



**JÖNKÖPINGS  
KOMMUN**

# **Projekt Märkning – butik 2008**

**Utfört av  
Miljökontoret  
Jönköpings Kommun**

**Skriven av Anneli Jyrkin och Christer Nissinen**



## Sammanfattning

Under en period har det kommit signaler från flera kommuner att livsmedelsbutiker har problem med att leva upp till lagstiftningens krav på märkning. Miljökontoret i Jönköping beslutade därför att genomföra ett projekt för att kontrollera statusen på märkningen i livsmedelsbutikerna i Jönköpings kommun. Under februari och mars 2008 besöktes totalt 36 livsmedelsbutiker i kommunen. Märkningen på 168 köttprodukter kontrollerades med hjälp av en framtagen checklista. 61 % av livsmedelsbutikerna som ingick i projektet sålde förpackningar med bristande märkning. 22 % av förpackningarna som kontrollerades i projektet hade någon typ av anmärkning. Den brist i märkningen som var vanligast förekommande gällde ursprungsmärkning. 66 av de 168 förpackningarna bestod av nötkött och omfattades därmed av den obligatoriska ursprungsmärkningen. 18 % av dessa hade någon typ av anmärkning när det gällde uppgifter om ursprung. Den brist som var näst vanligast förekommande gällde kundkontaktuppgifter. 12,5 % av köttförpackningarna hade anmärkningar avseende kontaktuppgifter. Det är den som saluhåller produkten till konsumenten som är ansvarig för att märkningen är korrekt, och det är förbjudet att sälja varor som inte är rätt märkta. I många fall rättades felen i märkningen till redan vid inspektionstillfället. Slutsatsen är att butikerna bör se över sina rutiner för märkning av förpackade livsmedel. Uppföljande kontroll i de butiker där brister noterades kommer att ske längre fram under 2008.

# Innehållsförteckning

<b><u>1.</u></b>	<b><u>BAKGRUND</u></b>	
<b><u>2.</u></b>	<b><u>SYFTE</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>3.</u></b>	<b><u>METOD</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>4.</u></b>	<b><u>RESULTAT</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>5.</u></b>	<b><u>DISKUSSION</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>6.</u></b>	<b><u>MILJÖKONTORETS UPPFÖLJNING</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>7.</u></b>	<b><u>SLUTSATS</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>8.</u></b>	<b><u>DEFINITIONER</u></b>	<b><u>6</u></b>

Bilaga 1: Checklista märkning kött

Bilaga 2: Resultat projekt

# 1. Bakgrund

Märkning är en viktig del av säkerheten och redligheten kring ett förpackat livsmedel. Huvudsyftet med märkningen är att ge konsumenten nödvändig information om livsmedlet vid köpet. Det är informationen på etiketten som ger upplysningar om vad det är för typ av vara och vilka ingredienser som ingår. För att allergiker ska kunna undvika överkänslighetsreaktioner är det viktigt att det finns uppgifter om innehåll av allergena ämnen. Märkningen ska också visa hur mycket av produkten det finns i förpackningen. Med hjälp av uppgift om "bäst före-dag" eller "sista förbrukningsdag" kan man undvika varor som är för gamla. "Sista förbrukningsdag" används på varor som är extra känsliga som t.ex. köttfärs och fisk. Varor som är märkta med uppgift om "sista förbrukningsdag" ska även märkas med förvaringsanvisningar. Varor som är märkta med "bäst före-dag", ska, om det har betydelse för hållbarheten, märkas med förvaringsanvisningar. I vissa fall måste det finnas instruktioner som visar hur livsmedlet ska användas, t.ex. hur det ska spädas eller tillagas. Namn eller firmanamn och adress till antingen tillverkaren, förpackaren eller butiken där varan säljs ska också ingå i märkningen, så att man som konsument har tillgång till kontaktuppgifter. Som adress för företag inom Sverige godtas ett nationellt telefonnummer (vägledning till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel, 2006-03-01).

För vissa produkter som fisk, honung och nötkött är det obligatoriskt att uppge var produkterna har sitt ursprung. Om en vara av nötkött är märkt med "Ursprung Sverige" betyder det att djuret är fött, uppfött och slaktat i Sverige. Om importerat kött mals till köttfärs i en butik i Sverige får den alltså inte heta "svensk köttfärs" eller vara märkt med svensk flagga (för mer information, se bilaga 1 sid 2). För andra livsmedel finns inte något generellt krav på att ange var produkterna kommer från, men man får aldrig lura konsumenten att tro att livsmedlet kommer från ett annat land, en annan stad eller en annan region än det faktiskt gör ([www.slv.se](http://www.slv.se)).

Märkningsuppgifter ska anges på svenska. Annat språk får användas om stavningen endast obetydligt skiljer sig från svenska. Märkningsuppgifter får anges på flera språk samtidigt. ([www.slv.se](http://www.slv.se))

Ansvar för att märkningen är korrekt när produkten saluhålls till konsument ligger på den som saluhåller produkten, t.ex. en butik. Tillverkare och grossister i tidigare led är skyldiga att åtminstone ha märkningsuppgifter i en särskild handling, t.ex. ett produktfaktablad eller en följesedel. Kontrollmyndigheternas ansvar är att kontrollera livsmedelsföretagens efterlevnad av lagstiftningen. Syftet är att förhindra, undanröja eller till godtagbara nivåer minska riskerna för människor och djur direkt eller via miljön samt säkerställa god sed inom handeln med foder och livsmedel och skydda konsumenternas intressen, inbegripet märkning av foder och livsmedel samt andra typer av konsumentinformation (Artikel 1 rådet förordning (EG) 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd). Kontroll av märkning av livsmedel ska alltså ingå i den årliga kontrollen av livsmedelsverksamheter.

Under en period har det kommit signaler från flera kommuner att livsmedelbutiker har problem att leva upp till lagstiftningens krav på märkning. Miljökontoret i Jön-

köping beslutade därför att genomföra ett projekt för att kontrollera statusen på märkningen i livsmedelsbutikerna i kommunen.

## 2. Syfte

Projektets syfte var att få en samlad bild av om butikerna har rutiner för märkning, om dessa följs och är ändamålsenliga.

## 3. Metod

Under februari och mars 2008 gjordes inspektioner i 36 livsmedelsbutiker i Jönköpings kommun. Bakgrunden till urvalet av dessa butiker var att majoriteten av livsmedelsbutikerna i Jönköpings kommun med förpackat kött skulle besökas. Inspektionerna gjordes oanmält och förpackningarnas märkning kontrollerades enligt en framtagen checklista (Se bilaga 1). Checklistan var inriktad på de uppgifter som enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av förpackade livsmedel (LIVSFS 2004:27) ska finnas på en färdigförpackad vara, samt de ursprungsuppgifter som enligt Livsmedelsverkets vägledning om ursprungsmärkning av nötkött ska finnas på nötkött. Vid besöken kontrollerades märkningen på följande kylda färdigförpackade köttprodukter: nötfärs, bland- eller fläskfärs, svenskt nötkött samt svenskt fläskkött. Av fryst kött kontrollerades följande produkter: utländskt lamm samt dansk fläskfilé. En produkt per produktgrupp kontrollerades i varje butik. Om en produktgrupp inte fanns i butiken ersattes inte denna av någon annan vara, utan den ströks istället från listan.

Etiketter med bristfällig märkning noterades och vissa etiketter fotograferades. Brister i märkning påtalades för butiks innehavarna muntligt eller skriftligt.

## 4. Resultat

Resultatet av märkningsprojektet kan studeras i tabell 1. Totalt kontrollerades 168 färdigförpackade köttprodukter. Av dessa hade 22 % någon typ av anmärkning. Den brist i märkning som var vanligast förekommande var brist i ursprungsmärkning. Av 168 produkter var det 66 stycken som bestod av nötkött och som därmed omfattades av den obligatoriska ursprungsmärkningen. 18 % av dessa hade någon typ av anmärkning när det gällde ursprungsmärkning. Den brist som var näst vanligast förekommande var brist i kundkontaktuppgifter. 12,5 % av köttförpackningarna hade anmärkningar avseende kontaktuppgifter. 61 % av livsmedelsbutikerna som ingick i projektet sålde förpackningar med bristande i märkning.

Tabell 1: Sammanställning av brister i märkning av färdigförpackade produkter

Märkningens innehåll <sup>1</sup>	Antal förpackningar med anmärkning (totalt 168 stycken varav 66 stycken av nötkött)	Antal butiker med anmärkning (totalt 36 stycken)
Beteckning	3 (2 %)	3 (8 %)
Ingrediensförteckning <sup>2</sup>	0	0
Nettokvantitet	1 (0,5%)	1 (3 %)
Bäst före /sista förbrukningsdag	4 (2,5%)	4 (11%)
Förvaringsanvisningar	6 (3,5%)	5 (14%)
Namn eller firmanamn och adress	21 (12,5%)	11 (30,5%)
Ursprung (för andra varor än nötkött)	0	0
Ursprungsmärkning nötkött	12 (18 %)	11 (30,5%)

1. Endast uppgifter som kan tänkas finnas på en färdigförpackad köttprodukt har tagits med i tabellen.

2. Krävs ej om beteckningen är identisk med beteckningen på ingrediensen

## 5. Diskussion

Projektet visade att en stor del av butikerna (61 %) hade brister i märkningen av färdig-förpackat kött. De brister som var vanligast förekommande var brister i ursprungsmärkning och brister i kundkontaktuppgifter. Bristerna i ursprungsmärkning fanns främst på produkter som var packade i butik. Märkning av produkter från stora tillverkare var i regel väldigt tydlig och korrekt.

I två butiker hade stora färdigförpackningar av helt fryst kött avsedda för konsument delats upp och packats om för att sedan säljas ute i butiken. Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om hygien (LIVSFS 2005:20) är det inte tillåtet för en butik att bryta en färdigförpackning avsedd för konsument och sälja varan i mindre bitar som packats om i butiken. Däremot är det tillåtet att bryta en förpackning och sälja livsmedlet oförpackat i till exempel en manuell disk eftersom säljaren då bättre kan bedöma livsmedlets kvalitet.

En färdigförpackning av fryst lammkött hade en beteckning som inte ansågs vara tillräckligt tydlig. Enligt 17 §, LIVSFS 2004:27 ska beteckningen på en färdigförpackad produkt klart tala om för konsumenten vad det är för typ av livsmedel. Eftersom beteckningen på denna produkt var på engelska och det inte fanns någon förklarande svensk text som beskrev vad det var för typ av vara, kan märkningen betraktas som bristande.

Alla butiker som hade brister i märkning har blivit informerade om detta och i många fall rättades felet till redan vid inspektionstillfället. Anledningen till bristerna är i många fall otillräcklig kunskap om märkningsreglerna eller slarv. Det är viktigt för livsmedelsföretagarna att inse att det är deras ansvar att se till att de färdigförpackade produkter som säljs i deras butik är korrekt märkta. Även om varan är förpackad redan då den anländer till butiken går det inte att skylla på leverantören, eftersom det är den som saluhåller varan till slutkonsument som är ansvarig för att märkningen är korrekt. Enligt livsmedelslagen är det inte tillåtet att sälja varor som inte är rätt märkta.

2002 gjorde miljökontoret ett projekt om ursprungsmärkning av nötkött i butiker. Resultatet visade då att 36% av förpackningarna hade brister i ursprungsmärkningen. Detta kan jämföras med resultatet från detta projekt som visade att 18 % av förpackningarna hade brister i ursprungsmärkningen. Ursprungsmärkningen av förpackat kött i Jönköpings kommun har alltså mindre brister idag än för 6 år sedan, men fortfarande är det ett ganska stort antal där märkningen inte är korrekt.

## **6. Miljökontorets uppföljning**

En uppföljande inspektion av de verksamheter som hade brister i märkningen kommer att ske längre fram under 2008.

## **7. Slutsats**

Projektets syfte var att få en samlad bild av om butikerna har rutiner för märkning, att dessa följs och är ändamålsenliga. Rena köttprodukter, som kontrollerades i projektet, är relativt okomplicerade att märka då det t.ex. inte finns någon ingrediensförteckning.

Resultatet visar att i anmärkningsvärt många butiker finns det varor med felaktig märkning. Att det brister i ursprungsmärkningen av nötkött i de egenpackade köttvarorna men inte i de centralpackade visar att rutiner inte finns, följs och/eller är ändamålsenliga på butiksnivå. Detta tyder på att när märkningen blir lite mer komplicerad med krav på information utöver standardmärkningen så är kompetensen i butiksledet bristfällig.

De brister gällande kontaktuppgifter som noterades gällde främst det egenpackade köttet, men även det centralpackade. Butikernas rutiner för att själva märka korrekt och rutinerna för att kontrollera märkningen på det färdigmärkta måste bli bättre.



## 8. Definitioner

*Märkning*, varje ord, närmare upplysning, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som avser ett livsmedel och som finns på emballage, etikett, dokument, skylt, meddelande, halsring eller krage som är fäst på, medföljer eller hänvisar till livsmedlet.

*Färdigförpackat livsmedel*, livsmedel och den förpackning som det placerades i innan det erbjöds till försäljning och som är avsett för enskilda konsumenter eller storkhushåll. Förpackningen ska helt eller delvis omsluta livsmedlet på sådant sätt så att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras.

*Minsta hållbarhetstid (bäst före-dag)*, den dag fram till vilken ett livsmedel som förvaras på ett lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper som normalt förknippas med livsmedlet.

*Sista förbrukningsdag (hållbarhetstid)*, den sista dag då ett livsmedel, som från mikrobiologisk synpunkt är mycket lättfördärligt, beräknas att kunna förtäras utan fara för att det är otjänligt som människoföda.





## Ursprungsmärkning nötkött (färskt och fryst, gäller dock ej för kryddat nötkött)

Följande uppgifter ska finnas:

- Landet/Länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är fött/födda. Märkningen ska lyda: "Fött/födda i (landets namn)"
- Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda. Märkningen ska lyda: "Uppfött/uppfödda i (landets namn)"
- Landet där djuret/djuren är slaktade och slakteriets kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Slaktat i (landets namn)(anläggningens nummer)".
- Landet där köttet är styckat (urbenat) och styckningsanläggningens kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Styckat (urbenat) i (landets namn) (anläggningens nummer)".
- Ett referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur.

*Om djuret är fött, uppfött och slaktat i samma land får uppgiften "Ursprung: Landets namn" användas. Om t.ex. djuret är fött, uppfött och slaktat i Danmark blir märkningen:*

### **Exempel**

*Ursprung: Danmark*

*Slaktat i 3434*

*Styckat i Sverige, 5678*

*12-18359-FM (ref. nr)*

## Ursprungsmärkning malet nötkött

Följande uppgifter ska finnas:

- Landet/Länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är fött/födda. Märkningen ska lyda: "Fött/födda i (landets namn)"
- Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda. Märkningen ska lyda: "Uppfött/uppfödda i (landets namn)"
- Landet där djuret/djuren är slaktat/slaktade. Märkningen ska lyda: "Slaktat i (landets namn)".
- Landet där köttet är malet. Märkningen ska lyda: "Berett i (landets namn)".
- Ett referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur.

### **Exempel**

*Fött i Tyskland*

*Uppfött i Tyskland/Danmark*

*Slaktat i Tyskland*

*Berett (malet) i Sverige*

*Ref: 12458*

*Det är frivilligt att ange slakteriets anläggningsnummer vid märkning av malet kött. Uppgifterna ska finnas på förpackningen eller på etikett på förpackningen.*

<sup>1</sup> krävs ej om beteckningen endast används för ett enda djurslag ex kassler eller skinka

<sup>2</sup> krävs ej om beteckningen är identisk med beteckningen på ingrediensen

<sup>3</sup> Livsmedel med uppgift om sista förbrukningsdag ska märkas med förvaringsanvisningar. Livsmedel med uppgift om datum för minsta hållbarhet (bäst föredag) ska, om det har betydelse för hållbarheten, märkas med förvaringsanvisning.

Butik	Produkt	Typ av brist
WILLYS ÖSTERÄNGEN		
MAXI ICA STORMARKNAD	Ryggbiff, butikspackad Entrecote, Åke Ståhl French Racks uk, Flodins	Otillräckliga kontaktuppgifter Otillräckliga kontaktuppgifter, ej korrekt ursprungsmärkning Ej tydlig beteckning
COOP FORUM	Nötfärs, butikspackad Fryst lamm	Märkt "bäst före" men ändrades direkt till "sista förbrukningsdag" Alla uppgifter ej på svenska, kontaktuppgifter saknas
NETTO 16169	Nötfärs Lövbiff av nöttinnanlår	Ursprungsmärkning saknar referensnummer Ursprungsmärkning saknar referensnummer
ICA NÄRA		Färdigpackad oxfilé hade delats och packats vilket inte är tillåtet, delad produkt från färdigförpackning får bara säljas över disk
HEMKÖP		
ICA FLAMMAN ÖSTER		
COOP EXTRA		
ICA SUPERMARKET KLOSTERGATAN		
WILLYS HEMMA		
COOP KONSUM , DALVIK	Nötfärs, butikspackad	Text "berett" malet saknas
MATBÖRSEN	Lövbiff	Bristande ursprungsmärkning
ICA NÄRA, GRÄSHAGEN	Nötfärs, butikspackad	Dubbla ursprungsmärkningar

WILLYS RÅSLÄTT		
KONSUM HOVSLÄTT		
NETTO Hagaberg	Grytstek	Ursprungsmärkning saknar referensnummer
ICA NÄRA HOVSLÄTT		
ICA NÄRA TENHULT	Nötfärs, butikspackad Blandfärs, butikspackad	Otillräckliga kontaktuppgifter, ursprungsmärkning saknar referensnr Otillräckliga kontaktuppgifter
COOP KONSUM, TENHULT		
VISINGSÖ LANTHANDEL	Nötfärs, butikspackad Svenskt nötkött, butikspackat Fläskfilé	Bristande förvaringsanvisning, otillräckliga kontaktuppgifter samt bristande ursprungsmärkning Egen etikett döljer märket Danish crown
COOP NÄRA , VISINGSÖ		
ICA SUPERMARKET	Kebabkött, Skaraborgs chark Fläskytterfilé, Gourmetkött Lammstek m ben, Naturkött	Otillräckliga kontaktuppgifter Bristande förvaringsanvisning Står ej nettovikt, bara vikt
WILLYS ROSEN	Nötfärs, Willy´s	Ej korrekt ursprungsmärkning
LIDL	Nötfärs, Guldgrytan	Märkt med "bäst före", kommer att ändras till "sista förbrukningsdag"
KONSUM HAKARP	Kalvstek	Förvaringsanvisning saknas, otillräckliga kontaktuppgifter
KÖPCENTRUM KAXHOLMEN, ICA	Entrecote, butikspackad	Bristande ursprungsmärkning
TEMPO ÖXNEHAGA	Lövbiff	Uppgift om att köttet är malt i Sverige och anläggningsnr fast det inte är malet kött

KONSUM NORRAHAMMAR	Nötfärs, butikspackad Blandfärs, butikspackad Fransyska benfri, butikspackad Fläskkarré i bit, butikspackad	Otillräckliga kontaktuppgifter, ej korrekt ursprungsmärkning Otillräckliga kontaktuppgifter Otillräckliga kontaktuppgifter Otillräckliga kontaktuppgifter
ICA TROLLET	Blandfärs, butikspackad Kotlett, butikspackad	Otillräckliga kontaktuppgifter Otillräckliga kontaktuppgifter
KONSUM TABERG	Nötfärs, butikspackad Blandfärs, butikspackad Lövbiff, butikspackad Skinkstek, butikspackad	Otillräckliga kontaktuppgifter Otillräckliga kontaktuppgifter Otillräckliga kontaktuppgifter Otillräckliga kontaktuppgifter
MATLUST GRÄNNA	Fryst lamm, Frenched Racks	Ej tydlig beteckning
KONSUM GRÄNNA	Ryggbiff av nö, butikspackad	Saknas kommentar om serveringsförslag, aromsmör
BRAHEHALLEN		
TEMPO Gränna	Blandfärs, butikspackad Lammstek, butikspackad	Märkt "bäst före" men ändrades direkt till "sista förbrukningsdag" En stek var delad, orginaletiketten borta och nya etiketten saknade uppgift om att köttet varit fryst, bristande förvaringsanvisning
ICA SUPERMARKET BANKERYD	Fläskfilé, butikspackad	Står ej nettovikt, bara vikt samt otydliga kunduppgifter
COOP KONSUM BANKERYD		

## Publikationer utgivna av miljökontoret i Jönköpings kommun:

2007:1	Glassprojekt 2007
2006:2	Registrering
2006:1	Glassprojekt 2006
2005:6	Bageriprojekt 2005
2005:5	Glassprovtagningar 2005
2005:4	Jönköpings marknad 2005
2005:3	Skolor 2005
2005:2	Restauranger 2005
2005:1	Förskolor 2004
2004:2	Pizzerior 2004
2004:1	Glassprojekt 2004
2003:4	Pizzerior 2003
2003:3	Projekt Uppföljning av egenkontrollprogram fastställda 2002
2003:2	Projekt självplock av oförpackade livsmedel
2003:1	Projekt Nötköttsmärkning
2002:5	Projekt fiskförsäljare 2002
2002:4	Projekt catering
2002:3	Projekt Gatukök 2002
2002:2	Projekt Café 2002
2002:1	Restauranger 2001
2001:4	Pizzerior 2001
2001:3	Skolor – kontroll av hygien och egentillsyn
2001:2	Elmia Food Mart 2001 – en mäsas om framtidens butiker
2001:1	Bageriinspektioner – våren 2001
2000:4	Kryddat kött – kontroll av märkning och ingredienser
2000:3	Förskolor – kontroll av hygien och egentillsyn
2000:2	Bageriinspektioner – hösten 1999 och våren 2000
2000:1	Skolor – kontroll av hygien och egentillsyn
1999:3	Chark 1998
1999:1	Restauranger – kontroll av hygien och egentillsyn
1998:2	Projekt konfektyrtillverkare
1998:1	Projekt bagerier 1998
1997:1	Charkprojekt 1997
1996:3	Manuella charkdiskar 1996
1996:2	Rökfria restauranger inom Jönköpings kommun
1996:1	Julbord 1995
1995:1	Potatisprojekt, mat- och bakpotatis i butik