

Lurar du dina kunder utan att veta om det?

Visste du att det är förbjudet att uppge felaktiga namn eller ha falska påståenden om mat? Det du säljer ska stämma överens med vad det verkligen är så att konsumenten inte blir lurad. Vanliga fel som upptäcks vid livsmedelskontroller gäller felaktigt namn eller beteckning på fetaost, parmaskinka och parmesanost. Inom livsmedelskontrollen kallar vi detta redlighet.

Ofta förekommande fel

I menyn kan det till exempel stå fetaost medan det som serveras är en billigare ost, likt fetaost. Troligtvis är osten gjord på komjölk istället för får- och getmjölk eller så är osten inte gjord i Grekland, vilket är ett krav. För en person med komjolkproteinallergi är det mycket viktigt att veta om det verkligen är fetaost, så att personen inte blir sjuk av osten. Det är även vanligt att det står parmaskinka på menyn men det som serveras är annan lufttorkad skinka. Samma sak gäller parmesanost där det ofta är till exempel Grano Padano som används. Dessa ostar är båda ursprungsskyddade och därför ska rätt namn användas till rätt ost.

Ursprungsskydd

Bland annat fetaost, parmaskinka (Prosciutto di Parma), parmesan (Parmigiano reggiano) och buffelmozzarella (Mozzarella di bufala campana) är skyddade ursprungsbeteckningar. Det innebär att endast varor som uppfyller kraven på geografiskt ursprung, tillverkningsmetod etc. får ha de beteckningarna. Skyddade ursprungsbeteckningar finns reglerade i Rådets förordning (EG) nr 510/2006.

Fetaost

Feta får endast användas för ost som tillverkats i Grekland och som är gjord av fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk. Ost som är gjord på annat sätt eller på annan plats får inte kallas fetaost i menyn utan måste istället kallas för t ex salladsost.

Parmaskinka

Parmaskinka (Prosciutto di Parma) får endast användas för skinka som tillverkats enligt speciella traditionella metoder i provinsen Parma. Endast skinka som märkts med symbolen "hertigkrona" med ordet Parma får kallas parmaskinka (Prosciutto di Parma). All annan lufttorkad skinka får inte kallas parmaskinka i menyn. Prosciutto är det italienska ordet för skinka. Prosciutto crudo betyder ordagrant rå skinka, det vill säga skinka som inte är kokad. Prosciutto crudo är alltså inte samma sak som parmaskinka.

Parmesanost

För att kallas parmesanost (Parmigiano Reggiano) får osten endast tillverkas i ett begränsat område i Italien. Grana Padano är ingen parmesanost.

Mozzarella

Buffelmozzarella och mozzarella är båda skyddade beteckningar. Om det står buffelmozzarella ska det vara Mozzarella di bufala Campana (SUB). Står det mozzarella ska det vara mozzarella (GTS). Livsmedel som pizzarella får inte användas som mozzarella.



Tre olika skyddade beteckningar

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. Detta gäller för t ex parmesanost (Parmigiano Reggiano), parmaskinka (Prosciutto di Parma) och Fetaost.



Skyddade geografisk beteckning (SGB)

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna kan komma från annan plats. T ex ostarna Svecia och Gruyere samt skånsk spettekaka.



Garanterade traditionella specialiteter (GTS)

Det är enbart själva receptet som är skyddat, till exempel mozzarella, hushållsost, Serranoskinka och falukorv.

