



Ystad-Österlenregionens
miljöförbund

PROJEKT

Redlighet

Kontroll av information på menyer i matserveringar

Rapport avseende tillsynsprojekt 2014



Under 2014 har redligheten kontrollerats på matserveringar i Ystad-Österlenregionen. Menyer eller andra slag av skriftliga presentationer har jämförts med vad kunden blir serverad på tallriken. En lista över produkter som skulle kontrolleras togs fram, se tabell nedan. Endast verksamheter med en skriven meny och där någon av de aktuella produkterna finns med redovisas, totalt 37 verksamheter.

Livsmedel	Antal kontroller av respektive livsmedel	Antal som överensstämde med menyn	% som överensstämde med menyn	Antal som ej överensstämde med menyn	% som ej överensstämde med menyn
Gorgonzola	13	12	92	1	8
Fetaost	25	18	72	7	28
Parmesanost	9	5	55	4	44
Roquefortost	2	2	100	0	0
Parmaskinka	11	6	54	5	45
Oxfilé	19	16	84	3	15
Fläskfilé	23	23	100	0	0
Lövbiff	3	3	100	0	0
Krabba	5	1	20	4	80
Lax	14	14	100	0	0
Rödspätta	9	6	66	3	33
Summor	133	106	80	27	20

Gorgonzola

12 av 13 verksamheter som hade gorgonzola på menyn serverade rätt sorts ost. I ett fall saknades dokumentation i form av märkning på produkt, följesedel eller faktura/kvitto som visade vilken sorts ost det var. Gorgonzola har skyddad ursprungsbeteckning, se information om skyddade beteckningar nedan.

Fetaost

18 av 25 verksamheter serverade fetaost. I de andra fallen serverades antingen salladsost eller saknades dokumentation. Fetaost har skyddad ursprungsbeteckning och får enbart tillverkas av får mjölk eller en blandning av får-och getmjölk samt vara tillverkad i Grekland. Ost som är gjord på annat sätt/annan plats får inte heta fetaost utan måste kallas något annat t ex salladsost. Sådan ost är ofta gjord på komjölk vilket är mycket viktig information för en person med allergi mot komjölksprotein.

Parmesanost

I 5 av 9 fall serverades kunden rätt produkt. Parmesan har skyddad ursprungsbeteckning och ska vara märkt Parmigiano Reggiano. De som inte hade rätt sorts ost serverade i stället Grana Padano som också har skyddad ursprungsbeteckning. Skillnaden är att de tillverkas på olika ställen i Italien. Grana Padano har dessutom en lägre fetthalt och får innehålla konserveringsmedlet Lyzosym, som är ett enzym som naturligt finns i äggvita och innebär en risk för äggallergiker.

Roquefortost

2 av 2 serverade rätt sort. Roquefortost har skyddad ursprungsbeteckning och kommer från södra Frankrike.

Parmaskinka

Av 11 som hade parmaskinka på menyn hade 6 stycken rätt sort. Parmaskinka, ”Prosciutto di Parma, har skyddad ursprungsbeteckning. De som hade ”fel” sort serverade någon annan typ av lufttorkad skinka. Många tror också att Parmaskinka kan vara vilken lufttorkad skinka som helst.

Oxfile

På 16 av 19 matställen kunde dokumentation visas som angav att det var oxfile. På ett ställe serverades bogrulle i stället och på 2 ställen saknades dokumentation.

Oxfile ska vara filédetalj av nötkött, inte fransyska eller något annat.

Fläskfile

23 av 23 verksamheter med fläskfile på menyn kunde visa att det var fläskfile som serverades. Fläskfile ska vara filédetalj från gris och får inte vara t ex fläskytterfile.

Lövbiff

3 av 3 verksamheter kunde visa att de använde rätt sorts kött.

Lövbiff ska komma från innerlår av nötkött och får inte bestå av pressat eller malet kött.

Krabba

Endast 1 av 5 verksamheter serverade riktig krabba. I de andra fallen serverades någon imitationsprodukt som t ex crabstick, surimi eller så saknades dokumentation. I imitationsprodukter kan finnas ingredienser som utgör en fara för personer med allergi.

Lax

14 av 14 verksamheter kunde visa dokumentation som visade att rätt sorts fisk serverades.

Fisken på menyn ska vara av rätt art. Om det står lax på menyn så ska arten med den vetenskapliga beteckningen *Salmo Salar* serveras.

Rödspätta

6 av 9 verksamheter serverade rätt sorts fisk med den vetenskapliga beteckningen ”*Pleuronectes platessa*”. I ett fall serverades stillahavsspätta (*Lepidopsetta bilineata*) och i två fall kunde ingen dokumentation visas.

Vad säger lagen?

Livsmedelslagstiftningens syfte är att skydda konsumenternas intressen och att göra det möjligt för konsumenterna att fatta välgrundade beslut om de livsmedel de konsumerar. Syftet är att förebygga bedrägliga eller vilseledande förfaranden, förvanskningar av livsmedel, och andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna.

Konsumenterna ska inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, de förpackningsmaterial som används, det sätt på vilket de arrangeras, den miljö i vilken de exponeras och den information om dem som finns tillgänglig oavsett medium.

(artikel 8 och 16 i förordning (EG) 178/2002)

Skyddade beteckningar

Det finns ett särskilt märkningssystem inom EU för produkter med skyddade beteckningar. Produkterna är listade i en databas som heter DOOR, ”Databasen över ursprung och registreringar”. Listan finns publicerad på EU-kommissionens webbplats. Produkter införda i registret ska märkas med särskilda logotyper. Idag finns ca 1200 produkter registrerade. Cirka 260 av dessa kommer från Italien. Sverige har 7 stycken godkända produkter



SUB _ Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett visst geografiskt område. Detta gäller för t ex parmesanost (*Parmigiano Reggiano*), parmaskinka (*Prosciutto di Parma*), Fetaost, Mozzarella di Bufala, Kalamatioliver, Kalix löjrom, Upplandskubb



SGB _ Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning ska ske inom ett visst geografiskt område som ger produkten dess kvalitet, rykte eller andra egenskaper. Råvarorna kan komma från annan plats. T ex ostarna Svecia och Gruyere samt Skånsk spettekaka, Bruna bönor från Öland



GTS _ Garanterad traditionell specialitet

Produktens ursprung har ingen betydelse, utan man vill framhäva produktens traditionella sammansättning och produktionsmetod. Det är enbart själva receptet som är skyddat. Produkten kan framställas var som helst inom EU. T ex Mozzarella, hushållsost, serranoskinka och falukorv.