

Livsmedlets beteckning

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

Alla färdigförpackade livsmedel ska vara märkta med en beteckning som beskriver vad det är för slags livsmedel. Här får du veta hur företaget ska komma fram till rätt beteckning. Du kan också läsa om uppgifter som i vissa fall ska anges tillsammans med beteckningen.

Föreskriven, vedertagen eller beskrivande beteckning

När det finns en beteckning som föreskrivs i EU-gemensamma regler eller i nationella bestämmelser är det den beteckningen som ska användas. Se artikel 17.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

När en EU-gemensam eller nationellt reglerad beteckning saknas ska istället en vedertagen eller en beskrivande beteckning användas.

En vedertagen beteckning är accepterad som livsmedlets beteckning i det land där livsmedlet säljs. Med en sådan beteckning ska det inte behövas någon ytterligare förklaring av livsmedlet i fråga.

En beskrivande beteckning ska vara tillräckligt tydlig för att identifiera vad det rör sig om för produkt. Se definitioner för beteckningar i artikel 2.2 n, o, p i förordning (EU) nr 1169/2011.

Beteckningar ska anges enligt följande prioritetsordning:

1. EUs rättsakter (föreskriven beteckning) eller nationella regler (föreskriven beteckning).
2. Vedertagen beteckning eller beskrivande beteckning

Föreskriven beteckning

En "föreskriven beteckning" är den beteckning som föreskrivs i unionsbestämmelser för ett specifikt livsmedel. Det kan också vara, om unionsbestämmelser saknas, den beteckning som föreskrivs i den nationella lagstiftningen i den medlemsstat där livsmedlet säljs till slutkonsumenter eller storhushåll.

När en beteckning är föreskriven ett visst slags livsmedel, får en liknande beteckning inte användas för ett annat livsmedel om det kan finnas risk för förväxling. Föreskrivna beteckningar får inte heller imiteras eller anspelas på något sätt, varken direkt eller indirekt. Produktens verkliga skydd eller den översatta beteckningen får inte åtföljas av uttryck som "stil", "typ", "metod", "sådan som tillverkas i", "imitation" eller liknande.

Exempel på beteckningar som är föreskrivna enligt EU-regler:

- Skånsk spettekaka, Svecia, Parma-skinka, Falukorv och Hushållsost
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

Svenska registrerade skyddade beteckningar

- Fruktjuice och fruktnektar
Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om fruktjuice och fruktnektar (föreskrifterna grundar sig på EU-direktiv). Här regleras även beteckningen "Äppelmust" nationellt för Sverige
- Rom
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker

Dessutom regleras beteckningar i förordning (EU) nr 1308/2013 bland annat för:

- Smör, margarin och matfettsblandning.

- Mjök, grädde, yoghurt, fil och ost.
- Olivolja.
- Kalvkött (se även 12 § LIVSFS 2014:4)

Beteckningen kycklingbröstfilé regleras genom kommissionens förordning (EG) nr 543/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för fjäderfäkött

Exempel på beteckningar som är föreskrivna enligt nationella föreskrifter:

- Cider
Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:11) om cider
- Margarinost
Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:39) om mjök och ost
- Potatis
Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4): 13 §

Handelsbeteckningar och vetenskapliga beteckningar

Handelsbeteckningar för fiskeri- och vattenbruksprodukter finns i Livsmedelsverkets föreskrifter SLVFS 2001:37 om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter samt ändringar genom Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:23. För konsumentinformation om fiskeriprodukter, vattenbruksprodukter, sjögräs och alger ska även förordning (EU) nr 1379/2013 tillämpas.

Observera att en av nyheterna är att handelsbeteckningen ska följas av artens vetenskapliga beteckning. Många livsmedelsföretagare har angett vetenskaplig beteckning på fisk sedan länge. Men numera är latinskt namn ett krav och inte längre en frivillig upplysning som man kan lägga till efter namn på fisk med mera. Den vetenskapliga beteckningen på latin ska vara fullständig och korrekt.

Exempel på hur en vetenskaplig beteckning anges fullständigt:

- Lax (*Salmo salar*)
- Havskräftor (*Neophrops norvegicus*)

Vedertagen beteckning

För de flesta livsmedel finns inte en beteckning som är föreskriven för just det specifika livsmedlet. Då ska istället en vedertagen eller en beskrivande beteckning användas. Vedertagna beteckningar är vanliga benämningar på livsmedel som normalt förstås av en svensktalande konsument utan att ytterligare förklaring behövs. Exempelvis finns beteckningar för köttprodukter som är vedertagna och där det är tydligt att de kommer från ett visst slags djur.

Exempel på beteckningar som är vedertagna för köttprodukter av gris:

- "Bacon"
- "Kassler"
- "Skinka"

Andra exempel på vedertagna beteckningar:

- Ett livsmedel med den vedertagna beteckningen "champinjonsoppa" måste både smaka och innehålla champinjoner. Den exakta mängden champinjoner i livsmedlet är däremot inte reglerad, men ska mängdanges enligt artikel 22 i förordning (EU) nr 1169/2011.

- "Lövbiff" är en vedertagen beteckning som innebär att konsumenten förväntar sig att produkten bland annat ska bestå av helt kött. Det innebär att en pressad köttprodukt av strimlat och malet kött inte får säljas under till exempel beteckningen "lövbiff av strimlat och malet nötkött". I stället ska en beskrivande beteckning användas, exempelvis "lövburgare av malet och pressat nötkött".
- Suovas (ibland stavat Souvas) är en vedertagen beteckning för kallrökt renkött.

Det finns ingen lista över svenska vedertagna beteckningar utan det måste avgöras från fall till fall om man kan anse att konsumenterna förstår en viss beteckning eller inte. Se definitionen för en vedertagen beteckning i artikel 2.2.o i förordning (EU) nr 1169/2011.

När ett livsmedel har en vedertagen beteckning innebär det att konsumenten på ett ungefär förstår vad hen kan förvänta sig för produkt. Men ingredienserna är inte begränsade till att vara några specifika, det kan variera vilka ingredienser som ingår. Två produkter som säljs under en och samma vedertagna beteckning kan alltså ha olika sammansättning. Det centrala är att konsumenterna ska förstå vilket livsmedel det handlar om.

Exempel på produkt som kan variera i sammansättning

Maräng är en vedertagen beteckning för ett vitt toppformat mycket sött bakverk med seg eller spröd konsistens. Fabrikstillverkade maränger kan tillverkas både med och utan ägg. Man bör nämligen utgå från att konsumenten inte förväntar sig att en fabrikstillverkad produkt ska ha exakt samma sammansättning som ett livsmedel som tillagas hemma i det egna köket. Fabrikstillverkade livsmedel kan behöva ha andra ingredienser för att få den rätta konsistensen eller hållbarheten.

En vedertagen beteckning för ett livsmedel som består av en enda råvaruingrediens kan inte användas för ett sammansatt livsmedel.

Exempel på produkter som inte ska innehålla andra ingredienser:

- Senapsfröpulver ska innehålla endast senapsfrö och inte även till exempel vetemjöl.
- Riven pepparrot får inte innehålla andra råvaror än pepparrot.
- Kycklingbröstfilé som injicerats med saltvatten kan inte säljas under beteckningen kycklingbröstfilé, utan det ska framgå av beteckningen att andra ingredienser ingår.

Beskrivande beteckning

Om det inte finns en vedertagen beteckning ska en beskrivande beteckning användas. Företagaren får även välja att använda en beskrivande beteckning trots att det finns en vedertagen beteckning.

I beskrivningen kan produktens användningsområde behöva förklaras för att det ska bli tydligt för konsumenten vad det är för slags livsmedel. Se definition för beskrivande beteckning i artikel 2.2.p i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på beskrivande beteckningar

Smörgåspålägg med

Fruktdryck med smak av

När en beskrivande beteckning kan vara vilseledande

Beteckningar på kött, organ med mera

I beteckningen för kött bör djurslaget ingå för att beteckningen ska bli tillräckligt beskrivande, till exempel "grytbitar av gris", "fläskkotlett" eller "högrev av nöt".

För till exempel "svål" och "späck" behöver inte djurslaget anges, eftersom det är allmänt känt att dessa råvaror kommer från gris. Används "späck" från exempelvis val eller säl, bör därför beteckningen kompletteras med uppgift om djurslag.

Beteckning för organ eller andra slaktbiprodukter bör kompletteras med uppgift om djurslag, till exempel grisnjure eller blodprotein av nöt.

Då "maskinurbenat kött" används som ingrediens ska det anges tillsammans med djurslag i ingrediensförteckningen, till exempel "maskinurbenat kött av kyckling".

Oxfile

"Oxfile" betyder inte nödvändigtvis file från en ox utan kan vara file från i stort sett vilket slag av nötkreatur som helst, till exempel gammalt, ungt, kastrerat, okastrerat, hane, hona (undantaget kalv, som regleras särskilt). Om filén kommer från en bison eller buffel så ska bison eller buffel anges. Inte heller "fläskfile" är förbehållet något kön eller ålder på grisen (undantaget spädggris). "Fläskfile" betyder att filén kommer från ett svin. Att däremot kalla ett vanligt slaktsvins file för sofile (det vill säga file från hondjur) skulle kunna vara missvisande om den kommer från ett handjur.

Skinka

I Sverige är det vedertaget att skinka är lårmuskulatur av gris. Skinka skulle kunna vara en felaktig beteckning om produkten istället bestod av andra styckningsdetaljer från gris.

Den vedertagna beteckningen "skinka" gäller oavsett led i handeln, det vill säga både mellan företag och direkt till konsument. I de fall det handlar om en produkt som antingen delvis innehåller skinka eller som innehåller andra delar av grisen men som i princip har samma användningsområde som skinka, är det inte korrekt att låta livsmedelsinformationen ge intryck av att det enbart är skinka, det vill säga lårmuskulatur av gris. Då måste annan rättvisande beteckning användas. Antagligen blir en beskrivande beteckning aktuell. Vilken beskrivning som skulle kunna vara aktuell kan bara den som tillverkar produkten ta ställning till. På samma sätt får restauranger som använder sådana produkter se till att ingrediensen beskrivs på rätt sätt i menyer.

Fjäderfäkött

Beteckningar som rör fjäderfäkött är reglerade i förordning (EG) nr 543/2008.

Se även del B.17, bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011 vad som gäller för kategoribeteckningen kött när kött ingår i annat livsmedel.

Beteckning på en kategori istället för en specifik beteckning

Felaktig beteckning

Om det i lagstiftningen är fastställt vilken beteckning som ska användas för ett livsmedel är det felaktigt att använda en annan beteckning. Det gäller till exempel för falukorv och marmelad, Se även artikel 17.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Fler exempel på felaktiga beteckningar:

- Ett livsmedel har beteckningen "pizzaskinka", trots att det i själva verket är en blandprodukt från olika delar av grisen. Det är allmänt vedertaget, d.v.s. känt av konsumenten, att skinka är lårmuskulatur från gris.
- En fisk säljs under felaktig svensk handelsbeteckning.
- En fisk säljs under ofullständigt angiven vetenskaplig beteckning.
- Om det på en meny anges att en sallad innehåller "krabba" ska det vara krabbkött och inte fisk med krabbsmak (till exempel surimi, crabfish, crabsticks).

Beteckningar i andra medlemsländer

Om ett livsmedel tillverkas och säljs lagligt under en viss beteckning i ett EU-medlemsland, får det säljas med samma beteckning även i andra medlemsländer. Det gäller så länge de svenska konsumenterna får tillräcklig information om livsmedlet genom andra märkningsuppgifter, som exempelvis ingrediensförteckning och mängdangivelse.

Men när så inte är fallet krävs att beteckningen kompletteras med ytterligare information. Det är för att undvika att svenska konsumenterna förväxlar livsmedlet med ett annat liknande livsmedel. Se artikel 17.2 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Det finns dock undantag när ett livsmedel säljs under en beteckning i ett EU-medlemsland men **inte** får säljas under samma beteckning i ett annat medlemsland. Då handlar det om att den beteckning som används i tillverkningslandet kan förväxlas med ett annat livsmedel i försäljningslandet, med helt andra egenskaper, men som säljs under samma beteckning. I sådana fall måste beteckningen ändras. Se artikel 17.3. i samma förordning.

Internationella beteckningar

Vissa internationella beteckningar har med tiden blivit så välkända för svenska konsumenter att de kan anses som vedertagna i Sverige.

Exempel - internationella beteckningar som anses kända för svenska konsumenter:

- Mango chutney
- Lasagne
- Hot-dogs
- Chorizo
- Crème fraiche
- Pizza
- Dressing
- Baguette
- Popcorn
- Smoothie

Märkesnamn, fantasinamn med mera

Varumärke eller fantasinamn med mera får inte användas i stället för livsmedlets beteckning. Se artikel 17.4 i förordning (EU) nr 1169/2011. Det är viktigt att inte blanda ihop ett varumärke eller fantasinamn med livsmedlets beteckning. I de fall när fantasinamn eller varunamn används ska livsmedlet även ha en beteckning. Det krävs däremot inte att beteckning och eventuellt fantasinamn/varumärke anges i samma synfält.

Exempel där fantasinamn/varumärke används och beskrivande beteckning finns:

- Vaniljknut – vetebröd fylld med vaniljkräm
- Coca cola – kolsyrad läskedryck

Vissa fantasinamn har med tiden blivit så pass kända, till exempel vingummi, kokosbollar och vårrullar, att de kan accepteras som vedertagna beteckningar.

Uppgifter som ska åtfölja beteckningen

Det finns ett antal ytterligare uppgifter som ska åtfölja beteckningen. Se bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. I bilagan används olika uttryck för hur ytterligare uppgifter ska anges. Det olika uttrycken innebär i princip samma sak, men det finns vissa nyansskillnader:

- "beteckningen ska omfatta eller åtföljas av uppgift om...", vilket innebär att uppgiften kan utgöra en del av beteckningen alternativt stå antingen före eller efter, men i nära anslutning till denna.
- "beteckningen ska åtföljas av...", vilket innebär att uppgiften ska stå efter beteckningen och i nära anslutning till denna.
- "uppgiften ska stå i omedelbar närhet av produktens beteckning...", vilket innebär att uppgiften kan stå precis före eller precis efter beteckningen.
- "beteckningen ska innehålla en uppgift om...", vilket innebär att uppgiften ska ingå som en del av beteckningen.

Ibland väljer företagen att ange livsmedlets beteckning på flera ställen på förpackningen, till exempel både på framsidan och på baksidan. Då ska åtföljande uppgifter finnas med på alla ställen där beteckningen anges.

Uppgift om livsmedlets fysiska tillstånd

För information om när uppgifter om livsmedlets fysiska tillstånd ska åtfölja beteckningen, se del A.1, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Behandlingar som påtagligt förändrar livsmedlets karaktär (exempelvis rökning), eller dess fysiska tillstånd (exempelvis djupfrysning, omfrysning eller pulvrering) bör anges på samtliga ställen där beteckningen anges på en förpackning, om det behövs för att undvika att konsumenterna vilseleds.

Om uppgift om fysiskt tillstånd eller genomgången behandling behöver anges måste bedömas från fall till fall. Avgörande är om det finns risk för att konsumenten vilseleds om uppgiften saknas. Exempelvis med anledning av de förväntningar konsumenten kan förutsättas ha när det gäller livsmedlets smak och karaktär.

Produktionsmetod

Vidare ska bedömas om behandlingen är speciell för just det livsmedlet, eller om behandlingen framgår på annat sätt. Om behandlingen anges på annat språk behöver uppgiften endast översättas till svenska om det är nödvändigt för att undvika att konsumenten blir vilseledd.

Exempel på utländskt uttryck som konsumenten förväntas förstå

"Parboiled" på ris behöver inte nödvändigtvis översättas till "ångbehandlat", med motiveringen att uttrycket förstås av svenska konsumenter.

Informationen ska vara på svenska

Om en livsmedelsingrediens beredningsmetod för med sig att livsmedlet får olika karaktär och egenskaper, ska uppgift om beredningsform åtfölja ingrediensens beteckning i ingrediensförteckningen.

Exempel då beredningsform ska framgå

För kosttillskott som framställs av växter, där beredningsformen kan öka eller minska aktiviteten hos ingående substanser i växtingrediensen, ska beredningsformen framgå för att inte vilseleda konsumenten. Till exempel extrakt av... om substanser har extraherats fram ur en växt.

Det får i övrigt bedömas från fall till fall om konsumenten kan antas bli vilseledd om uppgiften inte alltid anges i samband med beteckningen.

Exempel på uppgift som kan omfatta eller åtfölja beteckningen:

- Kokt skinka
- Frystorkade grönsaker
- Saftkoncentrat

Rökta livsmedel och livsmedel med röksmak

Den metod som har använts för att ge ett livsmedel röksmak styr vilka regler som ska tillämpas för sådana

livsmedel.

Det finns olika sätt att ge livsmedel röksmak. Förutom genom traditionell rökning kan livsmedel rökas i återskapad rök med rökaromer (rökkondensat). Röksmaken kan också åstadkommas genom att livsmedlet tillförs rökaromer genom inblandning, duschning, sprayning, pensling eller andra liknande metoder.

För livsmedel som har rökts, och därmed fått rökt karaktär, ska uttrycket ”rökt” anges i anslutning till livsmedlets beteckning om det finns risk att konsumenten vilsledds i fråga om livsmedlets karaktär då uppgiften saknas.

Livsmedel som har tillförts rökarom enbart genom inblandning, duschning, sprayning, pensling med rökaromer eller andra likande metoder får inte säljas tillsammans med information om att de är rökta. Sådana livsmedel kan exempelvis märkas med angivelsen ”med röksmak”.

Upptinade livsmedel

Eftersom nedfrysning och efterföljande upptining kan påverka vissa livsmedels säkerhet och kvalitet, särskilt när det gäller kött och fiskeriprodukter, ska konsumenten informeras om att livsmedel varit nedfrysta om de säljs upptinade. Uppgiften ”upptinat” ska åtfölja beteckningen. Men de finns några undantag vilka presenteras nedan. Se del A.2, bilaga VI, till förordning (EU) nr 1169/2011. Se även förordning (EU) nr 1308/2013 och (EG) nr 543/2008.

Undantagna från regeln i del A.2, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 är:

1. a) Ingredienser som förekommer i slutprodukten.

Exempel på livsmedel där uppgiften upptinat inte behöver anges

Prinsesstårta som tillverkats av tårtbottnar som varit frysta.

1. b) Sådana livsmedel där nedfrysning är en tekniskt nödvändig åtgärd i produktionsprocessen.

Exempel på livsmedel där uppgiften upptinat inte behöver anges

Lax som ska användas till sushi, det vill säga ätas rå, ska enligt avsnitt VIII, kapitel III D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, i vissa fall frysas ned till en temperatur av – 20 °C eller lägre i minst 24 timmar före användning. I sådana fall är nedfrysning ett nödvändigt steg i produktionsprocessen. För närmare detaljer om undantag från krav om frysbehandling, se ovan nämnda förordning.

1. c) Livsmedel vars säkerhet och kvalitet inte påverkas negativt av upptining.

Exempel på livsmedel där uppgiften upptinat inte behöver anges

Smör är exempel på ett livsmedel vars säkerhet och kvalitet inte påverkas negativt av upptining (se skäl nummer 28 till förordning (EU) nr 1169/2011).

Bestrålning

Det ska finnas information om att ett livsmedel behandlats med joniserande strålning om så är fallet. Se del A.3, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. Se även 8 § LIVSFS 2000:46 om behandling av livsmedel och livsmedelsingredienser med joniserande strålning.

LIVSFS 2000:46

Ingredienser som byts ut

I anslutning till livsmedlets beteckning ska det anges om en ingrediens som normalt ingår har bytts ut. Uppgiften ska anges i omedelbar närhet av produktens beteckning, klart och tydligt med särskild teckenstorlek. Se del A.4, bilaga VI till i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på där det ska framgå att en viss ingrediens bytts ut:

- En färdigförpackad lasagne marknadsförs med en bild på lasagnen där det ser ut som att det ligger riven ost på den (ost är en vanligt förekommande ingrediens i lasagne). I själva verket ingår en vegetabilisk fettblandning som ser ut som ost. Det bör i detta fall klart och tydligt framgå, i omedelbar närhet till beteckningen, vilken ingrediens som ingår istället för ost.
- En färdigförpackad efferrättsås har beteckningen "vaniljsås". Som enda smagivande ingrediens ingår vanillin istället för vanilj från vaniljstång. Det ska i detta fall klart och tydligt framgå, i omedelbar närhet till beteckningen, vilken ingrediens som ingår istället för vanilj från vaniljstång.

Protein av annat animaliskt ursprung

När köttprodukter, köttberedningar och fiskeriprodukter innehåller tillsatta animaliska proteiner (proteiner från djur) med annat animaliskt ursprung än produkten som sådan ska det framgå. Se del A.5, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på när ingrediensens animaliskt ursprung ska framgå

En produkt av nötkött innehåller gelatin med ursprung från gris. Uppgift om innehåll av protein från gris ska ingå i produktens beteckning.

Observera att handelsnormerna för fjäderfäkött bland annat innehåller regler för märkning av sådant kött. Se förordning (EU) nr 1308/2013 och förordning (EG) nr 543/2008.

Förekomst av tillsatt vatten

För köttprodukter och köttberedningar som har karaktären av en styckningsdel, stek, skiva portion eller slaktkropp ska uppgift om tillsatt vatten, om över fem procent av slutproduktens vikt, anges som en del av livsmedlets beteckning. Samma regel gäller för fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter. Se del A.6, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Regeln har kommit till för att konsumenten ska få lättare att skilja ett livsmedel som endast består av en ingrediens från ett sammansatt livsmedel med liknande utseende.

Exempel då tillsatt vatten ska anges i livsmedlets beteckning

En kycklingbröstfilé injiceras med saltvatten så att koncentrationen i den sammansatta produkten blir sju procent saltvatten. Livsmedlet kan exempelvis betecknas som "Kycklingbröstfilé med tillsatt vatten" eller "Saltvatteninjicerad kycklingsbröstfilé". Mängdangivelsen av kycklingkött ska dessutom vara tydligt angiven på förpackningen.

Mängdangivelse

"Sammanfogade bitar av kött"

Uppgiften "sammanfogade bitar av kött" ska finnas i märkningen av kött eller fiskprodukter som sammanfogats med hjälp av andra ingredienser, exempelvis med livsmedelstillsatser eller livsmedelsenzymer, och som ser ut att vara en hel köttbit eller fiskbit. Se del A.7, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Särskilda krav på benämningen malet kött

Det finns särskilda sammansättningskrav för produkter som säljs med beteckningen malet kött (köttfärs). Se del B.1, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011. Produkter som enbart består av malet kött men som har en annan beteckning än köttfärs, till exempel vissa hamburgare, omfattas inte av sammansättningskravet.

Kravet på sammansättning av malet kött är uppdelat i magert malet kött, malet nötkött, malet kött som

innehåller griskött respektive malet kött av andra djurarter.

Särskilda märkningskrav för malet kött

Malet kött (köttfärs) ska även märkas med följande uppgifter: - "förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än...". Vilket förhållande, i procent, som krävs och därmed ska anges för respektive köttfärstyp framgår av tabellen i del B.1, bilaga VI till samma förordning.

- "fetthalt lägre än...". Vilken fetthalt som krävs, och därmed ska anges, för respektive köttfärstyp framgår också av samma tabell.

Uppgifterna om fetthalt och förhållandet mellan kollagen/köttprotein måste anges i märkningen, men det krävs inte att uppgiften lämnas i anslutning till beteckningen.

Nationellt märke

Varje medlemsstat får ta fram ett nationellt märke att placera i märkningen på malet kött som inte uppfyller kraven på sammansättning i punkt 1. Se del B.3, bilaga VI till samma förordning. Sverige har inte tagit fram ett sådant märke.

Hur ofta ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?

Det framgår inte hur ofta livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i del B, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 är uppfyllda. En sådan kontroll behöver inte nödvändigtvis ske dagligen, men vid kontroll ska kraven vara uppfyllda för dagsproduktionen. Dessutom gäller att informationen inte får vara vilseledande.

Hur ska förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt fetthalt bestämmas?

Det framgår inte av del B, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011 hur förhållandet mellan kollagen och köttprotein eller fetthalten ska bestämmas. I fotnot till tabellen i del B. 1, bilaga VI står det att kollagenhalten motsvaras av hydroxyprolinhalten multiplicerad med 8. Hydroxyprolinhalten kan bestämmas genom noggrann mätning med en så kallad kolorimetrisk metod (NMKL method No 127, 2nd Ed., 2002: HYDROXY-PROLINE). En sådan mätning tar några dagar.

Det finns ett flertal olika metoder som producenter av malet kött kan använda sig av för att bestämma halterna av kollagen/köttprotein för kött som ska malas till färs. Ett exempel på en sådan metod är den tyska s.k. GEHA-standarderna. Med hjälp av denna metod kan den aktuella köttträvaran jämföras med bilder på en köttträvara med varierande kollagen och fetthalt. Halterna kan på så sätt bestämmas genom visuell bedömning. Utifrån den information som Livsmedelsverket har fått är standarderna framtagna baserat på kemiska analysvärden av kollagenhalt, proteinhalt respektive fetthalt i kött av olika kvalitet.

GEHA - standarderna

Oavsett vilken metod som används ska halterna ligga under vissa gränsvärden för att få benämnas magert malet kött, malet nötkött, malet kött som innehåller griskött respektive malet kött av andra djurarter. Vid kontroll ska företagen kunna visa att deras malda kött håller sig på rätt nivå.

Det finns inget som hindrar att företagen använder sig av andra metoder än kemisk analys så länge de kan säkerställa att köttfärsen kategoriseras på rätt sätt.

Särskilda krav på benämningen korvskinn

Uppgiften om att ett korvskinn inte är ätbart ska, när så är fallet, anges. Se del C, bilaga VI till förordning (EU) nr 1169/2011.

Senast uppdaterad 24 april 2020 Ansvarig grupp SV_FMS