

# Sammanställning av resultat från en projektinriktad kontrollkurs om skyddade beteckningar 2012

av Pontus Elvingsson



**LIVSMEDELS  
VERKET**

NATIONAL FOOD  
AGENCY, Sweden

# Innehåll

Sammanfattning .....	2
Introduktion.....	3
Skyddade ursprungsbe­teckningar .....	4
Skyddade geografiska be­teckningar.....	4
Garanterade traditionella specialiteter .....	5
Projektbeskrivning och syfte.....	7
Material och metoder .....	8
Resultat och diskussion.....	10
Restauranger.....	10
Uppföljning av brister i restaurangle­det .....	12
Uppföljning av brister i butiksle­det .....	14
Producenter .....	15
Referenser .....	16
Bilagor	

# Sammanfattning

Under perioden mars till juni 2012 genomförde Livsmedelsverket en kurs om projektinriktad kontroll av skyddade beteckningar för kommunala inspektörer och regionala inspektörer från Livsmedelsverket. Skyddade beteckningar och vissa vilseledande beteckningar kontrollerades i restaurang-, butiks- och producentledet.

Totalt gjordes kontroller i 13 olika kommuner och en region (norra Skåne). Resultatet visade att 81 procent av restaurangerna fick anmärkningar på redligheten, vilket innebar att menyn inte överensstämde med vad som köpts in eller att spårbarheten till påståenden inte kunde säkerställas. Prisjämförelser indikerar att det kan löna sig att fuska inom denna sektor. Felaktig märkning kan också bero på okunnighet. Att kommuner integrerar denna typ av kontroll med övrig hygienkontroll, samtidigt som riktade informationsinsatser görs, föreslås vara två sätt att förbättra redligheten när det gäller skyddade beteckningar.

Totalt hittades 106 felaktigt märkta produkter i butiksledet fördelade på 63 producenter och varumärkesägare. Flera av varorna var centralt inköpta och förmodas därför finnas i många butiker i landet.

Endast sex producenter kontrollerades, varav fyra producerade falukorv. Samtliga hade fel i märkningen av sina produkter.

Anvisningar för hur kontrollmyndigheten kan följa upp avvikelser för att komma till rätta med dem gavs i projektet. De led som förmodas ha störst påverkan på redligheten är huvudkontoren inom detalj- och grossisthandeln. Genom att påverka dem att ta sitt ansvar för förbättrad redlighet är det troligt att även relativt blygsamma kontrollinsatser kan få stort genomslag på marknaden. Kommande kontrollprojekt får dock visa om samordnade kontrollinsatser av detta slag får någon varaktig effekt.

# Introduktion

Livsmedel och jordbruksprodukter som tillverkas inom ett visst geografiskt område, framställs på något traditionellt sätt eller med speciellt utvalda ingredienser kan registreras och ges ett speciellt skydd som kvalitetsprodukter, s.k. skyddade beteckningar, i enlighet med EU-lagstiftningen (EG 509/2006, 510/2006). Lagstiftningen ersätter delvis det skydd som företag kan söka för att skydda sina unika produkter inom immaterialrättsområdet där patent, upphovsrätt och varumärkesrätt ingår. Skyddet ger producenter av livsmedel med den skyddade beteckningen ett kollektivt skydd, som ska kunna ersätta ett enskilt varumärkeskydd - även om det senare i vissa fall kan kombineras med en skyddad beteckning. Det finns tre typer av skyddade beteckningar, nämligen skyddad ursprungs-beteckning (SUB), skyddad geografisk beteckning (SGB) och garanterad traditionell specialitet (GTS). Skyddad beteckning är en märkning inom EU som är frivillig att följa för livsmedelsproducenten. Kunskapen om denna lagstiftning bland såväl konsumenter och producenter i Sverige är låg och geografisk ursprungsproduktion (GU) har hittills haft liten betydelse här med bara ett fåtal registrerade produkter. I handeln förekommer däremot importerade varor som omfattas av skyddet.

Syftet med reglerna för skyddade beteckningar är att de ska gynna både konsumenter och producenter inom livsmedelsindustrin och jordbruk genom att lyfta fram och bevara de unika värden som europeisk mattradition står för i ett vidare sammanhang, där även kulturen, råvarorna och hantverket är av betydelse för det kulinariska slutresultatet. Den enskilde livsmedelsföretagarens unika produkter skyddas genom märkningen från att andra företag använder samma namn på sina varor, utan att uppfylla samma krav på recept, ingredienser, tillverkningsätt eller tillverkningsort. Detta menar man säkerställer konkurrens på lika villkor och höjer konsumentens tilltro till dessa produkter, som förknippas med vissa garantier. Även kontrollen av dessa livsmedel underlättas genom gemensam märkning. Tilltron till produkterna liksom konkurrensneutralitet förutsätter dock att myndigheterna kontrollerar företagen och ingriper när fel begås. Traditionella produkter kostar ofta mer att producera än andra produkter och tillgången är begränsad, vilket medför att priset blir högre för dessa än för andra, liknande produkter. Därför är de också föremål för olika former av fusk. För mer utförlig information om skyddade beteckningar hänvisas till Livsmedelsekonomiska institutets rapport nr 2006:1 (ref 1).

Nedan följer en närmare beskrivning och förklaring till reglerna för ”skyddade beteckningar”.

### **Skyddad ursprungsbeteckning**

För att kunna märka livsmedel med symbolen för skyddad ursprungsbeteckning (SUB) ställs krav på att råvaran produceras, bearbetas och beredas inom ett avgränsat geografiskt område. Ursprungsbeteckning används för att beskriva en jordbruksprodukt eller ett livsmedel som härstammar från en viss region, ort eller i undantagsfall ett land. Två villkor måste uppfyllas;

1. Produktens kvalitet eller egenskaper ska helt eller väsentligen bero på den geografiska omgivningen på produktens ursprungsplats, dvs. det ska finnas ett nära samband mellan produktens kvalitet och ursprungsområdet. I den geografiska omgivningen spelar såväl naturliga som mänskliga faktorer in, till exempel klimat, jordmån och lokal sakkunskap.
2. Framställningen av råvarorna och dess beredning till färdig produkt ska äga rum i det område vars namn produkten bär.

Exempel på förädlade produkter med skyddad ursprungsbeteckning är de vida kända italienska produkterna Mozzarella di Bufala Campana (buffelmozzarella), Prosciutto di Parma (parmaskinka) och Parmigiano-Reggiano (parmesanost). Andra kända exempel är den grekiska osten Feta och den franska fårosten Roquefort. I Sverige har vi nyligen fått en produkt, Kalix löjrom, ursprungsskyddad.

Exempel på oförädlade jordbruksprodukter som uppstår samma skydd är olika typer av nötter och frukter, som Mila Zagoras piliou (äpple), Kerassia Tragana Rodochoriou (körsbär) och Amendoa Douro (mandel).

### **Skyddad geografisk beteckning**

Skyddade geografiska beteckningar (SGB) har, i likhet med ursprungsbeteckningar, krav på att produkten ska komma från ett avgränsat geografiskt område. För att märka en produkt med SGB måste även här två villkor uppfyllas;

1. Bara undantagsvis kan ett avgränsat område utgöras av ett helt land. Något av tillverkningsstegen produktion, bearbetning eller beredning ska ske inom det begränsade området. Råvarorna kan däremot härröra från en annan region.
2. Det bör även finnas ett samband mellan produkten och det område vars namn den bär, t.ex. osten Svecia, som bär det latinska namnet för Sverige, men detta är mer flexibelt än för ursprungsbeteckningar. Produkter vars namn åtnjuter ett speciellt rykte som grundar sig på dess ursprung kan ändå ha ett gott anseende hos konsumenterna, oavsett vilket område råvarorna kommer ifrån. Bland de svenska livsmedel som har skyddad geografisk beteckning finns, förutom Svecia, även Skånsk spettekaka. Bland jordbruksprodukter kan nämnas bruna bönor från Öland.

### **Garanterad traditionell specialitet**

En jordbruksprodukt eller ett livsmedel som framställs av traditionella råvaror, kännetecknas av traditionell sammansättning eller produceras eller bearbetas på något traditionellt sätt, får märkas som garanterad traditionell specialitet (GTS). På marknaden finns en mängd olika typer av produkter och ett överflöd av information om dem. Syftet med märkningen är att konsumenten med hjälp av klar och relevant information ska kunna känna igen traditionellt producerade produkter i butiken. Två svenska produkter med GTS-skydd är Hushållsost och Falukorv. GTS-reglerna säkerställer att ingen annan producent använder t.ex. beteckningen Falukorv på sina produkter, utan att följa receptet och andra villkor som följer med det. Märkning med GTS är en variant av skyddade beteckningar som tillåter producenterna att tillverka produkten bara receptet och andra villkor på t.ex. tillverkningsätt uppfylls, utan krav på råvarans ursprung eller den geografiska plats där varan framställs. Man kan därför säga att skyddet inte garanterar att produktionen av Hushållsost blir kvar i Sverige bara för att konsumtionen sker där och att traditionen att tillverka osten har sitt ursprung på svenska mejerier.

### ***Fördelar och nackdelar med skyddade beteckningar***

Följande fördelar finns:

- Registreringen av ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar ger producenten exklusiv användningsrätt, inom det definierade området, av produktens namn och därmed förbjuds andra producenter utanför det geografiska området att använda det namnet. I motsats till ett varumärke, där produktionen kan omlokaliseras och säljas, garanteras att produktionen av en GU-produkt produceras inom området.
- Möjlighet ges att sälja GU-produkter även på andra marknader utanför EU och garanteras genom de handelsavtal kommissionen sluter med olika länder. För varumärkesskyddade produkter måste varje ägare söka detta skydd på varje enskild ny marknad. Detta är förenat med kostnader, medan kommissionen gör detta utan extrakostnad för GU-producenter.
- Vid annonsering och märkning får producenten, förutom det geografiska namnet, lägga till texten ”skyddad ursprungsbeteckning”, ”skyddad geografisk beteckning” eller de gemenskapssymboler som är förbehållna denna märkning, på sina produkter. Detta anses, om konsumenten känner igen symbolerna eller beteckningarna, ha stor betydelse för köp av varan.
- I motsats till varumärkesskydd garanteras att reglerna för skyddade beteckningar följs av myndigheterna eller av kontrollorgan som myndigheterna utser.
- Det kostar inget extra att ansöka om eller att få producera ett livsmedel med en skyddad beteckning, förutom eventuella extra kontrollavgifter som föranleds

av den speciella kontroll av producenten som myndigheterna gör.

- Registrering av en garanterad traditionell specialitet (GTS) ger producenten rätt att använda den registrerade benämningen på produkten tillsammans med beteckningen ”garanterad traditionell specialitet” eller gemenskapssymbolen. GTS produkter har dock ingen geografisk anknytning och kan därför produceras inom hela EU och de länder EU har bilaterala handelsavtal med.
- Flera studier har visat att märkning med geografiskt skydd har positiv effekt på landsbygdens ekonomi, särskilt i avlägset belägna eller mindre gynnade områden. Lantbrukaren, vars produkt registreras som en SUB eller SGS, får t.ex. bättre ekonomi, vilket på sikt kan förebygga avfolkning av landsbygden.

Följande nackdelar bör nämnas;

- I viss mån hindrar regelverket den fria rörligheten av varor och tjänster inom gemenskapen. Beroende på hur den ansökande gruppen väljer vid registreringen förhindras viss bearbetning, t.ex. bitning av parmesanost utanför det geografiska området. Man kan säga att en monopolsliknande situation skapas på marknaden, där producenter utanför det definierade området utestängs från möjligheten att producera.
- En skyddad beteckning låser delvis möjligheterna att rationalisera tillverkningen, eftersom vissa råvaror måste ingå och man måste hålla sig till vissa givna regler i produktionen. Detta kan på sikt göra produkten allför dyr i förhållande till andra liknande produkter, där man inte behöver ta sådan hänsyn.

### ***Tidigare svenska erfarenheter av kontroll av skyddade beteckningar***

Vid tidigare tillfällen, när kommuner har kontrollerat redligheten hos livsmedelsföretag, butiker och restauranger, har det i många fall upptäckts att efterlevnaden har varit dålig (ref 2 och 3). Det gäller framför allt restauranger, där vissa produkter som presenterats på menyn inte stämmer överrens med vad som sedan serveras.

Vanligt förekommande produkter i dessa sammanhang är t.ex. parmaskinka som ersätts med westfalisk skinka, parmesanost med Grana Padano och fetaost med salladsost gjord på komjölk eller icke skyddad fårost.

Orsaker till att andra produkter har använts rapporteras vara okunskap om hur ursprungsmärkta varor får marknadsföras, att fel varor skickas från grossist eller att grossisten har märkt varorna fel. Men i flera fall tros orsakerna till den olovliga marknadsföringen i menyn vara en prisfråga, dvs. priset på de serverade varorna ligger långt under priset på de varor som utlovas. Kunden luras att köpa en

maträtt, vars utlovade exklusivitet och renommé inte stämmer överrens med vad som serveras.

Eftersom skyddade beteckningar representerar produkter som i hög grad bygger på förtroende om att produktionen har gått till på ett visst sätt är det troligt att de flesta konsumenter inte märker kvalitetskillnaden mellan till exempel westfalisk skinka och parmaskinka. Det är också detta som gör det möjligt att fuska med dessa varor i menyn.

Erfarenheterna från tidigare kommunala kontrollprojekt (ref 2 och 3) är att redlighetskontroll måste vara en integrerad del i kontrollen av företag i detaljhandeln, för att se till att märkningen efterlevs. Konsumenten måste kunna lita på de garantier som kopplas till märkningen med skyddade beteckningar och tycka att det är värt att betala det något högre priset för dessa produkter, dvs. att lita på att man får det man betalar för.

## **Projektbeskrivning och syfte**

Livsmedelsverket genomförde under mars till juni 2012 ett kontrollprojekt för myndigheter. Projektet innehöll dels utbildning av inspektörer inom lagstiftningsområdet skyddade beteckningar, dels hur detta sortiment på marknaden bör kontrolleras. De kontroller som deltagarna utförde för respektive myndigheter syftade till att undersöka hur väl olika led följer och respekterar reglerna för skyddade beteckningar på marknaden. Kontrollerna riktades mot restauranger, butiker och producenter.



# Material och metoder

Projektet baserades på Livsmedelsverkets kurs i skyddade beteckningar. Inspektörer från 13 kommuner och en regional kontrollenhet från Livsmedelsverket deltog.

Följande kommuner var med i projektet; Österåker, Växjö, Västerås, Söderhamn, Strömsund, Ronneby, Piteå, Malmö, Luleå, Leksand, Kalix, Eskilstuna och Helsingborg. Från Livsmedelsverket deltog enheten för norra Skåne.

Kontrollen utfördes som en del av det praktiska momentet i kursen. Uppdraget var att kontrollera redligheten på restauranger, i butiker och hos producenter under tiden mars till juni 2012. I vissa fall kontrollerades även grossister. Kontrollen, som gjordes av varje deltagande myndighet, var antingen föranmäld eller oanmäld. Kontrollen skulle utföras i enlighet med varje myndighets kontrollplan och som en del av den ordinarie planerade och löpande kontrollen. De anläggningar som besöktes var därför inte speciellt utvalda för ändamålet. Kontrollen kunde även innefatta hygienkontroll.

För de delar som avsåg redlighet användes checklistor framtagna av Livsmedelsverket och som stämdes av med kursdeltagarna. Kontrollresultatet lämnades in och kommentarer gavs dels i ett arbetsforum på Livsteck.net, dels genom gemensamma möten via internetuppkoppling med deltagarna i projektet.

Redligheten i restaurangledet kontrollerades genom att inspektören granskade fakturor, följesedlar, datum för leveranser och märkning på produkterna, för att fastställa att det produktnamn som angavs på menyn var detsamma som serverades. En checklista (bilaga 1) var framtagen på basis av tidigare erfarenheter från liknande projekt (ref 2 och 3) och innehöll exempel på vilka produkter som det är vanligt att det fuskas med. En liknande checklista (bilaga 2) togs även fram för kontroll i butiksledet och i producentledet (bilaga 3).

Kontroll av redligheten i butik fokuserade på korrekt märkning av varor med avseende på skyddade beteckningar, om symbol eller text fanns på skyddade produkter eller om andra företag olovligt använde skyddade namn på sina produkter. Felande produkter dokumenterades genom bildbevis. Vid kontroll av märkningen noterades dessutom sådana produktnamn eller uttryck som anses vilseledande för konsumenten, som påstående om ”äkta” eller produktnamn som anspelar på en produkt med skyddad beteckning.

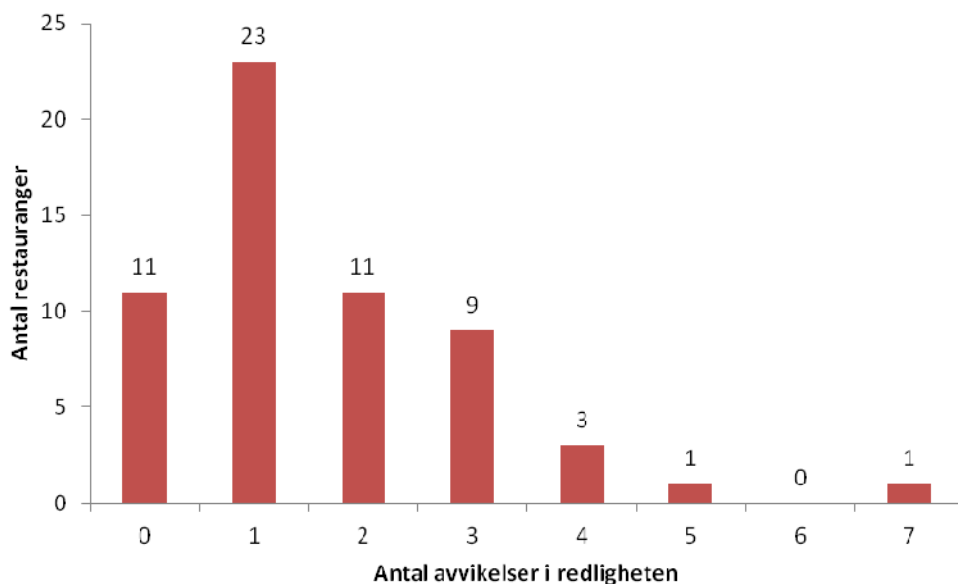
I producentledet kontrollerades att tillverkade produkter var rätt märkta och vid ett tillfälle även att varan hade rätt sammansättning. All data har analyserats med hjälp av statistikprogrammet Excel.

I projektet har varje myndighet ansvar för att själv skriva kontrollrapporter, eventuellt vidta sanktioner och vid behov följa upp att brister åtgärdas. Ett undantag från detta var om brister upptäcktes på varor som märkts på annat ställe (producent) eller beställts via centrala inköp, dvs. att ett huvudkontor för en detaljhandelskedja eller grossistföretag har haft ansvaret för att upprätta avtal och utväxlat specifikationer med producenten eller importören av varan. I sådana fall noterades vilken myndighet som hade kontrollansvaret för huvudkontoret eller grossisten och den kontrollerande myndigheten uppmanades att kontakta den uppföljande myndigheten för åtgärder. Uppföljning och rättsliga efterspel av de avvikelser som varje kommun rapporterat in har inte ingått i projektet, eftersom sådana åtgärder kan ta olika lång tid att genomföra. Däremot har olika lagrum diskuterats och hur uppföljning bör ske.

# Resultat och diskussion

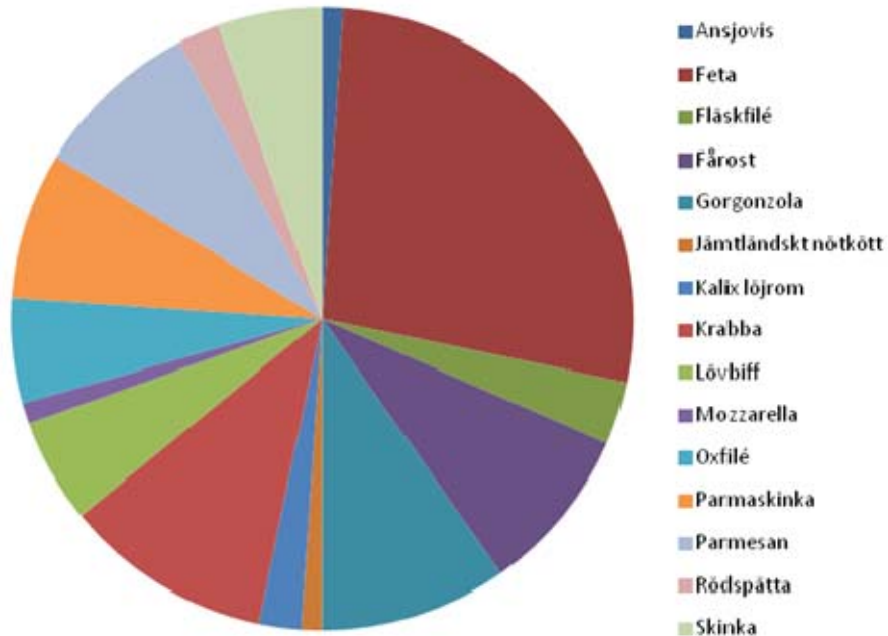
## Restauranger

Antalet restauranger som kontrollerades runt om i Sverige var 59, varav 48 (81 %) hade avvikelser från redligheten på någon av 15 olika kontrollerade produkter. Ungefär hälften av de restauranger som hade fått anmärkningar hade bara en avvikelse, medan resterande restauranger hade två till fem avvikelser (figur 1). Vissa ytterligheter fanns också; en restaurang hade t.ex. sju avvikelser när det gäller redlighet.



Figur 1. Frekvens över antalet restauranger i kontrollprojektet och antal avvikelser per restaurang.

I figur 2 nedan visas fördelningen av avvikande produkter. Fetaost var den produkt som man oftast hittade fel på. På nära hälften av de kontrollerade restaurangerna (44 %) marknadsfördes fetaost på menyn och i stället fanns bara salladsost eller fårost tillgängligt. Andra ostar, som ofta återkom på menyn på restauranger, men där andra liknande ostar serverades i stället, var i nio fall Gorgonzola och Parmesan och i sju fall fårost.



Figur 2. Fördelning av produktnamn som angavs för livsmedel på menyn, men som inte serverades.

I flera fall fick restaurangen en avvikelse på redligheten, eftersom spårbarheten för den ost som fanns på restaurangen inte kunde visas, dvs. man kunde inte bevisa att t.ex. Gorgonzola inte var något annat på grund av att förpackning eller följesedel från varuleveransen saknades. I andra fall fann man ädelost istället för Gorgonzola, Grana Padano istället för Parmigiano-Reggiano och ost baserad på komjolk i stället för fårost. På tre restauranger fanns Mozzarella med på menyn, men detta kunde inte styrkas med förpackning eller följesedel. På en restaurang fann man även att Mozzarella var utblandad med hårdost, utan att detta angetts på menyn. På femton procent av de kontrollerade restaurangerna förekom krabba på menyn, men ”crabfish” eller ”crabsticks” serverades i stället. En sådan produkt är en s.k. imitationsprodukt (Surimi) som smakar och ser ut som krabba, men innehåller något annat, t.ex. fiskråvara, färg, aromämnen och risstärkelse eller ägg

som bindningsmedel. Då den är gjord på andra råvaror än krabba kan det vara potentiellt farligt för allergiker att beställa in en krabbrätt på krogen om denna baseras på en imitationsprodukt. På åtta respektive fem procent av de kontrollerade restaurangerna i projektet fanns lövbiff, oxfilé och fläskfilé på menyn, men det som serverades var i själva verket andra, sämre styckningsdetaljer eller malda produkter, som lövbit, sammansatt lövstek, kebabskött eller kotlettfilé. Inte heller för dessa produkter kunde spårbarhet styrkas i vissa fall. På fem restauranger serverades pizzaskinka i stället för skinka, som angavs på menyn. Detta är felaktigt, eftersom skinka ska komma från lårmuskel av gris. Pizzaskinka består bland annat av bog från gris, vilket är en helt annan och billigare kött detalj än lårmuskel. På sju av femtio restauranger ersattes Parmaskinka med någon annan lufttorkad skinka, t.ex. Westfalisk skinka. På en restaurang skyltades ”Jämtländskt nötkött”, men det som serverades visade sig vid kontrollen vara sydamerikanskt nötkött.

### ***Vem tjänar på bristande redlighet i restaurangsektorn?***

För att illustrera hur stora prisskillnaderna kan vara mellan inköpta varor som är skyddade jämfört med liknande varor utan skydd eller varor som de vanligen ersätts med har priser inhämtats hos ett rikstäckande grossistföretag. Skillnaden i pris mellan t.ex. tärnad fetast (SUB) och salladsost är cirka 66 kr/kg och skillnaden mellan fårost (ej skyddad) och salladsost är cirka 37 kr/kg. Skillnaden mellan Gorgonzola (SUB) och ädelost är cirka 19,50 kr/kg, mellan skinka (vedertagen beteckning) och pizzaskinka 11 kr/kg, Parmaskinka (SUB) är 53 kr dyrare per kilo än Westfalisk skinka och Parmesan (SUB) är 54 kr dyrare per kilo än Grana Padano (SGB).

Prisskillnaderna är avsevärda och de utbyten som har gjorts har i de flesta fall inte varit till konsumentens fördel, dvs. dyrare råvaror byts nästan alltid ut mot billigare. Det kan mycket väl vara så, att det är ekonomiska överväganden som ligger bakom att konsumenten inte får valuta för pengarna. Det bör dock tilläggas att flera inspektörer upplever att okunskapen är mycket stor bland företagare i branschen om betydelsen av vedertagna beteckningar i allmänhet och reglerna för skyddade beteckningar i synnerhet, vilket också kan vara en förklaring till att man nästan alltid väljer det billigaste utbytbara alternativet. Materialet i sammanställningen är alltför begränsat för att man ska kunna dra några långtgående slutsatser om hur vanligt det är att man får fel produkt när man beställer på restaurang även i andra delar av landet. Helt klart är dock att resultatet, liksom vid tidigare kontroller (ref 2 och 3), indikerar att det finns en hel del brister i denna sektor som kräver riktade insatser, uppföljning och åtgärder av kontrollmyndigheterna.

### **Uppföljning av brister i restaurangledet**

För att komma till rätta med avvikelser av denna typ finns det två effektiva vägar att gå, dels via information till och utbildning av livsmedelsföretagarna, dels offentlig kontroll. Med utbildning, via t.ex. branschriktlinjer, kan företagarna ges kunskap om vilka produkter som är skyddade eller har ett vedertaget namn och

som inte får ersättas med någon annan snarlik produkt, hur man med rutiner för inköp och spårbarhet ser till att maträtterna på menyn alltid stämmer överens med det som man köper in. Ett annat sätt är att skapa informationsbroschyrer riktade direkt till företagare. En kommun, Malmö, tog under projektets gång fram en sådan informationsskrift riktad till restaurangägare. I den offentliga kontrollen vore det effektivast om myndigheterna inkluderade denna typ av redlighetskontroll i sin ordinarie kontroll av restauranger och grossister, utföra kontrollen oanmält och tillräckligt regelbundet, så att risken för upptäckt och efterföljande sanktioner blir för stor för företagare som tar risken att fuska med råvarorna. Livsmedelsverket kommer därför redan 2013 att bjuda in både kommunala och Livsmedelsverkets regionala inspektörer att delta i en ny projektinriktad kurs om kontroll av skyddade beteckningar. Kursen kommer då att riktas till andra kommuner och regioner.

## **Butiker**

Trettiofyra butiker kontrollerades runt om i Sverige, från Malmö i söder till Kalix kommun i norr. Totalt hittades etthundraåtta avvikande produkter i kontrollen. Antingen saknade de GTS-, SGB- eller SUB-symbol och/eller text eller hade en märkning som bedömdes som vilseledande, vilket ofta innebar att förpackningen saknade märkning på svenska. Produkterna hade producerats av totalt sextiotre olika företag eller varumärkesägare.

Sammanlagt var det fyrtiotvå företag eller varumärkesägare som sålde falukorv. Sextiotvå olika typer av falukorv saknade GTS-symbol och texten ”enligt svensk tradition”. Det kan tilläggas att tre av de större företagen hade ett stort sortiment av olika falukorvar som samtliga saknade GTS-märkning och förbehållstext (”enligt svensk tradition”). Tjugoen av falukorvarna hade benämningar som kan anses vara vilseledande i förhållande till falukorvsspecifikationen. Av specifikationen för falukorv framgår att benämningen är ”falukorv” med tillägget ”enligt svensk tradition”. Dessa båda benämningar måste därför anges på märkningen. Kombinationer av ordet ”falu” med andra attribut, som Oxfalu, Patronfalu, Skärgårdsfalu, Fädbodfalu och Falu de lux etc., är därmed inte tillåtna om sådana kombinationer avser att ersätta den redan fastställda benämningen.

Bestämmelserna hindrar dock inte att de enskilda producenterna lägger till ytterligare säljande uttryck, som också kan vara varumärkesskyddade, för att sätta sin prägel på produkten och öka konsumenternas möjlighet att särskilja de olika kvaliteter av falukorv som kan tänkas produceras inom ramarna för den fastställda specifikationen.



Figur 3. Bilden visar ett exempel på felaktig benämning av falukorv, texten "enligt svensk tradition" saknas liksom GTS-symbol eller orden för detta.



Figur 4. Bilden visar exempel på en i övrigt korrekt märkt SUB-produkt, men ordet "äkta" anges. Äkta anses i detta fall som vilseledande, eftersom motsatsen, oäkta Feta, inte får marknadsföras.

I kontrollen fann man sex olika företag som sålde fetaost med tillägget "äkta", t.ex. äkta fetaost, något som bedöms vara vilseledande enligt märkningsreglerna (§ 5 LIVSFS 2004:27). Falska fetaostar får ju inte förekomma på marknaden, eftersom fetaost är en skyddad ursprungsbezeichnung. Ytterligare sex företag sålde parmesanost helt utan märkning eller märkning som anspelade på "äkta". Detta anses även här vara vilseledande, eftersom falsk parmesanost inte heller får finnas med hänsyn till att denna ost också är skyddad. Fyra företag sålde olika typer av Danablu (dansk blåmögelost) som saknade SGB-märkning. Både rikstäckande ostbitningsföretag och sådana som bitade och packade om ost i butik var representerade bland dem vars produkter saknade märkning med symbol eller text för skyddade beteckningar. Nämnade fel berörde ostarna Parmesan, Gorgonzola och Roquefort. Andra ostar, som Svecia och Grana Padano, saknade ursprungsmärkning med symbol och/eller text eller hade vilseledande namn.

I minst tre butiker förekom dessutom felaktig hyllmärkning, där Grana Padano felaktigt såldes som parmesanost.

### Uppföljning av brister i butikslädet

Eftersom de flesta av butikerna ingick i någon av de större detaljhandelskedjorna finns det anledning att tro att en stor del av de centralt inköpta varorna som upptäcktes i kontrollen samtidigt fanns i andra liknande butiker i landet.

Strategin för att följa upp konstaterade brister i märkningen har som inledningsvis nämnts i första hand varit att kräva rättelse i de led i livsmedelskedjan som har störst möjlighet att påverka märkningen och därmed också snabbt kunna korrigeras. Alla produkter som var felaktigt märkta och centralt inköpta följdes upp genom att huvudkontoret för butikskedjan kontaktades och informerades om fallen. Eftersom Livsmedelsverket har kontrollansvaret för de större detaljhandelskedjorna kontaktade verket dessa och begärde att de skulle vidta åtgärder. Det återstår dock att i ett senare skede följa upp att korrigeringar av märkningen verkligen kommit till stånd och fått varaktig effekt. Flera stora aktörer av vissa varumärken har även aviserat att de centralt kommer att förändra märkningen av sina produkter. Poängen med att följa upp felaktig märkning på detta sätt via huvudkontoren är att förbättringar av märkningen får samtidigt genomslag i alla butiker i landet som är anslutna till en och samma butiks- eller grossistkedja, när man väl beslutar sig för korrigering. Detta gör denna bransch betydligt mer lättarbetad ur ett kontrollperspektiv än restaurangbranschen, som i mindre utsträckning är anslutna till olika kedjor. I restaurangbranschen köps varor ofta in via grossister och ett flertal grossister har identifierats vara huvudansvariga för olika felaktigheter i märkningen. Deras huvudkontor har kontaktats eller kommer att kontaktas av den uppföljande myndigheten.

## **Producenter**

Sex producenter kontrollerades, varav fyra producerade falukorv, en spettekaka och en hushållsost. Det konstaterades att GTS-symbolen för falukorv och hushållsost liksom SGB-symbolen för spettekakan saknades på förpackningen. För hushållsost finns inget förbehåll (art 13.2 i förordning (EG) 509/2006) i specifikationen, vilket medför att ”hushållsost” som inte behöver ange GTS-symbolen eller orden för detta får förekomma på marknaden. Detsamma gäller dock inte ”falukorv”, eftersom det finns ett förbehåll i dess specifikation som medför att benämningen endast får användas samtidigt som att man i märkningen anger att det är en GTS-produkt. I ett fall innehöll falukorven andra ingredienser än vad som fastställs enligt specifikationen för Falukorv.

Kontrollen av reglerna för skyddade beteckningar på producentnivå har bara påbörjats och berört några få produkter. För att detta ska ske regelbundet bör anvisningarna till kontrollpersonalen förtydligas när det gäller hur märkning med skyddade beteckningar ska kontrolleras.



# Referenser

1. Folkeson, C.2006. Geografiska Ursprungsbeteckningar och Landsbygdsutveckling i EU. Livsmedelsekonomiska institutet. Rapport nr 2006:1.
2. Linköpings kommun, miljöförvaltningen. Kontroll av redlighet på restauranger, pizzerior och gatukök 2009.
3. Luleå kommun, miljökontoret. 2010. Gatukök och pizzeria.

**Bilaga 1. Checklista för restauranger.**

Anläggning: .....

Datum:..... Inspektör:.....

<b>Skyddade beteckningar att kontrollera. Stämmer beteckningen?</b>	<b>Ja</b>	<b>Nej</b>
<b>1, Fetaost.</b> Ska komma från mejerier i vissa regioner i norra Grekland, gjord på get- och fårmjölk och inte salladsost (gjord på komjölk) eller dylikt. SUB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2 Parmaskinka.</b> Ska vara märkt Prosciutto di Parma. SUB, Coppa di Parma SGB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3 Serranoskinka.</b> Ska vara Jamón Serrano (Spanien). GTS. OBS! inget förbehåll vilket innebär att GTS-märket ej behöver finnas på skinkan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4 Parmesan.</b> Ska vara Parmigiano Reggiano ost (norra Italien) och inte t.ex. Grana Padano. SUB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5 Gorgonzola.</b> Gorgonzola Dolce, Gorgonzola Piccante. Norra Italien. SUB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6 Roquefort.</b> Södra frankrike. SUB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>7 Oliver.</b> Elia kalamatas, Konservolia Amfissis, Konservolia Atlantis. SUB. Finns en mängd olika skyddade olivprodukter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8 Kalix löjrom.</b> Finns även annan svensk eller amerikansk löjrom. SUB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>9 Annan vara</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Övriga vedertagna beteckningar för icke skyddade varor. Stämmer beteckningen?</b>	<b>Ja</b>	<b>Nej</b>
<b>10 Renstek.</b> Anges Suovas ska det vara kallrökt renkött.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>11 Fläskfile.</b> Ska vara filédetalj från gris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>12 Krabba.</b> Får inte bestå av imitationsprodukter som s.k. crabfish, crabsticks eller dylikt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>13 Oxfilé.</b> Ska vara oxfilé, inte fransyska eller liknande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>14 Lövbiff.</b> Får inte vara pressat eller malet kött, innerlår av nötkött	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>15 Rödspätta.</b> <i>Pleuronectes platessa</i> . Får inte säljas som "Kungsflundra" eller utgöras av någon annan art	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>16. Skinka (pizzaskinka).</b> Köttet ska komma från lårmuskeln av gris, ej skuldra/bog,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Bilaga 2. Checklista för butikskontroll.**

Anläggning: ..... Datum: .....

Inspektör: ..... Myndighet: .....

<b>Skyddade beteckningar att kontrollera. Stämmer beteckningen?</b>	<b>Ja</b>	<b>Nej</b>
<b>1 Fetaost.</b> SUB. Kommer från mejerier i vissa regioner i norra Grekland, gjord på get- och får mjölk. <i>Ej salladsost (gjord på komjölk) el dyl.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2 Parmaskinka.</b> SGB. Är märkt Prosciutto di Parma. SUB eller Coppa di Parma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3 Serranoskinka.</b> GTS. Är av märket Jamón Serrano (Spanien). <i>OBS! inget förbehåll vilket innebär att GTS-märket ej behöver finnas på skinkan</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4 Mortadella Bologna.</b> SGB. Är producerad i Norditalien. <i>Endast orden i kombination är skyddad.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5 Stilton.</b> SUB. England. <i>Kan ha orden vit eller blå i kombination med Stilton.</i>		
<b>6 Parmesan.</b> SUB- Är märkt med Parmigiano Reggiano ost (norra Italien). <i>T.ex Grana Padano är ingen parmesanost..</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>7 Gorgonzola.</b> SUB. Gorgonzola Dolce, Gorgonzola Piccante. Norra Italien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8 Mozzarella.</b> Mozzarella di bufala Campana (SUB), Enbart gjord på buffelmjölk. Mozzarella. GTS . Gjord på ko- eller buffelmjölk, Mozzarella di latte di bufalo (varumärkesskyddad). Gjord på buffelmjölk. Mozzarella utan symbol märkning gjord på komjölk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>9 Roquefort.</b> SUB. Producerad i Södra frankrike.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>10 Oliver;</b> Elia kalamatas, Konservolia Amfissis, Konservolia Atlantis. SUB. <i>Finns en mängd olika skyddade olivprodukter.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>11 Kalix löjrom.</b> SUB. Producerad i någon av fyra kommuner i Norra Sverige. <i>Finns även annan svensk eller amerikansk löjrom som är ej skyddad. Får omförpackas utanför området</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>12 Falukorv.</b> GTS. Är märkt med symbolen för GTS samt orden ”..enligt svensk tradition..”	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>13 Bruna bönor från Öland.</b> SGB. Får omförpackas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>14 Danablu.</b> SGB. Producerad i Danmark.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>15 Café de Colombia. Colombia.</b> SGB. Orden I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA ska stå på märkningen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>16 Skånsk Spettekaka.</b> SGB. Producerad i Skåne. <i>Behöver ej vara svenska råvaror</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>17 Svecia.</b> SGB. Producerad i Sverige från svenska mjölkkor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>18 Annan vara;</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Bilaga 3. Checklista för producent

Anläggning:..... Inspektör.....  
 Myndighet..... Datum:.....

<b>Falukorv GTS</b>		
<b>Kontrollområden</b>	<b>Kontrollpunkter</b>	<b>Bedömning- ar/underlag</b>
1 Registrering	Företaget har anmält i förväg till myndigheterna att en skyddad beteckning ska börja produceras	
2 Registrering	Det framgår av godkännandet/ registreringen att företaget producerar en skyddad beteckning	
3 Receptsäkring	Det förekommer inga andra ingredienser i receptet än vad som är fastställt i registreringen	
4 Receptsäkring	Det är troligt att man med de val av råvaror, hantering och blandningsrutiner som finns kan upprätthålla kvalitetskraven <i>Obs vilka kryddor som får användas anges ej, dock ska smaken på falukorven vara typisk för denna korv.</i>	
5 Verifieringar	Egna analyser görs utifrån de gränsvärden som anges i specifikationen och dessa görs enligt plan <i>fetthalt, vattenhalt.</i>	
6 Offentlig provtagning	Specifikationen utifrån minimi- och maximikrav samt kemisk kontroll uppfylls vid provtagning av 500 gram falukorv	
7 Korrigering åtgärder	Vid överskridande av gränsvärden, får detta konsekvenser för den redan producerade varan	
8 Märkning, konsumentförpackningar	Texten ”...enligt svensk tradition...” och GTS symbolen/garanterad traditionell specialitet anges på märkningen	
9 Märkning, storförpackningar	Namnet för den skyddade beteckningen och GTS symbolen/orden för den skyddade registreringen anges på följesedel eller ytterförpackning	

### Bilaga 3. Checklista för producent

Anläggning:..... Inspektör.....  
Myndighet..... Datum:.....

<b>Falukorv GTS</b>		
<b>Kontrollområden</b>	<b>Kontrollpunkter</b>	<b>Bedömning- ar/underlag</b>
1 Registrering	Företaget har anmält i förväg till myndigheterna att en skyddad beteckning ska börja produceras	
2 Registrering	Det framgår av godkännandet/ registreringen att företaget producerar en skyddad beteckning	
3 Receptsäkring	Det förekommer inga andra ingredienser i receptet än vad som är fastställt i registreringen	
4 Receptsäkring	Det är troligt att man med de val av råvaror, hantering och blandningsrutiner som finns kan upprätthålla kvalitetskraven <i>Obs vilka kryddor som får användas anges ej, dock ska smaken på falukorven vara typisk för denna korv.</i>	
5 Verifieringar	Egna analyser görs utifrån de gränsvärden som anges i specifikationen och dessa görs enligt plan <i>fetthalt, vattenhalt.</i>	
6 Offentlig provtagning	Specifikationen utifrån minimi- och maximikrav samt kemisk kontroll uppfylls vid provtagning av 500 gram falukorv	
7 Korrigerande åtgärder	Vid överskridande av gränsvärden, får detta konsekvenser för den redan producerade varan	
8 Märkning, konsumentförpackningar	Texten "...enligt svensk tradition..." och GTS symbolen/garanterad traditionell specialitet anges på märkningen	
9 Märkning, storförpackningar	Namnet för den skyddade beteckningen och GTS symbolen/orden för den skyddade registreringen anges på följesedel eller ytterförpackning	

1. Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet av M Lennernäs.
2. Kosttillskott som säljs via Internet – en studie av hur kraven i lagstiftningen uppfylls av A Wedholm Pallas, A Laser Reuterswärd och U Beckman-Sundh.
3. Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Sammanställt av E Lövestram.
4. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskaps-sammanställning av R Modin.
5. Riskprofil för material i kontakt med livsmedel av K Svensson, Livsmedelsverket och G Olafsson, Rikisendurskodun (Environmental and Food Agency of Iceland).
6. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2011 av C Normark, och I Boriak.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 47.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-22 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Riksprojekt 2010. Listeria monocytogenes i kyld ätferdig mat av C Nilsson och M Lindblad.
10. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
11. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2011 av C Normark, I Boriak, M Lindqvist och I Tillander.
12. Bär – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
13. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:1, mars av T Šlapokas C Lantz och M Lindqvist.
14. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2009-2010 – av av I Nordlander, M Persson, H Hallström, M Simonsson, Livsmedelsverket och B Karlsson, SMHI.
15. Margariner och matfetsblandningar – analys av fettsyror av R Åsgård och S Wretling.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 48.
17. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2009 av A Jansson, X Holmbäck och A Wannberg.
18. Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar av M Wallman och K Nilsson.
19. Klimatpåverkan i kylkedjan – från livsmedelsindustri till konsument av K Nilsson och U Lindberg.
20. Förvara maten rätt så håller den längre – vetenskapligt underlag om optimal förvaring av livsmedel av R Modin och M Lindblad.
21. Råd om mat för barn 0-5 år. Vetenskapligt underlag med risk- och nyttovärderingar och kunskapsöversikter.
22. Råd om mat för barn 0-5 år. Hanteringsrapport som beskriver hur risk- och nyttovärderingar, tillsammans med andra faktorer, har lett fram till Livsmedelsverkets råd.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-23 by C Åstrand and L Jorhem.
24. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-9 by A Staffas and H S Strandler.
25. Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålmärkning 2011 av I Lindeberg.
26. Rapport från GMO-projektet 2011. Undersökning av förekomsten av GMO i livsmedel av Z Kurowska.
27. Fat Quality – Trends in fatty acid composition over the last decade by I Mattisson, S Trattner and S Wretling.
28. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:2, september av T Šlapokas och M Lindqvist.
29. Kontrollen roll skiljer sig mellan livsmedelsbranscherna av T Ahlström, G Jansson och S Sylvén.
30. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2010 av C Svärd och L Eskilsson.
31. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2011 av C Normark och I Boriak.

1. Fisk, skaldjur och fiskprodukter – analys av näringsämnen av V Öhrvik, A von Malmborg, I Mattisson, S Wretling och C Åstrand.
2. Normerande kontroll av dricksvattenanläggningar 2007-2010 av T Lindberg.
3. Tidstrender av tungmetaller och organiska klorerade miljöföroreningar i baslivsmedel av J Ålander, I Nilsson, B Sundström, L Jorhem, I Nordlander, M Aune, L Larsson, J Kuivinen, A Bergh, M Isaksson och A Glynn.
4. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2012 av C Normark, I Boriak och L Nachin.
5. Mögel och mögelgifter i torkad frukt av E Fredlund och J Spång.
6. Mikrobiologiska dricksvattenrisker ur ett kretsloppsperspektiv – behov och åtgärder av R Dryselius.
7. Market Basket 2010 – chemical analysis, exposure estimation and health-related assessment of nutrients and toxic compounds in Swedish food baskets.
8. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2012 av L Nachin, C Normark, I Boriak och I Tillander.
9. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
10. Råd om fullkorn 2009 – bakgrund och vetenskapligt underlag av W Becker, L Busk, I Mattisson och S Sand.
11. Nordiskt kontrollprojekt 2012. Märkning av allergener och ”kan innehålla spår av allergener” – resultat av de svenska kontrollerna av U Fäger.
12. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2012:1, mars av T Ślapokas, M Lindqvist och K Mykkänen.
13. Länsstyrelsens rapportering av livsmedelskontroll inom primärproduktionen 2010-2011 av L Eskilsson och K Bäcklund Stålenheim.
14. Vetenskapligt underlag för råd om mängden frukt och grönsaker till vuxna och barn av H Eneroth.
15. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2011 av L Eskilsson.
16. Sammanställning av resultat från en projektinriktad kontrollkurs om skyddade beteckningar 2012 av P Elvingsson.