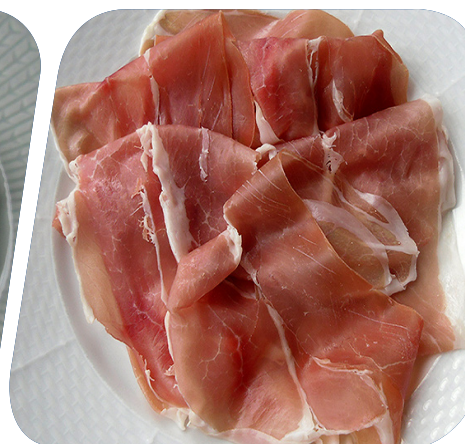


## Lurar du din kund utan att veta om det?



**Vet du om att det är förbjudet att ha fel namn eller ha falska påståenden om mat? Informationen om det du säljer ska stämma med det som kunden verkligen får. Annars lurar du dina kunder. Några exempel på fel som upptäckts vid livsmedelskontroller är att fel namn används på fetaost, parmaskinka och parmesanost.**

### Tre exempel på vanliga fel

- I menyn står det fetaost fast det som serveras är en billigare ost. Osten kan se ut som fetaost, men vara gjord på komjolk istället för får- och getmjolk.

För en kund med komjolkproteinallergi är det mycket viktigt att veta att det verkligen är fetaost. En kund med sådan allergi blir sjuk om osten är gjord på komjolk.

- Ibland står det parmaskinka på menyn, men det som serveras är annan lufttorkad skinka.
- Ibland står det parmesanost på menyn fast det är grano padano som används. Bägge dessa ostar är ursprungsskyddade. Därför ska rätt namn användas till rätt ost.

### Ursprungsskydd

Fetaost, parmaskinka (Prosciutto di Parma) och parmesan (Parmigiano reggiano) är skyddade ursprungsbeteckningar.

För att få använda sådana varunamn måste varan ha rätt geografiskt ursprung och tillverkningsmetod. Regler om skyddade ursprungsbeteckningar finns i Rådets förordning (EG) nr 510/2006.

### Fetaost

Feta får bara användas om ost som tillverkats i Grekland och som är gjord av fårmjolk eller en blandning av fårmjolk och getmjolk.

Ost som är gjord på annat sätt eller på annan plats får inte kallas fetaost i menyn. Den ska istället kallas för salladsost.



## Parmaskinka

Parmaskinka/Prosciutto di Parma får bara användas om skinka som tillverkats enligt speciella, traditionella metoder i den italienska provinsen Parma.



Äkta parmaskinka är märkt med en symbol - en "hertigkrona" med ordet Parma. Annan lufttorkad skinka får inte kallas parmaskinka i menyn.

Prosciutto är det italienska ordet för skinka. Prosciutto crudo betyder ordagrant rå skinka. Det är skinka som inte är kokad. Prosciutto crudo är inte samma sak som parmaskinka.

## Mozzarella

Buffelmozzarella och mozzarella är båda skyddade beteckningar. Om det står buffelmozzarella ska det vara Mozzarella di bufala. Står det mozzarella på förpackningen ska det stå mozzarella i menyn. Livsmedel som pizzarella får inte användas som mozzarella.

## Falsa påståenden

Påståenden om livsmedel är lika viktiga som rätt namn på livsmedel. Några exempel på påståenden om mat är att den är ekologisk, krokfångad, svensk eller att varan kommer från en viss gård. Sådana påståenden måste stämma med hur varan tagits fram.

Även påståenden om kött detaljer som fläskfilé, oxfilé och andra styckningsdetaljer måste vara korrekta. Fläskfilé är inte samma sak som fläskytterfilé. Står det oxfilé på menyn ska det som serveras vara oxfilé och inte någon annat nötkött.

## Kunskapen är viktig

Kunskapen om vilka regler som finns och hur maten får presenteras är viktig i flera led av livsmedelskedjan:

- Alla som serverar och säljer mat ska ha information om detta.
- Grossister som får beställningarna behöver få rätt information för att kunna leverera rätt vara.

Informationen är viktig för att kunderna inte ska bli lurade eller sjuka.

### Faktaruta - tre olika skyddade beteckningar

#### Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett bestämt geografiskt område. Detta gäller till exempel för parmesanost (Parmigiano Reggiano), parmaskinka (Prosciutto di Parma) och fetaost.

#### Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning måste ske inom det geografiska området. Råvarorna kan komma från annan plats. Några exempel på sådana varor är ostarna Svecia och Gruyere samt skånsk spettekaka.

#### Garanterat traditionella specialiteter

Det är enbart själva receptet som är skyddat. Några exempel på sådana varor är mozzarella, hushållsost, serranoskinka och falukorv.

