VCD).

Nettovikt

Nettovikten är en obligatorisk uppgift enligt lagstiftningen där samtliga ingredienser i förpackningen, dvs. både sill, lag/sås, grönsaker och kryddor mm ingår. Nettovikten skall anges i gram eller kilo (se förordning 1169/2011, art. 9.1e och 23.1)

Avrunnen vikt för sill i lag/sås

Avrunnen vikt är allt utom lag och förpackning och skall anges i gram eller kilo. För sill i lag skall enligt förordning 1169/2011, Bilaga IX, punkt 5 avrunnen vikt framgå.

Det finns inget krav på att avrunnen vikt skall anges för sill i sås, då såsen tolkas som en del i livsmedlet som skall konsumeras.

Sillvikt

Sillvikt skall tydligt framgå, för både sill i lag och sill i sås, och är en obligatorisk uppgift enligt branschriktlinjerna.

Sillvikt är den vikt som sillen har vid varje konsumtionstillfälle fram till "bäst före datum".

Sillvikten skall anges i gram eller kilo, vilket inte är ett lagkrav men ett krav enligt branschriktlinjerna.

Konsumtionstillfälle

Med konsumtionstillfälle avses valfri tidpunkt fram till "bäst före datum" angivelse.

Mätmetoder

För att kunna göra rättvisande jämförelser mellan olika produkter och kontrollera innehållet måste även mätmetoderna vara enhetliga. Därför har Fisk & Skaldjursrådet tagit fram en förenklad mätmetod för avrunnen vikt och sillvikt.

Metoden ger ej exakt resultat, men ger dock en god vägledning om avvikelser förekommer mot deklarerad sillvikt.

Mätningar skall utföras då temperaturen på produkten är högst 8 grader och vattentemperaturen 8 grader.

Sill i lag

Sillvikt

För att fastställa sillvikten töms burkens innehåll i en skål och alla sillbitar plockas ur lagen, utan att lök och kryddor följer med, över i en annan skål.

Sillen hålls därefter i en sil och lagen får rinna av tills det slutat droppa (max 2 min).

Sillen vägs för att fastställa sillvikten.

Obs! Hantera sillen varsamt så att bitarna inte går sönder och därmed tappar i vikt.

Avrunnen vikt

Lagen med lök och kryddor hålls i en sil tillsammans med sillen. Lagen får rinna av tills det slutat droppa.

Det som är kvar i silen vägs för att fastställa avrunnen vikt.

Obs! Hantera sillen varsamt så att bitarna inte går sönder och därmed tappar i vikt.

Sill i sås

Burkens innehåll töms i en sil.

Sillbitarna sköljs rena i upp till 0,5 liter stillastående 8 gradigt vatten, för att avlägsna sås och kryddor. Lägg därefter över sillen i en ny sil.

När alla sillbitar är rena och avrunna (max 2 min) vägs de för att fastställa sillvikten.

Obs! Hantera sillen varsamt. Salt, socker och fett i sillen sköljs lätt av i vattnet varvid den kan tappa i vikt.

Jämförprismärkning

Jämförpriset skall ange kilopriset för sillvikten i kommunikation mellan alla led från leverantören/tillverkaren/importören ända fram till konsumenten.

Ikraftträdande

Dessa riktlinjer för viktangivelse och mätning av sillvikt i inläggningar gäller från den 13 december 2014

Översyn av branschriktlinjerna

Branschriktlinjerna kommer att ses över vid slutet av varje år och eventuella uppdatering kommer förmedlas till alla intressenter via Livsmedelsverket och Föreningen Fryst och Kyld Mat hemsida.

Ansvarig för branschriktlinjerna

Fisk & Skaldjursrådet inom Föreningen Fryst och Kyld Mat ansvarar för branschriktlinjerna.