

Rekommenderade benämningar på vissa tillredda köttprodukter

INLEDNING

Benämningarna på vissa tillredda köttprodukter på marknaden är ägnade att förbrylla konsumenterna. Benämningarna **skinka, skinkprodukt, helköttprodukt, pålägg, filé, stek, uppskärningskorv** används om varandra som handelsnamn på produkter och benämningar på livsmedel. I denna benämningdjungel är det svårt för konsumenten att jämföra olika produkter och välja rätt produkt, eftersom konsumenten ofta avgör sitt val enbart utgående från produktens benämning.

Som benämning på ett livsmedel skall användas den benämning som stadgats för livsmedlet eller en benämning som beskriver livsmedlet på ett sådant sätt, att benämningen exakt specificerar livsmedlet och skiljer det från sådana livsmedel, som det annars kunde förväxlas med (HIMf om förpackningspåskrifter för livsmedel 1084/2004 7§). Korvar är en noggrannare definierad produktkategori som preciserar en köttvara (HIMb 139/1996). Livsmedlets benämning får inte vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets egenskaper, sammansättning och andra motsvarande faktorer (förordningen om förpackningspåskrifter 4 §).

En produkts handelsnamn får inte heller vara vilseledande. I stället för benämningsskombinationen "Amerikansk skinka. Skinkprodukt" skall till exempel användas benämningen "Amerikansk skinkprodukt".

Benämningen skall också finnas på en plats där den är lätt att upptäcka i närheten av handelsnamnet och den skall vara skriven med tillräckligt stor teckengrad.

För att underlätta konsumentens val och förhindra att konsumenten vilseleds har Livsmedelssäkerhetsverket Evira, Förbundet för dagligvaruhandel och Livsmedelsindustriförbundet utarbetat denna rekommendation om benämningarna på vissa tillredda köttberedningar. Denna rekommendation ersätter den tidigare rekommendationen (Livsmedelsverket 18.8.2000 E 13/212/2000).

Man övergår flexibelt till användning av benämningarna i denna rekommendation så att de är i bruk senast vid utgången av år 2008.

1. HELKÖTT- /FULLKÖTTPRODUKTER

I helkött-/fullköttprodukter används enbart kött, salt, vatten, kryddor och glukos/stärkelsesirap som smakhöjare jämte tillåtna tillsatser. Specialbenämningar på helkött-/fullköttprodukter är **skinka, stek** och **filé** jämte **bog**.

Produktsäkerhetsenhet

Rekommenderade benämningar på vissa tillredda köttprodukter

SKINKA

Benämningen "skinka" får användas endast om sådana produkter, i vilka köttet som används enbart består av skinka.

I samband med benämningen "skinka" är benämningen "fullkött-/helköttprodukt" onödig, eftersom benämningen "skinka" räcker för produkten i fråga och är en benämning som specificerar produkten. Om man så vill, kan man använda benämningen "fullkött-/helköttprodukt" för att precisera produktkategorin. Om denna produktkategori kan inte rekommenderas benämningen "produkt", eftersom den benämningen reserverats för att beskriva beredningarna i punkt 2.

Kötthalten i skinkor är vanligen minst cirka 90 %.

Ordet "skinka" kan kompletteras med begrepp som beskriver framställningen, såsom palvad och kokt.

EXEMPEL: Palvad skinka

Ingredienser: Skinka, vatten, salt, glukos, stabiliseringsmedel E 450, E 451, antioxidationsmedel E316, konserveringsmedel E 250. Kötthalt 92 %.

1.2. STEK OCH FILÉ

De principer som framförts ovan i punkt 1.1 följs också vid användning av benämningarna "stek" och "filé".

"Saltkött" är en vedertagen benämning på en produkt som framställts av nöststek som motsvarar "skinka".

"Skinkfilé" är en vedertagen benämning på en helköttprodukt framställd av grisfilé.

EXEMPEL: Saltkött. Helköttprodukt

Ingredienser: Nöststek, vatten, salt, surhetsreglerande medel E325, E326, E331, glukos, stabiliseringsmedel E450, E451, antioxidationsmedel E316, konserveringsmedel E250. Kötthalt 90%.

EXEMPEL: Kalkonfilé. Fullköttprodukt.

Ingredienser: Kalkonbröstfilé, vatten, salt, surhetsreglerande medel E325, E326, E331, glukos, kryddor, stabiliseringsmedel E450, E451, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250. Kötthalt 85 %.

2. ANDRA KÖTTPRODUKTER SOM ANVÄNDS SOM PÅLÄGG OCH SOM PLACERAR SIG MELLAN HELKÖTTPRODUKTER OCH UPPSKÄRNINGSKORV

Benämningen "skinkprodukt" eller "skinkpålägg" används om en köttprodukt, som utöver skinka som används som köttråvara också innehåller köttprotein eller andra proteinprodukter eller andra bindmedel (fiberprodukter och modifierad stärkelse),

Produktsäkerhetsenhet

Rekommenderade benämningar på vissa tillredda köttprodukter

och som avviker från uppskärningskorv i fråga om finfördelningsgrad och framställningsmetod.

Kötthalten i skinkprodukter och -pålägg varierar vanligen mellan cirka 65 – 80 %.

EXEMPEL: Skinkpålägg

Ingredienser: Skinka, vatten, salt, surhetsreglerande medel E325, E326, glukos, köttprotein, stabiliseringsmedel E450, E451, E407, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250. Kötthalt 75 %.

EXEMPEL: Skinkprodukt

Ingredienser: Svinkött, vatten, salt, sojaprotein, stabiliseringsmedel E407, E450, E451, maltodextrin, kryddor, glukos, antioxidationsmedel E316, konserveringsmedel E250. Kötthalt 70 %, varav skinka 50 %.

EXEMPEL: Kockt skinkpålägg

Ingredienser: Skinka, vatten, köttprotein, salt, stabiliseringsmedel E1442, E450, E451, E407, E415, maltodextrin, kryddblandning, smakförstärkare E621, hydrolyserat växtprotein. Kötthalt 73 %.

EXEMPEL: Smörgåsskinkpålägg

Ingredienser: Svinkött, vatten, salt, surhetsreglerande medel E325, E326, glukos, stabiliseringsmedel E450, E451, potatisfiber, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250. Kötthalt 78 %.

Enligt samma principer bildas motsvarande benämningar såsom "stekprodukt/-pålägg", "bogprodukt/-pålägg" och "filéprodukt/-pålägg".

EXEMPEL: Nötstekpålägg

Ingredienser: Nötstek, vatten, kryddor, salt, surhetsreglerande medel E325, E326, hydrolyserad majsstärkelse, stabiliseringsmedel E450, E451, E407, glukos, smakförstärkare E621, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250. Kötthalt 77 %.

EXEMPEL: Broilerfiléprodukt

Ingredienser: Broilerfilé, vatten, surhetsreglerande medel E325, E326, salt, stabiliseringsmedel E450, E451, glukos, sojaproteinhydrolysat, jästextrakt, antioxidationsmedel E301, kryddor, konserveringsmedel E350. Kötthalt 73 %.

3. UPPSKÄRNINGSKORV

Som redan i inledningen konstaterats skall som benämning på ett livsmedel användas den benämning som stadgats för livsmedlet i fråga. Om en produkt uppfyller kraven på uppskärningskorv/A klass uppskärningskorv och till sin

Produktsäkerhetsenhet

Rekommenderade benämningar på vissa tillredda köttprodukter

beskaffenhet och sitt framställningssätt motsvarar korv, skall denna benämning användas.

Typiskt för uppskärningskorv är att den är emulsionsartad till sin konsistens. Vid framställning i en kutter kan tillsättas också hela köttstycken som skiljer sig från basmassan.

EXEMPEL PÅ EN VILSELEDANDE BENÄMNING

Skinkpålägg. Skinkprodukt.

Ingredienser: svinkött, vatten, potatisstärkelse, svål, salt, glukos, stabiliseringsmedel E 450, E 451, E 407, E 415, smakförstärkare E 621, antioxidationsmedel E 301, köttprotein, kryddor, konserveringsmedel E 250. Kötthalt 50 %.

Rätt benämning på produkten är ”**Uppskärningskorv**”.

SÄNDLISTA De kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna
Länsstyrelserna
Jord- och skogsbruksministeriet
Livsmedelsindustriförbundet r.f.
Dagligvaruhandeln r.f.
Lihakeskusliitto
Finlands Konsumentförbund r.f.
Kuluttajat-Konsumenterna ry