

## Fisk och skaldjur- märkning



### Att tänka på i allmänhet!

- Förvara fisk och skaldjur i kyltemperatur lägre än +4 °C, helst +2 °C
- Vakuumpförpackningar av gravad och rökt lax kan innehålla bakterien listeria, särskilt i slutet av hållbarhetstiden. Undvik därför att servera äldre och känsligare personer dessa produkter. Listeria dör vid upphettning, men överlever frysning.
- Fet fisk till exempel lax, strömming/sill och öring från Östersjön kan innehålla dioxin och dioxinlika PCB som kan påverka fostret och hormoner i kroppen. Undvik att servera till barn och kvinnor i barnafödande ålder.
- Förvara inte fisk till exempel tonfisk och skaldjur i öppnade metallburkar då luftens syre kan göra så att ämnen från konservburken överförs till livsmedel.



- Vissa fiskarter exempelvis tonfisk och makrill kan innehålla höga halter histamin om de har hanterats felaktigt till exempel förvaras för varmt. En del personer är särskilt känsliga för histamin och drabbas av allergiliknande matförgiftningssymtom, som illamående, kräkningar, magont, nässelutslag, rodnad och huvudvärk.

### Att tänka på gällande märkning!

- Produkter som saknar handelsbeteckning får inte säljas. Bestämmelserna gäller inte vid försäljning av mindre mängder fisk direkt från fiskare eller odlare till konsument. Handelsbeteckningarna fastställs av EU-ländernas behöriga myndigheter. I Sverige är det Livsmedelsverket.
- Enligt artikel 17 i förordning (EU) nr 1169/2011 ska varubeteckningen (livsmedlets beteckning) på färdigförpackningen vara den fastställda handelsbeteckningen.

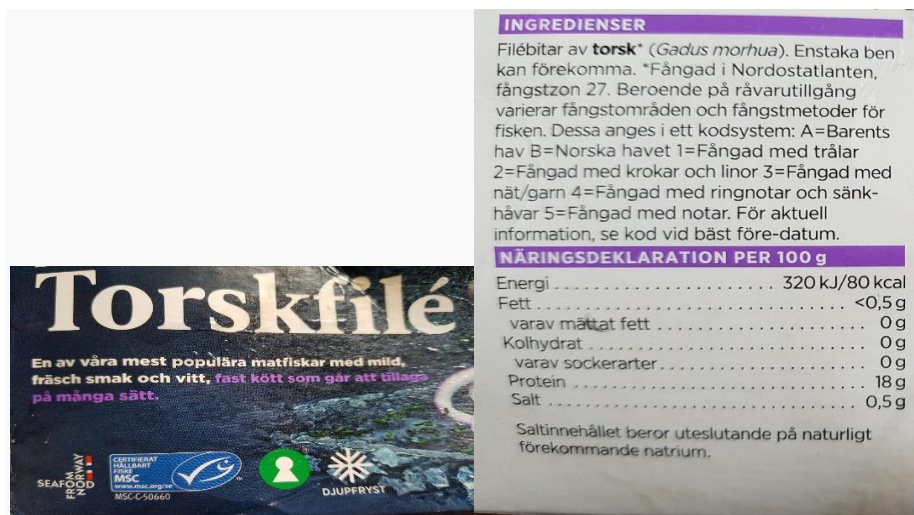


- Tre uppgifter är obligatoriska för att fiskvaror ska få säljas:

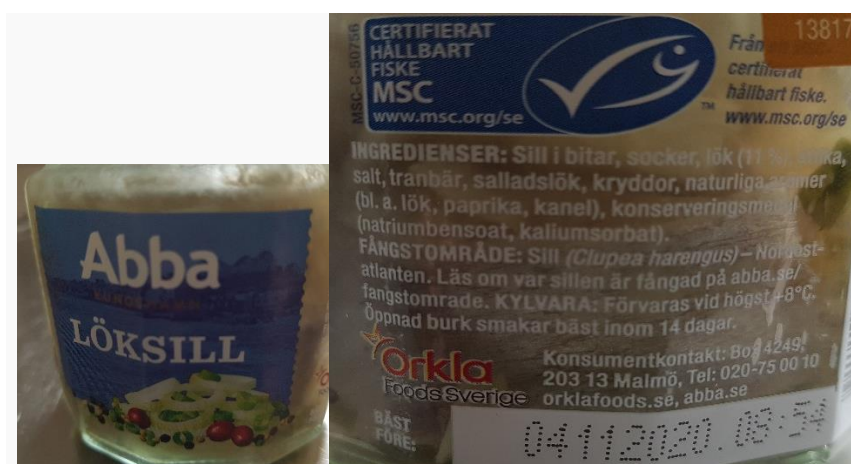
1. Handelsbeteckning och dess vetenskapliga namn
2. Produktionsmetod (vildfångad + redskapskategori som använts för vildfångade arter eller odlad)
3. Fångstområde för arter fiskade i havet, eller ursprungsland för sötvattenfiskad + namnet på det vattendrag som den är fiskad. För odlade arter ska landet anges.

För närmare uppgifter om märkningens omfattning och utformning, se vägledning på Livsmedelsverkets webbsidor om tilläggsmärkning av fiskeriprodukter.

[www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/tillaggsmarkning-av-fiskeriprodukter](http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelsinformation-markning-och-pastaenden/tillaggsmarkning-av-fiskeriprodukter)



- För sammansatta livsmedel med fisk till exempel fiskgratäng kan fiskråvaran i ingrediensförteckningen deklarerats med kategoribeteckningen "fisk" och arten behöver inte namnges (jfr bilaga VII i förordning (EU) nr 1169/2011). Om du frivilligt vill ange fiskarten ska du ange Livsmedelsverkets handelsbeteckning.
- I ingrediensförteckningen ska du ange handelsbeteckningen för kräftdjur och blötdjur, om sådan råvara ingår i förpackningen.
- Om du på restaurangmenyn vill skriva vilken fisk som ingår i maträtten ska du ange fiskart enligt Livsmedelsverkets handelsbeteckning. Du som företagare får inte ge vilseledande information till dina gäster.



- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:22) om vissa fiskarter från Östersjöområdet reglerar bland annat från vilka områden sill/strömming (och produkter därav) får tas upp och föras ut till resten av EU utan att åtföljas av dokumentation om provtagning. Reglerna är till för att hantera problematiken med höga halter dioxin och dioxinlika PCB i fet fisk från Östersjöområdet som



överskrider EU:s gränsvärden och som Sverige har fått ett undantag ifrån. Ny vetenskaplig information motiverar att vissa lättnader ges vad gäller utförseln av strömming/sill. Clupea harengus (sill/strömming) får tas upp från några av ICES statistiska delsektioner i södra och västra Östersjön, se föreskriften.

### Här kan du själv kontrollera fisknamn!

Handelsbeteckning	Vetenskapligt namn	Handelsbeteckning	Vetenskapligt namn
<b>Abborre</b>	Perca fluviatilis	<b>Piggvar</b>	Psetta maxima
<b>Gädda</b>	Esox lucius	<b>Rödspätta</b>	Platessa Morhua
<b>Hajmal, Pangasiusmal</b>	Pangasianodon hypophthalmus  Pangasius micronemus  Pangasius pangasius	<b>Rödtunga</b>	Glyptocephalus cynoglossus
<b>Havsabborre</b>	Dicentrarchus labrax	<b>Sardin</b>	Sardina pilchardus
<b>Havsgös</b>	Argyrosomus regius	<b>Sej</b>	Pollachius virens
<b>Hälleflundra</b>	Hippoglossus hippoglossus	<b>Sill</b>	Clupea harengus om fångad i Ices statistiska delsektioner 22-32 får också betecknas <b>Östersjösill</b>  om fångad i Ices statistiska delsektioner 27-32 får också betecknas <b>Strömming</b>  Clupea pallasii
<b>Kammussla, Pilgrimsmussla</b>	Pecten jacobaeus Pecten maximus	<b>Skrubb-skädda, Skrubba, Flundra</b>	Platichthys flesus
<b>Kolja</b>	Melanogrammus aeglefinus	<b>Slätvar</b>	Scophthalmus rhombus
<b>Lax</b>	Salmo salar	<b>Tigerräka</b>	Penaeus kerathurus Penaeus monodon
<b>Makrill</b>	Scomber scombrus	<b>Torsk</b>	Gadus morhua

Informationsbladet ges ut av Södertälje kommun. Det riktar sig till livsmedelsföretag verksamma i kommunen.

Kontakta miljökontoret via kontaktcenter tel. 08-523 010 00 eller

[livsmedelskontrollen@sodertalje.se](mailto:livsmedelskontrollen@sodertalje.se)