

Nationellt tillsynsprojekt 2006 om livsmedelsmärkning

av Lena Jansson, Lena Wallin, Martina Karlsson och Barbro Turesson



Omslagsbild: Dan Pettersson, DP-Bild, Uppsala

Produktion:

Livsmedelsverket, Box 622
SE-751 26 Uppsala, Sweden

Teknisk redaktör:

Merethe Andersen

Tryck:

Kopieringshuset, Uppsala
Uppsala 2007-02-14

Livsmedelsverkets rapportserie är avsedd för publicering av projektrapporter, metodprövningar, utredningar m m. I serien ingår även reserapporter och konferensmaterial. För innehållet svarar författarna själva.

Rapporterna utges i varierande upplagor och tilltrycks i mån av efterfrågan. De kan rekvireras från Livsmedelsverkets kundtjänst (tel 018-17 55 06) till självkostnadspris (kopieringskostnad + expeditonsavgift).

Innehåll

Sammanfattning	3
Inledning	4
Material och metod	4
Checklistor	6
Förklaringar till begrepp	6
Redlighet	6
Mervärden	7
”Nyttighet”	7
Resultat.....	7
Bröd.....	7
Märkning av bröd hos tillverkare.....	7
Fullkorn.....	7
Kostfiber.....	7
Mervärden	8
Socker.....	8
Nedfrysning.....	8
Bakdag	8
Nyckelhål	9
”Nyttighet”	9
Redlighet	9
Helhetsbedömning av märkning på förpackning	9
Märkning av bröd i butik	10
Fullkorn.....	10
Kostfiber.....	10
Mervärden	10
Socker.....	10
Bakdag	10
Nyckelhål	11
”Nyttighet”	11
Redlighet	11
Helhetsbedömning av märkning på förpackning	11
Fiskeriprodukter	11
Märkning av fisk hos tillverkare	11
Handelsbeteckning	11
Vetenskapligt namn.....	11
Produktionsmetod	12
Fångstzon/ursprungsland	12
Identifieringsmärke (Ovalen).....	12
Redlighet	12
Märkning av fisk i butik.....	12
Handelsbeteckning	12

Vetenskapligt namn	12
Produktionsmetod.....	12
Fångstzon/ursprungsland.....	12
Identifieringsmärke (Ovalen)	12
Redlighet.....	13
Helhetsbedömning av märkning på förpackning.....	14
Charkuteriprodukter	14
Märkning av charkuteriprodukter hos tillverkare.....	14
Köttmängd	14
Analys av kött råvaran.....	14
Vatten som ingrediens	14
Analys av vattenhalt	15
Fetthalt.....	15
Analys av fetthalt.....	15
Nyckelhålet.....	15
Kött råvarans geografiska ursprung.....	16
Produktens geografiska ursprung	16
Identifieringsmärke (Ovalen)	17
Redlighet.....	17
Svensk kött råvara	17
Svensk produkt	17
Helhetsbedömning av förpackningen	17
Märkning av charkuteriprodukter i butik	18
Köttmängd	18
Vatten som ingrediens	18
Fetthalt.....	18
Nyckelhålet.....	18
Kött råvarans geografiska ursprung.....	19
Produktens geografiska ursprung	19
Identifieringsmärke (Ovalen)	20
Redlighet.....	20
Svensk kött råvara	21
Svensk produkt	21
Helhetsbedömning av förpackningen	21
Diskussion	23
Bröd	23
Fiskeriprodukter	25
Charkuteriprodukter	25
Läsbarhet	27
Övriga kommentarer.....	27
Slutsatser.....	27

Nationellt tillsynsprojekt 2006 – om livsmedelsmärkning

Sammanfattning

Livsmedelsverket har samordnat ett tillsynsprojekt avseende märkning av livsmedel. Produkter från anläggningar under både verkets och kommunernas kontrollansvar granskades. 28 kommuner deltog i projektet och drygt 400 produkter (bröd, fiskeri- och charkuteriprodukter) kontrollerades, häri inräknades även kontroller gjorda av inspektörer på anläggningar under Livsmedelsverkets kontrollansvar.

Märkningen var vilseledande i de fall konsumenten får svårt att göra ett medvetet val utifrån den information som ges på förpackningen. De vanligaste bristerna som noterades var för bröd att mängddeklaration för fullkorn och/eller deklaration av kostfiber saknades, vilket gör att konsumenten inte kan göra ett medvetet val. På fiskeriprodukter var avsaknad av eller felaktig handelsbeteckning, produktionsmetod och ursprungsland/fångstzon vanliga brister. På charkuteriprodukter kunde angivande av köttmängd i t ex korv saknas. Angivande av flera alternativa ursprungsländer var också något som noterades. Generellt bedömdes också vissa varor vara otydligt märkta med avseende på bland annat läsbarhet.

Projektet visar att det finns en del att förbättra inom redlighetsområdet och att Livsmedelsverket har en viktig roll i att samordna och stödja inspektörerna i kontrollen av märkning av livsmedel. Märkning är ett komplext område där det ofta handlar om bedömningar av uppgifter. Kommande märkningsprojekt bör inrikta sig på en fördjupning inom klart avgränsade områden.

Inledning

Det är angeläget att öka kunskapen om och efterlevnaden av både obligatoriska och frivilliga märkningsregler samt att minska risken för att konsumenterna blir vilseledda. Konsumenternas kunskap om vad märkningen betyder måste öka. Korrekt och ändamålsenlig information om livsmedel är grundläggande för att konsumenterna ska kunna göra medvetna val. Företagen har ett stort ansvar för att inte vilseleda konsumenter, och ett bra vertyg för att förtydliga märkningsreglerna är gemensamma branschriktlinjer.

Regeringen gav hösten 2005 Livsmedelsverket i uppdrag att tillsammans med lokala kontrollmyndigheter genomföra ett nationellt tillsynsprojekt under 2006 om redlighet (märkning) vid försäljning till konsument. Bakgrunden till projektet var att regeringen uppmärksammats på att konsumenter kunde bli vilseledda av olika typer av information i märkningen.

Avsikten var att granska förekomsten av vilseledande märkning av livsmedel. Önskan var att få ett brett underlag om tillämpningen av märkningsreglerna, och få kännedom om eventuella brister i märkningen för att effektivt kunna göra riktade insatser inom redlighetsområdet.

Resultaten från projektet har sammanställts i denna rapport och som vänder sig till uppdragsgivaren.

Material och metod

Redlighets- och märkningskontroll, som är en del av den offentliga livsmedelskontrollen, utfördes av den myndighet som har kontrollansvaret för den aktuella anläggningen. Både anläggningar under centralt och kommunalt kontrollansvar omfattades av projektet. Märkning av livsmedel kontrollerades hos tillverkare, importörer och i butiksled.

En projektgrupp med representanter från Tillsynsavdelningen, Regelavdelningen och Informationsavdelningen på Livsmedelsverket tillsattes för att sammanställa projektplan och checklistor (se bilaga 2-4) för kontrollerna. För att få ett brett deltagande av kommuner valdes följande tre områden:

- bröd
- fiskeriprodukter
- charkuteriprodukter

Projektet presenterades i ett tidigt skede för Livsmedelsverkets konsumentpanel (se bilaga 6) som inbjöds att ha synpunkter på utformningen. Frågorna i checklistorna inriktades på uppgifter som konsumenter behöver för att göra medvetna val. Förutom obligatoriska märkningsuppgifter bedömdes om märkningen i sin helhet kunde riskera vilseleda konsumenten. Dessutom gjordes en bedömning av läsbarhet, stilstorlek och kontrast. I checklistorna avidentifierades företagsnamnen.

Förfrågan om att medverka i kontrollprojektet riktades till kommuner med kontrollansvar över aktuella företag. Kontroll kunde göras såväl i butik, som hos importör eller tillverkare.

Projektet presenterades vid länsträffar för kommunala inspektörer. Samtliga kommuner inbjöds också att delta via Livsteck.net (Livsmedelsverkets elektroniska kontaktyta till kommunala inspektörer). Utöver detta togs telefonkontakt med kommuner i regioner där ingen spontant anmälde sin medverkan.

Checklistorna för undersökningen var avsedda att användas i anslutning till ordinarie kontrollbesök och Livsmedelsverket uppmuntrade kommunerna att delta i den omfattning de hade möjlighet till. Undersökningen omfattade ett antal frågor som inspektörerna själva kunde bedöma utifrån märkningen på förpackningar och i förekommande fall intilliggande märkning. Provtagning gjordes inte för att kontrollera riktigheten i deklarerade påståenden, utan bedömningen baserades enbart på märkningsuppgifter.

Inspektörerna genomförde kontrollen med hjälp av Livsmedelsverkets framtagna checklistor. Ifyllt checklista skickades till verket för sammanställning. Kontrollerna skedde under perioden juli-september 2006. Totalt deltog 28 kommuner i kontrollprojektet (se bilaga 1), varav 2 ingick i samma förvaltning. Kommunerna bidrog med 2 till 53 checklistor var till projektet.

Totalt kontrollerades 409 produkter (fördelat på 148 bröd, 98 fiskeriprodukter och 155 charkuteriprodukter).

Totalt undersöktes 86 bröd från tillverkare (5 kaffebröd, 19 knäckebröd, kex och skorpor och 62 matbröd) samt 62 bröd från butik (2 kaffebröd och 60 matbröd). Endast 1 bröd var förpackat i butik. Ingen brödimportör ingick.

Totalt ingick 14 fiskeriprodukter från tillverkare samt 84 fiskeriprodukter i butik.

Totalt undersöktes 52 charkuteriprodukter från tillverkare (6 blandade produkter exklusive korv, 22 korv och 24 oblandade produkter) samt 103 charkuteriprodukter i butik (8 blandade produkter exklusive korv, 48 korv och 47 oblandade produkter). Antalet charkuteriprodukter förpackade i butik var 27. Blandade produkter avsåg exempelvis leverpastej och sylta medan oblandade produkter avsåg exempelvis skinka och picnicbog.

I undersökningen ingick produkter från såväl anläggningar under kommunal kontroll som Livsmedelsverkets kontrollansvar. Ingen uppdelning gjordes mellan dessa kategorier vid redovisning av resultaten. Urvalet i undersökningen påverkades delvis av vilka företag som inspektörer av andra skäl besökte under perioden. Livsmedelsverket hade inget inflytande över vilka företag som besöktes av de kommunala inspektörerna, utan detta har kommunerna själva planerat.

Berörda företag ansvarar för att tillräckliga åtgärder vidtas vid eventuella avvikelser och rapporterar till ansvarig kontrollmyndighet. Uppföljning av resultatet ingick inte i projektet. Fel och brister som uppmärksammades under projektet ska följas upp av respektive kontrollmyndighet inom ramen för deras ordinarie kontrollansvar.

Checklistor

Frågorna varierade mellan kategorierna bröd, fiskeriprodukter och charkuteriprodukter. För bröd råder en stark hälsotrend, varför påståenden om fullkorn, kostfiber samt mervärden (se förklaringar till begrepp nedan) togs med i checklistan. Däremot ställdes inga frågor som rörde livsmedel för särskilda näringsändamål såsom glutenfritt och mjölkfritt. För fisk inriktades frågorna främst på obligatorisk märkning med handelsbeteckning, ursprungland/fångstzon samt produktionsmetod. Inspektörer har tidigare noterat brister i denna märkning. För charkuteriprodukter inriktades frågorna på konsumentens möjlighet att välja en produkt utifrån uppgifter om köttmängd, vatten och fetthalt. En viktig fråga för charkuteriprodukter är uppgift om geografiskt ursprung, varför frågeställningen bedömdes relevant på checklistan.

Resultatet från tillverkare, importörer och butiker redovisades var för sig. Vissa uppgifter är obligatoriska för tillverkare med inte för övriga kategorier. Antalet checklistor från importörer var mycket få, varför resultaten från dessa utslutits i redovisningen.

Förklaringar till begrepp

Redlighet

Det nationella tillsynsprojektet utgick från begreppet redlighet. Ordet redlighet används oftast inte i dagligt tal, men passar väl in i livsmedelsmärkningens syfte att ge konsumenter ett tillförlitligt underlag för att kunna göra val utifrån sina behov. Enligt Svenska Akademiens ordbok förklaras redlighet bland annat som egenskapen att ”vara i överensstämmelse med rätt eller det som betraktas såsom riktigt” liksom egenskapen ”att fylla rimliga anspråk”. Ordet kopplas till ärlighet, uppriktighet, sveklöshet. Den är redlig som fullgör en prestation på ett helt tillfredsställande och lagenligt sätt (enligt föreskriven eller hävdvunnen ordning). Det redliga är klart, tydligt och (lätt)begripligt dessutom utmärks redligheten enligt ordboken av noggrannhet och frånvaro av list.

I Livsmedelsverkets förslag till strategi för ett långsiktigt redlighetsarbete förklaras begreppet redlighet: *Redlighet betyder att tillverkaren/förpackaren/säljaren säkerställer att varan motsvarar det som anges*. Underförstått är redlighet ett mycket omfattande begrepp som innefattar alla situationer där konsumenten inte får tillräcklig information för att kunna göra medvetna val, även inräknat fall där hälsorisker kan vara aktuella.

Mervärden

Med mervärden avsågs ”påstådda egenskaper utöver kostfiber och fullkorn, som ansågs förhöja produktens upplevda kvalitet”. Detta kunde vara allt från ”bakad med miljövänlig el” till ”rik på omega 3”. Inspektörerna bedömde själva vad som ansågs vara ett mervärde.

”Nyttighet”

Med nyttighet avsågs de intryck av sundhet och hälsosamhet som ett livsmedel gav. Intryck som gav sådana associationer var exempelvis prefixen ”grov-”, ”hälso-” och ”sport-”, men även nyckelhålmärkningen och ett bröds färg eller textur nämndes.

Resultat

Bröd

Märkning av bröd hos tillverkare

Fullkorn

Totalt framhölls fullkorn på 21 av 86 (24 %) produkter. Fullkorn framhölls på 13 av 19 (68 %) knäckebröd, kex och skorpor och på 8 av 62 (13 %) matbröd. På kaffebröd framhölls inte fullkorn.

På de produkter där fullkorn framhölls angavs på 14 av 21 (67 %) en mängd-deklaration i ingrediensförteckningen (obligatorisk uppgift om fullkorn framhålls).

I kategorin knäckebröd, kex och skorpor hade 11 av 13 (85 %) en mängd-deklaration och för matbröd hade 3 av 8 (38 %) en mängd-deklaration.

På de produkter där fullkorn framhölls uppgavs på 20 av 21 (95 %) förpackningar vilket sädeslag som var fullkorn. I kategorin knäckebröd, kex och skorpor uppgavs på 13 av 13 (100 %) vilket sädeslag som var fullkorn, medan andelen för matbröd var 7 av 8 (88 %). I de fall fullkornshalt deklarerades för kategorin kex, knäckebröd och skorpor varierade den mellan 13 och 100 % och för matbröd varierade den mellan 50 och 100 %.

Kostfiber

Totalt framhölls fiber eller kostfiber (utöver ingrediensförteckning och näringsvärdesdeklaration) på 18 av 86 (21 %) produkter. Framhållande om fiber eller kostfiber fanns på 9 av 19 (47 %) produkter i kategorin knäckebröd, kex och skorpor och på 9 av 62 (15 %) matbröd. På kaffebröd framhölls inte kostfiber.

I de fall fiber eller kostfiber framhölls på produkter hade 16 av 18 (89 %) näringsvärdesdeklaration där kostfiber ingick (obligatorisk uppgift vid närings-

påstående om kostfiber). I kategorin knäckebröd, kex och skorpor hade 9 av 9 (100 %) näringsvärdesdeklaration där kostfiber ingick, medan antalet för matbröd var 7 av 9 (78 %).

I de fall knäckebröd, kex och skorpor näringsvärdesdeklareras för kostfiber varierade halten mellan 3 och 30 %, medan halten för matbröd med angiven fiber-mängd, varierade mellan 2 och 9,5 %. I de fall fiber framhölls och näringsvärdesdeklareras på knäckebröd, kex och skorpor varierade halten mellan 8 och 30 %.

Då fiber framhölls på matbröd och en näringsvärdesdeklaration fanns varierade halten mellan 2 och 8,6 %.

Mervärden

Totalt framhölls mervärden (utöver fullkorn och fiber) på 27 av 86 (32 %) produkter. Framhållande om mervärden fanns på 12 av 19 (63 %) knäckebröd, kex och skorpor och på 15 av 62 (24 %) matbröd. På kaffebröd framhölls inte något mervärde.

I de fall något mervärde framhölls hade 5 av 20 (25 %) mängddeklaration för detta (mängddeklaration obligatorisk för karaktärgivande ingredienser). I kategorin knäckebröd, kex och skorpor hade 4 av 11 (36 %) mervärdet mängddeklarerat, medan motsvarande andel för matbröd var 1 av 9 (11 %). För 7 produkter saknades uppgift.

Socker

Totalt mängddeklareras socker på 18 av 82 (22 %) produkter.

Mängddeklaration av socker fanns på 13 av 19 (68 %) knäckebröd, kex och skorpor och 5 av 59 (8 %) matbröd (mängddeklaration obligatorisk om näringspåstående på socker görs). På kaffebröd mängddeklareras ingen tillverkare socker. För 4 produkter saknades uppgift.

De knäckebröd, kex och skorpor som hade en mängddeklaration för socker hade mellan 1 och 19 %, medan matbröden varierade mellan 1,5 och 8,1 %.

Nedfrysning

Totalt frystes 7 av 62 (11 %) produkter ned i samband med tillverkning.

Nedfrysning i samband med tillverkning skedde för 7 av 53 (13 %) matbröd.

För 24 produkter saknades uppgift. Av de produkter som frystes ner i samband med tillverkning märktes 1 av 1 (100 %) med den informationen (obligatorisk uppgift om brödet har varit fryst). För 6 produkter saknades uppgift. Nedfrysning förekom inte för kaffebröd eller kategorin knäckebröd, kex och skorpor.

Bakdag

Totalt angavs bakdag på 37 av 84 (44 %) produkter. Bakdag fanns på 4 av 5 (80 %) kaffebröd och 33 av 60 (55 %) matbröd. Bakdag angavs inte för kategorin knäckebröd, kex och skorpor. För 2 produkter saknades uppgift.

Nyckelhål

Totalt var 18 produkter av 86 (21 %) nyckelhålmärkta (frivillig uppgift, men produkten måste uppfylla villkoren för den aktuella livsmedelsgruppen). Nyckelhålet fanns på 9 av 19 (47 %) knäckebröd, kex och skorpor och 9 av 62 (15 %) matbröd. Inget kaffebröd var nyckelhålmärkt.

"Nyttighet"

Totalt bedömdes 44 bagerivaror av 79 (56 %) hos tillverkare som "nyttiga" av granskande inspektör. "Nyttighet" uppgavs för 15 av 18 (83 %) knäckebröd, kex och skorpor och 29 av 58 (50 %) matbröd. Inget kaffebröd ansågs "nyttigt". För 7 produkter saknades uppgift.

Redlighet

Totalt bedömdes 9 av 86 (10 %) produkter vara vilseledande. I kategorin knäckebröd, kex och skorpor ansågs 2 av 11 (11 %) vara vilseledande och för matbröd 7 av 62 (11 %). Inget kaffebröd ansågs vara vilseledande.

Helhetsbedömning av märkning på förpackning

Märkningen bedömdes av inspektörerna som tydlig och lättläst med avseende på de parametrar som ingår i tabell 1. Siffrorna i tabellen nedan är antalet produkter som inspektörerna ansåg var lättlästa med avseende på stilstorlek, textmängd, kontraster och övrig information.

Tabell 1. Inspektörernas bedömning av bröd hos tillverkare

Kategori	Stilstorlek	Textmängd	Kontraster	Övrigt
Kaffebröd	4 (4)	4 (4)	4 (4)	2 (2)
Knäckebröd, kex, skorpor	19 (19)	19 (19)	16 (16)	18 (18)
Matbröd	57 (58)	54 (58)	57 (58)	36 (53)
Totalt	80 (81)	77 (81)	77(78)	56 (73)

() totala antalet bedömda varor

Märkning av bröd i butik

Fullkorn

Totalt framhölls fullkorn på 26 av 62 (42 %) produkter. Framhållande om fullkorn fanns på 26 av 60 (43 %) matbröd. På kaffebröd framhölls inte fullkorn.

På produkter där fullkorn framhölls hade 12 av 26 (46 %) en mängddeklaration (obligatorisk uppgift om fullkorn framhålls) för fullkorn i ingrediensförteckningen.

På produkter där fullkorn framhölls angav 22 av 25 (88 %) vilket sädeslag som var fullkorn. Uppgift saknades för en produkt.

I de fall fullkornshalt uppgavs varierade den mellan 12 och 100 %.

Kostfiber

Totalt framhölls fiber eller kostfiber (utöver ingrediensförteckning och näringsvärdesdeklaration) på 18 av 62 (29 %) produkter. Framhållande om fiber eller kostfiber fanns på 18 av 60 (30 %) matbröd. På kaffebröd framhölls inte kostfiber.

På de produkter där fiber framhölls hade 16 av 17 (94 %) en näringsvärdesdeklaration (obligatorisk uppgift vid näringspåstående om kostfiber) där kostfiber ingick.

Fiberhalten för matbröd enligt näringsvärdesdeklarationen, varierade mellan 1,7 och 16 %. För matbröd, där fiber framhölls och näringsvärdesdeklaration fanns, varierade fiberhalten mellan 4,6 och 16 %.

Mervärden

Totalt framhölls mervärden (utöver kostfiber och fullkorn) på 26 av 62 (42 %) produkter. Framhållande om mervärden fanns på 26 av 60 (43 %) matbröd. På kaffebröd framhölls inget mervärde.

På produkter där mervärden framhölls hade 9 av 18 (50 %) en mängddeklaration (mängddeklaration obligatorisk för karaktärsgivande ingredienser) för mervärdet. För 8 produkter saknades uppgift.

Socker

Totalt fanns mängddeklaration för socker på 37 av 61 (61 %) produkter. Mängd-deklaration (mängddeklaration obligatorisk om näringspåstående på socker görs) för socker fanns på 1 av 2 (50 %) kaffebröd och 36 av 59 (61 %) matbröd. För 1 produkt saknades uppgift.

I de fall mängddeklaration för socker uppgavs varierade den mellan 0 och 11 %.

Bakdag

Totalt angavs bakdag på 46 av 61 (75 %) produkter. Bakdag fanns på 1 av 2 (50 %) kaffebröd och 45 av 59 (76 %) matbröd. För 1 produkt saknades uppgift.

Nyckelhål

Totalt var 29 produkter av 62 (47 %) nyckelhålmärkta (frivillig uppgift, men produkten måste uppfylla villkoren för den aktuella livsmedelsgruppen). Nyckelhålet fanns på 29 av 60 (47 %) matbröd. Inget kaffebröd var nyckelhålmärkt.

”Nyttighet”

Totalt bedömdes 40 bagerivaror av 62 (65 %) som ”nyttiga” av granskande inspektör. ”Nyttighet” uppgavs för 40 av 60 (67 %) matbröd. Inget kaffebröd ansågs ”nyttigt”.

Redlighet

Totalt bedömdes 11 bagerivaror av 62 (18 %) som vilseledande. För matbröd ansågs 11 av 60 (18 %) vara vilseledande. Inget kaffebröd ansågs vara vilseledande.

Helhetsbedömning av märkning på förpackning

Märkningen bedömdes av inspektörerna som tydlig och lättläst med avseende på de parametrar som ingår i tabell 2. Siffrorna i tabellen nedan är antalet produkter som inspektörerna ansåg var lättlästa med avseende på stilstorlek, textmängd, kontraster och övrig information.

Tabell 2. Inspektörernas bedömning av bröd i butik

	Stilstorle k	Textmängd	Kontraste r	Övrigt
Kaffebröd	2 (2)	2 (2)	2 (2)	2 (2)
Matbröd	48 (60)	50 (60)	56 (60)	37 (41)
Totalt	50 (62)	52 (62)	58 (62)	39 (43)

() totala antalet bedömda varor

Fiskeriprodukter

Märkning av fisk hos tillverkare

Handelsbeteckning

Totalt hade 13 av 14 (93 %) undersökta produkter handelsbeteckning på svenska (obligatorisk uppgift).

Vetenskapligt namn

Totalt hade 8 av 14 (57 %) fiskeriprodukter det latinska artnamnet angivet.

Produktionsmetod

Totalt angavs produktionsmetod på 8 av 14 (57 %) produkter (obligatorisk uppgift).

Fångstzon/ursprungsland

Totalt hade 10 av 14 (71 %) produkter fångstzon eller ursprungsland angivet (obligatorisk uppgift). Av produkterna med fångstzon hade 5 av 5 (100 %) fångstzonen angiven på svenska (ej enbart FAO-område). De resterande 5 produkterna var märkta med ursprungsland.

Identifieringsmärke (Ovalen)

Totalt var 10 av 12 (83 %) förpackade produkter märkta med identifieringsmärke (obligatorisk uppgift hos tillverkare med kontrollnummer). De resterande 2 produkterna var oförpackade och därför ej märkta med identifieringsmärke.

Redlighet

Totalt bedömdes 7 av 14 fiskeriprodukter (50 %) vara vilseledande.

Märkning av fisk i butik

Handelsbeteckning

Totalt hade 61 av 83 (73 %) undersökta produkter handelsbeteckning på svenska (obligatorisk uppgift). För en produkt var frågan obesvarad.

Vetenskapligt namn

Totalt var 53 av 84 (63 %) produkter märkta med latinskt artnamn. Av dessa var 7 stycken felaktiga.

Produktionsmetod

Totalt angavs produktionsmetod för 45 av 84 (54 %) produkter (obligatorisk uppgift).

Fångstzon/ursprungsland

Totalt var 58 av 84 (54 %) produkter märkta med fångstzon alternativt ursprungsland (obligatorisk uppgift). 26 av dessa var märkta med fångstzon på svenska. 17 produkter var märkta med ursprungsland.

Identifieringsmärke (Ovalen)

Totalt var 22 av 57 (39 %) förpackade produkter märkta med identifieringsmärke (obligatorisk uppgift hos tillverkare med kontrollnummer). 26 produkter var oförpackade och behövde därför inte märkas med identifieringsmärke. För en förpackad produkt var frågan obesvarad. Butiker som själva förpackar behöver inte märka med identifieringsmärke.

Redlighet

Totalt bedömdes 56 av 84 (67 %) av fiskerivarorna vara vilseledande.

Helhetsbedömning av märkning på förpackning

Märkningen bedömdes av inspektörerna som tydlig och lättläst med avseende på de parametrar som ingår i tabell 3. Siffrorna i tabellen nedan är antalet produkter som inspektörerna ansåg var lättlästa med avseende på stilstorlek, textmängd, kontraster och övrig information.

Tabell 3. Inspektörernas bedömning av fisk hos tillverkare och i butik

Kategori	Stilstorlek	Textmängd	Kontraster	Övrigt
Tillverkare	11 (12)	12 (12)	11 (12)	9 (11)
Butik	46 (56)	42 (56)	51 (56)	36 (41)

() totala antalet bedömda varor

Charkuteriprodukter

Märkning av charkuteriprodukter hos tillverkare

Köttmängd

Totalt hade 33 av 52 (63 %) charkuteriprodukter en mängddeklaration för kött-råvaran (obligatorisk uppgift för karaktärsgivande ingredienser). För de blandade produkterna exklusive korv hade 5 av 6 (83 %) en mängddeklaration. För korv-arna mängddeklareras kött-råvaran på 20 av 22 (91 %) produkter och för de oblandade produkterna var det 8 av 24 (33 %) som hade mängddeklaration.

Analys av kött-råvaran

Totalt hade 22 av 48 (46 %) produkter kontrollerad köttmängd genom analys inom ramen för företagets egenkontroll. Av de blandade produkterna exklusive korv var 3 av 6 (50 %) analyserade med avseende på köttmängd, för korv 8 av 21 (38 %) och av de oblandade produkterna 11 av 21 (52 %). För 4 produkter var frågan obesvarad.

Av produkterna med mängddeklaration för kött-råvaran hade 14 av 31 (45 %) kontrollerad köttmängd genom analys inom ramen för företagets egenkontroll. För två produkter var frågan obesvarad. Av de blandade produkterna exklusive korv, med mängddeklaration för kött-råvara, hade 2 av 5 (40 %) kontrollerad köttmängd genom analys. För korv var motsvarande andel 8 av 19 (42 %) och för oblandade produkter 4 av 7 (57 %).

Vatten som ingrediens

Totalt hade 29 av 50 (58 %) produkter vatten i ingrediensförteckningen (obligatorisk uppgift om tillsatt vatten är mer än 5 %). Vatten fanns som ingrediens i 2 av 6 (33 %) av de blandade produkterna exklusive korv, i 16 av 21 (76 %) av korv-arna och i 11 av de 23 (48 %) av de oblandade produkterna. För 2 produkter saknades uppgift.

Av de livsmedel som hade vatten i ingrediensförteckningen hade 4 av 29 (14 %) en mängddeklaration för vatten. För de oblandade produkterna hade 4 av 11 (36 %) en mängddeklaration för vatten, medan varken de blandade produkterna exklusive korv eller korv hade någon deklarerad vattenmängd.

Analys av vattenhalt

Totalt hade 29 av 50 (58 %) av produkterna analyserats på vattenhalt. Av de blandade exklusive korv hade 3 av 6 (50 %) en analyserad vattenhalt, av korvarna 10 av 22 (45 %) och av de oblandade produkterna 16 av 22 (73 %). För två charkuteriprodukter var frågan obesvarad.

Av de charkuteriprodukter där vatten angavs i ingrediensförteckningen hade 20 av 28 (71 %) en vattenhalt kontrollerad genom analys. För de blandade produkterna exklusive korv med vatten i ingrediensförteckningen hade 1 av 2 (50 %) en kontrollerad vattenhalt, för korv 10 av 16 (63 %) och för oblandade produkter 9 av 10 (90 %). För de 4 oblandade produkter som hade en mängddeklaration hade 4 (100 %) en vattenhalt som kontrollerats genom analys inom ramen för företagets egenkontroll.

Fetthalt

Fetthalt fanns angiven på 39 av 52 (75 %) produkter (obligatorisk uppgift för korv). För de blandade produkterna exklusive korv var andelen produkter med fetthalt 5 av 6 (83 %), för korv 20 av 22 (91 %) och för oblandade 14 av 24 (58 %).

Analys av fetthalt

Analys av fetthalt inom ramen för företagets system för egenkontroll hade gjorts på 36 av 48 (75 %) produkter. För blandade produkter exklusive korv var andelen 5 av 6 (83 %), för korv 13 av 21 (62 %) och för oblandade produkter 18 av 21 (86 %). Uppgift saknades för 4 produkter.

Av de charkuteriprodukter från tillverkare där fetthalt angavs hade 29 av 37 (78 %) en fetthalt kontrollerad genom analys. För blandade produkter exklusive korv var andelen 4 av 5 (80 %), för korv 13 av 19 (68 %) och för oblandade produkter 12 av 13 (92 %).

Nyckelhålet

Totalt var 12 av 52 (23 %) charkuteriprodukter märkta med nyckelhålet (frivillig uppgift, men produkten måste uppfylla villkoren för den aktuella livsmedelsgruppen). Av de blandade produkterna exklusive korv var 1 av 6 (17 %) nyckelhålmärkt, bland korvarna 2 av 22 (9 %) och för de oblandade produkterna 9 av 24 (38 %).

Kötttråvarans geografiska ursprung

Uppgift om kötttråvarans geografiska ursprung (land, region, flaggor, bilder, ortnamn etc) fanns på 37 av 51 (73 %) charkuteriprodukter (ej obligatorisk uppgift, såvida inte avsaknad av uppgiften är vilseledande för konsumenten). För blandade produkter exklusive korv var andelen 3 av 6 (50 %), för korv 15 av 21 (71 %) och för oblandade produkter 19 av 24 (79 %).

Av de charkuteriprodukter där geografiskt ursprung av kötttråvaran angavs hade 31 av 36 (86 %) uppgift om land. För de blandade produkterna exklusive korv hade 2 av 3 (67 %) uppgift om ursprung om land, för korv 10 av 14 (71 %) och för oblandade produkter 19 av 19 (100 %). För en produkt var frågan obesvarad.

Av de charkuteriprodukter där geografiskt ursprung av kötttråvaran angavs (24) hade ingen någon uppgift om region. För 13 produkter var frågan obesvarad.

Av de charkuteriprodukter som hade en geografisk ursprungsmärkning hade 16 av 31 (52 %) det på annat sätt. Det var bilder, flaggor, ortnamn eller beteckning som direkt eller indirekt gav starka ursprungsassociationer. För 6 produkter var frågan obesvarad. För de blandade produkterna exklusive korv som angav ursprung på något sätt hade 1 av 2 (50 %) det på annat sätt, för korvarna var andelen 8 av 12 (67 %) och för de oblandade produkterna 7 av 17 (41 %).

Produktens geografiska ursprung

Uppgift om produktens geografiska ursprung fanns på 36 av 52 (69 %) charkuterivaror (ej obligatorisk uppgift, såvida inte avsaknad av uppgiften är vilseledande för konsumenten). Av de blandade produkterna exklusive korv fanns den uppgiften på 4 av 6 (67 %) produkter, för korvarna 11 av 22 (50 %) och för de oblandade produkterna 21 av 24 (88 %).

Bland de produkter där ursprung angavs hade 22 av 30 (73 %) uppgift om tillverkningsland. För de blandade produkterna exklusive korv med ursprung angivet hade 3 av 3 (100 %) uppgift om tillverkningsland, för korvarna var andelen 1 av 7 (14 %) och för de oblandade produkterna 18 av 20 (90 %).

Bland produkter med ursprung angivet hade 17 av 28 (61 %) uppgift om förpackningsland. För de blandade produkterna exklusive korv med ursprung angivet hade 3 av 3 (100 %) uppgift om förpackningsland, för korvarna hade 1 av 7 (14 %) uppgift om förpackningsland och för de oblandade produkterna var andelen 13 av 18 (72 %).

Av produkterna med geografiskt ursprung angivet hade 21 av 30 (70 %) ursprung angivet på annat sätt. Det var bilder, flaggor, ortnamn eller beteckning som direkt eller indirekt gav starka ursprungsassociationer. För de blandade produkterna med ursprung exklusive korv hade 2 av 2 (100 %) ursprung angivet på annat sätt. För korvarna var andelen 11 av 11 (100 %) och för de oblandade produkterna 8 av 17 (47 %).

Identifieringsmärke (Ovalen)

Identifieringsmärke fanns på 42 av 52 (81 %) av charkuteriprodukterna (obligatorisk uppgift hos tillverkare med kontrollnummer). För gruppen blandade produkter exklusive korv fanns identifieringsmärke på 5 av 6 (83 %), för korv var andelen med identifieringsmärke 14 av 22 (64 %) och för oblandade produkter 23 av 24 (96 %).

Redlighet

Totalt bedömdes 4 charkuteriprodukter av 52 (8 %) från tillverkare som vilseledande. För de blandade produkterna exklusive korv var antalet 0 av 6 (0 %), för korv 2 av 22 (9 %) och för oblandade produkter 2 av 24 (8 %).

Svensk köttråvara

På frågan om inspektören fick uppfattningen att köttråvaran var svensk, svarade 31 av 47 (66 %) att de fick det. Av de blandade produkterna exklusive korv bedömdes 2 av 6 (33 %) ha svensk köttråvara, korvarna 15 av 20 (75 %) och för de oblandade produkterna 14 av 21 (67 %).

Svensk produkt

På frågan om inpektören fick uppfattningen att produkten var svensk, svarade 44 av 48 (92 %) att de fick det. Av de blandade produkterna exklusive korv bedömdes 6 av 6 (100 %) vara svenska, av korvarna 17 av 21 (81 %) och av de oblandade produkterna 21 av 21 (100 %).

Helhetsbedömning av förpackningen

Märkningen bedömdes av inspektörerna som tydlig och lättläst med avseende på de parametrar som ingår i tabell 4. Siffrorna i tabellen nedan är antalet produkter som inspektörerna ansåg var lättlästa med avseende på stilstorlek, textmängd, kontraster och övrig information.

Tabell 4. Inspektörernas bedömning av charkuteriprodukter hos tillverkare

Kategori	Stilstorlek	Textmängd	Kontraster	Övrigt
Blandade produkter exkl korv	5 (5)	5 (5)	5 (5)	4 (4)
Korv	15 (21)	19 (21)	16 (21)	14 (17)
Oblandade produkter	21 (24)	21 (23)	22 (24)	17 (17)
Totalt	41 (50)	45 (49)	43 (50)	35 (38)

() totala antalet bedömda varor

Märkning av charkuteriprodukter i butik

Köttmängd

Köttmängd angavs på 66 av 101 (65 %) charkuteriprodukter (obligatorisk uppgift för karaktärgivande ingredienser). I gruppen blandade produkter exklusive korv fanns köttmängd på 5 av 8 (63 %) produkter, i gruppen korv hade 44 av 47 (94 %) denna information och för de oblandade charkuteriprodukterna var antalet 17 av 46 (37 %).

Vatten som ingrediens

Vatten fanns angivet i ingrediensförteckningen på 38 av 102 (37 %) charkuteriprodukter (obligatorisk uppgift om tillsatt vatten är mer än 5 %). För de blandade produkterna exklusive korv hade 5 av 8 (63 %) vatten i ingrediensförteckningen, för korvarna 22 av 48 (46 %) och för de oblandade produkterna 11 av 46 (24 %). Av de butikspackade charkuteriprodukterna hade 3 av 27 (11 %) vatten i ingrediensförteckningen. För korvarna var det 2 av 7 (29 %) och för de oblandade 1 av 18 (6 %). Ingen av de blandade produkterna exklusive korv hade vatten i ingrediensförteckningen.

Mängddeklaration för vatten fanns på 3 av 37 (8 %) av de charkuteriprodukter som hade vatten i ingrediensförteckningen. För korv hade 1 av 21 (5 %) en mängddeklaration för vatten och för oblandade produkter var andelen 2 av 11 (18 %). Ingen av de blandade produkterna exklusive korv hade en mängddeklaration för vatten. För de butikspackade charkuteriprodukterna som hade vatten i ingrediensförteckningen hade ingen mängddeklaration för vatten.

Fetthalt

Fetthalt angavs på 54 av 102 (53 %) av charkuteriprodukterna (obligatorisk uppgift för korv). För de blandade produkterna exklusive korv fanns fetthalt på 4 av 8 (50 %), på korvarna 35 av 47 (74 %) och för de oblandade produkterna 15 av 47 (32 %).

Av de butikspackade charkuteriprodukterna hade 5 av 27 (19 %) angiven fetthalt. För korvarna var det 4 av 7 (57 %) och för de oblandade produkterna 1 av 18 (6 %). Ingen av de blandade produkterna exklusive korv hade fetthalt angiven.

Nyckelhålet

Totalt var 10 av 103 (10 %) charkuteriprodukter märkta med nyckelhålet (frivillig uppgift, men produkten måste uppfylla villkoren för den aktuella livsmedelsgruppen). Av korvarna hade 2 av 48 (4 %) nyckelhålmärkning och av de oblandade produkterna 8 av 47 (17 %). Ingen av de blandade produkterna exklusive korv hade nyckelhålmärkning.

Av de 27 butikspackade charkuteriprodukterna var ingen märkt med nyckelhålet.

Köttråvarans geografiska ursprung

Totalt hade 64 av 99 (65 %) charkuteriprodukter geografiskt ursprung för kött-råvaran angivet (ej obligatorisk uppgift, såvida inte avsaknad av uppgiften är vilseledande för konsumenten). För de blandade produkterna exklusive korv var andelen 3 av 8 (38 %), för korvarna 30 av 47 (64 %) och för de oblandade produkterna 31 av 44 (70 %).

Av charkuteriprodukterna som var packade i butik var 16 av 24 (67 %) märkta med uppgift om kött-råvarans geografiska ursprung. För korvarna hade 5 av 7 (71 %) uppgift om kött-råvarans geografiska ursprung, och för de oblandade produkterna 11 av 15 (73 %). Ingen av de blandade produkterna exklusive korv hade uppgift om kött-råvarans geografiska ursprung.

Av de charkuteriprodukter som hade någon uppgift om kött-råvarans geografiska ursprung hade 56 av 60 (93 %) uppgift om land. För de blandade produkterna exklusive korv med uppgift om geografiskt ursprung hade 3 av 3 (100 %) uppgift om land, för korv 25 av 28 (89 %) och för de oblandade 28 av 29 (97 %).

Bland de butikspackade charkuteriprodukterna med uppgift om geografiskt ursprung för kött-råvaran hade 14 av 14 (100 %) uppgift om land.

Av charkuteriprodukterna med uppgift om ursprung för kött-råvaran hade 2 av 42 (5 %) uppgift om region. För korvarna hade 1 av 23 (4 %) uppgift om region och för de oblandade produkterna 1 av 17 (6 %). Ingen av de blandade produkterna exklusive korv hade uppgift om region.

Av de butikspackade charkuteriprodukterna med uppgift om ursprung för kött-råvaran hade 1 av 8 (13 %) uppgift om region. Av de oblandade produkterna hade 1 av 5 (20 %) uppgift om region. Ingen av korvarna hade uppgift om region.

För charkuteriprodukterna med uppgift om kött-råvarans ursprung hade 20 av 51 (39 %) uppgift om ursprung på annat sätt (beteckning, bilder, flaggor, ortnamn etc). Av de blandade produkterna exklusive korv hade 1 av 3 (33 %) uppgift om ursprung på annat sätt, av korvarna 13 av 25 (52 %) och av de oblandade produkterna 6 av 23 (26 %).

För de butikspackade charkuteriprodukterna med geografiskt ursprung för kött-råvaran hade 4 av 12 (33 %) uppgift på annat sätt. För korv hade 3 av 5 (60 %) uppgift om ursprung på annat sätt och för oblandade produkterna 1 av 7 (14 %).

Produktens geografiska ursprung

Totalt hade 61 av 94 (65 %) av charkuteriprodukterna i butik uppgift om produktens geografiska ursprung (ej obligatorisk uppgift, såvida inte avsaknad av uppgiften är vilseledande för konsumenten). Av de blandade produkterna exklusive korv hade 2 av 8 (25 %) sådan uppgift, av korvarna 30 av 46 (65 %) och av de oblandade produkterna 29 av 40 (73 %).

Bland de butikspackade charkuteriprodukterna hade 14 av 22 (64 %) uppgift om produktens geografiska ursprung. För korv 4 var det 6 (67 %) och för oblandade produkter 10 av 14 (71 %). Ingen av blandade produkterna exklusive korv hade uppgift om geografisk ursprung.

Av de charkuteriprodukter som hade uppgift om produktens geografiska ursprung hade 36 av 55 (65 %) uppgift om tillverkningsland. För blandade produkter exklusive korv hade 2 av 2 (100 %) uppgift om tillverkningsland, för korv 18 av 26 (69 %) och för oblandade produkter 16 av 27 (59 %).

Bland de butikspackade charkuteriprodukterna hade 6 av 11 (55 %) av produkterna med uppgift om ursprung uppgift om tillverkningsland. För korv hade 1 av 2 (50 %) uppgiften i form av tillverkningsland och för oblandade produkter 5 av 9 (56 %).

Bland charkuteriprodukterna med produktursprung hade 11 av 45 (24 %) uppgift om förpackningsland. För korv hade 5 av 22 (23 %) uppgift om förpackningsland och oblandade produkter 6 av 22 (27 %). Ingen av de blandade produkterna hade uppgift om förpackningsland.

Av de butikspackade charkuteriprodukterna med uppgift om geografiskt ursprung hade 2 av 8 (25 %) uppgift om förpackningsland. För oblandade produkter hade 2 av 7 (29 %) uppgift om förpackningsland. Ingen korv hade uppgift om förpackningsland.

Uppgift om produktens geografiska ursprung angavs på annat sätt på 30 av 51 (59 %) av charkuteriprodukterna med uppgift om ursprung. Uppgift på annat sätt uppgavs för 19 av 24 (79 %) av korvarna och för 11 av 25 (44 %) av de oblandade produkterna. Ingen av de blandade produkterna exklusive korv hade uppgift om produktens geografiska ursprung angivet på annat sätt.

Av de butikspackade charkuteriprodukterna med uppgift om ursprung hade 9 av 13 (69 %) det angivet på annat sätt. För korv fanns sådan uppgift på 4 av 4 (100 %) produkter och för de oblandade produkter på 5 av 9 (56 %).

Identifieringsmärke (Ovalen)

Av charkuteriprodukterna undersökta i butik hade 71 av 103 (69 %) identifieringsmärke (obligatorisk uppgift hos tillverkare med kontrollnummer). Av de blandade produkterna exklusive korv hade 6 av 8 (75 %) identifieringsmärke, av korvarna var andelen 42 av 48 (88 %) och för de oblandade produkterna 23 av 47 (49 %).

Av de charkuteriprodukter som var packade i butik hade 3 av 27 (11 %) identifieringsmärke medan resultatet för de som inte var packade i butik var 66 av 73 (90 %). För de butikspackade korvarna hade 3 av 7 (43 %) identifieringsmärke. Ingen av de blandade produkterna exklusive korv och blandade produkter hade identifieringsmärke. För de icke butikspackade blandade produkterna exklusive korv var andelen 6 av 6 (100 %), för korvarna 38 av 40 (95 %) och för de oblandade produkterna 22 av 27 (81 %). Flertalet butiker som själva förpackar behöver inte märka med identifieringsmärke.

Redlighet

Av charkuteriprodukterna från butik bedömdes 10 av de 103 (10 %) vara vilseledande. För blandade produkter exklusive korv var 2 av 8 (25 %) vilseledande, för korv 5 av 48 (10 %) och för de oblandade produkterna 3 av 47 (6 %). Av dem

som var packade i butik bedömdes 3 av 27 (11 %) som vilseledande. För blandade produkter exklusive korv var antalet 1 av 2 (50 %), för korv 2 av 7 (29 %). Ingen av de oblandade produkter bedömdes vilseledande.

Svensk köttråvara

På frågan om inspektören fick uppfattningen att köttråvaran var svensk, svarade 57 av 102 (56 %) att de fick det. Av de blandade produkterna exklusive korv bedömdes 4 av 8 (50 %) vara tillverkade av svensk köttråvara medan andelen för korv respektive oblandade produkter var 27 av 47 (57 %) respektive 26 av 47 (57 %).

Av de butikspackade charkuteriprodukterna bedömdes 14 av 27 (54 %) vara tillverkade av svensk köttråvara. För korv var andelen 4 av 7 (57 %) och för oblandade produkter 10 av 18 (59 %). Ingen av blandade produkter exklusive korv bedömdes vara tillverkade av svensk köttråvara.

Svensk produkt

På frågan om inspektören fick uppfattningen att produkten är svensk svarade 67 av 102 (66 %) att de fick det. Av de blandade produkterna exklusive korv bedömdes 6 av 8 (75 %) vara svenska, av korvarna 31 av 47 (66 %) och av de oblandade produkterna 30 av 47 (64 %).

Bland de butikspackade charkuteriprodukterna bedömdes 18 av 27 (67 %) vara svenska. För blandade produkterna var andelen som bedömdes som svenska 1 av 2 (50 %), för korv 5 av 7 (71 %) och för oblandade produkter 12 av 18 (67 %).

Helhetsbedömning av förpackningen

Märkningen bedömdes av inspektörerna som tydlig och lättläst med avseende på de parametrar som ingår i tabell 5. Siffrorna i tabellen nedan är antalet produkter som inspektörerna ansåg var lättlästa med avseende på stilstorlek, textmängd, kontraster och övrig information.

Märkningen bedömdes av inspektörerna som tydlig och lättläst med avseende på de parametrar som ingår i tabell 6. Siffrorna i tabellen nedan är antalet produkter som inspektörerna ansåg var lättlästa med avseende på stilstorlek, textmängd, kontraster och övrig information.

Tabell 5. Inspektörernas bedömning av charkuteriprodukter i butik.

Kategori	Stilstorlek	Textmängd	Kontraster	Övrigt
Blandade produkter exkl korv	7 (8)	6 (8)	8 (8)	5 (6)
Korv	37 (47)	39 (47)	43 (47)	30 (37)
Oblandade produkter	34 (47)	34 (47)	41 (47)	21 (26)
Totalt	78 (102)	79 (102)	92 (102)	56 (69)

() totala antalet bedömda varor

Tabell 6. Inspektörernas bedömning av charkuteriprodukter packade i butik.

Kategori	Stilstorlek	Textmängd	Kontraster	Övrigt
Blandade produkter exkl korv	1 (2)	0 (2)	2 (2)	0 (1)
Korv	4 (7)	5 (7)	4 (7)	3 (5)
Oblandade produkter	14 (18)	14 (18)	16 (18)	7 (8)
Totalt	19 (27)	19 (27)	22 (27)	10 (14)

() totala antalet bedömda varor

Diskussion

Den enskilda konsumentens möjlighet att göra medvetna val i livsmedelsbutiken förutsätter att märkningen ger ändamålsenliga, tillförlitliga och korrekta uppgifter om maten. För många konsumenter är frågor om varifrån maten kommer och hur den har producerats viktiga. Detta är frågor som är kopplade till konsumenters möjlighet att bedöma matens kvalitet i relation till matens pris.

Bröd

Brödförpackningar pryds ofta med målande beskrivningar med ”nyttighetsaspekter”. Bland exemplen kan nämnas ”fantastiskt fiberrikt” och ”rena och oförfalskade råvaror”. Undersökningen visade att det kan vara svårt att avgöra när text och bild ska bedömas som acceptabelt fantasifull eller som så tveksamt oklar att den passerar gränsen till att vara direkt vilseledande.

Märkning på bröd hos både tillverkare och i butik var vilseledande när ”fullkorn” framhölls utan mängddeklaration, ”kostfiber” framhölls utan näringsvärdesdeklaration samt när andra hälsofördelar framhölls utan att belägg för detta angavs. I butik bedömdes också en produkt som vilseledande när konsumenten lurats att tro att fullkornssädesslaget var ett annat än det egentligen var.

På en avsevärd mängd brödförpackningar framhölls begrepp som ”fullkorn” eller ”kostfiber”. Framhållande av kostfiber är ett näringspåstående, vilket medför krav på att mängden kostfiber anges på förpackningen i form av en näringsvärdesdeklaration. Det finns inget lagreglerat krav på hur mycket fullkorn ett bröd måste innehålla för att få kallas ”fullkornsbröd” eller liknande. Däremot har branschen (Sveriges bagare och konditorer) tagit fram branschriktlinjer för hur mycket fullkorn som ska ingå. Enligt dessa riktlinjer ska fullkornsbröd innehålla minst 50 % fullkornsingredienser räknat på torrsubstanshalten. Detta innebär att ett mjukt bröd ska innehålla 37-39 % fullkorn och ett hårt bröd ska innehålla 46-47 % fullkorn. Man kunde notera att merparten av brödtillverkarna följde branschriktlinjernas rekommendationer. Det som däremot förvånade var att så få tillverkare kunde uppge en definition på fullkorn eller förklara vad de menade med detta. Vissa fullkornsdefinitioner var diffusa, exempelvis använde en tillverkare definitionen ”rågmjöl är fullkorn”.

Livsmedelsverket ser positivt på branschens vilja att i form av frivilliga riktlinjer bidra till att uttryck som fullkornsbröd förbehålls produkter vars innehåll motsvarar det en vanlig konsument förväntar sig. Livsmedelsverket anser att konsumenter som handlar utifrån sitt allmänna intryck av en produkt vilseleds om exempelvis fullkorn framhålls på förpackningen när i själva verket endast en liten del av brödet utgörs av fullkornsingredienser.

Uttrycket ”100 % fullkorn” på knäckebröd bedömdes inte som vilseledande även om mängddeklaration för fullkorn saknades under förutsättning att endast en mjölsort (fullkorn) angavs i ingrediensförteckningen. Konsumenter förväntas känna till att knäckebröd i stort sett bara innehåller spannmål.

En del av de bageriprodukter som var nyckelhålmärkta uppfattades av inspektörerna inte ge ett ”nyttigt” intryck. Särskilt nyckelhålmärkning av söta brödtyper som kavring och ”sötlimpa” noterades och ifrågasattes av flera inspektörer. Å andra sidan fanns flera varor som bedömdes ge intryck av att vara nyttiga utan att vara märkta med nyckelhålet.

Produktnamn som ”Hälsobröd” bedömdes vara vilseledande om de hälsofrämjande egenskaperna inte deklarerades på ett sakligt sätt. Andra uttryck såsom ”grov” är svåra att bedöma då de kan vara dubbeltydiga. Exempelvis kan ”grovbulle” i en bemärkelse syfta på ett fiberrikt bröd men i en annan betydelse syfta på en bulle där någonting strötts på som ger en ”grov yta”. Prefixet ”sport-” kan vara förvirrande för köparen eftersom sport ofta förknippas med hälsa, men i denna undersökning har uttrycket bedömts inte vara vilseledande.

Uppgifter såsom ”socker inte tillsatt”, ”sockerfritt”, ”osötat” eller liknande var vanliga på brödförpackningarna. Begreppet ”osötat bröd” bedömdes av inspektörerna lätt kunna förvilla konsumenten när det ibland ändå framgick av ingrediensförteckningen att socker/sirap använts i produkten. Av vissa inspektörer bedömdes uttrycket som ett mervärde och de ansåg att det borde ställas krav på mängddeklaration för sockerarter när begreppet ”osötat” används. Vissa inspektörer tyckte att det var mycket förvirrande att ”socker inte tillsatt” och ”sockerfritt” utgjorde näringspåståenden, vilka utlöser krav på näringsvärdesdeklaration, när ”osötat” inte gör det.

I de fall socker/sirap endast användes som jästnäring anses begreppet ”osötat” kunna användas utan att vara vilseledande förutsatt att det klart och tydligt framgår i märkningen att sockerkällan förbrukats under jästningen och inget socker finns kvar i den färdiga produkten.

Enligt förordning (EG) nr 1924/2006 om närings- och hälsopåståenden om livsmedel som ska tillämpas från och med den 1 juli 2007 finns villkor för vilka hälsopåståenden som kan användas i märkningen. Där definieras många begrepp som har betydelse för märkningen av t ex bröd: ”låg sockerhalt”, ”sockerfri”, ”utan tillsatt socker”.

Inspektörer har i många fall rapporterat om felaktig märkning som inte omfattades av denna undersökning. Dessa brister har då fått hanteras i ordinarie kontrollverksamhet utanför ramen av detta kontrollprojekt. Sådana uppgifter kunde vara t ex felaktig märkning av tillsatser, avsaknad av mängddeklaration för karaktärgivande ingredienser, felaktig datummärkning och felaktig allergimärkning. Under granskningen av bröd upptäcktes några fall av felaktiga ingrediensförteckningar. Någon tillverkare använde sig av den så kallade ”25 %-regeln” för sammansatta ingredienser. Tidigare var angivande av ingående ingredienser i en sammansatt ingrediens inte obligatorisk såvida den sammansatta ingrediensen inte uppgick till mer än 25 % av den färdiga varan. I några fall innehöll ingrediensförteckningen handelsnamn för ingrediensblandningar som ”Rustibas” och ”Kanelremons” utan information om vad de bestod av. Denna typ av felaktig märkning kan i värsta fall ge mycket allvarliga konsekvenser för allergiska personer.

Fiskeriprodukter

Märkning av fiskeriprodukter hos tillverkare bedömdes vara vilseledande när uppgift om produktionsmetod, ursprungsland/fångstzon och/eller handelsbeteckning saknades eller var felaktig. För produkter granskade i butik gällde samma kriterier, men dessutom förekom att felaktig vetenskaplig beteckning (latinskt namn) användes. Det är frivilligt att ange det latinska namnet på konsumentförpackningar men om det görs måste det vara korrekt. Vissa producenter använde sig av benämningen "fångad" istället för fiskad eller odlad när produktionsmetod skulle anges. Detta var vilseledande eftersom konsumenten då inte kan vara säker på vilken produktionsmetod som hade använts.

Ur konsumentsynpunkt är det svårt att motivera att de omfattande krav på obligatorisk märkning som ställs för obehandlad fisk som omfattas av tullkapitel 3 inte gäller fiskeriprodukter som beretts i en sådan omfattning att de överförs till tullkapitel 16, exempelvis fiskpinnar och gravad lax. Den senare gruppen avkrävs inte på samma obligatoriska märkningsuppgifter. Undersökningen antyder att den otydliga uppdelningen inte var lätt att tillämpa för kontrollmyndigheterna.

De fiskeriprodukter som kontrollerades i butik men som inte hade förpackats där kunde ha förpackats vid en tillverkningsanläggning som också hade kontrollerats, vilket gör att resultaten kan vara dubbletter.

För produkter från tredje land behöver identifieringsmärket inte vara i form av en oval. Risk fanns därför att produkter bedömdes sakna identifieringsmärke. Framför allt för fiskeriprodukter kan detta varit ett problem, detta gäller även för kött.

Charkuteriprodukter

Idag finns klart definierade regler för ursprungsmärkning av nötkött. När fläskkött var märkt med "ursprung Sverige" fanns ingen information om "ursprung" definierad som hos nötkött. För att inte vilseleda konsumenten borde samma regler tillämpas för kött från andra djurslag.

Identifieringsmärket (anger den anläggning där produkten är förpackad) är primärt inte riktat till konsument och inte avsett att vara ett hjälpmedel för konsumenter att se var produkten kommer ifrån, därför var avsaknad av identifieringsmärke inte vilseledande. För tillverkare är dock detta emot gällande regler. Identifieringsmärket är en märkningsuppgift som är till hjälp för kontrollmyndighet för spårbarhet av produkter. Om en produkt saknar identifieringsmärke får produkterna inte saluhållas utanför det egna landet. Det var anmärkningsvärt att tillverkare inte identifieringsmärkte produkter av animaliskt ursprung. Dock verkar det som att identifieringsmärket orsakade missförstånd, då flera inspektörer trodde att landet som fanns i identifieringsmärket var detsamma som råvarans/produktens ursprungsland, vilket inte alltid är fallet.

I checklistan för charkuteriprodukter efterfrågades information om eventuell tillsatt rökarom/röksmak för att kunna undersöka om dessa produkter uppgavs vara rökta utan att vara det. Ingen slutsats kunde dras då svaren gjorde att dessa produkter inte kunde identifieras. Misstanke fanns att konsumenten vilseleds av den sorten av tillsats, och därför borde saken undersökas vidare.

Vatten anges mycket sällan i ingrediensförteckningen på charkuteriprodukter. Frågan är om mängden tillsatt vatten för det mesta understiger 5 % på dessa produkter. Intressant vore att undersöka den uppgiften lite närmare.

En intressant iakttagelse var att det fanns några exempel på charkuteriprodukter från tillverkare som saknade mängddeklaration för kött råvaran men köttmängd var analyserad inom företagets egenkontroll. Ett flertal tillverkare hade inte kontrollerat vare sig köttmängd, vattenhalt eller fetthalt, vilket kan anses otillförlitligt speciellt när ett näringspåstående fanns på produkterna.

Om analyser förekom hos vissa tillverkare var det inte ovanligt att det hade skett långt tillbaka i tiden.

Märkningen av endast ett fåtal charkuteriprodukter var vilseledande. Vilseledande märkning härrördes i de flesta fall till avsaknad av deklarerad köttmängd.

Det hade varit intressant att veta hur många av produkterna som var tillverkade av utländsk kött råvara, men som uppfattades vara producerade av svensk kött råvara. Den frågan gick tyvärr inte att besvara då uppgift om kött råvarans ursprung var okänd för en stor andel av produkterna.

Då vetskap saknades om många av produkternas geografiska ursprung var det svårt att veta om den höga andelen produkter som uppfattades som svenska var ett tecken på bristande redlighet eller om det var många svenska produkter som ingick i undersökningen.

Några produkter, både från tillverkare och butik, hade alternativa ursprungs länder på förpackningen, vilket ifrågasattes av flera inspektörer.

I undersökningen noterades att det fanns många problem beträffande märkning av t ex charkuteriprodukter. Men eftersom underlaget till märkningen inte kontrollerades i denna studie visar resultatet troligen en lägre andel vilseledande produkter än vad det borde varit. I framtida studier måste märkningsuppgifter kontrolleras mer noggrant genom tillverkarens egna analyser på exempelvis fett-, köttmängd- eller vattenhalt eller genom granskning av recepturer för att en säkrare bedömning av vilseledande märkning ska kunna göras. Även kött råvarans och produktens geografiska ursprung måste kunna verifieras. Det kan endast ske genom kontroll av dokumentation.

Läsbarhet

Läsbarheten bedömdes av inspektörerna med avseende på stilstorlek, textmängd och kontraster. Detta togs med i checklistorna med anledning av att dessa parametrar i märkningen ofta anses vara ett problem för konsumentens möjlighet att tillgodogöra sig märkningsuppgifterna. Resultatet var förvånande bra då 76-99 % av inspektörerna bedömde märkningen som lättläst utifrån stilstorlek, 75-100 % utifrån textmängd och 86-99 % utifrån kontraster. Detta medför att dessa uppgifter inte var något större problem i denna undersökning.

Övriga kommentarer

Projektet inriktades i första hand på information som fanns på förpackningen. I många fall är resultatet bättre än väntat. Men för att dessa resultat ska kunna utgöra en stabil bas för att påstå att konsumenter i de allra flesta fall har anledning att lita på de uppgifter som lämnas skulle redligheten behöva undersökas på en annan nivå. Exempelvis kunde man kontrollera om ett företag som använder svenska flaggor i sin märkning också har dokument som visar att råvarorna har svenskt ursprung och att de djur köttet kommer från är fött, uppfött och slaktat i Sverige.

Slutsatser

Inspektörerna gjorde en helhetsbedömning av märkningen på förpackningen, däremot granskades inte "riktigheten" i påståendena. Man kan därför inte säga om påståendena var felaktiga eller inte. Detta är något man bör gå vidare med i kommande projekt.

- Hälsotrenden är stark idag och detta avspeglas tydligt i märkningen av bröd. Hälsotrender som framhålls på bröd bör vara väl underbyggda och tydligt definierade. Så är inte alltid fallet. Det är möjligt att brödet som granskades i projektet producerades hos mindre tillverkare och inte motsvarar det tillgängliga brödsortimentet.
- Märkningen av fiskeriprodukter kan förbättras avsevärt genom att ett fåtal märkningsuppgifter korrigeras.
- Märkningen av charkuteriprodukter måste bli tydligare med avseende på geografiskt ursprung för att inte riskera att vilseleda konsument. Fler märkningsuppgifter såsom köttmängd och vatten ska också anges i de fall de har betydelse för konsumentens val.

Undersökningen av redlighet visade att kontroll av märkningsuppgifter på livsmedel inte kan begränsas till frågor i en checklista. En helhetsbedömning av redlighet kräver svar både på riktade frågor men även en fördjupad kontroll av specifika frågor för att kunna avgöra om märkningen på livsmedlet är vilseledande.

Det finns behov av fler märkningsprojekt. Livsmedelsverket avser att arbeta aktivt med redlighetsområdet. Framtida kontrollprojekt bör dock fördjupas med en mer aktiv kontroll av företagens underlag för påståenden, t ex att uppgifter om ursprung för kött kan styrkas med uppgifter från råvaruleverantörer. Detta kräver mer omfattande insatser från de som ska kontrollera redligheten. Därför bör kommande redlighetsprojekt även omfatta utbildning av inspektörer.

Företagen har ett stort ansvar för att inte vilseleda konsumenter. Ett bra vertyg för att förtydliga märkningsreglerna är gemensamma branschriktlinjer. Livsmedelsverket är positiv till att branscherna tar fram riktlinjer och ser fram emot en fortsatt positiv dialog med branschen för att förbättra märkning av livsmedel.

1. Mikroprofil Gris – Kartläggning av mikroorganismer på slaktkroppar av M Lindblad.
2. Nyckelhålet för spannmålsprodukter av A Laser Reuterswärd.
3. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2006 av C Normark och K Mykkänen.
4. Studie av förstföderskor – Organiska miljögifter hos gravida och ammande. Del 1 Serumnivåer av A Glynn, M Aune, P O Darnerud, S Atuma, S Cnattingius, R Bjerselius, W Becker och Y Lind.
5. Kontroll av restsubstanser i levande djur och animaliska livsmedel – Resultat 2005 av I Nordlander, H Green och I Nilsson.
6. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-37, by L Merino and M Åström.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-12 by C Åstrand and L Jorhem.
8. Krav på livsmedelsföretagarna – Utbildning i livsmedelshygien.
9. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, april 2006 av C Normark och K Mykkänen.
10. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2006:1, mars av T Šlapokas och C Gunnarsson.
11. Rapportering om livsmedelstillsyn 2005 – Tillsynsmyndigheternas rapportering om livsmedelstillsyn av D Rosling.
12. Rapportering av dricksvattentillsyn 2005 – Tillsynsmyndigheternas rapportering om dricksvattentillsyn av D Rosling.
13. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2005, EC and National Report by A Andersson, A Jansson and A Hellström.
14. Kontroll av svenska musselodlingar av I Nordlander.
15. Studie av förstföderskor – Organiska miljögifter hos gravida och ammande. Del 2 Bröstmjölksnivåer samt korrelationer mellan serum- och bröstmjölksnivåer av S Lignell, A Glynn, M Aune, P O Darnerud, R Bjerselius och W Becker.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-38 by L Merino and M Åström.
17. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Foods, Round V-4 by H S Strandler and A Staffas.
18. Förslag till framtidens nyckelhålmärkning i storhushåll – certifieringssystem och nya kriterier av U Bohman och A L Reuterswärd.
19. Fiskkonsumtion – risk och nytta. Risk- och nyttovärdering baserad på innehållet av dioxin/PCB, metylkvicksilver och vissa näringsämnen i fisk.
20. Svenska barns matvanor 2003 – resultat av enkätfrågor av W Becker och H Enghardt Barbieri.
21. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2006:2, september av T Šlapokas, C Gunnarsson och M Foucard.
22. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-13 by C Åstrand and L Jorhem.
23. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, oktober 2006 av C Normark, K Mykkänen, I Tillander och C Gunnarsson.

1. Algtoxiner i avsaltat dricksvatten.
2. Nationellt tillsynsprojekt 2006 om livsmedelsmärkning.

