



Branschöverenskommelse om viktangivelse och artidentitet på färdigförpackade djupfrysta fiskar och skaldjur i butiker och storhushåll

Fastställd: 1997 Reviderad: 2002

Artidentitet

Branschen följer den av Livsmedelsverket antagna föreskriften om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter. SLVFS 2001:37.

Fångstzoner och produktionsmetoder

Branschen följer EG:s förordning 104/2000 med ändringar enligt förordning 2065/2001 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter rörande handelsbeteckning, produktionsmetod och fångstzoner.

Viktangivelse

Branschen följer de regler för viktangivelse som föreskrives i livsmedelsverkets kungörelse SLV FS 1993:19 § 36:

Livsmedel skall märkas med uppgift om nettokvantitet.

Huvudregeln skall vara att nettovikten i förpackningen skall motsvara den på förpackningen angivna nettovikten

Enligt allmänna råd i kungörelsen om nettovikt avses med nettovikt för vattenglaserade djupfrysta livsmedel, vikt utan glasering. Glaseringen skall betraktas som en del av förpackningen. Jämförpris anges i kilo nettovikt

Glasering består av rent vatten som tillförs styckfrysta räkor och fisk

Genom glaseringen omges den frysta produkten med en tunn ishinna.

Ishinnan hindrar luftens syre att komma i kontakt med räkorna och fisken och skyddar därmed mot härskning och uttorkning.

Vikten på den skyddande ishinnan varierar för olika livsmedel.

För oskalade räkor, fiskprodukter och kött ligger glaseringen som regel mellan 5 och 10 procent av livsmedlets vikt.

Skalade räkor ligger som standard mellan 8 och 12 procent. För vissa produkter kan procentsatsen vara högre

Följande standardglasering utgör ett riktmärke

standardglasering 8-10% ned till 250

standardglasering 8-12% mellan 250 och 350

standardglasering 12-14% från 350 till 500 .

Med färdigförpackat livsmedel avses enligt kungörelsens SLV FS 1993:19 § 4 den förpackning som livsmedlet placerats i för saluhållande och som är avsett för enskilda konsumenter eller storhushåll.

Branschen är medveten om att

– Förpackaren eller importören är ansvarig för produkten vad gäller märkning och korrekt viktuppgift.

- Livsmedelsverket och de lokala miljö- och hälsoskyddsnämnderna har tillsynen.

Kontroll av vikt av djupfrysta färdigförpackade fisk och skaldjur skall ske enligt den metod som anvisats i SPKB 1991:01 och tillsammans utformats av företrädare för branschen och Livsmedelsverket. Metoden baseras på CODEX STAN 092-1981, Rev. 1-1995.

Storlekssortering av räkor

Skalade räkor

Storleken räknas i antalet räkor per pound – lb. 1 lb är 454 gram.

Storleken skall räknas från oglaserad råka.

Följande storlekssorteringar finns på marknaden

	N	DK
XL	100-200	125-175
L	150-250	175-275
M	250-350	275-375
S	300-500	400-600
XS	500-800	500+

Om storleksintervall anges (frivilligt) skall genomsnittet på alla hela räkor ligga inom intervallet.

Någon snittstorlek behöver inte anges.

Bitar räknas i % av vikten. Bit av råka definieras som 3 segment eller mindre, längd 10 mm eller kortare.

Scampi/asiatiska jätteräkor, råa

Storlekssorteringen bör anges per pound - lb. 1 lb är 454 gram.

Storleken på råka när den är skalad skall räknas från "färdig vara" d.v.s. skalad råka utan glasering.

Räkor med skal

Storlekssorteringen skall räknas i antalet räkor per kg.

Storleken skall räknas från oglaserad råka.

Rekommendation:

Originalkartong (båtkartong) bör marknadsföras med original storleksmärkning från producenten (främst till storkök).

Ompackad påse (främst konsumentvara) bör marknadsföras med enhetlig storleksmärkning:

50/70	XL	Extra Large
70/90	L	Large
90/120	M	Medium
120/150	S	Small

Om storleksintervall anges (frivilligt) skall genomsnittet på alla hela räkor ligga inom intervallet. Någon snittstorlek behöver inte anges.

Bäst före märkning är obligatorisk för djupfrysta produkter.

De hållbarhetstider som rekommenderas är 9 månader för räkor med skal och 12 månader för skalade räkor.

Sanktioner

Felaktiga nettovikter och märkning med enbart bruttovikt är brott mot livsmedelslagen, marknadsföringslagen och lagen om måttenheter, mätningar och mätdon och får rättsliga följder när de uppdagas.

Detta gäller också felaktigt beräknade jämförpriser och vilseledande etiketter som är brott mot prisinformationslagen och marknadsföringslagen.

I uppsåtliga fall kan det bli fråga om straff för bedrägeri. Sanktionerna för nämnda överträdelse är vitesföreläggande, böter eller fängelse.

Kontroll av glaserade räkor

Följande förenklade procedur förordas för kontroll av glaserade räkor:

Detta behövs för testen

- * en sikt eller sil, med lämplig storlek på masköppning (2,4-2,8 mm), så att vattnet runt produkten enkelt kan rinna av, men samtidigt behåller fasta delar av produkten.
- * vattentermometer, i undantagsfall kan accepteras att känna med handen.
- * en tallrik
- * ett rymligt kärl.
- * våg, med gram noggrannhet

1. Tag räkorna direkt från frysen (min - 18°C). Väg hela förpackningen och notera vikten. Se till att räkorna inte ligger sammanfrysade i klumpar. (Obs! Har förpackningen varit upptinad och återfrysats är testmetoden ej tillämplig.)
2. Väg omedelbart upp 250 g räkor ur förpackningen på den tarerade tallriken.
3. Lägg ner sikten i 2 liter ca 27-gradigt vatten (Obs! 8 ggr räkornas vikt) och håll försiktigt de frysta räkorna i sikten i vattnet.
4. Så fort räkorna sjunker mot botten och all is som kan ses eller kännas ha försvunnit, ta upp sikten med räkorna från vattnet. Håll sikten något lutad och låt räkorna rinna av 2 minuter.
5. Lägg över de avglaserade räkorna på den tarerade tallriken och väg räkorna. Detta ger de avglaserade räkornas vikt. OBS! Räkorna skall fortfarande vara frysta.
6. Räkna ut glaseringen:

$$\frac{\text{Räkornas vikt, frysta glaserade} - \text{räkornas vikt avglaserade} \times 100}{\text{Räkornas vikt frysta glaserade}}$$

= Glaseringen i %

$$\text{Ex. } \frac{250 \text{ g} - 225 \text{ g} \times 100}{250} = 100 \text{ g/kg} = 10 \%$$

Kontroll av glaserade fiskfiléer

Följande förenklade procedur förordas för kontroll av glaserade fiskfiléer:

Detta behövs för testen

- * en sikt eller sil, med lämplig storlek på masköppning (2,4-2,8 mm), så att vattnet runt produkten enkelt kan rinna av, men samtidigt behåller fasta delar av produkten.
- * vattentermometer, i undantagsfall kan accepteras att känna med handen.
- * en tallrik
- * ett rymligt kärl.
- * våg, med gram noggrannhet

1. Tag filéerna direkt från frysen (min - 18°C). Väg hela förpackningen och notera vikten. Se till att filéerna inte ligger sammanfrysta i klumpar. (Obs! Har förpackningen varit upptinad och återfrysts är testmetoden ej tillämplig.)
2. Väg omedelbart upp ca 250 g filéer ur förpackningen på den tarerade tallriken.
3. Lägg ner sikten i 2 liter ca 20-gradigt vatten (Obs! 8 ggr filéernas vikt) och håll försiktigt de frysta filéerna i sikten i vattnet.
4. Så fort filéerna sjunker mot botten och all is som kan ses eller kännas ha försvunnit, ta upp sikten med filéerna från vattnet. Håll sikten något lutad och låt filéerna rinna av 2 minuter.
5. Lägg över de avglaserade filéerna på den tarerade tallriken och väg filéerna. Detta ger de avglaserade filéernas vikt. OBS! Filéerna skall fortfarande vara frysta.
6. Räkna ut glaseringen:

$$\frac{\text{Filéernas vikt, frysta glaserade} - \text{filéernas vikt avglaserade} \times 100}{\text{filéernas vikt frysta glaserade}}$$

= Glaseringen i %

$$\text{Ex.} \quad \frac{250 \text{ g} - 225 \text{ g} \times 100}{250} = 100 \text{ g/kg} = 10 \%$$