

Kontroll av märkning av färdigförpackad djupfrost fisk i butik

**En projektinriktad kontroll genomförd av arbetsgruppen
”Livs Levande samarbete” där miljökontoren i nio större
kommuner ingår.**

September 2009**Sammanfattning**

Miljöförvaltningar i sex kommuner har under maj till augusti 2009 kontrollerat märkning på djupfrysad färdigförpackad rå fisk, inklusive rom. Kontroller har gjorts i tre till tio butiker per kommun.

466 olika produkter från 58 leverantörer har kontrollerats. Av dessa konstaterades 156 produkter (33 %) vara korrekt märkta, övriga 310 produkter (67 %) vara felmärkta i olika utsträckning. (Bilaga 1).

Totalt har 581 produkter kontrollerats, en del produkter har därmed kontrollerats vid flera tillfällen. Av dessa hade 344 (59 %) minst en avvikelse.

Över 12 % av de kontrollerade produkterna hade minst en avvikelse inom något av områdena: handelsbeteckning, obligatoriska uppgifter som ska redovisas i samma synfält eller text som anger att produkten inte bör frysas om. Felaktiga handelsbeteckningar gör att kunden riskerar att vilseledas med avseende på vilken fiskart de faktiskt betalar för.

På nästan 10 % av de kontrollerade produkterna förekom felaktiga hälsopåståenden. Avvikelserna gällde främst påståenden gällande omega-3. Konsumenterna riskerar att lockas att köpa något de uppfattar som i detta avseende extra nyttigt livsmedel fast andra korrekt märkta produkter kan vara lika bra eller bättre i sammanhanget.

Drygt 6 % av produkterna saknade eller hade vilseledande uppgift om produktionsmetod vilket gör att konsumenterna inte kan välja mellan att köpa viltfångad eller odlad fisk.

Bakgrund

Allt fler arter av fisk från olika delar av världen har introducerats i fiskdiskarna de senaste åren. Felmärkt fisk har länge uppmärksammas av såväl kontrollmyndigheter, konsumentorganisationer som privatpersoner, t.ex. har hundlax sålts som lax, löjrom har vid kontroll av den latinska beteckningen visat sig vara någon annan arts rom, polartorsk har saluförts som torsk och hajmal har ofta felaktigt saluförts under sin latinska beteckning pangasius. Fiskarter som inte är tillåtna att sälja i Sverige har upptäckts i fiskdiskar.

Även andra brister i märkningen har varit vanliga, t.ex felaktigt angiven bäst före-dag eller avsaknad av kontaktinformation eller märkning på svenska.

Varje handelsled har ansvar för att märkningen är korrekt, alternativt att uppgifter som gör att varan kan märkas korrekt bifogas. I det led där varan säljs direkt till konsument ska den vara korrekt märkt. Många gånger har brister i märkning uppstått i handelsled före butiken – och butiken har inte uppmärksammat eller tagit sitt ansvar för att kontrollera att varan är korrekt märkt innan den lagts i kunddisken.

Mot bakgrund av detta har sex miljöförvaltningar inom arbetsgruppen ”Livs Levande samarbete”; Borås, Jönköping, Karlstad, Linköping, Uppsala och Örebro, genomfört ett gemensamt projekt för att kontrollera märkning av frysad fisk i butiker.

Syfte

Syftet med kontrollprojektet var att fästa uppmärksamhet på redlighetsfrågor i allmänhet och gällande fisk i synnerhet.

Avsikten var också att ge en bild av i hur stor utsträckning fryst fisk är korrekt märkt och vilken typ av felaktig märkning som förekommer.

Förhoppningen är att projektet ska öka kunskapen om märkningskrav på fisk hos leverantörer och butiker och leda till att märkning av fryst fisk generellt blir bättre.

Metod

Kontrollprojektet planerades i samråd med Livsmedelsverket och tolkningsfrågor gällande lagstiftning på området har under projektet kunnat ställas till en kontaktperson på Livsmedelsverket.

Kontrollerna har genomförts av ca 20 inspektörer i sex kommuner under perioden 1 maj till 10 augusti 2009.

Kontrollerna har gjorts med stöd av en checklista (Bilaga 2) på samtliga produkter med djupfryst färdigförpackad rå fisk, inklusive rom, i minst en frysdisk i tre till tio butiker per kommun.

Kontrollen har omfattat samtliga märkningsuppgifter med undantag av miljömärkning.

När märkningsbristerna påträffats hos varor som märkts i tidigare led och butiken varit knuten till Axfood:s, Coop:s, ICA:s eller Lidl:s huvudkontor, har Livsmedelsverket informerats om bristerna. Livsmedelsverket ansvarar för tillsynen av dessa huvudkontor och har inom projektet ansvarat för att kontakta andra berörda myndigheter. För övriga felaktigt märkta produkter har respektive kontrollmyndighet själva varit ansvariga för att vidta åtgärder för att rätta till bristerna.

Kommentar om resultatsammanställning

I begreppet olika produkter innefattas i sammanställningen även de produkter som har samma handelsbeteckning t.ex. torsk från samma leverantör, med samma nettovikt och där den enda skillnaden varit bäst före datumet. Därmed har i vissa fall en produkt, från samma producent/leverantör rapporterats flera gånger. Anledningen till detta är att märkningen ibland sett olika ut på samma produkter som haft olika bäst före datum.

I de fall exakt samma produkt rapporterats flera gånger i projektet, har dubletter uteslutits från resultatsammanställningen. När olika bedömning gjorts på samma produkt har konsekvent den produkt plockats bort som bedömts vara ok, om annan kontrollant hittat avvikelser. Några produkter saknade viktanvisning men bedömdes ändå som dubletter då de hade samma leverantör och bäst före datum. Dessa två faktorer bedöms endast marginellt ha påverkat slutresultatet.

Två produkter plockades bort då de inte uppfyllde kriterierna i projektplanen.

Resultat

466 olika produkter från 58 leverantörer kontrollerades. Av dessa konstaterades 156 (33 %) vara korrekt märkta, övriga 310 (67 %) hade minst en märkningsbrist. (Bilaga 1).

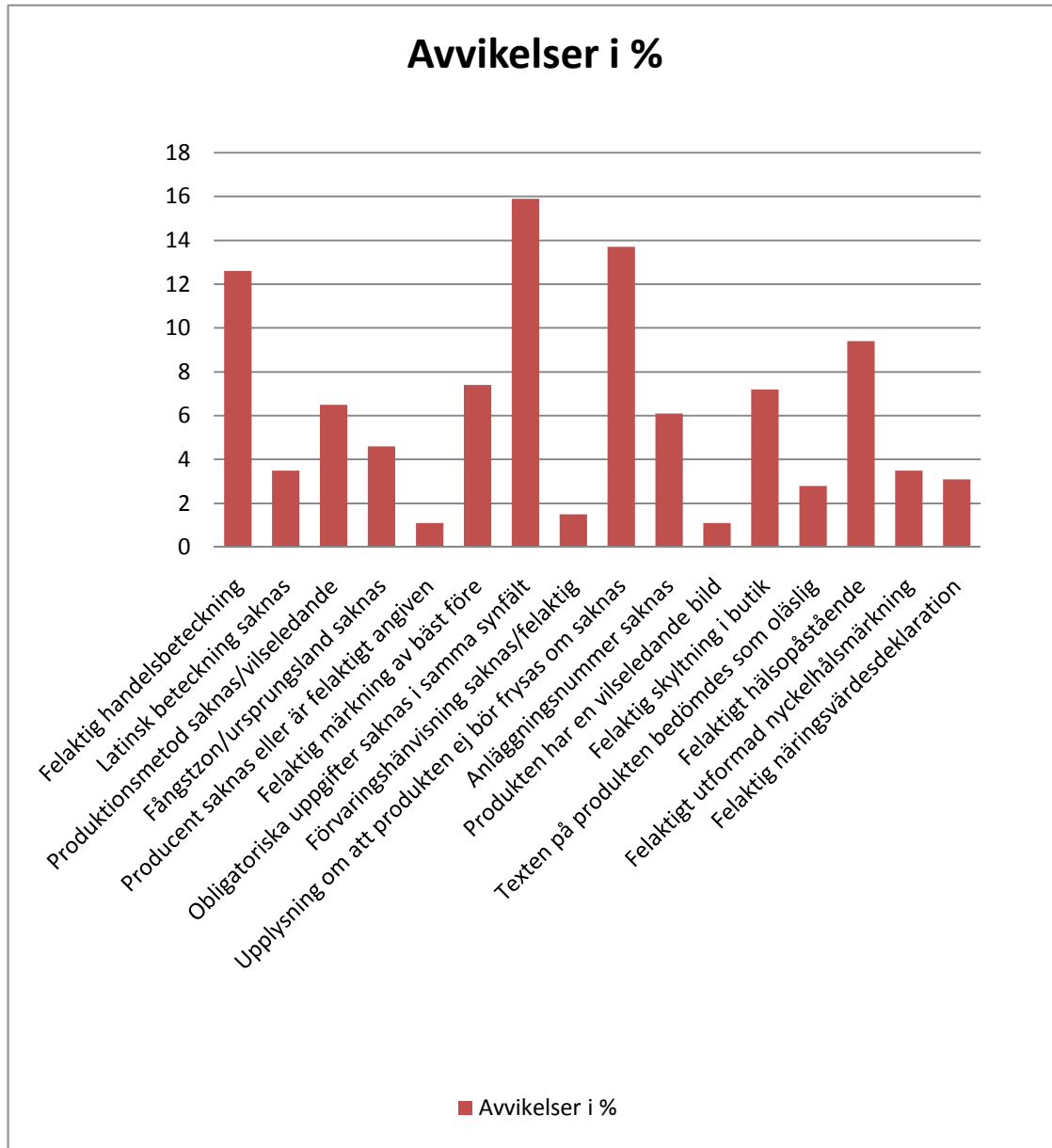


Totalt har 581 produkter kontrollerats, en del produkter har därmed kontrollerats vid flera tillfällen. Av det totala antalet produkter hade 344 (59 %) minst en avvikelse noterad.

Antal kontrollerade leverantörer	Totalt antal kontrollerade produkter	Antal med avvikelse	Antal olika produkter som kontrollerats*	Antal med avvikelse
58	581	344	466	310

* angående olika produkter se förklaring under rubrik kommentar om resultatsammanställning.

Flest avvikelser, mer än 12 %, noterades inom områdena handelsbeteckning, obligatoriska uppgifter som ska redovisas i samma synfält, samt text som anger att produkten inte bör frysas om. Felaktiga hälsopåståenden förekom på nästan 10 % av de kontrollerade produkterna. Avvikelseerna gällde främst påståenden gällande omega-3. Drygt 6 % av produkterna saknade eller hade vilseledande produktionsmetod. I nedanstående diagram visas



Vad gäller kravet att obligatoriska uppgifter ska finnas i samma synfält kan olika bedömningar ha gjorts, då samma synfält inte nödvändigtvis behöver tolkas som samma sida på förpackningen. Det kan även i vissa fall ha accepterats när producenten i samma synfält som övriga uppgifter angivit att bäst före datumet sitter på annan angiven plats. Någon ytterligare bedömning har inte gjorts av de redovisade avvikelserna, utan inrapporterade resultat har sammanställts.

Bedömningen om anläggningsnummer/identitetsmärkning varit korrekt eller inte har ställt till problem för en del inspektörerna som angett att det har varit svårt att veta vad numren på förpackningen stått för när ovalen runt anläggningsnummer saknats. Någon vidare kontroll av

vilken anläggning ett nummer på förpackningarna står för, om de finns och om de är godkända, har inte gjorts inom projektet.

Sex produkter har belagts med saluförbud under projektets gång. Det har gällt fiskar som inte funnits med på listan med svenska handelsbeteckningar.

Diskussion

Projektet har visat att märkningsbristerna är omfattande. Detta medför att konsumenterna inte får den information de kan förvänta sig av märkningen och att de inte heller kan vara säkra på att den information som ges är korrekt.

Felaktiga handelsbeteckningar gör att kunden riskerar att vilseledas med avseende på vilken fiskart de faktiskt betalar för. Felaktig skyltning i butiken har ofta, men inte alltid, varit kopplad till att även produkten haft felaktig handelsbeteckning.

Brister gällande fångstzon och fiskanläggning gör att konsumenten berövas möjligheten att välja hur lång vägen fisken de äter ska ha färdats innan den ligger på tallriken.

Frånvaro av uppgifter om produktionsmetod leder till att konsumenterna inte kan välja mellan att köpa viltfångad eller odlad fisk.

Att bäst före-dag anges korrekt är en förutsättning för att kunden ska kunna bedöma hållbarheten på fisken. Eftersom två siffror för att ange året godtas är det än viktigare att datumet alltid anges i rätt ordning: dag-månad-år.

Felaktiga näringspåståenden var vanliga. I en tid då konsumenterna från olika kanaler nås av många olika kostråd och hälso- och näringspåståenden som ibland kan vara motstridiga, är det viktigt att de regler som finns på området följs. Vad gäller märkning avseende Omega-3 finns en tydlig vägledning från Livsmedelsverket på området.

Märkningslagstiftningen är som framgår av litteraturlistan omfattande. En slutsats är att kunskapen om/alternativt tillämpningen av denna är bristande hos många av de producenterna som kontrollerats. Dock visar resultaten att alla kontrollerade produkter från några av företagen bedömts vara korrekt märkta. (Bilaga 2)

Mindre brister gällande tillämpning av regelverket och olika tolkningar har även förekommit bland de inspektörer som deltagit i projektet. Projektet har lett till allt större kunskap och allt bättre samsyn om hur regelverket ska tillämpas.

Bilaga

1. Lista företag vars produkter kontrollerats
2. Checklista/Formulär

Litteratur

- Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel, LIVSFS 2004:27. *Se särskilt §§5-10, §§ 16-17, § 45, §§52-53, §§56-58.*
- Vägledning till märkningsföreskrifterna LIVSFS 2004:27
- Livsmedelsverkets föreskrifter om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter, SLVFS 2001:37 med ändring LIVSFS 2008:10, (obs lista med tillfälliga handelsbeteckningar). Vägledning till tilläggsmärkning av fiskeriprodukter
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. *Angående kontrollmärke, se art 5 och för fisk från tredje land art 6.*
- Kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001 (Produktionsmetod, fångstzon, handelsbeteckning m.m.) *Se art. 4, a, b och c.*
- Rådets förordning (EG) nr 104/2000 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter *Se art 4 produktionsmetod, fångstzon, handelsbeteckning*
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om närings och hälsopåståenden om livsmedel. *Angående omega 3, se art 9*
- Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om näringsvärdesdeklaration, SLVFS 1993:21
- Livsmedelsverkets tolkning av märkning med påståenden om omega-3-fettsyror och antioxidanter i livsmedel inklusive kosttillskott från 2008 11-12
- Livsmedelsverkets föreskrifter om djupfrysta livsmedel, LIVSFS 2006:12. *Se § 7*
- Fiskbranschens branschriktlinjer, www.fiskbranschen.se
- Informationsblad från SLV 2007: Märkning av djupfrysta fiskprodukter
- Livsmedelsdatabasen (SLV) *Förekomst av fettsyror i olika fiskar*
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2005:9) om användning av viss symbol.

Bilaga 1**Företag vars produkter kontrollerats**

Varumärke	antal kontrollerade produkter	varav bedömda OK
1. Abba	1/1	
2. Aurora	1/0	
3. Axfood	22/15	
4. Blue Planet Food Group	9/2	
5. CM Foods	1/0	
6. Compass	5/0	
7. Coop	28/17	
8. Copack	2/1	
9. Domstein Enghav	9/0	
10. Dragon phenix	1/0	
11. ECAB	4/0	
12. Eldorado	6/1	
13. Emborgs Food AB	1/0	
14. Euroshopper	5/5	
15. Exostar	3/0	
16. Findus	90/38	
17. Fiskano BV	7/4	
18. Food 4 you	2/0	
19. Fripur S.A	2/0	
20. Garant, Axfood	1/1	
21. Grimsis AB	4/0	
22. Hemköps egen Axfood	3/0	
23. ICA	69/34	
24. Ice Cap Royal Greenland	1/0	
25. Inter Sea Fisheries	2/0	
26. Kapten Royal Swedish Trading AB	2/0	
27. KL Swedish Trading AB	1/0	
28. Lidl Stiftung & Co	5/5	
29. Lindströms handel AB	11/0	
30. Lobster Seafood	18/4	
31. Matgard AB	10/0	
32. Miramar	4/1	
33. Möllers CM Food	1/0	
34. Nordic Seafood	1/0	
35. Ocean sea. Lidl Stiftung & Co	2/0	
36. Ocean Trader. Lidl Stiftung & Co	1/0	
37. Omega	2/0	
38. Pandalus AB	7/0	
39. Peter Pan Seafoods	1/0	
40. Polar Seafood	20/5	
41. Priso matmarknad	1/0	
42. Prosellco	1/0	
43. Queens Products	2/0	
44. Queens Ocean	27/0	
45. Rasco, Blue planet food Group	2/0	
46. Regal springs	1/0	
47. Royal Arctic	1/0	
48. Royal Green Ålborg	1/1	
49. Royal Greenland	22/16	
50. Royal Seafood AB	8/0	
51. Seabreeze seafood AB	10/3	
52. Seamaid	3/0	
53. Skärhamns	3/0	
54. Thai Fong AB	1/0	

9(13)

55. Trawlik	4/0
56. Wagenmars food	2/1
57. Willy's	5/0
58. Västkustfilé för Axfood	22/0
59. okända	3/1
Sa (okända ej medtaget)	466/156

Bilaga 2, Ett formulär fylls i per kontrollerad produkt:

Kommun:	Butik där denna kontroll utförs:	Datum för kontroll:	Handläggare:	
			e.post:	
			tel.:	
Kontrollpunkt	Ange nedan i kryssrutor eller med fritext där kryssrutor saknas	Avvikelse <i>Ange vad som avviker</i>	Ev. kommentar	Åtgärd vidtagen av tillsynsmyndigheten
Namn på kontrollerad produkt:				
Namn och adress till tillverkare/förpackare eller säljare alt. Tel. i Sverige				
Svensk handelsbeteckning*	Ja Nej Ej korrekt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Latinsk beteckning	Finns på förpackning <input type="checkbox"/> Kan redovisas i särskilt dokument <input type="checkbox"/> Kan ej redovisas <input type="checkbox"/>			
Produktionsmetod				
Fångstzon (ursprungsland för odlad fisk och sötvattensfisk)				
Kontrollpunkt	Ange nedan i kryssrutor eller med fritext där	Avvikelse	Ev. kommentar	Åtgärd vidtagen av tillsynsmyndigheten

	<i>kryssrutor saknas</i>	<i>Ange vad som avviker</i>		
Nettokvantitet*	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Bäst före dag (dag-månad-år)/Alternativt bäst före utgången av (månad-år) *	Ja Nej Ej korrekt angiven <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Ange vilket datum	- -			
Finns uppgifterna märkta med * ovan i samma synfält/(för bedömning se SLV:s Märkning av djupfrysta fiskprodukter)	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Förvaringsanvisning	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Uppgift finns att produkten ”bör inte frysas efter upptining” (gäller inte rom)	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Identifieringsmärke (oval)/Anläggningsnummer/id nummer (för anläggningar i tredje land)	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Ange nr:				

<i>Kontrollpunkt</i>	<i>Ange nedan i kryssrutor eller med fritext där kryssrutor saknas</i>	<i>Avvikelse</i>	<i>Ev. kommentar</i>	<i>Åtgärd vidtagen av tillsynsmyndigheten</i>
Ev. bilder på förpackningen bedöms vara ok (ej vilseledande) jämfört med	Ja Nej Ej aktuellt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<i>Ange vad som avviker</i>		

innehållet.				
Är uppgifter på skylt vid fiskdisken korrekt avseende denna vara?	Ja Nej Ej aktuellt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Bedöms texten vara beständig och lättläst	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Kommentera!				
Finns hälsopåstående (ex. Nyckelhål, påstående om Omega 3-innehåll) (om otillåtet ange vilket påstående som gjorts)	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Otillåtet hälsopåstående <input type="checkbox"/>			
Är ev. nyckelhålmärkning korrekt utformat	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Finns näringsvärdesdeklaration (Kan endast krävas om näringspåstående gjorts)	Ja Nej <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Finns men är ej korrekt <input type="checkbox"/>			
Övriga noteringar				