

Import av fisk från tredje land

- redlighetsprojekt inom gränskontrollen

av Eva Fredberg, Pontus Elvingsson och Ylva Sjögren



**LIVSMEDELS
VERKET**

NATIONAL FOOD
ADMINISTRATION, Sweden

Innehåll

Sammanfattning	2
Definitioner och förkortningar	3
Sändning.....	3
Färdigförpackat livsmedel.....	3
Beskrivning av projektet	3
Bakgrund	3
Importkontroll	4
Märkning	4
Tilläggsmärkning för fiskeriprodukter	5
Handelsbeteckning	5
Produktionsmetod	5
Fångstzon	6
Märkning av djupfrysta fiskprodukter	6
Projektets målsättning	7
Tidsplan.....	7
Projektets genomförande.....	7
Genomförande.....	7
Artkontroll.....	8
Provtagning och analysmetod	8
Analysmetod	8
Ursprung och märkning.....	9
Checklista:.....	10
För alla sändningar.....	10
För djupfrysta produkter färdigförpackade för konsument.....	10
Resultat.....	11
Artkontroll.....	11
Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter – handelsbeteckning, produktionsmetod och fångstzon	11
Märkning av djupfrysta färdigförpackade produkter	13
Tabell över anmärkningar hos konsumentförpackad fisk	13
Diagram över antalet anmärkningar av konsumentförpackad fisk	13
Diskussion	14
Bilaga 1 – Sammanställning resultat redlighetsprojekt i gränskontrollen	

Sammanfattning

Livsmedelsverket utförde under perioden maj-december 2009 ett redlighetsprojekt i gränskontrollen. Syftet var att kontrollera om det förekom oegentligheter vid import av vissa fiskarter från länder utanför EU. Av lagstiftningen framgår att konsumenten inte får vilseledas och i projektet kontrollerade man om det förekom att fiskartens namn angavs på fel sätt eller om det förekom felaktig märkning. Prover av fisk togs ut och man kontrollerade om de överensstämde med den art som angetts i hälsointyg och på förpackningar.

Man kontrollerade att de uppgifter som ska finnas med för att produkterna ska kunna märkas i enlighet med lagstiftningen när de säljs följde med sändningarna. Det kontrollerades att djupfrysta fiskprodukter som importerades i konsumentförpackning var korrekt märkta.

En checklista med uppgifter om ursprung och märkning fylldes i av personal vid gränskontrollen och resultatet ställdes samman för att se om det förekom felaktigheter i märkningen. Sammanlagt kontrollerades 34 sändningar av olika fiskarter och 68 prover togs ut för artkontroll. Checklistor för märkning sändes in till Livsmedelsverket för 32 av dessa.

Artkontrollen visade främst problem vid import av plattfiskar. Av tre kontrollerade sändningar med plattfisk förekom oklarheter hos två. Vid import av en sändning av plattfisk visade artbestämningen att fiskfiléerna bestod av fyra olika arter. En sändning med plattfisk importerades med felaktig svensk handelsbeteckning på kartongerna. De lokala kontrollmyndigheterna kontaktades för information och uppföljning. Den sändning som innehöll flera olika arter bedömdes dock redan vara uppäten. Företaget som importerat de felaktigt märkta kartongerna kontaktades av den lokala kontrollmyndigheten och kartongerna märktes om. Alla sändningar innehöll uppgifter om fångstzon och produktionsmetod. När man kontrollerade märkningen av djupfrysta konsumentförpackade produkter var det främst uppgiften att ”denna produkt bör inte frysas efter tining” som saknades.

Definitioner och förkortningar

Sändning

Enligt 4 § i Livsmedelsverkets föreskrifter om kontroll av animaliska livsmedel från tredje land (LIVSFS 2004:3) är en sändning en kvantitet av varor av samma slag som omfattas av samma sundhetsintyg eller motsvarande dokument. Varorna ska komma från samma tredje land eller del av tredje land, och de ska fraktas med samma transportmedel.

Färdigförpackat livsmedel

Enligt 4 § i Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27) är färdigförpackade livsmedel, livsmedel och den förpackning som det placerades i innan det erbjöds till försäljning och som är avsett för enskilda konsumenter eller storhushåll. Förpackningen ska helt eller delvis omsluta livsmedlet på sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras.

Beskrivning av projektet

Bakgrund

I förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning framgår att konsumenterna inte får vilseledas. Livsmedelsverket har därför utfört ett projekt för att kontrollera om det förekom bristande redlighet vid import av vissa fiskarter från länder utanför EU. Konsumenter kan bli vilseledda genom att fisk saluförs som felaktig art eller genom att förpackningarna inte är korrekt märkta.

Prover av vissa fiskarter togs ut och skickades till laboratorium för artbestämning. Svaren kontrollerades att de överrensstämde med den art som angivits i hälsointyg och på förpackningar.

Sändningar som inte var konsumentförpackade kontrollerades att de medföljdes av de uppgifter som ska finnas med för att produkterna ska kunna märkas korrekt vid försäljning till konsument.

Djupfrysta fiskprodukter som var färdigförpackade för konsument kontrollerades att de innehöll obligatoriska uppgifter för att uppfylla kraven på korrekt märkning. Projektet utfördes inom ramen för den offentliga kontrollen och bekostades av Livsmedelsverket.

Importkontroll

Animaliska livsmedel från länder utanför EU ska kontrolleras vid en gränskontrollstation före import. I Sverige ansvarar Livsmedelsverket för gränskontrollen. Gränskontrollstationer finns i Stockholms hamn, Arlanda flygplats, Göteborgs hamn och Landvetters flygplats samt Helsingborgs hamn.

Animaliska livsmedel får endast importeras från länder som har godkänts av EU-kommissionen. De måste komma från en anläggning som är godkänd av ursprungslandet och åtföljas av ett hälsointyg. Kommissionen publicerar listor över länder och anläggningar som är godkända för import.

Vid gränskontrollen importeras årligen ca 4300 sändningar med animaliska livsmedel. Importkraven regleras i Livsmedelsverkets föreskrifter om kontroll av animaliska livsmedel vid import från tredje land (LIVSFS 2004:3). Sändningen ska förämnas till gränskontrollen innan kontroll. Vid importen genomgår sändningen en identitetskontroll, en dokumentkontroll och ett visst antal sändningar genomgår även fysisk kontroll. Den fysiska kontrollen kan bestå i kontroll av utseende, lukt, temperatur och olika provtagningar. Hur stor andel av sändningarna som ska genomgå fysisk kontroll framgår av lagstiftningen och är beroende av typ av produkt och risk.

Märkning

I Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVFS 2004:27) framgår vilka regler som gäller för märkning.

Reglerna för märkning gäller alla som hanterar livsmedel. Ansvaret ligger i första hand hos tillverkaren, förpackaren eller importören men säljaren är den som har det slutgiltiga ansvaret för att produkterna är korrekt märkta. Märkningen ska vara väl synlig och får inte vilseleda. Produkter som säljs i Sverige ska vara märkta på svenska.

Sändningar som vid importtillfället inte är konsumentförpackade ska åtföljas av uppgifter som är nödvändiga för att produkten ska kunna märkas korrekt vid försäljning.

Konsumentförpackade livsmedel ska på förpackningen innehålla alla obligatoriska uppgifter för att uppfylla kraven på korrekt märkning. Det finns dock inget lag-

krav på att de är korrekt märkta vid själva importtillfället. Det är vid försäljning till konsument som reglerna för märkning ska vara uppfyllda.

Tilläggsmärkning för fiskeriprodukter

I Rådets förordning (EG) 104/2000 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter och i Rådets förordning (EG) 2065/2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn fiskeri- och vattenbruksprodukter framgår vilka krav som ställs vid försäljning av fiskeriprodukter.

Konsumenten ska vid försäljning av fisk i detaljhandeln skriftligen informeras om handelsbeteckning, produktionsform och fångstzon/ursprungsland. Produkterna som omfattas av bestämmelserna tillhör tullkod 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307.

Handelsbeteckning

Varje medlemsland får fastställa nationella handelsbeteckningar som ska användas för vissa fiskarter. Vid märkning ska den svenska handelsbeteckningen användas. Det vetenskapliga latinska namnet på arten är frivilligt att ange i konsumentledet, men det ska finnas med i märkningen eller i handelsdokument i tidigare led. Tillåtna handelsbeteckningar framgår i Livsmedelsverkets föreskrifter om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter (SLVFS 2001:37).

Produktionsmetod

Vid försäljning till konsument ska det framgå om fisken är fiskad till havs, i inre farvatten eller om den är odlad.

Fångstzon

Vid försäljning av havsfångad fisk ska fångstzonen anges med sitt svenska namn. Fångstzoner finns listade i bilagan till rådets förordning (EG) 2065/2001.

Fångstzon	Definition av zonen (1)
Nordvästatlanten	FAO-område nr 21
Nordostatlanten (2)	FAO-område nr 27
Östersjön	FAO-område nr 27.III d
Västra mellersta Atlanten	FAO-område nr 31
Östra mellersta Atlanten	FAO-område nr 34
Sydvästra Atlanten	FAO-område nr 41
Sydöstra Atlanten	FAO-område nr 47
Medelhavet	FAO-område nr 37.1, 37.2, 37.3
Indiska Oceanen	FAO-område nr 51 och 57
Stilla Havet	FAO-område nr 61, 67, 71, 77, 81, 87
Antarktis	FAO-område nr 48, 58, 88
(1) FAO:s årsbok, fiskestatistik, Fångster Vol. 86/1.2000	
(2) Utom Östersjön	

För odlad och sötvattensfångad fisk gäller att ursprungsland ska anges istället för fångstzon.

Märkning av djupfrysta fiskprodukter

För djupfrysta livsmedel avsedda för konsument gäller ytterligare regler om märkning, vilka framgår av Livsmedelsverkets föreskrifter om djupfrysta livsmedel (LIVSFS 2006:12). Obligatoriska uppgifter framgår av den checklista som användes vid kontrollen av importerad fisk från länder utanför EU.

Projektets målsättning

Målsättningen med projektet var att kontrollera redlighet vid import av fisk från länder utanför EU. Prover av vissa fiskarter togs ut och artbestämdes för att kontrollera att samma art angivits i hälsointyg och på förpackningarna. Kontroll utfördes även för att se om fryst fisk färdigförpackad för konsument uppfyllde kraven på korrekt märkning och om fisk som inte var förpackad för konsument åtföljdes av de obligatoriska uppgifter som krävs för en korrekt märkning i konsumentled.

Tidsplan

Projektet pågick från och med maj till december 2009 med ett uppehåll under perioden v. 27-31

Projektets genomförande

Genomförande

En provtagningsanvisning skickades ut till samtliga gränskontrollstationer med beskrivning av hur provtagningen skulle ske och hur kontroll av märkning skulle utföras. Livsmedelsverkets personal tog ut prover och kontrollerade ursprung och märkning med hjälp av en checklista.

Följande arter kontrollerades:

Torsk (atlanttorsk) (*Gadus morhua*)
Kummel (atlantkummel) (*Merluccius merluccius*)
Lax (atlantlax) (*Salmo salar*)
Tonfisk (*Thunnus thynnus*)
Gulfenad tonfisk (*Thunnus albacares*)
Rödspätta (*Pleuronectes platessa*)
Piggvar (*Psetta maxima*)
Tunga, sjötunga (*Solea solea* syn *S. vulgaris*)
Hälleflundra (*Hippoglossus hippoglossus*)

Artkontroll

Provtagning och analysmetod

Vid provtagningen togs minst 100-200 g ut och skickades in till Livsmedelsverket, Kemiska enheten 2 för artbestämning.

Analysmetod

Artidentifiering av fisk har skett med metoder som resulterar i artspecifika protein- eller DNA-profiler. Valet av metod styrs av om fisken är rå eller bearbetade. Om produkterna är upphettade eller rökta kan proteinerna ha denaturerats, vilket gör att den metod som används som förstahandsmetod (se nedan) fungerar sämre. Valet av metod styrs också av vilka arter som är aktuella att identifiera. De profiler som erhålls måste nämligen skilja sig åt mellan olika närbesläktade arter.

I den beskrivning som finns för att välja metod vid artidentifiering av fisk (SLV K2-i748) anges isoelektrisk fokusering (SLV K2-m243) som förstahandsmetod vid identifiering av rå fisk. Principen för denna metod är att proteinerna extraherats med destillerat vatten och därefter, under elektrofores, vandrar på en gel med en pH-gradient. Proteinerna, som har olika laddning, stannar när de når sin isoelektriska punkt. De kan då fixeras och färgas vilket leder till att artspecifika proteinmönster blir synliga. Genom jämförelse med kända referenser kan arten bestämmas. Förstahandsval för referenser av olika plattfiskar, laxfiskar och torskfiskar anges i SLV K2-i748. Analys av plattfiskar, laxfiskar, tonfiskar och torskfiskar utfördes huvudsakligen med isoelektrisk fokusering

Om artspecifika proteinprofiler inte erhålls med isoelektrisk fokusering kan SDS elektrofores på Excelgel (SLV K2-m244) eller isoelektrisk fokusering i urea på Cleangel (SLV K2-m245) användas. SDS elektrofores på Excelgel är också att föredra när det gäller kokta produkter. Principen liknar den för isoelektrisk fokusering med undantaget att proteinerna denatureras och sedan separeras efter storlek.

Vissa arter inom plattfiskar, torskfiskar och tonfiskar kan vara svåra att skilja åt med proteinmetoder och då kan PCR/RFLP av cytokrom b-genen (SLV K2-m301) vara ett bättre alternativ. Cytokrom b-genen finns i mitokondrierna, vilket gör att denna gen lämpar sig bra för analys eftersom det finns flera mitokondrier i samma cell och mer DNA därför erhålls. Principen för metoden är att DNA extraheras och ett fragment av cytokrom b-genen därefter amplifieras med PCR (Polymerase Chain Reaction). Efter amplifieringen klyvs DNA med restriktionsenzym och klyvningsprodukterna separeras elektroforetiskt i en agarosgel som färgas med GelRed. Olika fragment erhålls från olika arter och således kan provet jämföras mot kända referenser. Denna metod användes vid ett enstaka tillfälle vid analys av plattfiskar då dessa var svåra att skilja åt med isoelektrisk fokusering.

Ursprung och märkning

Gränskontrollpersonalen kontrollerade att fiskfiléer som inte var färdigförpackade medföljdes av nödvändiga uppgifter för att kunna åstadkomma en korrekt märkning vid försäljning.

Fisk som var djupfrost och färdigförpackad kontrollerades så att alla obligatoriska uppgifter fanns på förpackningen.

För kontrollen av märkning användes en enhetlig checklista. Checklistan innehöll uppgifter om handelsbeteckning, produktionsform, fångstzon och uppgifter om märkning av frysta produkter förpackade för konsument.

Checklistan bestod av två delar där den första delen med uppgifter om handelsbeteckning, produktionsmetod och fångstzon fylldes i för samtliga produkter. Dessa uppgifter ska finnas tillgängliga antingen på förpackningen eller i medföljande dokument. Den andra delen av checklistan fylldes i för djupfrysta produkter förpackade för konsument och tog upp de obligatoriska uppgifter som ska finnas på förpackningen.

Till hjälp för kontrollen användes Livsmedelsverkets vägledningar ”Fisk och vattenbruksprodukter” och ”Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter – vägledning”. Föreskrifter om handelsbeteckningar finns i (SLVFS 2001:37) ändrad genom (LIVSFS 2008:10).

Checklista:

För alla sändningar

Kontroll	Förklaring	Uppgift
Handelsbeteckning	Se bifogad lista.	
Produktionsmetod	Ange om fiskad i havet, sötvatten el. odlad.	
Fångstzon	Ange fångstzon.	

För djupfrysta produkter färdigförpackade för konsument

Uppgift	Förklaring	Kryssa om uppgift finns
Ingrediensförteckning	Om samma som beteckning behövs det inte. Mängd, allergi	
Nettokvantitet		
Bäst-före-datum		
Förvaringsanvisning		
”Bör inte frysas efter tining”		
Namn och adress för tillverkare, förpackare eller säljare		
Identifieringsmärke		
Näringsdeklaration	Om näringspåstående görs	

Resultat

Sammanlagt provtogs 34 sändningar av fisk för artkontroll och 68 prover analyserades. I vissa fall analyserades flera prover av samma sändning. Av de importerade sändningarna utgjordes 19 av torskfiskar, 8 laxfiskar, 4 tonfiskar och 3 plattfiskar.

Sändningarna hade följande ursprung: 23 sändningar från Kina, 3 sändningar från Kina odlade i Chile, 1 sändning från Oman, 1 sändning från Indonesien, 1 sändning från Vietnam, 1 sändning från Taiwan, 1 sändning från Chile, 2 sändningar från Thailand med odlad fisk från Norge respektive Danmark.

Checklistor med uppgifter om ursprung och märkning sändes in för 32 av de 34 sändningarna.

Av de 34 proverna utgjordes 32 av de arter som angivits i hälsointyg och på förpackningar vid importen. En sändning hade felaktig svensk handelsbeteckning angiven på kartongerna. En sändning innehöll flera arter förutom den som angivits.

Se bilaga 1 för sammanställning av resultaten.

Artkontroll

En sändning importerades som stillhavsvflundra (*Limanda aspera*). Vid kontrollen utgjorde provet en blandning av fyra olika arter. En filé utgjordes av stillhavsspätta (*Lepidopsetta bilineata*), medan de övriga filéerna utgjordes av tre olika arter, vilka inte kunde identifieras. Omfattande och tidskrävande analyser med flera olika metoder användes för att fastställa detta resultat. När provresultat erhöles bedömdes fisken redan vara konsumerad. Lokal kontrollmyndighet kontaktades för information.

Stilla havet (FAO 67) angavs som fångstzon vid importen och både stillhavsvflundra och stillhavsspätta fångas i denna fångstzon.

Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter – handelsbeteckning, produktionsmetod och fångstzon

Uppgifter om handelsbeteckning, produktionsmetod och fångstzon ska finnas på konsumentförpackningen eller som anslag intill produkterna vid försäljningen till konsument. Dessa uppgifter ska finnas angivna i märkningen eller medföljande dokument vid importtillfället. Uppgifter om produktionsmetod och fångstzon

fanns för samtliga sändningar som importerades. Uppgifter om handelsbeteckning var korrekt hos alla sändningar utom en.

Vid import av en sändning angavs i den föransökan som kom in till gränskontrollen att sändningen utgjordes av *Pleuronectes Platessa* (svensk handelsbeteckning är rödspätta). På det medföljande intyget angavs att sändningen utgjordes av *Pleuronectes bilineatus* (saknar svensk handelsbeteckning). Kartongerna var märkta med latinsk beteckning *Pleuronectes bilineatus* och med svensk text rödspätta. Kartongerna var inte slutförpackningar för konsument.

Vid artbestämningen framkom att filéerna inte utgjordes av rödspätta och som referensmaterial användes fyra olika arter, dock inte *Pleuronectes bilineatus*.

Vid importen angavs Stilla havet (FAO 67) som fångstzon vilket stämmer överrens med upptagningsområdet för *Pleuronectes bilineatus*. *Pleuronectes platessa* förekommer i Atlanten.

Eftersom kartongerna inte var förpackade för konsument och det inte finns något lagkrav på hur märkningen ska vara utformad vid importtillfället kan detta juridiskt inte anses vara inkorrekt. Livsmedelsverket kontaktade den lokala kontrollmyndigheten med uppgifter om ärendet och att företaget bör ansöka om en svensk handelsbeteckning. Den lokala kontrollmyndigheten kontaktade importören och märkningen ändrades.

Märkning av djupfrysta färdigförpackade produkter

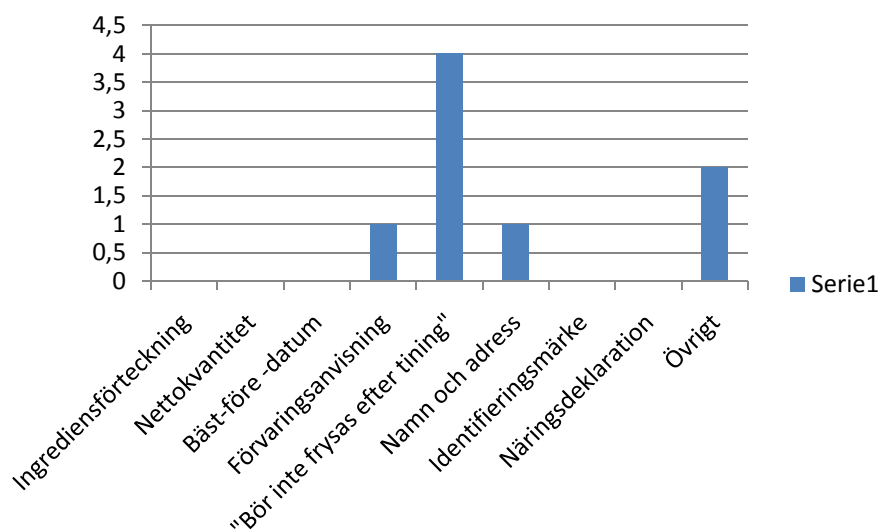
Checklistor fylldes i för 32 av de undersökta sändningarna, varav 25 utgjordes av djupfryst fisk färdigförpackad för konsument.

Av 25 kontrollerade sändningar med konsumentförpackad fryst fisk saknades märkning att produkten inte bör frysas efter tining hos 4 st. Två sändningar var delvis märkta på engelska. Förvaringsanvisning saknades hos en sändning och namn och adressuppgifter hos en sändning.

Tabell över anmärkningar hos konsumentförpackad fisk

Uppgift	Förklaring	Antal sändningar som saknar uppgift
Ingrediensförteckning	Om samma som beteckning behövs det inte	0
Nettokvantitet		0
Bäst-före-datum		0
Förvaringsanvisning		1
”Bör inte frysas efter tining”		4
Namn och adress på tillverkare, förpackare eller säljare		1
Identifieringsmärke		0
Näringsdeklaration	Om näringspåstående görs	
Övrigt	Vissa uppgifter på engelska	2

Diagram över antalet anmärkningar av konsumentförpackad fisk



Diskussion

Vid kontrollen upptäcktes en sändning med plattfisk som innehöll fler arter än den som angivits på hälsointyg och förpackningar.

Anledningarna till att en sändning innehåller flera arter kan vara flera. Fisken kan vara fiskad i samma biotop och sammanblandning kan ske vid själva fisket. I intygen som medföljde importen angavs Stilla havet (FAO 67) som fångstzon och både stillahavsspätta och stillahavsflundra förekommer i denna fångstzon. Sammanblandning av arter kan även ha skett vid ursprungsanläggningen. Sändningen innehöll bl.a. stillahavsspätta, som är en art som betingar ett högre värde än den angivna stillahavsflundran, varför man kan ställa sig frågande till varför importören medvetet skulle saluföra den felaktigt.

Andra skäl till att man väljer att byta ut arter med varandra kan vara att de flesta fiskbestånd är föremål för kvotreglering och att kvotuppfyllandet kontrolleras av myndigheter. Artbyten kan vara ett sätt att dölja ett icke uthålligt fiske och att förbjudet fiske bedrivits på arten i fråga. Nyligen har EU infört mycket omfattande krav på spårbarhet för all fångad fisk i en ny förordning, den sk IUU-förordningen (förordning (EG) nr 1005/2008) IUU står för olagligt, orapporterat och oreglerat fiske (så kallat IUU-Fiske, efter engelskans illegal, unreported and unregulated fishing) är idag ett av de största globala hoten mot långsiktigt hållbara fiskbestånd. EU är världens största importör av fiskprodukter och därför en stor marknad för olagligt fångad fisk. Det har uppskattats att EU importerar fiskprodukter från IUU-fiske till ett värde av ca 1,1 miljard Euro per år. Trots en rad åtgärder för att förhindra IUU-fiske så kvarstår problemet. EU har därför beslutat att införa nya regler för att förhindra import och export av olagligt fångad fisk till och från EU.

Ett fångstintyg är ett dokument som visar att fisken är lagligt fångad och måste åtfölja fiskprodukterna vid import till EU. Fångstintyget innehåller bland annat information om fångst, fartyg, fångstområde, transportsätt och ska godkännas av myndigheten i det land där fartyget är flaggat. Genom att myndigheten godkänner fångstintyget intygas att fisken har fångats i enlighet med de regler som fiskefartyget måste följa. Fångstintygen ska sändas till Fiskeriverket och fångstintygets nummer ska tas upp i tulldeklarationen. Verifiering av att fångstintygen inte är förfälskade kan göras på flera sätt och artkontroll är i detta sammanhang en mycket effektiv kontrollmetod.

Vid import av en sändning med plattfisk fanns oklarhet kring vilken svensk handelsbeteckning som skulle användas vid försäljning till konsument.

Angivande av en felaktig handelsbeteckning kan vilseleda konsumenterna om vilken art de betalar för.

I projektet framgår att det främst är vid import av plattfiskar som det förekommer problem med artangivelse och handelsbeteckning. Av de tre sändningarna med plattfisk förekom oklarheter hos två. Hos övriga arter förekom inga oklarheter gällande själva arten. Vid en eventuell uppföljning bör fokus därför ligga på kontroll av plattfiskar. Det vore i detta sammanhang angeläget att samordna Fiskeriverkets nya kontrolluppdrag att kontrollera fångstintyg i samband med import av fångad fisk med Livsmedelsverkets uppdrag att verka för redlighet i handeln genom att mer regelbunden genomföra artkontroller i gränskontrollen.

En del i uppföljningen kan också vara att informera importörer om att felaktigheter kan förekomma vid import samt informera om möjligheterna att kontrollera arten av plattfisk i företagets egenkontroll.

Kontroll av märkning av konsumentförpackad fisk visade att det förekom problem med att information saknades om att produkten inte bör frysas efter tining och att vissa uppgifter var märkta på engelska.

Om felaktigheter upptäcks tidigt, innan produkten är ute på marknaden, är det lättare att märka om partiet än om produkten redan är ute i handeln. Av den anledningen är det effektivt att kontrollera märkningen vid importtillfället.

Bilagor

Sammanställning av resultat

Sammanställning resultat redlighetsprojekt i gränskontrollen

Handelsbeteckning (latinskt namn)	Produktionsmetod	Fångstzon	Ursprungsland/ kommentar	Konsument- förpackad	Uppgifter som saknas i märkning till konsument
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlanten	Kina	X	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlanten	Kina	X	
Tonfisk (<i>Thunnus albacares</i>)	Vild	FAO 5	Oman		Saknar ”bör inte frysas efter tining” och namn och adressuppgifter
Torsk (<i>Godhus morhua</i>)	Checklista saknas		Kina	Checklista saknas	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Checklista ifyllt med X men inte angivet	Checklista ifyllt med x men inte angivet var	Kina	X	
Lax (<i>Salmo salar</i>)	Odlad Chile		Kina/ odlad Chile		
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	FAO 27	Kina		
Rödspätta (<i>Pleuronectes bilineatus</i>)Felaktig handelsbeteckning. Ej konsumentförpackad	Vild	FAO 67	Kina		
Tonfisk (<i>Thunnus albacares</i>)	Vild	FAO 71 Stilla Havet	Indonesien	X	”bör inte frysas” på eng.
Lax (<i>Salmo salar</i>)	Odlad		Kina/ odlad Chile	X	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlanten	Kina	X	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlanten	Kina	X	
Alaska pollock (<i>Theragra chalcogramma</i>)	Vild	FAO 61	Kina	X	

Sammanställning resultat redlighetsprojekt i gränskontrollen

Handelsbeteckning (latinskt namn)	Produktionsmetod	Fångstzon	Ursprungsland/ kommentar	Konsument- förpackad	Uppgifter som saknas i märkning till konsument
Chumlax (<i>Oncorhynchus keta</i>)	Vild	FAO 61(Stilla havet)	Kina	X	
Stillahavsspätta (<i>Lepidopsetta bilineata</i>)	Vild	FAO 67	Kina	X	
Sej (<i>Pollachius virens</i>)	Vild	FAO 27	Kina		
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlantén	Kina	X	
Tonfisk (<i>Thunnus albacares</i>)	Vild	FAO 71	Vietnam	X	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	FAO 27	Kina		
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	FAO 27	Kina		
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlantén	Kina	X	
Polartorsk (<i>Boreogadus saida</i>)	Vild	Zon 18	Kina	X	
Tonfisk (<i>Thunnus albacares</i>)	Checklista saknas		Taiwan	Checklista saknas	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	FAO 27	Kina	X	
Regnbåge (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	Odlad	Thailand/odlad Danmark	Thailand/ odlad Danmark	X	
Lax (<i>Salmo salar</i>)	Odlad	Thailand/odlad Norge	Thailand/ odlad Norge	X	
Lax (<i>Salmo salar</i>)	Odlad		Chile	X	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlantén	Kina	X	

Sammanställning resultat redlighetsprojekt i gränskontrollen

Handelsbeteckning (latinskt namn)	Produktionsmetod	Fångstzon	Ursprungsland/ kommentar	Konsument- förpackad	Uppgifter som saknas i märkning till konsument
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	FAO 27	Kina/ Nordostatlanten	X	
Lax (<i>Salmo salar</i>)	Odlad	Kina/odlad Chile (87)	Kina/ odlad Chile	X	Vissa uppgifter på engelska
Stillahavsflundra (<i>Limada aspera</i>)	Vild	FAO 67	Kina	X	Saknar ”bör inte frysas efter tining”
Lax (<i>Salmo salar</i>)	odlad		Chile odlad	X	Saknar förvaringsanvisning och ”bör inte frysas efter tining”
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	Nordostatlanten	Kina	X	
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	Vild	FAO 27	Kina	X	Saknar ”bör inte frysas efter tining”