

Allmänt om redlighet

Du som säljer oförpackade livsmedel över butiksdisk eller serverar mat på en restaurang eller café har ansvar för att inte vilseleda gästerna. Det är viktigt att dina menyer och skyltar överensstämmer med det du verkligen serverar.

Varför är det viktigt med rätt information?

Om du som livsmedelsföretagare serverar något annat än vad det står på menyn är det naturligtvis vilseledande för gästerna. För en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker. En allergiker som inte tål komjölkprotein men som kan äta får- och getmjölk kan bli mycket dålig om han eller hon serveras ost gjord på komjolk istället för fetaost.

En del kan vara beredda att betala mer för en vara som uppfyller vissa kvalitetskrav eller exempelvis är ekologisk, halalslaktad eller liknande. Om produkten sägs uppfylla vissa krav ska kunder alltid kunna lita på det.

Var uppmärksam på följande:

- 1) **Ekologiskt:** Alla förpackningar som innehåller ekologiska livsmedel ska vara märkta med EU-lövet. Att råvaran är ekologisk ska anges på förpackningen, ytteremballage och/eller även följesedlar/följedokument.



- 2) **KRAV-märket:** KRAV-märket visar att råvaran är producerad på ekologisk grund med extra höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.
- 3) **Svenskt ursprung:** Svenskt ursprung kan även vara en specifik gård eller område i Sverige (t ex gris från Gotland, korv från Småland)
- 4) **Skyddade beteckningar**
Vissa produkter, exempelvis fetaost och Serranoskinka, är skyddade beteckningar. Att beteckningarna är skyddade innebär att endast varor som uppfyller krav på ursprung och tillverkningsmetod får kallas för fetaost respektive Serranoskinka.

Inom EU finns ett märkningssystem för skyddade beteckningar som omfattar tre nivåer.

a) Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. Som exempel kan nämnas parmaskinka, parmesanost och fetaost.



b) Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna behöver inte komma från regionen. Som exempel kan nämnas svecia, gruyère, scharzwaldskinka och bruna bönor från Öland.



c) Garanterad traditionell specialitet

Det är enbart själva receptet som är skyddat. Som exempel kan nämnas falukorv, mozzarella och serranoskinka (Jamón Serrano)



Läs mer om ursprungs- och geografiska beteckningar på Livsmedelsverkets hemsida www.livsmedelsverket.se Livsmedelsverket har även tagit fram broschyren "Skyddade beteckningar" till din hjälp.

Glöm inte!

Det är viktigt att du kontrollerar dina leveranser så att du verkligen får de produkter som du beställt. Även leverantörer kan råka göra fel. På råvarornas förpackningar ska rätt beteckning framgå och det är denna som ska överföras till menyer och skyltar. Tar någon råvara i köket slut kan du behöva skriva om menyerna eller vara noga med att underrätta dina gäster.

Mer information:

Har du frågor är du välkommen att höra av dig till Södertälje kommuns kontaktcenter på tel 08-523 010 00 eller via mejl till livsmedelskontrollen@sodertalje.se