



**Kvaliteten hos charkprodukter efter borttagandet av
namnskydd, samt införandet av EU:s köttdefinition**

Elin Olsson

Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Publikation nr 316

Swedish University of Agricultural Sciences
Department of Food Science

Uppsala 2011

Magisterarbete, SLU, NL-fakulteten, Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Självständigt arbete, 30 högskolepoäng

Titel:

Kvaliteten hos charkprodukter efter borttagande av namnskydd, samt införandet av EU:s köttdefinition

Nyckelord:

Namnskydd, köttdefinition, charkprodukter, kötthalt

Författare:

Elin Olsson

Handledare:

Kerstin Lundström, Institutionen för Livsmedelsvetenskap, SLU

Examinator:

Jana Pickova, Institutionen för Livsmedelsvetenskap, SLU

Kurskod:

EX0427

Omfattning:

30 högskolepoäng

Utbildningsnivå:

Avancerad D

Program:

Livsmedelsagronom

Kurstitel:

Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap- Magisterarbete

Publikationsplats:

Uppsala

Publiceringsår:

2011

Abstract

Until the 1st of January 2003 there were thirteen processed meat products provided with name protection in Sweden. These products had to contain a certain amount of meat and/or a certain amount of fat to be allowed to carry a recognized name. Among these thirteen products, one could find, for example, meat balls (köttbullar), liver pâté (leverpastej), and Falun sausage (Falukorv). While imports of these products started to increase, the system with name protection lost its ability to guarantee a certain quality for all products sold in Sweden and the legislation was removed on December 31st 2002. At the same time, a common definition of meat was adopted in the European Union. Since the 1st of January 2003, meat, when used as an ingredient, is defined the same way in the whole Union. The new definition was quite similar to the old Swedish definition, but some changes had to be made due to this new legislation. In this report, five manufacturers of processed meat products have been interviewed in order to investigate if the former name protected products still contain the same amounts of meat and fat, even though there nowadays is no law to regulate these parameters. The same companies have answered questions concerning the new definition of meat in the European Union and how they have been influenced by this new legislation. To determine how consumers reason when deciding what type of processed meat products to buy, and how they define meat, 18 consumers have been interviewed. Most of the products that used to be name protected still contain a satisfying amount of meat. Some sausages contain more fat than was allowed when they were name protected. The definition of meat within the European Union allows a higher amount of fat in pig meat (25% before 2003, now 30%). As a consequence of this, the manufacturers can use the same amount of meat raw material, but declare a higher meat content on the package. Before the European Union's common legislation of 2003, meat from the masticatory muscle and the diaphragm was forbidden to use in most of the name protected products. Today these muscle types are included in the European Union's meat definition and it is hence legal to use in processed meat products.

Key words: Name protection, meat definition, processed meat, meat content

Sammanfattning

Fram till den första januari 2003 fanns det tretton namnskyddade produkter i Sverige. Dessa produkter behövde innehålla en angiven mängd kött och/eller fett för att få märkas med ett visst namn. Bland dessa produkter återfanns bland annat köttbullar, leverpastej och Falukorv. När importen av charkprodukter ökade, förlorade systemet med namnskydd sin förmåga att garantera en bestämd kvalitet för alla charkprodukter som såldes i Sverige och denna lagstiftning togs bort den 31 december 2002. Vid samma tidpunkt infördes en gemensam köttdefinition inom EU. Det innebär att kött är definierat på samma sätt i hela Europeiska Unionen. Den nya definitionen var relativt lik den gamla svenska definitionen, men några ändringar behövde genomföras för att möta den nya lagstiftningen. I den här rapporten har fem svenska producenter av charkprodukter intervjuats med syftet att undersöka huruvida de tidigare namnskyddade produkterna fortfarande innehåller samma mängd kött och fett, trots att det idag inte finns någon lagstiftning som reglerar dessa parametrar. Samma företag har besvarat frågor rörande EU:s köttdefinition och hur de har påverkats av införandet av denna. För att klarlägga hur konsumenter resonerar vid inköp av charkprodukter och hur de definierar kött har intervjuer genomförts med 18 konsumenter. De flesta produkter som tidigare var namnskyddade innehåller fortfarande en tillfredsställande halt av kött. Vissa korvar innehåller idag mer fett än vad som var tillåtet under reglerna för namnskyddet. EU:s köttdefinition tillåter en högre fetthalt i griskött än den tidigare tillämpade svenska definitionen av kött. I den svenska definitionen var den maximalt tillåtna fetthalten 25%, idag är 30% fett tillåtet inom EU. Detta har fått konsekvensen att tillverkarna idag kan använda samma mängd köttråvara i en produkt, men deklarerar en högre kötthalt på förpackningen. Innan införandet av EU:s köttdefinition 2003 var tuggmuskler och kött från mellangärde förbjudet att använda i de flesta namnskyddade produkter. Idag är dessa muskeltyper inkluderade i EU:s köttdefinition och är därmed tillåtna att användas fritt i charkprodukter.

Nyckelord: Namnskydd, köttdefinition, charkprodukter, kötthalt

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	1
2. Datainsamling.....	2
2.1 Namnskyddade produkter.....	2
2.2 EU:s gemensamma köttdefinition.....	3
2.3 Märkning och presentation av livsmedel.....	5
2.4 Tre olika skyddade beteckningar för livsmedel och jordbruksprodukter.....	5
2.4.1 Skyddad ursprungs-beteckning.....	6
2.4.2 Skyddad geografisk beteckning.....	6
2.4.3 Garanterad traditionell specialitet.....	7
2.4.4 Falukorv- Sveriges skyddade charkprodukt.....	7
3. Metod.....	9
3.1 Frågeställning.....	9
4. Redogörelse för intervjuer.....	10
4.1 Livsmedelsverkets syn på saken.....	10
4.2 Företagens agerande.....	11
4.2.1 Företag A.....	11
4.2.2 Företag B.....	12
4.2.3 Företag C.....	14
4.2.4 Företag D.....	15
4.2.5 Företag E.....	16
4.3 Kötthalt och fetthalt i tidigare namnskyddade produkter.....	17
4.4 Sammanställning av konsumentundersökning.....	19
5. Diskussion.....	20
6. Slutsatser.....	23
7. Tack till.....	24
8. Bilagor.....	24
9. Källor.....	25

1. Inledning

Fram till årsskiftet 2002/2003 fanns det i Sverige tretton charkprodukter med standardiserad sammansättning, så kallade namnskyddade produkter. Ett klassiskt exempel är köttbullar som behövde innehålla minst 60% kött för att få betecknas köttbullar. Liknande produkter med mindre andel kött betecknades exempelvis stekbullar. I takt med att importen av livsmedel ökade förlorade dessa minimikrav och garantier sin kraft, på grund av att flera av de länder som produkterna importerades från inte hade samma regelverk som Sverige. Därför beslutade Livsmedelsverket att slopa dessa krav från och med första januari 2003 (www, Livsmedelsverket 4, 2011). Denna förändring påverkade ett flertal traditionella charkprodukter såsom köttbullar, leverpastej, fläskkorv och prinskorv. Falukorv har så kallat särartsskydd vilket innebär att den är skyddad för sin sammansättning inom EU enligt reglerna för märkningen garanterad traditionell specialitet (se senare avsnitt). Vid borttagandet av dessa regler ställde Konsumentföreningen Stockholm krav på att kvaliteten skulle bibehållas på svenska charkprodukter, trots att det inte längre fanns regelverk som styrde innehållet. I denna rapport undersöks huruvida detta har införlivats genom kvalitativa intervjuer med fem svenska charkföretag.

Vid samma tidpunkt som namnskyddet togs bort infördes det inom EU en gemensam definition på kött. Tidigare, innan köttdefinitionen trädde i kraft, varierade det vilka delar från djuret som fick kallas kött mellan de europeiska länderna. I ett flertal europeiska länder fick till exempel organ betecknas som kött utan ytterligare förtydliganden när det var ingrediens i en charkprodukt. Den gemensamma definitionen liknade i stort den som redan fanns i Sverige; de största skillnaderna var att den tidigare maximalt tillåtna fetthalten i griskött på 25% höjdes till 30% och att det infördes en maxgräns för innehåll av bindväv som sattes till 25%. Samma tillverkare som besvarat frågor om namnskyddet har fått redogöra för hur de påverkats av EU:s köttdefinition och vilka förändringar de vidtagit i och med införandet av denna.

I dagens föreskrifter och direktiv kring charkprodukter hänvisas det i stor utsträckning till märkningen av produkterna och i förlängningen till konsumenterna. Det är upp till varje individ att utifrån märkning och innehållsförteckning göra medvetna val när de inhandlar charkprodukter. För att få en viss insyn i hur konsumenter resonerar vid inköp av charkprodukter har 18 kvalitativa intervjuer genomförts med konsumenter i blandade åldrar och av varierande kön.

Ingen av dessa undersökningar är tillräckligt omfattande för att analyseras statistiskt, men de ger en indikation av attityder och resonemang i dessa frågor.

För alla nämnda korvar gäller maximalt 4% potatismjöl (www, HG Larsson, 2011). Hamburgare, köttbullar, pannbiff och ovan nämnda korvar fick ej heller innehålla kött från huvud eller mellangärde till och med första januari 2003 (Statens Livsmedelsverk, 1986).

I takt med en ökad import av charkprodukter tappade dessa beteckningar dock sin tyngd; eftersom utländska varor inte behövde uppfylla de svenska kraven och de välkända namnen inte längre innebar några garantier för konsumenten. Innan reglerna ändrades fanns det även ett förbud mot att använda mjölkprotein i charkprodukter, vilket också togs bort tillsammans med namnskyddet (www, Livsmedelsverket 4, 2011).

Falukorven är skyddad med EU:s beteckning garanterad traditionell specialitet, även kallat särartsskydd. Detta innebär att det finns ett standardiserat recept för det som får märkas som och kallas för falukorv (Se senare stycke om skyddade beteckningar inom EU).

Vid tidpunkten för borttagandet av namnskyddet trädde också EU:s gemensamma köttdefinition i kraft. Observera dock att dessa två åtgärder skedde oberoende av varandra.

2.2 EU:s gemensamma köttdefinition

EU:s köttdefinition är snarlik den definition som tillämpades i Sverige fram till 2003. Den innebar dock två större förändringar. I Sverige var den maximalt tillåtna fetthalten i griskött innan EU:s köttdefinition 25%. Detta gränsvärde är nu satt till det något högre 30%. Den gemensamma definitionen innebär också en maximalt tillåten andel bindväv, vilken inte får överstiga 25%. I den svenska köttdefinitionen fanns inga gränser för hur mycket bindväv köttråvaran fick innehålla (Kött och charkföretagen, 2002).

Anledningen till att en gemensam köttdefinition infördes var att det tidigare varierat kraftigt mellan de europeiska länderna vad som avsågs med beteckningen kött. I somliga länder i EU har alla delar som varit brukbara som livsmedel betecknats som kött. Det har kunnat handla om både inre organ och köttbiprodukter. Dessutom har det ofta saknats en högsta tillåtna fetthalt för skelettmuskulatur (Livsmedelsverket, 2002).

Idag är skelettmuskulatur från däggdjurs- och fågelarter definierat som kött inom EU; mellangärdes- och tuggmuskler klassas också som kött (www, Livsmedelsverket 3, 2011). Dessa typer av muskulatur var i Sverige fram till 2003 förbjudna att använda i de flesta produkter som var försedda med namnskydd (Statens Livsmedelsverk, 1986). Andra skullmuskler än tuggmuskler klassas dock inte som kött. Det gör inte heller hjärta, tunga och musklerna nedanför karpalled, tarsalled eller svansmuskler. Karpalled och tarsalled är musklerna nedanför framknät och hasleden. Maskinurbanat kött ingår inte i

definitionen kött och måste i en innehållsförteckning deklarerars separat. Maskinurbenat kött är en produkt som framställts genom att köttet efter urbening avlägsnats från köttben med hjälp av mekaniska metoder. Det kan också gälla kött som avlägsnats från hela slaktkroppar av fjäderfä. De mekaniska metoderna medför att fiberstrukturen hos musklerna förändras eller försvinner helt (www, Access to European Union Law, 2011).

Den tillåtna halten fett och bindväv varierar mellan olika djurslag. Djurslagen har delats upp i följande tre kategorier:

1. Alla däggdjur utom kaniner och svin, samt blandningar av muskulatur från olika djur där andelen däggdjursmuskulatur är den mest framträdande:

- 25% fett
- 25% bindväv

2. Svin

- 30% fett
- 25% bindväv

3. Fågelarter och kaniner

- 15% fett
- 10% bindväv

Halten bindväv beräknas utifrån förhållandet mellan kollagen- och proteinhalten i köttet. Om alla övriga parametrar för beteckningen är uppfyllda får produkten kallas kött, även om halten av bindväv eller fett överskridits. Detta ska då anges på förpackningen och kötthalten ska korrigeras nedåt i motsvarande mån (www, Livsmedelsverket 3, 2011).

Ordet kött kan ha en vidare betydelse än det som innefattas i EU:s köttdefinition. Definitionen avser märkningsändamål och används när kött är ingrediens i en charkprodukt. Ovanstående definition gäller således inte olika styckdetaljer och andra produkter som enbart består av köttråvara, såsom entrecote eller köttfärs (www, Livsmedelsverket 7 5.9.14.6, 2011).

2.3 Märkning och presentation av livsmedel

Med märkning avses alla ord, upplysningar, märkesnamn, varumärke, symbol eller annan illustration som finns på eller i anslutning till det aktuella livsmedlet. Varje ingrediens som använts vid produktionen och finns kvar i den färdiga varan ska anges. Detta gäller även om en ingrediens i sin tur består av flera ingredienser (www, Livsmedelsverket 3 §4, 2011). Märkning är centralt för ett livsmedels redlighet. Förpackningen ska vara märkt på ett sätt som gör det möjligt för konsumenten att göra medvetna val vid inköp (www, Livsmedelsverket 7 2.1, 2011); märkningen får inte vilseleda konsumenten. Detta gäller särskilt det som är utmärkande för livsmedlet, exempelvis grundläggande egenskaper, identitet, innehåll, mängd av olika ingredienser, hållbarhet eller ursprung (www, Livsmedelsverket 3 §5, 2011). Märkningen ska vara synlig, lättförståelig och tydlig (www, Livsmedelsverket 3 §8, 2011) och i ingrediensförteckningen ska alla ingredienser återges med den procentuellt mest förekommande först och den minst förekommande sist. Storleksordningen fastställs vid tillverkningstillfället (www, Livsmedelsverket 3 §26, 2011). Vid tillverkning av vissa produkter händer det att beståndsdelar avlägsnas för att sedan återföras. Dessa behöver inte deklarerars som egen ingrediens om proportionerna som tillförs är desamma som de som avlägsnades (www, Livsmedelsverket 7 5.2.4.1, 2011).

2.4 Tre olika skyddade beteckningar för livsmedel och jordbruksprodukter

Namnskyddet i sin ursprungliga form finns inte längre kvar, men fortfarande finns livsmedel som är skyddade för sin sammansättning inom EU. Produkterna kan vara skyddade på tre olika sätt:

- Skyddad ursprungsbeteckning, (förkortas i texten SUB)
- Skyddad geografisk beteckning, (förkortas i texten SGB)
- Garanterad traditionell specialitet, (förkortas i texten GTS)

En skyddad beteckning innebär att det finns särskilda regler för vad ett livsmedel ska innehålla och vilka produktionsmetoder som ska användas för att produkten ska få bära ett visst namn. I Sverige finns idag sex skyddade produkter (www, KSLA 2, 2011). SUB är det mest omfattande och starkaste skyddet och följaktligen också det skydd som ställer högst krav på produkten (www, KSLA 1, 2011).

Ursprungsmärkning avser att skydda särskilda produkter från imitationer och plagiat och därmed främja landsbygdens ekonomi genom att skapa en efterfrågan på unika produkter, ofta från mindre gynnade områden. Den syftar också till att informera konsumenterna och att ge tillverkarna utrymme för kvalitetsutveckling av produkterna. Därför får bara produkter godkända inom EU

märkas med dessa kvalitetscertifieringar. Innan 2006 när dessa regler instiftades (www, Summaries of EU legislation, 2011) hade EU-länderna nationella regler för olika typer av ursprungsmärkningar. Ursprungsbeteckningarna har dock numera rättsligt skydd på EU-nivå (www, EU-upplysningen, 2011). För både SUB och SGB gäller att produkten ska härstamma från en viss plats. Det kan handla om exempelvis land, region eller ort.

2.4.1 Skyddad ursprungsbeteckning

Skyddad ursprungsbeteckning får en produkt som framställts på den aktuella orten som också finns i produktens namn. Produktens attribut är direkt beroende av den plats den framställs på. Kalix löjrom är märkt med SUB (www, EU-upplysningen, 2011).



Figur 1, Skyddad ursprungsbeteckning (www, Livsmedelsverket 1, 2011)

2.4.2 Skyddad geografisk beteckning

Skyddad geografisk beteckning betecknas också med hjälp av ett visst ortsnamn (www, EU-upplysningen, 2011). För att en produkt ska kunna märkas med SGB räcker det att den antingen producerats, bearbetats eller beretts i det aktuella området. Någon av produktens egenskaper, såsom kvalitet, anseende eller annat, ska vara beroende av orten. Svenska livsmedel som har denna beteckning är Sveciaost, Bruna bönor från Öland och Skånsk spettekaka.



Figur 2, Skyddad geografisk beteckning, (www, Livsmedelsverket 1, 2011)

2.4.3 Garanterad traditionell specialitet

Garanterade traditionella specialiteter är, som namnet antyder, traditionella med avseende på råvara, sammansättning eller tillverkningsmetod. Den särart som skyddas med denna beteckning får inte grundas på ursprung eller härkomst (www, KSLA 2, 2011). Svenska produkter betecknade med GTS är Falukorv och Hushållsost.

För att få registreras enligt GTS ska produktens egenskaper tydligt skilja sig från andra produkter i samma produktgrupp -produkten ska uppvisa särart. Som särart klassas inte exklusiva förpackningar eller produkter som framställts genom hög teknologi. Om en produkts särart beror på dess geografiska ursprung ska den betecknas med SGB. Vid namngivning av en GTS-skyddad produkt finns två alternativ. Namnet ska antingen vara särskiljande, eller tydligt uttrycka produktens särart (www, Livsmedelsverket 2, 2011). Namnet på en skyddad produkt får inte på ett vilseledande sätt likna en annan produkts namn. Det får heller inte vilseleda konsumenten med avseende på ett varumärkes rykte eller risk för förväxling.



Figur 3, garanterad traditionell specialitet (www, Livsmedelsverket 1, 2011)

2.4.4 Falukorv- Sveriges skyddade charkprodukt

Falukorv är den enda svenska charkprodukt som behöver ha en viss sammansättning för att få bära ett speciellt namn. Falukorv ska innehålla:

- minst 45% kött
- maximalt 23% fett
- maximalt 65% vatten
- maximalt 4% potatismjöl (torrs substans)

Falukorv ska framställas av oberett eller saltat kött från nöt, häst eller svin, fett från gris, potatismjöl, vatten, salt, kryddor och socker. Endast ett fåtal tillsatser är tillåtna. Beredningen av korven ska även den genomföras på ett särskilt sätt.

Vidare ska falukorv vara brunrosa, ha fast konsistens och en svag till tydlig smak av kryddor, rök och salt (www, Livsmedelsverket 5, 2011).

Falukorv får produceras i alla EU-länder så länge innehållsspecifikationen följs. Ingrediensen kryddor specificeras inte och det är tillåtet att använda olika typer av kryddor, exempelvis vitlök (www, Livsmedelsverket 6, 2011).

Falukorven är den mest sålda charkprodukten i Sverige och många ser den som en svensk nationalrätt. Falukorven är en historisk produkt som kom till redan på 1600-talet. Vid malmupptagningen i Falu Koppargruva brukades oxhudar som linor för att transportera upp malmen ur gruvan. Under sommaren, när utomhustemperaturen var hög, försämrades hållbarheten på köttet och man började producera korv för att förlänga denna och på så sätt kunna ta vara på en betydligt större andel av köttet (www, Livsmedelsverket 5, 2011).

3. Metod

Vid borttagandet av namnskyddet ställdes krav från Svenska Konsumentföreningen att kvaliteten skulle bibehållas trots att det ej längre var lagstadgat. För att kontrollera om företagen fortfarande har lika mycket kött i sina produkter nu som då har fem kvalitativa intervjuer genomförts med tillverkare av charkprodukter. Dessa företag har även fått svara på frågor rörande EU:s köttdefinition och hur de har hanterat de förändringar som införandet av denna innebär.

Frågor har även ställts till Livsmedelsverket för att få insyn i hur de resonerar kring dessa frågor.

I dagsläget förväntas konsumenten själv göra medvetna val utifrån märkningar och innehållsförteckningar. För att undersöka hur konsumenterna resonerar vid inköp av charkprodukter och för att ta reda på huruvida de känner till att det inte längre innebär några garantier att en produkt är märkt med ett visst namn har 18 intervjuer med konsumenter av varierande kön och i blandade åldrar genomförts. De intervjuade konsumenterna är främst personer i den egna bekantskapskretsen, med olika livssituationer och preferenser.

3.1 Frågeställning

- Hur har innehållet i de tidigare namnskyddade charkprodukterna förändrats som följd av sloandet av denna regel?
- Vilka effekter har EU:s gemensamma köttdefinition haft på charkproducenterna?
- Hur väl insatta är konsumenterna i dagens märkningssystem av charkprodukter?

4. Redogörelse för intervjuer

4.1 Livsmedelsverkets syn på saken

Livsmedelsverket menar att den största skillnaden i och med borttagandet av namnskyddade produkter är att det nu är företagen som helt och hållet ansvarar för innehållet i produkterna och att dessa är märkta enligt gällande lagstiftning. Vid kontroll av företag kan Livsmedelsverket inte längre påpeka att en viss typ av charkprodukt innehåller exempelvis för lite kött. Det är upp till konsumenten att utifrån ingrediensförteckningen jämföra olika fabrikat och priser. Ansvaret ligger alltså helt på konsumenten att göra medvetna val vid varje inköpstillfälle.

Det har inte genomförts någon egentlig informationsinsats för att informera konsumenterna om den förändrade lagstiftningen med avseende på köttinnehåll i charkprodukter. När reglerna ändrades förekom det frågor och reaktioner från konsumenterna, men det var nu längesen någon kontaktade Livsmedelsverket med funderingar kring namnskyddade produkter.

Angående kvaliteten på dessa charkprodukter då och nu anser Livsmedelsverket att det är lättare att tydligt se hur mycket köttråvara en produkt innehåller med dagens märkning. Risken finns dock att vissa företag kan ha ett lägre köttinnehåll i en produkt nu än de kunde före 31/12 2002. I slutändan är det dock ändå konsumenternas val som styr hur marknaden ser ut, tror Livsmedelsverket. Den hygieniska kvaliteten bör vara likvärdig idag jämfört med då namnskyddet fanns (pers. med., G. Gålne, 2011).

EU:s köttdefinition finns implementerad i Livsmedelsverkets märkningsregler (pers. med., G. Gålne, 2011). Se datainsamling, rubrik: märkning och presentation av livsmedel.

4.2 Företagens agerande

Grundstenarna i denna uppsats består av kvalitativa intervjuer med fem företag som producerar charkprodukter. Dessa har av hänsyn till företagets integritet kodats med bokstäverna A, B, C, D och E. Två av företagen är stora svenska producenter med varumärken som är kända i hela landet. Två företag är mindre med försäljning lokalt. Produkterna är välkända i närområdet, men ej förekommande i resten av Sverige. Det femte företaget har ingen egen produktion, men stor försäljning under sitt eget varumärke i hela landet. Alla företag har besvarat samma frågor (intervjumall, bilaga 2). Den första delen av frågeformuläret behandlar namnskyddade produkter och den andra berör EU:s köttdefinition. Här följer en kort sammanställning av svaren för varje enskilt företag.

Ett av Sveriges största charkföretag har valt att inte delta i studien, men lämnar följande kommentar i ämnet:

”Generellt är vår uppfattning att den nya lagstiftningen har gjort att importtrycket ökat eftersom vi i Sverige anpassat oss till EU och producenterna i EU levererar produkter som de sedan länge producerat till ett lågt pris och med en hög kött halt (enligt det nya sättet mäta). Detta har naturligtvis påverkat konkurrensen i Sverige och med det påverkat recepturerna hos många producerande charkföretag.”

4.2.1 Företag A

4.2.1.1 Namnskydd - Företag A

Detta företag har samma innehåll i sina produkter nu som innan namnskyddet togs bort med avseende på råvara. För fem år sedan gjorde de dock en upprensning bland sina tillsatser och plockade bland annat bort blodproteiner och smakförstärkare från tillvekingen och ingrediensförteckningarna.

Min kontaktperson på detta företag tror inte att svenska charkprodukter håller samma kvalitet nu som när namnskyddet fanns som en säkerhet.

I detta företags produkter förekommer inte kött från huvud eller mellangärde trots att detta är tillåtet med dagens lagstiftning. Kött från huvud skulle eventuellt kunna börja användas men inte kött från mellangärde. Detta då min kontaktperson menar att denna typ av muskulatur ger kortare hållbarhet samt bismak till produkten.

Mjölprotein är numera tillåtet i charkprodukter och detta företag använder det i sin varmkorv och grillkorv. Dessa är dock produkter som aldrig haft en

standardiserad sammansättning eller varit försedda med namnskydd (pers. med., Anonym, Företag A, 2011).

4.2.1.2 EU:s köttdefinition - Företag A

Införandet av den gemensamma köttdefinitionen har inte nämnvärt påverkat företagets verksamhet. Då detta är ett litet företag som säljer sina produkter relativt lokalt är det inte relevant för dem huruvida konkurrensläget gentemot importerade livsmedel förändrats som en följd av den gemensamma definitionen på kött.

Gränsvärdet för bindväv är inte heller något som har påverkat verksamheten. Det faktum att bindväv kan köpas i parti som separat ingrediens är något som min kontaktperson känner till, men det är inte något han tycker om och absolut inget detta företag skulle tillämpa.

På frågan om det är underförstått att en billig charkprodukt innehåller köttråvara av sämre kvalitet än en dyr svarar detta företag att det bör vara underförstått, då det ryms råvaror av varierande kvalitet inom ramen för det som får kallas för kött.

Det höjda gränsvärdet för fett i griskött är inget företaget drar nytta av, varken smak- eller prismässigt.

Detta företag anser att dagens ingrediensförteckningar är tydliga såtillvida att det är ett godkänt vokabulär som används. Dock tycker de inte att märkningarna är optimala för att ge konsumenterna möjlighet att göra medvetna val. Det är i slutändan upp till företagen att göra en yrkesmässig värdering av kött med avseende på smak, konsistens och pris (pers. med., Anonym, Företag A, 2011).

4.2.2 Företag B

4.2.2.1 Namnskydd - Företag B

Detta företag säger sig ha i stort sett samma innehåll i de tidigare namnskyddade produkterna idag; de strävar efter att bibehålla de upplevda kvaliteterna före lagändringen. De anser vidare att svenska charkprodukter överlag håller samma kvalitet nu som då. Det finns fortfarande produkter i alla prisklasser vilket gör det möjligt för konsumenten att välja en prisklass och kvalitet som passar dennes ekonomi och önskemål.

Kött från huvud och mellangärde fick som tidigare nämnts inte ingå i många av de namnskyddade produkterna. Idag är det tillåtet enligt EU:s köttdefinition och detta företag använder denna typ av muskulatur till viss del i sin produktion. Hur

mycket av denna typ av muskulatur som används beror på vilket djurslag det handlar om.

Mjölprotein var tidigare förbjudet i svenska charkprodukter, men idag ingår det, om än i ett mycket begränsat antal produkter, i detta företags produktion. Detta trots att det är en allergen (pers. med., Anonym, Företag B, 2011).

4.2.2.2 EU:s köttdefinition - Företag B

Detta företag anser att det blivit lättare att justera recept för att parera skillnader i till exempel fetthalt i och med detta sätt att beräkna kött halt. I griskött är det numera tillåtet med en högre fetthalt i muskulaturen. Detta innebär att kött halten kan deklarerar som högre "på papperet" i produkter bestående av griskött. I själva verket är det lika mycket muskulatur som innan införandet av EU:s köttdefinition, men nu kan en högre andel fett räknas in i det som får kallas för kött.

Det faktum att det numera finns ett högsta gränsvärde för bindväv i kött när det deklarerar som ingrediens har inte påverkat detta företag nämnvärt. I de flesta fall har recepten för charkprodukterna bibehållits och bindvävsinnehållet deklarerar enligt direktiv. Traditionellt har detta företag använt kött- eller småfläsk med svål som till största delen består av bindväv och köps som separat råvara.

Detta företag tycker inte att det är underförstått att en billig charkprodukt består av en sämre kött råvara än en dyr. Däremot kan mängden kött i produkten vara mindre. Andra faktorer som påverkar priset är val av produktionsmetod, tarm (om det gäller korv) och förpackningstyp.

Vad gäller ingrediensförteckningar på charkprodukter och huruvida konsumenterna kan göra medvetna val utifrån dessa svarar detta företag såhär: "Ingrediensförteckningen säger inte så mycket om kvaliteten om man inte är väl insatt i ämnet. Konsumenten använder ingrediensförteckningen för att kunna välja eller välja bort en viss ingrediens. Vill man ta fram standards för olika produkter krävs det stor omsorg för att utröna vad konsumenten egentligen uppfattar som kvalitet."

Detta företag använder sig av 2/3 svensk kött råvara och 1/3 importerar från andra länder (pers. med., Anonym, Företag B, 2011).

4.2.3 Företag C

4.2.3.1 Namnskydd - Företag C

Det här företaget har ingen egen produktion, men säljer produkter under egna varumärken utifrån fyra olika plattformar. De har ett lågprisalternativ, ett standardalternativ, ett lite mer exklusivt alternativ och slutligen ett stort ekologiskt sortiment. Företagets charkprodukter produceras alltid inom EU, men inte alltid inom Sverige. Lågprisprodukterna kan produceras i exempelvis Tyskland, Danmark och Polen. Korvar som Chorizo som inte är traditionella svenska produkter kan också produceras utanför Sveriges gränser.

Min kontakt på företaget menar att dagens standardprodukter håller samma kvalitet med avseende på innehåll nu som innan namnskyddet försvann. Dock har marknaden segmenterats i en helt annan utsträckning efter intåget av flera lågpriskedjor omkring 2002. Denna utveckling har påverkat kvalitetsnivån även på de produkter som tidigare var namnskyddade. Detta har, menar min kontakt, lett till en gradvis förskjutning i upplevd kvalitet och kött halt på svenska varor generellt. Marknaden är alltså idag mer differentierad, men standardalternativen motsvarar namnskyddet med avseende på kött halt och upplevd kvalitet.

Företaget kräver att EU-reglerna efterföljs, men ställer inga ytterligare krav. Detta innebär att kött från både huvud och mellangärde förekommer i deras produkter (pers. med., Anonym, Företag C, 2011).

4.2.3.2 EU:s köttdefinition - Företag C

Då detta företag inte bedriver någon egen produktion har de inte påverkats av införandet av EU:s köttdefinition. Påverkan har gällt tillverkarna som fått räkna om vissa recept. Företaget är dock noga med hur tillverkarna räknat och varje produkt har kontrollerats separat. Vidare ställer de höga krav på sina tillverkare då kunskapen dem emellan varierar. De allra flesta av företagets produkter produceras i Sverige. Billigare alternativ har sökts utanför Sveriges gränser för produktion av lågprisalternativen, men resultatet har inte varit tillfredsställande. Min kontakt säger att det är svårt att producera traditionella svenska produkter med tillräckligt bra upplevd kvalitet utomlands. Många av de klassiska svenska produkterna var tidigare försedda med namnskydd.

På frågan om kvalitetsskillnad med avseende på kött råvara mellan en billig och en dyr charkprodukt svarar min kontakt att en väldigt billig produkt förmodligen har en lägre kött halt och ofta har ett annat ursprungsland än Sverige. De allra flesta konsumenter vill ha charkprodukter av svenskt ursprung och med en hög kött halt. Detta gäller främst traditionella svenska produkter. Ursprungslandet verkar inte lika viktigt när det gäller produkter som exempelvis Chorizo.

Slutligen anser min kontakt att åtminstone de egna märkningarna är tillräckligt tydliga för att konsumenterna ska kunna göra medvetna val. Detta företag deklarerar alltid kött halt, fetthalt, och ursprungsland. Även tillverkare deklarerar på alla produkter utom de inom lågprisplattformen där bara ursprungsland redovisas. Från konsumenternas sida har det uppstått en livlig diskussion kring tillsatser, så kallade E-nummer. Min kontakt menar att många tillsatser behöver ingå i en produkt för att skydda konsumenten. Andra tillsatser är helt naturliga och på intet sätt skadliga. Alla azo-färgämnen är borttagna från företagets produkter och även tillsatsen glutamat fasas ut successivt. Detta sker efter påtryckningar utifrån. Min kontakt menar att nivåerna av glutamat i företagets produkter är så låga att det inte medför några som helst risker för konsumenten. Företaget har valt att skriva ut tillsatserna i form av E-nummer. Min kontakt menar att det kan bli ännu svårare att tyda innehållsförteckningarna om man istället väljer att skriva ut hela namnet på tillsatsen. Dessutom är E-numren universella och kan läsas och förstås även av den del av Sveriges befolkning som inte kan svenska. Företaget försöker hålla nere antalet tillsatser i produkterna på grund av debatten kring dessa, men alla kan som sagt inte avlägsnas. Tidigare har det slentrianmässigt använts tillsatser i alltför stor utsträckning, men i och med den pågående debatten har det skett en attitydförändring hos tillverkarna, vilket lett till en reducering i tillsatsanvändandet. Denna utveckling är något som företaget ser som något positivt. Det är bra att debatten väckts och innehållsförteckningarna setts över, men man måste komma ihåg att vissa tillsatser är nödvändiga för att garantera kvalitet och säkerhet hos produkten (pers. med., Anonym, Företag C, 2011).

4.2.4 Företag D

4.2.4.1 Namnskydd - Företag D

Enligt min kontaktperson är detta företags produktinnehåll i stort sett detsamma nu som innan namnskyddet försvann med undantag av en till viss del ökad köttmängd. Han bedömer vidare att resten av branschen agerat på samma sätt och att svenska charkprodukter håller samma kvalitet nu som då med avseende på innehåll.

Detta företag har dock valt att fortsätta exkludera muskulatur från huvud och mellangärde ur sin produktion. Mjölkprotein däremot, används i vissa färsprodukter, trots att det är en allergen (pers. med., Anonym, Företag D, 2011).

4.2.4.2 EU:s köttdefinition - Företag D

EU:s köttdefinition har påverkat detta företags produkter genom att kötthalterna höjts på färdiga produkter. Det faktum att det numera finns ett gränsvärde för högsta tillåtna halt bindväv i kött när det används som ingrediens har inte inneburit några problem för detta företag.

Min kontaktperson menar att det oftast är underförstått att en billig charkprodukt innehåller en sämre köttråvara än en dyr. Men det handlar även mycket om hur rationell produktionsprocess det aktuella företaget har.

Företaget har inte ändrat sina recept som följd av EU:s köttdefinition och har alltså inte dragit nytta av att mer fett nu kan deklarerats som kött i produkter från gris. Min kontakt poängterar dessutom att deras kunder snarare efterfrågar magrare produkter.

De ändringar som trots allt har gjorts har inte inneburit några ökade kostnader för märkning och emballage. Deklarationer har ändrats på etiketter och förtryckta förpackningar vid nytryck.

Detta företag anser att dagens innehållsförteckningar och märkningar är tydliga och gör det enkelt för konsumenten att göra medvetna val i butiken.

Slutligen frågan om ursprungsland. Det här företaget köper köttråvara baserad på kvalitetsspecifikationer utifrån produktkvalitet. Detta är på intet sätt samma sak som ursprungsland. Jag tolkar detta svar som att företaget frekvent använder köttråvara från andra länder än Sverige. Dock med tillägget att "Om våra kunder efterfrågar en viss nationalitet på en produkt följer vi kundens önskemål" (pers. med., Anonym, Företag D, 2011).

4.2.5 Företag E

4.2.5.1 Namnskydd - Företag E

Innehållet hos detta företags produkter följer samma kriterier som innan namnskyddet togs bort. Inga ändringar har gjorts i receptur som en följd av detta. De anser att svenska charkprodukter håller samma, om inte högre kvalitet nu som innan. Då konsumenterna verkar mer medvetna om innehåll nu än då och debatt uppstått om kötthalt tror de att somliga produkter har ett högre köttinnehåll idag.

Företaget använder sig inte av muskulatur från huvud, men i vissa produkter förekommer kött från mellangärde. Vidare anser de att kvalitetsbegreppen upprätthållits hos dem trots att det ej längre är lagstadgat.

De använder inget mjölkprotein i sina produkter (pers. med., Anonym, Företag E, 2011).

4.2.5.2 EU:s köttdefinition - Företag E

Varken verksamheten, produkterna eller recepturerna har påverkats av den gemensamma köttdefinitionen inom EU. Däremot har deklARATIONERNA på förpackningarna påverkats av förändringen.

Gränsvärdet för bindväv har inte inneburit några problem för företaget. I de produkter där halten bindväv överskrider gränsvärdet deklarerar överskjutande bindväv separat enligt direktiv. De använder sig inte av bindväv som separat ingrediens utan det handlar i så fall om naturligt förenad bindväv i råvaran vars halt överstiger den högsta tillåtna i köttdefinitionen.

Min kontaktperson på företaget tycker inte att det är underförstått att en billig charkprodukt innehåller sämre köttråvara än en dyr, däremot kan mängden köttråvara vara mindre.

I och med den höjda tillåtna fetthalten i griskött kan företagen idag deklarerar en högre kötthalt än tidigare trots att samma mängd råvara använts. Detta har inneburit en prismässig vinst.

Vidare tycker min kontaktperson att märkningar på förpackningar kan bli bättre och mer lättförståeliga för konsumenterna. Man måste vara ganska insatt och intresserad som konsument för att förstå hela innebörden av en innehållsförteckning.

Slutligen berättar detta företag att de endast använder sig av svensk köttråvara (pers. med., Anonym, Företag E, 2011).

4.3 Kötthalt och fetthalt i tidigare namnskyddade produkter

Tolv av de tretton produkter som tidigare var namnskyddade har idag inget krav på sin sammansättning. Falukorv är som tidigare nämnts den enda svenska charkprodukt som idag har ett standardiserat innehåll. De fem intervjuade företagen har redogjort för sina receptstandarder för dessa produkter med avseende på fett- och kötthalt. I tabell 1 (Bilaga 1) redovisas dessa, med de gamla innehållskraven längst till vänster. Nedan följer en sammanfattning av tabellen och huruvida företagen håller sig inom ramarna för de gamla namnskyddsreglerna. Gränsvärdet för köttinnehåll bör överskridas, och gränsvärdet för fetthalt bör underskridas för att produkterna ska matcha de gamla reglerna och de kvalitetsstandarder som fanns för dessa produkter till och med 2002. För exakta siffror på alla produkter, se tabell1 i bilaga 1.

Företag A producerar 10 av de 13 produkter som var namnskyddade. Undantaget är hamburgare, köttbullar och rökt medvurst. Samtliga ligger en bra bit över de gamla namnskyddsreglerna med avseende på kötthalt. För kalvsylta och leverpastej kunde ingen specifikation av köttmängd lämnas, men då dessa produkter framställs av rent kalvkött och ren lever ligger de också på övre sidan

av de gamla gränsvärdena. För blodpudding fanns endast regler för fetthalt, men det känns värt att nämna att detta företag framställer sin blodpudding av helblod.

Företag B producerar även de 10 av de 13 aktuella produkterna. De som inte tillverkas är köttkorv, fläskkorv och rökt medvurst. Företaget håller sig så gott som helt och hållet inom ramen för namnskyddet. Den enda avvikelserna är kalvsylta som tidigare behövde bestå av uteslutande kött från kalv och köttmängden behövde uppgå till 50%. Idag innehåller kalvsyltan 46% kalvkött och 2% griskött. Alltså 4% lägre innehåll av kalvkött än vad som var tillåtet till och med 2002 och en liten inblandning av annat djurslag. Blodpuddingen som produceras hos detta företag har en låg fetthalt och har huvudingrediensen hämoglobinpulver.

Företag C har fyra olika plattformar med produkter i varierande prisklasser. Eftersom min kontaktperson hävdar att standardprodukter i allmänhet, och detta företags standardplattform i synnerhet, motsvarar de tidigare namnskyddade produkterna, har jag valt att använda värden på köttinnehåll och fetthalt från just standardplattformen. Företaget säljer alla produkterna utom kalvsylta, köttkorv, fläskkorv och rökt medvurst. Samtliga av dessa produkter innehåller tillräckligt mycket kött för att möta de gamla kraven. Det enda som kan likna en avvikelse är att företagets blodpudding är gjord på blodpulver. Jag saknar också en total köttinnehåll på flera av detta företags produkter. Det är inte ovanligt att en produkt innehåller kött från flera djurslag, till exempel gris och nötkött. På förpackningarna deklarerar andelen gris och andelen nötkött, men ingen total andel kött. En angivelse av denna typ skulle göra det lättare och effektivare att studera dessa produkter om man vill jämföra dem med andra märken. I den leverpastej som finns i detta företags ekologiska sortiment saknas kött- och levermängd på förpackningen. Detta ser väldigt fattigt ut och förpackningarna borde märkas med detta.

Företag D producerar 9 av de 13 aktuella produkterna. De som inte tillverkas är kalvsylta, leverpastej, blodpudding och rökt medvurst. Företaget har angett ett brett spann på både fetthalt och köttinnehåll för flera av produkterna. Detta på grund av att de producerar flera varianter av samma produkt. Det lägsta värdet för köttbullar är 55%, vilket ligger under den gamla regeln om minst 60%. Vad gäller wienerkorv, köttkorv och prinskorv är köttinhalten tillräcklig, men små avvikelser kan observeras i fetthalt. Wienerkorv fick tidigare innehålla maximalt 23% fett, nu innehåller den 24%. I köttkorv och prinskorv är avvikelserna något större. Köttkorven innehåller nu 28% fett, jämfört med tidigare maxgräns 23% och prinskorv innehåller upp till 30% fett, jämfört med tidigare maximalt tillåtna halt 23%.

Företag E producerar alla aktuella produkter utom wienerkorv. Här har jag endast funnit ytterst små avvikelser i fetthalt hos köttkorv, frukostkorv och prinskorv. Samtliga har idag fetthalten 24%, jämfört med det gamla gränsvärdet 23%.

4.4 Sammanställning av konsumentundersökning

Kvalitativa intervjuer med 18 konsumenter visar att de tre faktorer som är viktigast vid köp av charkprodukter är svenskt ursprung, kött halt och pris. 15 av 18 säger att ursprungsland är viktigt, 11 av 18 att kött halt är viktigt och 9 av 18 anser att priset är avgörande vid val av charkprodukter. Flera anger också vana som en starkt bidragande faktor, man köper produkter som man vet smakar gott och som man brukar köpa. 8 av 18 letar efter låg fetthalt i butiken, dock ofta följt av kommentaren att detta hänger ihop med en hög kött halt. 7 av 18 väljer bort produkter de anser innehåller för många tillsatser. 6 av 18 köper närproducerat när det är möjligt. Andra nämnda faktorer som påverkar valet, men som inte är viktigt för så många är om varan är ekologisk, förpackningens eller produktens utseende samt bra djurhållning av kött djur.

På frågan om hur konsumenterna definierar kött när det är ingrediens i en produkt är ett genomgående svar att det är kött från hela djuret, men inte de finaste styckdetaljerna. Man vill inte att köttet ska vara nedmalet, behandlat eller att någon annan ingrediens ska vara blandad med köttet. "Rent kött" är ett uttryck som dykt upp vid flera intervjuer. Vidare tror man inte att inre organ innefattas i definitionen av kött. En vanlig uppfattning är dock att kött innebär olika saker i olika produkter och att köttet i exempelvis korv är av sämre kvalitet än det som ingår i andra charkprodukter. "I korv kan det finnas lite vad som helst" är ett vanligt svar. Det verkar figurera en förvirring kring köttdefinition och innehållsförteckning som helhet och många tycks tro att beteckningen kött innebär något annat för en korv än för andra charkprodukter. Endast en konsument tror inte att köttet kan komma från huvudet på djuret. Som nämnts tidigare var kött från huvud och mellangärde förbjudet att använda i namnskyddade produkter. Detta är idag tillåtet och båda muskeltyperna ingår i EU:s köttdefinition.

Fråga nummer tre behandlar innehållsförteckning och hurvida konsumenterna kontrollerar denna eller ej inför inköp av charkprodukter. Sju av de tillfrågade konsumenterna uppger att de väljer bort produkter som de anser innehålla för många tillsatser. En konsument säger dock att han hellre köper produkter där tillsatsen står utskrivet med sitt fullständiga namn än produkter där tillsatserna anges i form av E-nummer. Två konsumenter säger att de väljer bort charkprodukter som innehåller mycket socker.

Åtta konsumenter kände till att det funnits namnskyddade charkprodukter, men endast en av dessa känner till att denna regel inte längre tillämpas. En annan konsument har reflekterat över att det finns fler produkter idag som heter exempelvis köttbullar i stället för liknande namn, som stekbullar. Men denna konsument har tolkat situationen som att fler produkter idag har ett högt köttinnehåll.

5. Diskussion

Både vad gäller kött- och fetthalt i de tidigare namnskyddade produkterna och attityder kring de två lagändringarna som slopandet av namnskyddet och införandet av EU:s köttdefinition innebar har de fem intervjuade företagen har gett varierande svar på mina frågor. Svaren på frågorna om kött- och fetthalt finns sammanfattade i bilaga 1 och under *4.3 Köttthalt och fetthalt i tidigare namnskyddade produkter*.

Som nämnts tidigare var muskulatur från huvud och mellangärde förbjudet i de flesta namnskyddade produkter. Nu ingår tuggmuskler och muskulatur från mellangärde i EU:s köttdefinition och dessa får alltså fritt användas under benämningen kött i charkprodukter som produceras inom EU. Två av de tillfrågade företagen anger att de, i enlighet med EU:s köttdefinition, använder kött från både huvud och mellangärde idag. Två företag uppger att de inte använder dessa typer av muskulatur alls i sina produkter. Ett av dem skulle dock kunna tänka sig att använda skalkött i sina produkter, men inte mellangärde då det ger bismak. Ett av företagen använder mellangärde i vissa produkter, men aldrig skalkött.

Två av företagen använder sig uteslutande av svensk köttråvara (A och E). Företag B använder 2/3 svensk råvara och 1/3 utländsk i sin produktion. Företag D uppger att de sätter kvalitet före ursprungsland och säger att detta är anledningen till att de använder sig av importerad råvara. Detta tycker jag är ett lite märkligt svar då det i Sverige i stor utsträckning efterfrågas råvaror med inhemskt ursprung. Företag C använder utländskt kött i vissa produkter, främst i sina lågprisalternativ. Här är det tydligt att utländsk råvara ofta är billigare och att det är anledningen till att de använder den till produkter som ska säljas till ett lågt pris. Enligt min mening är detta ett mycket mer relevant argument för att använda sig av utländska råvaror.

Konsumenterna efterfrågar i stor utsträckning svensk råvara, men detta gäller i framförallt traditionellt svenska produkter. Min kontakt på Företag C uppger att kraven är betydligt mindre när det gäller produkter med utländska namn som exempelvis Chorizo. Detta tycker jag är intressant då dessa varor konsumeras på samma sätt som exempelvis prinskorv eller falukorv, och värderingarna borde vara desamma. Möjligen tänker konsumenterna att den här typen av produkter är utländska och detta innefattar även ursprungs- och tillverkningsland.

En relevant fråga i samband med dessa lagändringar är huruvida svenska charkprodukter håller samma kvalitet nu som då med avseende på köttthalt. Min kontaktperson på Företag A tror inte att de gör det. Företag B och Företag C menar att läget är detsamma nu som då. Det finns produkter i alla prisklasser och betalar man mindre får man troligtvis en produkt med mindre kött. Dock har det ökade utbudet av lågprisprodukter påverkat kvaliteten på produkter som tidigare var namnskyddade, tror min kontakt på Företag C. Företag D och E tror att köttthalten är densamma, om inte högre. Företag E hänvisar till medvetna

konsumenter som fört debatt om kötthalt. Detta ska ha lett till att företagen påverkats till att producera produkter med högre kötthalt. Man får vad man betalar för, helt enkelt. Om man som konsument köper en billig charkprodukt får man räkna med att det låga priset är på bekostnad av råvaran och mängden av denna. Detta faktum tror jag är allmänt känt, även bland konsumenter. Den problematik jag kan se är möjligen den som Företag C nämner; lågprisprodukter får idag märkas med namn som tidigare endast var tillåtna på produkter som genom namnskyddet var tvungna att leva upp till vissa krav. Detta kan leda till att konsumenter som inte känner till att namnskyddet avskaffats köper dessa produkter i tron att de är något de inte är. Företagen begår inget redlighetsbrott, men konsumenterna bör informeras i större utsträckning.

Nästa fråga behandlar huruvida företagen anser att det är underförstått att en billig charkprodukt håller sämre kvalitet än en dyr. Företag A och D anser att det är underförstått att det är så och hänvisar till att råvaror av varierande kvalitet ryms under det som definieras som kött inom EU. Gissningsvis syftar mina kontakter på olika typer av muskulatur. Företag B, C och E anser inte att kvaliteten på råvaran är sämre. Däremot innehåller billiga produkter oftast mindre mängd av den aktuella råvaran, i det här fallet kött. Företag C lägger till att en billig charkprodukt oftare består av importerad råvara än en dyr. De flesta svenska konsumenter vill ha produkter med hög kötthalt och svenskt ursprung. Då dessa produkter generellt är dyrare än produkter med lägre kötthalt och ofta importerad köttråvara har inte alla konsumenter möjlighet att köpa dem. Jag anser att det är positivt att det finns ett stort utbud med ett stort prisspann som gör det möjligt för konsumenter med olika ekonomi att köpa charkprodukter - detta så länge märkningar och förpackningar är tydliga och inte vilseleder konsumenter.

En av de största skillnaderna mellan EU:s köttdefinition och den definition som tidigare tillämpades i Sverige är att den maximala tillåtna halten fett i griskött höjts från 25% till 30%. Detta innebär att en högre andel fett kan räknas in i det som kallas kött och företagen skulle potentiellt kunna dra nytta av detta på olika sätt. Företag A uppger att de inte dragit nytta av detta. Företag B och E belyser det faktum att denna ändring gjort att företagen, med samma mängd råvara, kan deklarerar en högre köttmängd nu när mer fett kan räknas in. Produkterna har alltså samma köttinnehåll som innan, men med det nya sättet att räkna definieras köttmängden som högre. Företag E uppger också att detta gett dem en prismässig vinst. Företag C har ingen egen produktion och kan endast säga att de ställer hårda krav på sina tillverkare för att uppnå god upplevd kvalitet på sina produkter. Företag D menar att de inte dragit nytta av detta och att deras kunder snarare efterfrågar magrare produkter. Jag upplever det som att det för några år sedan var väldigt relevant med fetthalt i produkter och medvetna konsumenter köpte produkter innehållande en låg halt fett. I konsumentundersökningen i detta arbete är det få som väljer charkprodukter baserat på fetthalt. Idag är det andra faktorer som är viktiga, såsom kötthalt och tillsatser.

I dagens föreskrifter kring märkning och presentation av livsmedel hänvisas det i stor utsträckning till konsumenterna och att det är upp till var och en att utifrån märkningar och innehållsförteckningar göra medvetna val vid inköp av charkprodukter. Därför frågade jag företagen huruvida de anser att dagens innehållsförteckningar är tillräckligt tydliga för att ge konsumenterna en klar bild av sina valmöjligheter. Företag A menar att märkningarna inte är optimala för konsumenterna, även om det vokabulär som används är godkänt. I slutändan är det ändå upp till företagen att göra en yrkesmässig värdering av kött med avseende på olika kvalitetsparametrar. Även företag B säger att innehållsförteckningarna inte säger konsumenterna så mycket om man inte är väl insatt och tror att konsumenterna framförallt använder innehållsförteckningar för att kunna välja eller välja bort vissa ingredienser. Företag D svarar helt kort att de anser att märkningarna är tillräckligt tydliga. Företag E svarar, liksom Företag B, att det krävs en djupare förståelse för att kunna förstå innehållsförteckningar och märkningar fullt ut. De anser vidare att märkningarna kan bli bättre och lättare att förstå. Företag C anser att det är lätt att hitta kötthalt, fetthalt och ursprungsland, och kanske är det dessa parametrar som är de mest relevanta vid köp av charkprodukter. Min kontakt på Företag C kommenterar även tillsatsdebatten. Detta företag, och många med dem, har plockat bort onödiga tillsatser som följd av påtryckningar utifrån. Dock, säger min kontakt, måste man komma ihåg att många tillsatser är helt ofarliga och i vissa fall nödvändiga för att kunna framställa och saluföra säkra livsmedel. Företaget har valt att presentera sina tillsatser i form av E-nummer på sina förpackningar. Det starkaste argumentet för detta menar min kontakt, och ett väldigt bra sådant enligt mig, är att E-nummer är ett universellt system som alla förstår, även de personer som bor i Sverige men inte pratar svenska. Vad det gäller tillsatser anser jag att informationsinsatserna borde vara större. De aktörer som går ut i media och bannlyser tillsatser står i stor utsträckning oemotsagda. Det är positivt att onödiga tillsatser plockas bort från svenska produkter, men många tillsatser är trots allt nödvändiga.

Mjölprotein är en allergen som kan utlösa allvarliga allergiska reaktioner. I de namnskyddade produkterna var mjölprotein förbjudet att använda. Endast ett av de fem företagen, Företag E, anger att de inte alls använder mjölprotein i sina produkter. De som använder mjölprotein gör det dock i begränsad omfattning och bara i vissa specifika produkter. Företag A använder det i vissa korvar av typer som aldrig varit namnskyddade, Företag B och C ger det något diffusa svaret att det används i ett mycket begränsat antal produkter. Företag D använder det i vissa färsprodukter. Jag uppfattar det som att samtliga inblandade företag är högst medvetna om att detta är en tillsats som kan orsaka svåra konsekvenser för allergiker. De som trots allt har valt att tillsätta det till vissa produkter är väldigt restriktiva i sitt användande. Det är väldigt angeläget att tydligt märka produkter som innehåller mjölprotein.

Att Falukorv är den enda skyddade charkprodukten i Sverige idag är något som företagen borde kunna dra fördel av. Falukorv har idag inte speciellt hög status som livsmedel. Genom att i större utsträckning marknadsföra den som ett

livsmedel som är skyddat för sin traditionella sammansättning bör företagen kunna öka sin försäljning av Falukorv.

Många konsumenter tror att kvaliteten på köttråvaran varierar mellan olika typer av produkter. Korv är en produkt som har dåligt rykte. Man tror att dåliga råvaror gömmer sig under beteckningen kött när det handlar om korv. Även här tycker jag att det borde göras en insats för att upplysa konsumenterna om att kött definierats inom EU och alltid innebär samma sak. Däremot kan en korv innehålla en lägre köttmängd än många andra produkter och ingredienser som bindväv och maskinurbanat kött kan ingå. Dessa är dock deklarerade separat och har inget med kvaliteten på köttråvaran att göra.

Jag tycker det är anmärkningsvärt att en av konsumenterna jag intervjuat som kände till namnskyddet noterat att det idag finns ett större utbud av produkter som heter exempelvis köttbullar och tolkat situationen som att andelen produkter med hög kötthalt ökat. Det borde i större utsträckning komma till allmänhetens kännedom att namnskyddet inte längre finns. I den här rapporten har jag studerat välkända märken som producerats av svenska företag. Men som tidigare nämnts finns det idag ett stort antal butiker och märken som står för lågprisalternativ och där finns utrymme för att saluföra en billig produkt under ett etablerat namn, på bekostnad av köttinnehållet. Man får som sagt vad man betalar för, men konsumenterna ska inte vilseledas av att de tror att en avskaffad regel fortfarande gäller.

6. Slutsatser

De tidigare namnskyddade produkterna som tillverkas av de fem företag jag intervjuat håller generellt en nivå på kötthalt och fetthalt som lever upp till de gamla kraven. De avvikelser jag funnit är ett antal korvar som i dag har en något högre fetthalt, en kalvsylta som idag innehåller 46% kalvkött och 2% griskött (gamla kravet var endast kalvkött och minst 50% av denna råvara) och köttbullar som innehåller 55% kött (gamla kravet; minst 60% kött). Dessa köttbullar kommer från Företag D som angett kötthalt i sina köttbullar till 55-99%. Jag tolkar det som att den låga kötthalten påträffas i en lågprisprodukt. De företag jag intervjuat är etablerade svenska företag och jag finner att de på det stora hela bibehållit kvaliteten på de tidigare namnskyddade produkterna trots att detta numera ej är lagstadgat. Det som kan vara en risk, och som nämnts tidigare, är att lågprismärken kan dra nytta av denna förändring genom att saluföra produkter med låg kötthalt under välkända och etablerade namn.

Då Falukorv är den enda skyddade charkprodukten i Sverige idag borde charkproducenterna kunna dra nytta av detta och därmed främja försäljningen av Falukorv. Att marknadsföra Falukorven som en traditionell specialitet som är skyddad för sin sammansättning skulle förmodligen öka konsumtionen.

De största förändringarna som EU:s köttdefinition medfört är att det numera mera frekvent förekommer kött från tuggmuskler och mellangärde i charkprodukter, även i de produkter som tidigare inte fick innehålla dessa i enlighet med reglerna för produktens namnskydd. Den andra nämnvärda förändringen är det faktum att det ökade gränsvärdet för fett i griskött lett till att samma köttinnehåll nu kan deklarerats som en högre kötthalt än det kunde när Sverige hade sin egen köttdefinition.

Jag tolkar det som att konsumenter idag vill vara medvetna om vad de äter och gärna kontrollerar såväl köttmängd som innehållsförteckning. Dock anser jag, liksom flera av företagen jag intervjuat, att märkningarna kan bli tydligare och lättare att förstå. Dessutom behövs det en informationsinsats kring köttdefinition och det faktum att kött innebär samma sak i korv som i andra charkprodukter - och att vissa tillsatser är nödvändiga, framförallt i charkprodukter. Många konsumenter anser vidare att ursprungsland är viktigt vid val av charkprodukter, -detta dock med undantag för produkter som inte är traditionella i Sverige.

7. Tack till

Ett stort tack till Åke Rutegård, VD för Kött och Charkföretagen och Gunilla Gålne, Livsmedelsverket, för bidrag med nödvändigt och matnyttigt material. Vidare vill jag tacka Louise Ungerth vid Konsumentföreningen Stockholm för inspiration och förtroendet att få utföra denna undersökning. Tack till deltagande företag för er nedlagda tid och till de konsumenter som svarat på min enkät. Slutligen vill jag utfärda ett tack till Kerstin Lundström vid Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala, för handledning och stöd vid produktionen av detta examensarbete.

8. Bilagor

1. Tabell tillverkningsstandarder företag A-E
2. Intervjumall företag
3. Intervjumall konsument

9. Källor

Dokument

Kött och charkföretagen., Riktlinjer för tillämpning av direktiv 2001/101/EG vid beräkning av köttmängd

Livsmedelsverket, Externremiss implementering köttdefinition., Dnr 2002/1542, Saknr 33

Statens livsmedelsverks författningssamling., kungörelse med föreskrifter om köttvaror, SLV FS 1986:13

Internet

Access to European Union Law, 2011-05-13 <http://eur-lex.europa.eu>

Europaparlamentets och Rådets Förordning nr 853/2004. Bilaga 1, punkt 1.14

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20071114:SV:PDF>

EU-upplysningen, 2011-05-13 www.eu-upplysningen.se

Kvalitetsskydd för Livsmedel

<http://www.eu-upplysningen.se/Amnesomraden/Livsmedel/Kvalitetsskydd-for-livsmedel/>

HG Larsson, 2010-05-13 www.hglarsson.com

Ur Köttbranschen nr 4/02, EU-regler gör att de namnskyddade produkterna försvinner?

<http://www.hglarsson.com/andra/KB0402a.html>

Kungliga Skogs och Lantbruksakademin 1, 2011-05-13 www.ksla.se

Urprungsmärkning av lokalt producerade livsmedel

http://www.ksla.se/sv/retrieve_file.asp?n=2475&t=

Kungliga Skogs och Lantbruksakademin 2, 2011-05-13 www.ksla.se

EU:s skyddade beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

http://www.ksla.se/sv/retrieve_file.asp?n=1979&t=ksla

Livsmedelsverket 1, 2011-05-13 www.slv.se

EU:s skydd för beteckningar på jordbruksprodukter och livsmedel

<http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelsforetag/Vagledning-och-annan-information/Skyddade-ursprungsbeteckningar-geografiska-beteckningar-och-garanterade-traditionella-specialiteter/EUs-skydd-for-beteckningar-pa-jordbruksprodukter-och-livsmedel/>

Livsmedelsverket 2, 2011-05-13 www.slv.se

Garanterade traditionella specialiteter enligt förordning (EG) nr 509/2006

<http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelsforetag/Vagledning-och-annan-information/Skyddade-ursprungsbeteckningar-geografiska-beteckningar-och-garanterade-traditionella-specialiteter/Traditionella-specialiteter-enligt-forordning-EG-nr-5092006-/>

Livsmedelsverket 3, 2011-05-13 www.slv.se

LIVSFS 2004:27, Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel

LIVSFS 2004:27 §5

LIVSFS 2004:27 §8

LIVSFS 2004:27 §26

LIVSFS 2004:27 §4

http://www.slv.se/upload/dokument/lagstiftning/2000-2005/2004_27.pdf

Livsmedelsverket 4, 2010-05-13 www.slv.se

Pressmeddelande 2002-11-08, Minimikrav på livsmedel försvinner

<http://www.slv.se/sv/Pressmeddelanden/Pressmeddelanden/Minimikrav-pa-livsmedel-forsvinner/>

Livsmedelsverket 5, 2011-05-13 www.slv.se

Remiss, Angående ansökan om ändring av produktspecifikationen för den registrerade beteckningen "Falukorv" enligt artikel 11 i rådets förordning (EG) nr 509/2006

http://www.slv.se/upload/dokument/remisser/remisser_2007/remiss_dnr_3165_06_specifikation_falukorv_070221.pdf

Livsmedelsverket 6, 2011-05-13 www.slv.se

Ur Nyhetsarkivet- vitlök tillåten i falukorv

<http://www.slv.se/sv/grupp3/Nyheter-och-press/Nyheter1/Vitlok-tillaten-i-falukorv/->

Livsmedelsverket 7, 2011-05-13 www.slv.se

Vägledning till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel

2.1

5.2.4.1

5.9.14.6

http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledning/vagledning_markning.pdf

Summaries of EU legislation, 2011-05-13 europa.eu

Agricultural products and foodstuffs as traditional specialities guaranteed

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/l66043_en.htm

Personliga meddelanden

Anonym. Företag A. Personlig intervju, 2011-02-09

Anonym. Företag B, Mailkontakt, 2011-02-02 – 2011-03-25

Anonym. Företag C. Telefonintervju, 2011-04-07

Anonym. Företag D. Mailkontakt, 2011-03-10 – 2011-05-04

Anonym. Företag E. Mailkontakt, 2011-05-05

Gålne, Gunilla. Upplysningen, Livsmedelsverket. Mailkontakt, 2011-02-02

Bilaga 1- Tabell tillverkningsstandarder företag 1-5

Tabell 1, del 1

Produkt/producent	Gamla namnskyddet	Företag A	Företag B	Företag C
Hamburgare	80% kött	Producerar ej	80-100% kött	80% kött
Bacon	max 50% fett	30-35% fett	ca 35% fett	28% fett
Köttbullar/pannbiff	minst 60% kött	Producerar ej	ca 60% kött	74% kött
Kalvsylta	minst 50% kalvkött, ej annat djurslag	Rent kalvkött	46% kalv, 2% gris, 5% fett	Producerar ej
Leverpastej	Minst 30% lever, max 30% fett	Ren lever	30-32% lever, 20-25% fett	34% lever, 22% fett
Blodpudding	max 20% fett	Framställs av helblod, ca 18% fett	Hämoglobinpulver, 6-7% fett	Blodpulver, 11% fett
Falukorv	minst 40% kött, max 23% fett	62% kött, 22% fett	50-65% kött, 21-22% fett	52% kött, 22% fett
Wienerkorv	minst 45% kött, max 23% fett	64% kött, 18 % fett	66-70% kött, 21-22% fett	65% kött, 20% fett
Köttkorv	minst 40% kött, max 23% fett	62% kött, 18%fett	Producerar ej	Producerar ej
Fläskkorv	minst 40% kött, max 23% fett	62% kött, 18%fett	Producerar ej	Producerar ej
Frukostkorv	minst 40% kött, max 23% fett	64% kött, 18 % fett	66-70% kött, 21-22% fett	51% kött, 22% fett
Prinskorv	minst 45% kött, max 23% fett	64% kött, 18 % fett	66-70% kött, 21-22% fett	65% kött, 20% fett
Rökt medvurst	Ej kött från huvud eller mellangärde	Producerar ej	Producerar ej	Ej funnen i butik

Tabell 1, del 2

Produkt/producent	Gamla namnskyddet	Företag D, lägsta	Företag D, högsta	Företag E
Hamburgare	80% kött	84% kött, 23% fett	99% kött, 21% fett	80% kött
Bacon	max 50% fett	Se högsta (D)	35% fett	ca 30% fett
Köttbullar/pannbiff	minst 60% kött	55% kött	99% kött	70% kött
Kalvsylta	minst 50% kalvkött, ej annat djurslag	Producerar ej	Producerar ej	50% kött
Leverpastej	Minst 30% lever, max 30% fett	Producerar ej	Producerar ej	30% lever, 20% fett
Blodpudding	max 20% fett	Producerar ej	Producerar ej	19% fett
Falukorv	minst 40% kött, max 23% fett	55% kött, 23% fett	67% kött, 17% fett	51-70% kött, 23% fett
Wienerkorv	minst 45% kött, max 23% fett	54% kött, 24% fett	74% kött, 24% fett	Producerar ej
Köttkorv	minst 40% kött, max 23% fett	Se högsta (D)	52% kött, 28% fett	49% kött, 24% fett
Fläskkorv	minst 40% kött, max 23% fett	Se högsta (D)	62% kött, 22% fett	51% kött, 23% fett
Frukostkorv	minst 40% kött, max 23% fett	Se högsta (D)	52% kött, 22% fett	54% kött, 24% fett
Prinskorv	minst 45% kött, max 23% fett	45% kött, 30% fett	75% kött, 20% fett	54% kött, 24% fett
Rökt medvurst	Ej kött från huvud eller mellangärde	Producerar ej	Producerar ej	71% kött, 32% fett

Gröna fält representerar produkter som håller sig inom ramarna för de gamla reglerna för namnskydd. I de röda fälten återfinns de avvikelser från dessa regler som noterats.

Bilaga 2- Intervjumall företag

Borttagande av namnskyddade produkter

- Kravet att namnskydda vissa charkprodukter försvann 2002. Hur ser innehållet i era produkter ut idag?
- Håller Svenska charkprodukter samma kvalitet nu som då med avseende på innehåll?
- Vilka förändringar har ni gjort som följd av detta?
- Vilka av dessa charkprodukter producerar ni? Hur stor andel fett och kött finns det i dessa produkter idag? Vilka standards tillämpar ni?
 - Hamburgare
 - Bacon
 - Köttbullar
 - Kalvsylta
 - Leverpastej
 - Blodpudding
 - Falukorv
 - Wienerkorv
 - Köttkorv
 - Fläskkorv
 - Frukostkorv
 - Prinskorv
 - Rökt medvurst
- Enligt de gamla reglerna fick inte kött från huvud och mellangärde ingå i till exempel hamburgare, köttbullar, pannbiff, rökt medvurst och rå korv. Enligt EU:s gemensamma köttdefinition räknas muskulatur från mellangärde och tuggmuskler som kött. Förekommer denna typ av muskulatur i ovanstående produkter idag?

- Konsumentföreningen ställde vid regeländringen krav på att hålla fast vid kvalitetsbegreppen även om det inte är lagstadgat. Har detta upprätthållits?
- Förbudet att använda mjölkprotein försvann också. Förekommer mjölkprotein i era produkter idag?

EU:s gemensamma köttdefinition

- Under samma period kom EU:s gemensamma definition på kött som ersatte den svenska. Hur har denna påverkat er och er verksamhet?
- Det pratades om att mindre företag skulle kunna få ett förändrat konkurrensläge gentemot importerade produkter i och med en gemensam köttdefinition. Är detta något ni märkt eller har en åsikt om?
- Hur har ni hanterat det faktum att det nu finns en maxgräns för bindväv i charkprodukter? Har detta inneburit några problem?
- Jag har hört talas om att bindväv kan köpas i parti och tillsättas till charkprodukter. Stämmer detta?
- Är det underförstått att en billig charkprodukt innehåller en köttråvara av sämre kvalitet än en dyr?
- Vad anser ni om det höjda gränsvärdet för fett i griskött? (tidigare 25%, nu 30%) Kan ni dra nytta av detta? Smakmässigt? Prismässigt?
- Har ni bytt ut tillverkningsmetoder och emballage som följd av den gemensamma köttdefinitionen eller fortsatt som innan? Vilka kostnader har detta inneburit?
- Anser ni att dagens innehållsförteckningar och märkningar är tydliga och gör det enkelt för konsumenter att välja de livsmedel de vill konsumera?
- Använder ni er av köttråvara från något annat land än Sverige? I vilka produkter?

Bilaga 3- Intervjumall konsument

Konsumentenkit

- Vad är viktigt för dig vid val av charkprodukter? Pris, köttmängd, fetthalt, ursprungsland, ekologiskt, något annat?
- Vad tänker du på när det står "kött" på en innehållsförteckning? (Hur definierar du kött som ingrediens?)
- Kontrollerar du innehållsförteckningen när du köper exempelvis hamburgare eller prinskorv?
- Vad tittar du efter då?
- Är du medveten om att det ej längre finns en garanti om en viss köttmängd/fetthalt i och med namn som köttbullar, hamburgare eller pannbiff?

Övriga kommentarer.

I denna serie publiceras större enskilda arbeten (motsvarande 15-30 hp vid Institutionen för Livsmedelsvetenskap, Sveriges lantbruksuniversitet).