

Operativt mål 7 - Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av stödmaterial till operativt mål 7 - handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner. Stödet innehåller information och frågor som är bra att ställa vid kontroll av att målet är uppfyllt.

Om målet

Operativt mål 7 - Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner -NKP-webben

Rapportering av målet

Målet ska rapporteras enligt anvisningarna till myndighetsrapporteringen.

Myndighetsrapportering (välj det aktuella året i vänstermenyn)

Det innebär att rapportering av målet ska ske mot rapporteringspunkt P44 och mot nedanstående lagstiftningspunkt.

E10 - Handels- och marknadsnormer för fiskeri- och vattenbruksprodukter

Om handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner

De EU-gemensamma handelsnormerna för konserverade sardiner och produkter av sardintyp, samt marknadsnormerna för konserverad tonfisk och bonit, syftar till att produkterna som finns på marknaden ska hålla en tillfredsställande kvalitet. Felaktigt innehåll i konserverna och felaktig märkning riskerar att vilseleda konsumenten och riskerar också att påverka konkurrensförhållanden på marknaden. Felaktig art kan också vara en indikation på att det förekommer oreglerat fiske som leder till överfiskning av fiskbestånden.

Vad ska kontrolleras

Kontroll ska utföras hos företag som sätter konserverad tonfisk eller sardiner på marknaden, antingen genom import eller genom införsel från annat EU-land. Det kan till exempel vara huvudkontor för livsmedelskedjor eller grossister.

De produkter som omfattas är konserverad tonfisk och bonit (se förordning (EEG) nr 1536/92) och konserverade sardiner och produkter av sardintyp (se förordning (EEG) nr 2136/89).

Förberedelse och utförande

Vi rekommenderar att du börjar med att gå igenom lagstiftningen:

- EG-förordning 1536/92
- EG-förordning 2136/89

Frågor som kan vara till hjälp

Här följer förslag på frågor som kan vara till hjälp i kontrollen.

Konserverad tonfisk och bonit

Alla hänvisningar till lagstiftning i detta avsnitt gäller förordning (EEG) nr 1536/92.

1. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att kraven uppfylls när det gäller art, produktform, inläggning och vikt?

Se även de mer specificerade stödfrågorna i punkt 2-5.

Har företaget egna specifikationer/avtal mot leverantör? Hur många/hur ofta tar företaget ut egna prover för att kontrollera att kraven uppfylls?

För importörer/producenter, som tar in/producerar större mängder konserverad tonfisk bör egna stickprovskontroller utföras av företaget för att kontrollera att normerna uppfylls.

2. Vilken fiskart anges på förpackningen?

För tonfisk och bonit är de arter som anges i punkt I och II i bilagan till förordningen acceptabla. Olika fiskarter får inte blandas (se artikel 2 i förordningen).

Enligt artikel 5.2 får varudeklarationen inte under några omständigheter omfatta en kombination av orden tonfisk och bonit. Detta blir i sig en omöjlighet att uppfylla då det svenska namnet för *Katsuwonus pelamis* är bonit (eller skipjack), se bilagan till förordning (EEG) nr 1536/92, punkt I.2.

Enligt undantaget artikel 5.3 får en konserv kallas konserverad tonfisk, trots att den innehåller bonit.

3. Hur anges produktformen?

De produktformer som får användas anges i artikel 3.

Enligt artikel 3.2 är andra produktformer eller andra tillredningar tillåtna förutsatt att de är klart beskrivna.

Om företaget använder beteckningar som inte anges i förordnings artikel 3.1, till exempel bitar, filébitar eller liknande, så behöver det framgå i beskrivningen av vad som menas (jämför beskrivningarna i artikel 3.1).

4. Hur anges beteckningen på inläggningen?

Hur beteckningen ska anges beskrivs i artikel 4. I olivolja, naturlig, i vegetabilisk olja eller annat.

Exempel på annan inläggning kan vara smaksättning av vegetabilisk olja eller i tomatsås.

5. Hur uppfylls kraven om nettovikt?

Kraven om nettovikt finns i artikel 6.

Förhållandet mellan fiskens vikt i behållaren efter sterilisering och nettovikten uttryckt i gram ska vara:

- minst 70 % för konserver som betecknas "naturlig" (se artikel 4)
- minst 65 % för andra inläggningar än de som betecknas som "naturlig"

Det innebär att om nettovikten på en "naturlig" konserv är 200 gram, så måste fiskens vikt vara minst 140 gram (70 % av 200 gram), och om den inte betecknas som "naturlig" minst 130 gram (65 % av 200 gram).

Konserverade sardiner och konserverade produkter av sardintyp

Alla hänvisningar i detta avsnitt till förordningen gäller förordning (EEG) nr 2136/89. **Observera att artikel 7 beskriver kraven för sardiner och artikel 7a beskriver kraven för produkter av sardintyp.**

Produkter av sardintyp är fiskkonserver som saluförs och presenteras på samma sätt som konserverade sardiner, men inte består av arten *Sardina pilchardus*. Exempel på en sådan produkt är våra "svenska sardiner" som ofta består av skarpsill (*Sprattus sprattus*).

6. Hur säkerställer livsmedelsföretagaren att kraven uppfylls om art, produktform, inläggning och vikt för sardinkonserver?

Se även de mer specificerade stödfrågorna i punkt 7-10.

Har företaget egna specifikationer/avtal mot leverantör? Hur många gånger/hur ofta tar företaget ut egna prover för att kontrollera att kraven uppfylls?

För importörer/producenter av som tar in/producerar större mängder konserverade sardiner eller konserverade produkter av sardintyp bör egna stickprovskontroller utföras av företaget för att kontrollera att normerna uppfylls.

7. Vilken fiskart anges på förpackningen?

Vilka arter som är accepterade för konserverade sardiner och konserverade produkter av sardintyp anges i artikel 1a, punkt 1 (sardiner) och punkt 2 (sardintyp) i förordningen.

8. För produkter av sardintyp, anges de obligatoriska märkningsuppgifterna?

Kraven för produkter av sardintyp finns i artikel 7a, och säger att artens vetenskapliga namn måste anges

och det geografiska område där arten fångats. Det vetenskapliga namnet är det latinska namnet.

Då det vetenskapliga namnet anges i beteckningen för produkter av sardintyp, så behöver den svenska handelsbeteckningen (specifik beteckning) framgå i ingrediensförteckningen, i enlighet med artikel 18.2 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Det geografiska området ska anges som ett av namnen i bilagan till förordningen. Observera att bilagan återfinns i förordning (EG) nr 1345/2008, men inte i den konsoliderade versionen av förordning (EEG) nr 2136/89.

Mer information om beteckningar för ingredienser och handelsbeteckningar för fisk finns här:

Beteckningar för ingredienser

Handelsbeteckningar för fisk- och vattenbruksprodukter

9. Hur anges produktformen och inläggningen för sardinkonserver?

De produktformer som får användas anges i artikel 4, och inläggningarna i artikel 5. I artikel 6 beskrivs kvaliteten (utseende, lukt, smak) på fisken efter sterilisering.

10. Hur uppfylls kraven om nettovikt för sardinkonserver?

Kraven om nettovikt finns i artikel 7.

Förhållandet mellan fiskens vikt i behållaren efter sterilisering och nettovikten uttryckt i gram vara:

- minst 70 % för konserver som läggs in i olivolja, andra oljor, egen saft eller marinad.
- minst 65 % för inläggningar i tomatsås.
- minst 50 % för andra inläggningar.

Det innebär till exempel att om nettovikten på en sardin i olivolja är 200 gram, så måste fiskens vikt vara 140 gram (70 % av 200 gram), och för en sardin i tomatsås 130 gram (65 % av 200 gram).

Hur gör jag om avvikelser konstateras

Om produkterna som kontrollerats inte uppfyller handelsnormerna ska ett beslut om föreläggande fattas eller beslut om saluförbud på produkterna, beroende på avvikelsernas omfattning.

Om avvikelse från handelsnormerna har konstaterats behöver informationen skickas till det land där tillverkningen skett. Kontakta nationella kontaktpunkten för AAC.

AAC – Administrative Assistance and Cooperation

Mer stöd

Till din hjälp finns olika slags stöd:

Analys av art eller olja

Möjlighet att analysera för art finns vid flera svenska laboratorier. Även oljan (olivolja) kan analyseras.

Andra stöddokument

I Codex Standard for canned tuna and bonito (CXS 70-1981 och I Codex Standard for canned sardines and sardine-type products (CXA 94 – 1981) används liknande och ibland samma kvalitetsparametrar som i EU-lagstiftningen. Där finns också metoder beskrivna för kvalitetskontroll.

Standard for canned tuna and bonito - Codex

Standard for canned sardines and sardine-type products - Codex

Ytterligare stöddokument om märkning kommer att publiceras under 2023.

Senast uppdaterad 25 mars 2024 Ansvarig grupp ROR_LH