



**MÄRKNING**

**AV**

**NÖTKÖTT**

**Projektinriktad Livsmedelskontroll**

**Norrbottens Län**

**År 2001**

## Innehållsförteckning

<b>Sammanfattning</b> .....	<b>i</b>
<b>1 Bakgrund</b> .....	<b>2</b>
1.1 Gällande regler.....	2
<b>2 Syfte</b> .....	<b>3</b>
<b>3 Metod</b> .....	<b>3</b>
3.1 Utbildning .....	3
3.2 Informationsmaterial.....	3
3.3 Inspektioner.....	3
3.4 Genomförande .....	4
3.5 Redovisning .....	4
3.6 Uppföljning av brister.....	4
<b>4 Resultat</b> .....	<b>4</b>
4.1 Kontroller.....	4
4.2 Beteckning.....	6
4.3 Av nötkött .....	6
4.4 Ursprung Sverige .....	7
4.5 Förvaringsanvisning .....	7
4.6 Bäst före datum (kött) / Sista förbrukningsdag (köttfärs).....	8
4.7 Nettovikt .....	8
4.8 Referensnummer.....	9
4.9 Slaktat i... ..	9
4.10 Styckat i... (kött) / Malet i... (köttfärs).....	10
4.11 Förpackare/Försäljare .....	10
4.12 Adress/telefonnummer.....	11
4.13 Märkt temperatur/mätt temperatur .....	11
4.14 Spårbarhet.....	12
<b>5 Övrigt / kommunernas kommentarer</b> .....	<b>13</b>
<b>6 Diskussion</b> .....	<b>13</b>

## **Sammanfattning**

Under perioden 2 april till 29 juni 2001 har 10 kommuner i Norrbottens län genomfört en projektinriktad kontroll av märkning av nötkött. Kontrollen utfördes med anledning av de krav på obligatorisk ursprungsmärkning som trädde i kraft den 1 september år 2000.

Syftet med projektet var dels att ge ökad kunskap om lagstiftningen och hur den efterlevs samt dels att förbättra efterlevnaden och öka trovärdigheten för regelverket. Sammanfattningsvis eftersträvades en högre säkerhet för konsumenten.

Kontrollen påvisade omfattande brister vad avser märkningen av nötkött. Närmare hälften av samtliga kontrollerade förpackningar hade bristfällig märkning ur ett eller flera hänseenden.

Nötkött (butiksförpackat och lösvikt) skall kunna spåras bakåt i butikernas dokumentation och även detta kontrollerades i projektet. Över hälften av de kontrollerade förpackningarna kunde inte spåras i dokumentationen.

En ökad förståelse hos verksamhetsutövare om att de har ett ansvar gentemot samhället och tredje person bör kunna öka efterlevnaden av regelverket. Denna förståelse uppnår man troligen bäst med en kombination av förebyggande information och sanktioner.

# 1 Bakgrund

En rad regler har utarbetats för att göra det möjligt att spåra nötköttets ursprung, öka konsumenternas förtroende för nötkött samt för att förhindra spridning av Bovin Spongiform Encefalopati (BSE, även kallat galna kosjukan).

Det handlar framförallt om regler för kontroll av nötkreatur vid slakt och avskiljning av de delar av djurkroppen som anses vara specificerat riskmaterial men en rad nya märkningsregler har också införts.

Med anledning av de nya reglerna beslutade tillsynsmyndigheterna i Norrbottens län att initiera ett projekt med inriktning mot märkningsbestämmelserna.

## 1.1 Gällande regler

EU har sedan den 1 september år 2000 haft regler för obligatorisk ursprungsmärkning av nötkött. Reglerna är gemensamma för hela EU och gäller för allt nötkött som säljs inom EU. Reglerna om ursprung gäller för färskt och fryst nötkött samt njurtapp och mellangärde oavsett om det rör sig om helt, skivat eller malet kött. Reglerna är således inte tillämpliga för andra ätliga delar av djurkroppen, berett eller tillagat nötkött samt nötkött som serveras i storhushåll.

### 1.1.1 Märkningen av nötkött skall innehålla:

- Landet där köttet styckats och styckningsanläggningens kontrollnummer – anges **”Styckad i (land) (anläggningens nummer)”**
- Landet där djuret/djuren slaktats och slakteriets kontrollnummer – anges **”Slaktat i (land) (anläggningens nummer)”**
- Ett **referensnummer**<sup>1</sup>

Butiker som styckar slaktroppar/partier och som inte har något kontrollnummer kan istället för styckningsanläggning/kontrollnummer skriva antingen: "Styckat i Sverige, (Butikens namn)", eller "Styckat i Sverige, i butik".

### 1.1.2 För malet nötkött skall märkningen innehålla följande uppgifter:

- Landet där djuret/djuren slaktats – anges **”Slaktat i (land/länder)”**
- Landet där köttet är malet – anges **”Malet i (landets namn)/(butikens namn)”**
- Ett **referensnummer**

### 1.1.3 Kommande krav

Från den 1 januari 2002 (art 13, förordning 1760/2000) skall nötköttet även märkas med följande uppgifter:

- Land där djuret är fött
- Land där djuret är uppfött

Om djuret är fött, uppfött och slaktat i samma land får uppgiften **”Ursprung: (landets namn)”** användas.

### 1.1.4 Särskilda regler för svenskt nötkött

Redan i dagsläget skall nötkött (både helt och malet) från djur som är födda, uppfödda och slaktade i Sverige vara märkt med uppgiften **”Ursprung: Sverige”**.

Vid märkning med "Ursprung Sverige" behöver därför inte uppgiften slaktad i Sverige anges. Däremot skall uppgift om slaktanläggningens nummer anges på färskt eller fryst nötkött (ej på malet/hackat nötkött).

Dessa bestämmelser upphävs dock 1 januari 2002 och ersätts med reglerna i EG-förordningarna som innebär att märkningen av allt nötkött skall innehålla dessa uppgifter (se rubrik 1.1.3).

---

<sup>1</sup> Referensnumret skall fastställa sambandet mellan köttet och djuret/djurgruppen.

### 1.1.5 Kött från länder utanför EU

Eftersom reglerna gäller för allt nötkött som säljs inom EU gäller kraven på ursprungsmärkning även för nötkött från länder utanför EU (s.k. tredje land). Om de nödvändiga uppgifterna inte finns tillgängliga ska köttet märkas med **”Ursprung: icke EG”** samt **”Slaktat i (tredje landets namn)”**.

### 1.1.6 Spårbarhet

För att ursprung ska kunna spåras och för att kunna kontrollera att uppgifterna på en förpackning är riktiga, ska registrering och dokumentation ske i alla försäljningsled. Detta ska ske på ett sådant sätt att tillsynsmyndigheten utan svårighet kan kontrollera att uppgifterna om det nötkött som lämnar butiken överensstämmer med det nötkött som kommer in. Dokumentationen bör sparas minst två år.

## 2 Syfte

Syftet med projektet var:

- att förbättra efterlevnaden av lagstiftningens krav
- att kartlägga i hur hög grad gällande lagstiftning följs i länet och hur den har utformats i praktiken,
- att ge såväl handläggare som verksamhetsutövare ökad kunskap om gällande lagstiftning,

Detta skall i sin tur leda till att trovärdigheten för det upprättade regelverket ökar och att säkerheten för konsumenten höjs.

## 3 Metod

### 3.1 Utbildning

Projektet inleddes med en utbildningsträff för länets livsmedelsinspektörer i Gällivare 14-15 mars 2001.

Vid träffen gjordes en genomgång av projektet och gruppvisa studiebesök gjordes också i en butik i centrala Gällivare.

Avsikten med studiebesöken var att se hur märkning och journalföring ser ut i verkligheten och för att testa det utarbetade förslaget till checklista.

### 3.2 Informationsmaterial

En PIK<sup>2</sup>-grupp, bestående av tre inspektörer från olika kommuner, tog fram en projektplan och ett informationshäfte. Informationshäftet skickades sedan, av respektive kommun, till de butiker som hanterar nötkött.

Med informationsmaterialet bifogades ett följebrev om projektet och information om att stickprov kommer att göras i ett antal butiker runt om i länet.

### 3.3 Inspektioner

Vid inspektionerna kontrollerades:

- märkning av nötkött som butiken paketerat,
- märkning av centralt paketerat kött,
- att märkning finns intill försäljning av lösvikt,
- att det aktuella köttet går att spåra ”bakåt” i butikens dokumentation,
- butikens rutiner för dokumentering,
- temperaturen i aktuella kylanläggningar.

Checklistor speciellt framtagna för ändamålet användes vid inspektionerna.

---

<sup>2</sup> PIK = ProjektInriktad Kontroll

### 3.4 Genomförande

Inspektionerna i projektet utfördes mellan den 2 april 2001 och den 29 juni 2001.

De kommuner i länet som deltog med inspektioner i projektet var Arjeplog, Arvidsjaur, Boden, Gällivare, Haparanda, Kalix, Kiruna, Luleå, Pajala och Piteå. De kommuner som ej deltog med inspektioner var Jokkmokk, Älvsbyn, Övertorneå och Övertorneå.

### 3.5 Redovisning

En preliminär rapport togs fram till en inspektörsträff i Boden 10-11 oktober 2001.

Vid träffen gick resultaten igenom och erfarenheter från projektet diskuterades.

Därefter utformades den slutliga rapporten.

Under rubriken resultat redovisas samtliga kontrollpunkter separat. I diskussionen behandlas främst de kontrollpunkter som är särskilda för nötkött medan de övriga kontrollpunkterna diskuteras mer översiktligt.

### 3.6 Uppföljning av brister

De brister som noterats vid inspektionerna följs upp, utanför projektet, av respektive kommun.

## 4 Resultat

Resultaten redovisas punktvis efter kontrollpunkterna i checklistorna.

Vid nötkött i lösvikt kontrollerades endast punkterna "Ursprung Sverige", "Referensnummer", "Slaktat i..." samt "Styckat/Malet i..." på checklistan vilket medför viss variation i antal kontrollerade "förpackningar" under respektive kontrollpunktsrubrik.

Med förpackningar avses i fortsättningen, om annat inte sägs, även de kontroller som gjorts av nötkött i lösvikt i butikerna. Där uttrycken kött och köttfärs används avses fortsättningsvis produkter av nötkött.

### 4.1 Kontroller

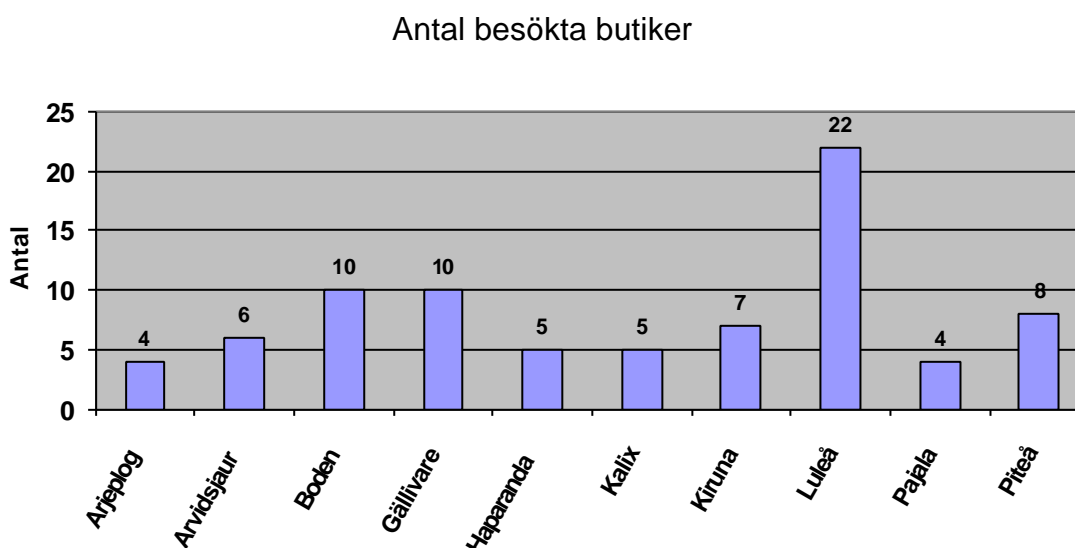
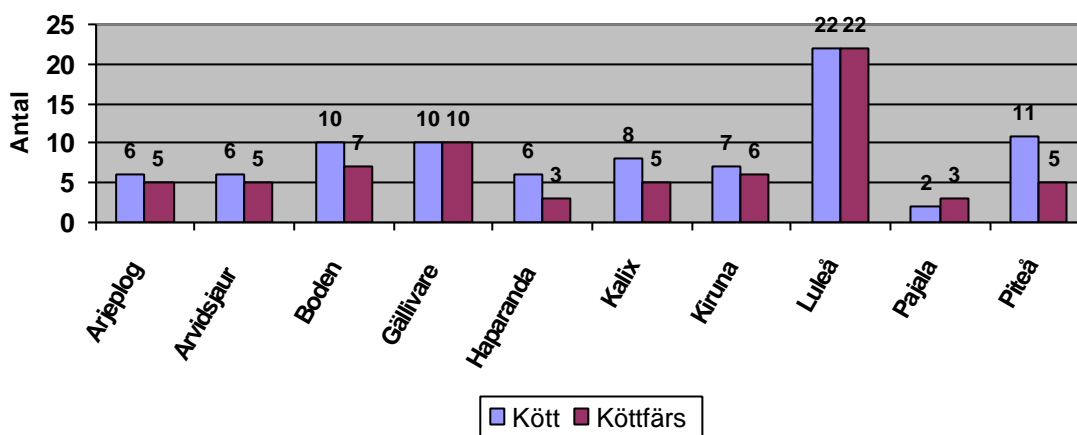


Diagram 1. Antal besökta butiker i de deltagande kommunerna.

### Antal kontrollerade förpackningar

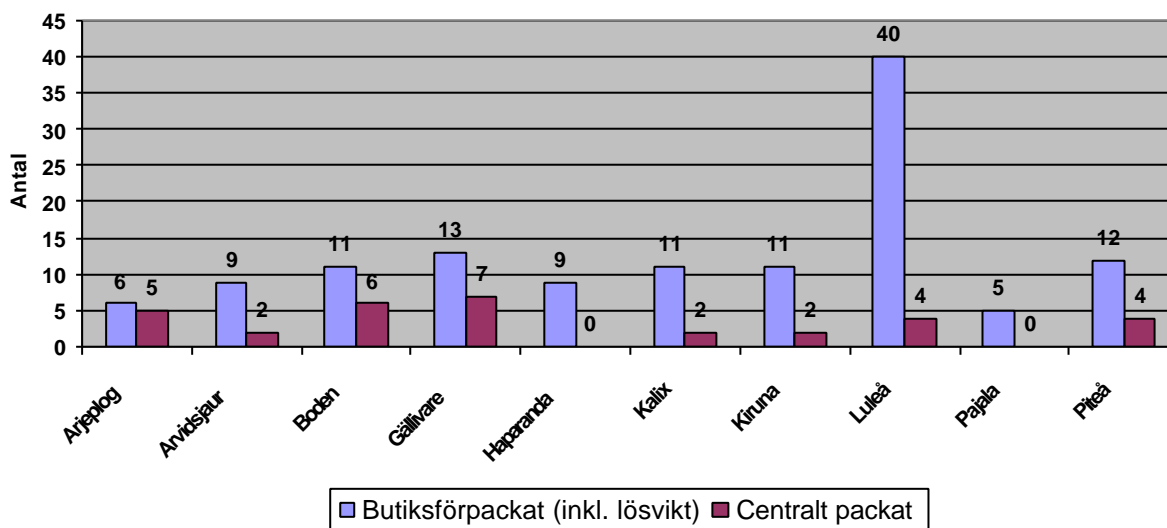


*Diagram 2. Antal och slag av kontrollerade förpackningar i respektive kommun.*

Sammanlagt kontrollerades 159 förpackningar på 81 butiker i 10 kommuner. I diagram 1 redovisas antal besökta butiker i respektive kommun.

Av de 159 kontrollerade förpackningarna var 88 kött- och 71 köttfärsförpackningar. I diagram 2 ovan redovisas fördelningen kommunvis. I diagram 3 redovisas fördelningen butiksförpackat och centralt packat kött kommunvis.

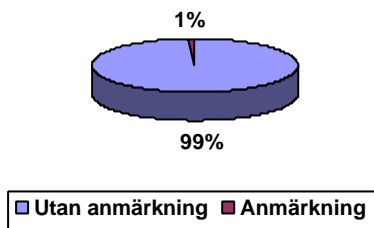
### Butiksförpackat (inkl. lösvikt) - centralt packat



*Diagram 3. Fördelning av butiksförpackat (inklusive lösvikt) och centralt packat kött.*

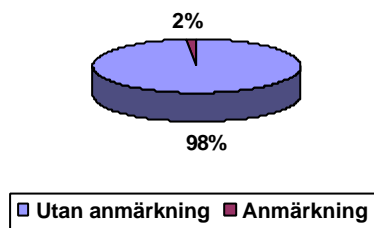
## 4.2 Beteckning

### Kött



Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 79 st. (99%)  
Anmärkning: 1 st. (1%)

### Köttfärs

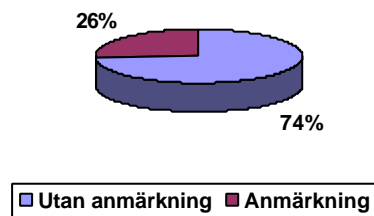


Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 64 st. (98%)  
Anmärkning: 1 st. (2%)

Kommentar: I de fall där anmärkningar förekom saknades beteckningen.

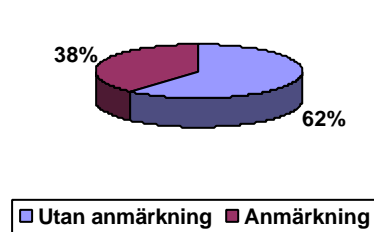
## 4.3 Av nötkött

### Kött



Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 59 st. (74%)  
Anmärkning: 21 st. (26%)

### Köttfärs



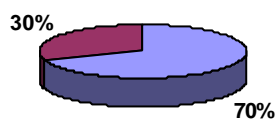
Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 40 st. (62%)  
Anmärkning: 25 st. (38%)

Kommentar: Anmärkningarna orsakades främst av att denna uppgift saknades.



## 4.4 Ursprung Sverige

### Kött



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 88 st.  
Utan anmärkning: 62 st. (70%)  
Anmärkning: 26 st. (30%)

### Köttfärs



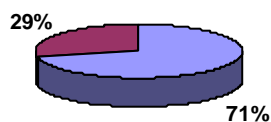
■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 71 st.  
Utan anmärkning: 44 st. (62%)  
Anmärkning: 27 st. (38%)

Kommentar: Noterade anmärkningar berodde dels på avsaknad av denna uppgift och dels på felaktiga uppgifter (exempelvis "svenskt kött" istället för "Ursprung Sverige").

## 4.5 Förvaringsanvisning

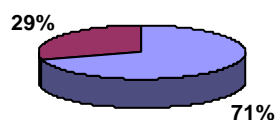
### Kött



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 57 st. (71%)  
Anmärkning: 23 st. (29%)

### Köttfärs

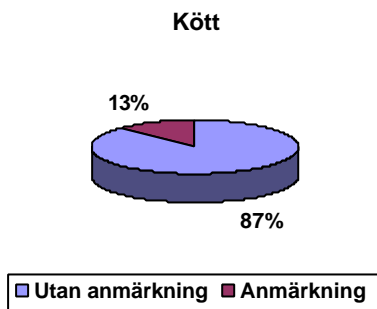


■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

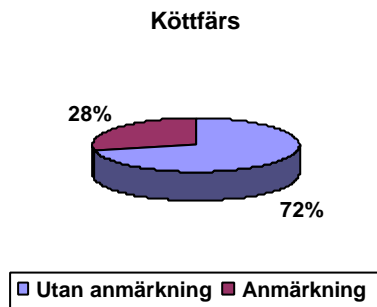
Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 46 st. (71%)  
Anmärkning: 19 st. (29%)

Kommentar: Bristerna vid förvaringsanvisning berodde främst på avsaknad av denna uppgift, men i vissa fall även felaktig temperaturuppgift.

#### 4.6 Bäst före datum (kött) / Sista förbrukningsdag (köttfärs)



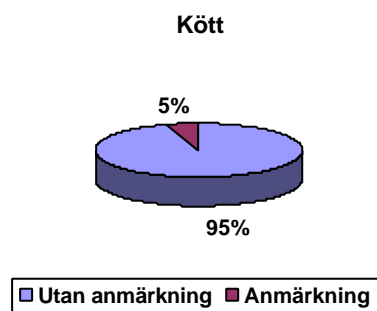
Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 70 st. (88%)  
Anmärkning: 10 st. (12%)



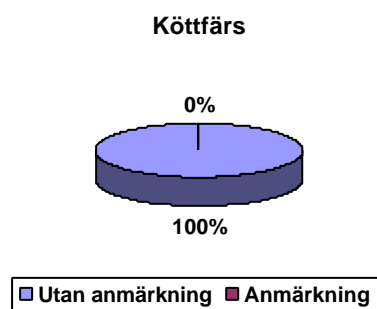
Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 47 st. (72%)  
Anmärkning: 18 st. (28%)

Kommentar: De flesta av bristerna berodde på förväxling av de två begreppen ”bäst före datum” och ”sista förbrukningsdag” mellan förpackningar med kött respektive köttfärs.

#### 4.7 Nettovikt



Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 76 st. (95%)  
Anmärkning: 4 st. (5%)

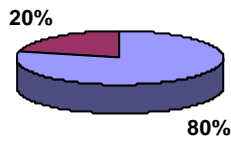


Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 65 st. (100%)  
Anmärkning: 0 st. (0%)

Kommentar: I de fall brister noterats på nettovikt saknades denna uppgift.

## 4.8 Referensnummer

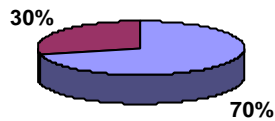
### Kött



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 88 st.  
Utan anmärkning: 70 st. (80%)  
Anmärkning: 18 st. (20%)

### Köttfärs



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 71 st.  
Utan anmärkning: 50 st. (70%)  
Anmärkning: 21 st. (30%)

Kommentar: Anmärkningarna orsakades främst av att referensnummer saknades.

## 4.9 Slaktat i...

### Kött



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 88 st.  
Utan anmärkning: 47 st. (53%)  
Anmärkning: 41 st. (47%)

### Köttfärs



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 71 st.  
Utan anmärkning: 33 st. (46%)  
Anmärkning: 38 (54%)

Kommentar: Anmärkningarna orsakades främst av att uppgift "Slaktat i" saknades.

#### 4.10 Styckat i... (kött) / Malet i... (köttfärs)

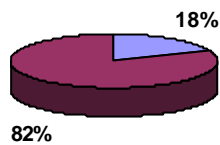
##### Kött



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 88 st.  
Utan anmärkning: 48 st. (55%)  
Anmärkning: 40 st. (45%)

##### Köttfärs



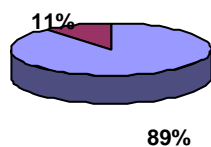
■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 71 st.  
Utan anmärkning: 13 st. (18%)  
Anmärkning: 58 st. (82%)

Kommentar: För kött orsakades anmärkningarna framför allt av att uppgift ”Styckat i” saknades. För köttfärs orsakades bristerna dels av avsaknad av uppgiften ”Malet i” och dels av att uppgift om styckningsanläggning/land angetts istället.

#### 4.11 Förpackare/Försäljare

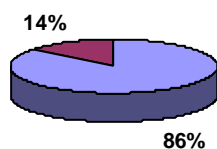
##### Kött



■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 71 st. (89%)  
Anmärkning: 9 st. (11%)

##### Köttfärs



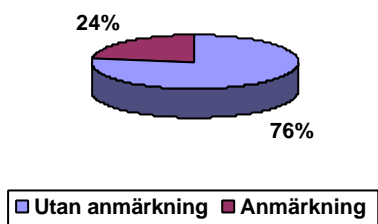
■ Utan anmärkning ■ Anmärkning

Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 56 st. (86%)  
Anmärkning: 9 st. (14%)

Kommentar: I de fall anmärkningar noterats berodde detta på att uppgiften saknades helt eller var bristfällig.

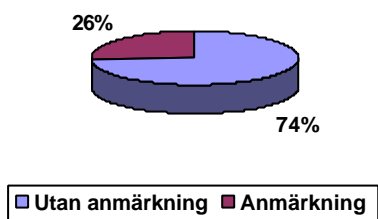
#### 4.12 Adress/telefonnummer

##### Kött



Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 61 st. (76%)  
Anmärkning: 19 st. (24%)

##### Köttfärs

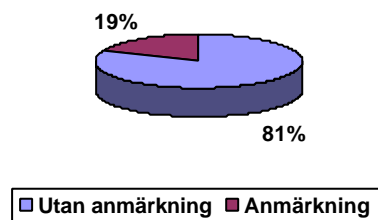


Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 48 st. (74%)  
Anmärkning: 17 st. (26%)

Kommentar: I de fall anmärkningar noterats berodde detta på att uppgiften saknades helt eller var bristfällig.

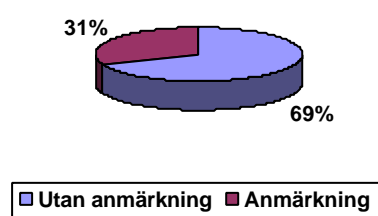
#### 4.13 Märkt temperatur/mätt temperatur

##### Kött



Antal kontrollerade förpackningar: 80 st.  
Utan anmärkning: 65 st. (81%)  
Anmärkning: 15 st. (19%)

##### Köttfärs



Antal kontrollerade förpackningar: 65 st.  
Utan anmärkning: 45 st. (69%)  
Anmärkning: 20 st. (31%)

Kommentar: Anmärkningar orsakades av att uppmätt temperatur överskred angiven förvaringstemperatur.

#### 4.14 Spårbarhet

Även butikernas dokumentation av inkommande och utgående nötkött kontrollerades för att se huruvida produkterna kunde spåras bakåt.

Tillsynsmyndigheten skall kunna kontrollera att uppgifterna om det nötkött som lämnar butiken överensstämmer med det som kommer in.

De punkter som kontrollerades för ingående nötkött var:

- *Referensnummer*
- *Styckningsanläggning*
- *Varuslag*
- *Ursprung*
- *Antal kilogram*

För utgående nötkött var kontrollpunkterna:

- *Referensnummer*
- *Förpackningsdag*
- *Varuslag*
- *Ursprung*
- *Antal kilogram*

Respektive kontrollpunkt besvarades med antingen ja eller nej – ja om spårbarhet var möjlig och nej vid omvänt förhållande.

Vid kontroll av spårbarheten för butiksförpackat kött (inklusive lösvikt) konstaterades att förhållandet mellan ja och nej, som svar på produkternas spårbarhet, var ungefär 40 % ja-svar och 60% nej-svar. Detta gällde både vad avser till butikerna inkommande och utgående nötkött.

Dessa uppgifter kontrollerades endast för butiksförpackat nötkött samt nötkött i lösvikt. För centralt färdigpaketerat nötkött behöver butiken inte redogöra för spårbarheten, eftersom det kravet skall vara uppfyllt hos paketeraren.

De butiker som uppfyllde kravet för spårbarhet av nötköttet använde sig av olika metoder för detta. En del sparade etiketten från ursprungsförpackningen tillsammans med följesedeln, andra gjorde noteringar på följesedlarna och på några håll användes speciella tabeller som fylldes i.

## 5 Övrigt / kommunernas kommentarer

I många av kommunernas egna kommentarer nämndes att de flesta av butikerna med bristande märkning uppgett att de väntar på nya maskiner för märkning och har även kunnat visa upp beställningar, kvitton och liknande.

I vissa fall har temporära lösningar med exempelvis extra etiketter på förpackningarna vidtagits.

De nya maskinerna förväntas vara installerade under hösten år 2001.

Resultaten av projektet följdes upp på livsmedelsträffen i Boden 10-11 oktober 2001.

De kommuner som hunnit göra återinspektioner hade noterat att nya märkningsmaskiner installerats i flertalet butiker.

## 6 Diskussion

Det är alarmerande att märkningen av omkring hälften av samtliga kontrollerade förpackningar är bristfällig ur ett eller flera hänseenden. Detta trots att både verksamhetsorganisationer och tillsynsmyndigheter informerat om vilka krav som gäller.

Många butiker har angett att de väntar på nya märkningsmaskiner, men det finns även exempel på butiker som lyckats införa tillfälliga och fungerande lösningar på problemet. Avsaknad av märkningsmaskiner kan därför inte vara den enda förklaringen.

Det kan spekuleras i huruvida märkningskraven tas på fullt allvar ute i handeln eller om det, trots information, är kunskapsbrist som är orsaken till anmärkningarna.

En strikt tillämpning av livsmedelslagstiftningen skulle kunna resultera i saluförbud för felaktigt märkta livsmedel. Frågan som då bör ställas är om bristerna på varje enskild förpackning är av sådan omfattning att ett saluförbud är realistiskt.

Nyttjande av saluförbud på hela partier av felaktigt märkta livsmedel kan dock tänkas fungera allmänpreventivt och öka respekten för märkningsbestämmelserna.

Vad som i längden bör eftersträvas är dock att verksamhetsutövaren får förståelse för att livsmedelsverksamheter skall bedrivas med ansvar. Detta ansvarstagande bör inte i första hand härledas till ett strafftänkande utan bygga på insikt om verksamhetsutövaren har ett ansvar gentemot samhället och tredje person.

Detta uppnår man troligen bäst med förebyggande information och inte med bestraffning, dock uppnås troligtvis bäst efterlevnad av bestämmelserna genom en kombination av information och sanktioner.

Många av handlarna är inte medvetna om att kraven för märkningen av kött och köttfärs är olika. Denna slutsats kan dras eftersom majoriteten av de kontrollerade köttfärsförpackningarna var felmärkta av butikerna.

Exempelvis saknades uppgifter om "Malet i..." på köttfärsförpackningar. Däremot fanns uppgift om styckningsland vilket tyder på en uppfattning om att märkningsbestämmelserna är lika för kött och köttfärs.

Mer än hälften av de kontrollerade produkterna kunde inte spåras bakåt i butikens dokumentation. Någon särskild anledning till denna brist är svår att fastslå beroende på checklistans utformning. Tillsynsmyndigheten bör därför utöka livsmedelsföretagens egenkontrollprogram till att omfatta kontroll av spårbarhet.

Det förekom även brister i den övriga märkningen. Bristerna var inte av samma omfattning som för de speciella "nötköttskraven".

När det gäller märkning av ”sista förbrukningsdag” på köttfärsförpackningar var nästan en fjärdedel felmärkta. Felmärkningen berodde nästan genomgående på en förväxling med begreppet ”bäst före datum” som skall anges på köttförpackningar. Eftersom kravet på märkning av ”sista förbrukningsdag” på köttfärsförpackningar funnits sedan länge är det förvånande att man hittar brister i sådan utsträckning.