

# Operativt mål 14 - Fusk med tonfisk

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

Nedan finner du stödmaterial till operativt mål 14 – fusk med tonfisk. Stödet innehåller information och frågor som är bra att ställa vid kontroll av att målet är uppfyllt.

## Om målet

Operativt mål 14 - Fusk med tonfisk - 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 P52 och mot nedanstående lagstiftningspunkter. Observera att alla punkter inte är aktuella för all anläggningar.

H01 – Allmänna bestämmelser om spårbarhet

H02 – Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliska ursprung

B01 - Allmänna krav och skyldigheter - Allmän livsmedelsinformation

I01 – Livsmedelstillsatser - Särskilda ingredienser och processhjälpmedel

## Om fusk med tonfisk

Tonfisk har länge varit föremål för livsmedelsfusk där det handlar om att olagligt förändra eller manipulera färgen på tonfiskköttet. År 2016 kom de första bevisen på att tonfisk av lägre kvalitet, tänkt för konservindustrin, behandlats med vegetabiliska extrakt innehållande höga halter av nitrit, för att ändra färgen från brunaktig till klarröd, så att konsumenten tror att fisken är färsk (naturligt röd färg är en färskhetsindikator). Den konstgjort röda färgen kan maskera förändringar, inklusive bakterietillväxt och bildandet av histamin.

Det kan även bildas nitrosaminer, vilka är carcinogena. Att tillsätta nitriter till fisk är inte tillåtet, och att använda vegetabiliska extrakt rika på nitriter är inte förenligt med lagstiftningen för livsmedelstillsatser. Det är inte bara vegetabiliska extrakt som används, utan det förekommer även behandling med kolmonoxid (så kallad kallrökning), och olika nitritsalter i kombination med antioxidanter (askorbinsyra och/eller citronsyra).

Tonfisk vars färg har manipulerats riskerar inte bara att vilseleda konsumenter och restaurangägare, som tror att de köper färsk tonfisk. Då färgen är klarröd sätts hållbarheten längre och risken för histaminbildning ökar.

## Vad ska kontrolleras

Kontroll ska utföras hos grossister, importörer och kyl-/fryshus som handlar med färsk och fryst tonfisk, det vill säga på anläggningar som ligger i tidigare handelsled än de som säljer direkt till konsument.

Kontrollen kommer att koordineras under 2023 mellan de myndigheter som berörs av målet.

## Förberedelse och utförande

Livsmedelsverkets operativa kontroll och ett urval av kommuner som berörs av målet har fått utökad information under 2023. En koordinerad kontroll påbörjas 2024.

Awikelser kan konstateras mot följande lagstöd:

- Artikel 7 och 8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna EU-förordning 1169/2011
- Artikel 4 och 11 samt del E, kategorierna 09.1.1 och 09.2 i bilaga II i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser EG-förordning 1333/2008
- Artikel 14 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning [...] EG-förordning 178/2002

Senast uppdaterad 10 juni 2024 Ansvarig grupp ROR\_LH