



I ärlighetens namn
- En studie av redligheten på restauranger och pizzerior

In all honesty
- A study of the probity in restaurants and pizzerias

Av Jenny Tolhammar

Examensarbete, Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn, 15 hp

Institutionen för Livsmedelsvetenskap
Institutionen för Mikrobiologi

Publikation nr

Swedish University of Agricultural Sciences Uppsala 2010
Department of Food Science
Department of Microbiology

I ärlighetens namn - En studie av redligheten på restauranger och pizzerior

In all honesty - A study of the probity in restaurants and pizzerias

Författare: Jenny Tolhammar
Intern handledare: Petter Melin, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för mikrobiologi
Extern handledare: Eva Baggström, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund
Examinator: Stefan Roos, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för mikrobiologi

Omfattning: 15 hp

Nivå och fördjupning: Avancerad D

Kurstitel: Självständigt arbete inom Magisterprogrammet för Livsmedelstillsyn

Program/utbildning: Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2010

Sammanfattning

Bakgrund: I livsmedelslagstiftningen finns regler för att konsumenten inte ska vilseledas. I Linköpings kommun har redligheten på restauranger granskats och resultaten visade att konsumenterna inte alltid fick det som stod på menyn och som de beställde. Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund ville därför få en kartläggning över om redligheten på restaurangerna var bristfällig även i deras tillsynsområde.

Syfte: Syftet med studien var att undersöka redligheten på restauranger och pizzerior. Serverades den mat som angavs på menyerna eller fanns en risk att konsumenten kunde vilseledas?

Metod: Sammanlagt 42 pizzerior och restauranger undersöktes i Haninge, Tyresö och Nynäshamn. En kvantitativ datainsamlingsmetod användes i form av strukturerade observationer. Menyerna granskades och jämfördes sedan med följesedlar och livsmedelsförpackningarnas originalmärkning.

Resultat: Resultatet visade att 76,2% av de undersökta objekten hade felaktiga benämningar i sin meny. Menyerna på 91,3% av pizzeriorna och 57,8% av restaurangerna innehöll felaktigheter. Vanligaste felbenämningen avsåg parmaskinka, krabba och rödspätta.

Slutsats: Resultaten innebär dels att märkningen på menyerna kan vara vilseledande och dels att den i vissa fall bryter mot lagen om skyddade beteckningar (EG-förordning 510/2006). Orsaken till den bristande redligheten berodde framförallt på okunskap bland verksamhetsutövarna. På pizzeriorna kände man inte till reglerna avseende märkningsföreskrifter och skyddade beteckningar. Mer uppmärksamhet riktad kring redlighet kommer vara nödvändig vid de årliga kontrollerna för att problemen ska minska.

Nyckelord: Redlighet, pizzeria, restaurang, skyddad ursprungsbeteckning

Innehåll

Inledning	4
Bakgrund.....	4
Lagstiftning	4
Märkning och presentation av livsmedel	4
Skyddade beteckningar	5
Fisk, skaldjur och blötdjur	6
Säljande uttryck och ursprung.....	6
Restaurangägare och konsumenter	7
Tidigare redlighetsstudier	7
Syfte	7
Material och metod	8
Material.....	8
Bortfall.....	8
Externt.....	8
Internt.....	8
Urval och tillträdesprocess	8
Datainsamlingsmetod och bearbetning.....	8
Avgränsningar	9
Litteraturinsamling	9
Resultat.....	10
Produkter med skyddad ursprungsbeteckning.....	10
Ost & svamp	11
Kött	12
Fisk	12
Ursprung	13
Säljande uttryck	13
Restaurangägarna.....	13
Diskussion	14
Metoddiskussion.....	14
Metodval	14
Urval	14
Bortfall	14
Tillvägagångssätt	14
Resultatdiskussion	15
Jämförelse med tidigare studie.....	15
Parmaskinkan	15
Märkning på meny och följesedel.....	16
Säljande uttryck och ursprung.....	17
Slutsats.....	17
Referenser.....	18

Inledning

När man som konsument besöker en restaurang litar man på att man får det man betalar för. Det vill säga att man blir serverad den mat som står på menyn och som man beställer. Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27) får märkningen och dess närmare utformning ”inte vara sådan att den på ett avgörande sätt skulle kunna vilseleda köparen”(LIVFS 2004:27, 5 §).

Matfusket har debatterats friskt de senaste åren (Svenska Dagbladet, 2007; Aftonbladet, 2007; Matfusk, 2010; Äkta vara, 2010). Det har bland annat diskuterats att tryffeloljan inte innehåller tryffel och att det finns champinjonsoppa som inte innehåller champinjoner (Svenska Dagbladet, 2007; Aftonbladet 2007). Diskussionerna har emellertid varit riktade mot färdigförpackade livsmedel som man handlar i butik.

Livsmedelsverket har i samarbete med sifo genomfört (Livsmedelsverket (2), 2010) två studier gällande redlighet och livsmedel. Resultaten visade att 32 % ofta upplevde att en matvara hade ett felaktigt eller vilseledande namn. Trettiofem procent kände sig ibland också vilseledda eller lurade när de handlade mat.

Liten uppmärksamhet har visats kring huruvida det fuskas på restaurangerna eller inte och det är därför ett ämne intressant att studera.

Bakgrund

Lagstiftning

Märkning och presentation av livsmedel

Livsmedelsverket har upprättat föreskrifter angående märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27). Föreskrifterna omfattar livsmedel som är avsedda att säljas till enskilda konsumenter och storhushåll samt livsmedel för livsmedelsindustri och parti- eller detaljhandel som inte är färdigförpackade för att säljas till enskilda konsumenter (LIVSFS 2004:27, 1 §).

Märkning definieras enligt Livsmedelsverket som ”varje ord, närmare upplysning, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som avser ett livsmedel och som finns på emballage, etikett, dokument, skylt, meddelande, halsring eller krage som är fäst på, medföljer eller hänvisar till livsmedlet” (LIVSFS 2004:27, 4 §, p. 1).

Föreskrifterna innebär att även följesedlar samt matsedlar och skyltar på restauranger räknas som märkning (Livsmedelsverkets vägledning, 2008). Märkningen av oförpackade livsmedel som säljs direkt till konsument är frivillig och behöver inte innehålla de märkningsuppgifter som ska finnas på förpackade livsmedel. Det vill säga ingrediensförteckning, mängd, nettokvantitet, ursprung, bäst-före-dag och så vidare (LIVSFS 2004:27, 16 §). Trots att märkning av maten på restaurang är frivillig har de flesta restauranger ändå någon form av meny som presenterar maträtterna och då gäller reglerna för märkning i den mån att den ska vara korrekt och följa föreskrivna regler.

Ett livsmedels märkning får inte vilseleda köparen. Framför allt får det inte vara missvisande vad gäller livsmedlets ”beskaffenhet, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprung eller härkomst samt tillverknings- eller produktionsmetod” (LIVSFS

2004:27, 5 a §). Man får inte uppge att ett livsmedel har egenskaper eller verkningar som det inte har eller ge sken av att livsmedlet har speciella egenskaper som egentligen alla liknande livsmedel har (exempelvis kalciumrik ost). Slutligen får man i märkningen inte uppge att ett livsmedel har egenskaper som medför att de förebygger, behandlar eller botar sjukdomar eller ge sådana antydningar (LIVSFS 2004:27, 5 b §). Reglerna gäller även presentation av livsmedel framförallt vad gäller utseende, form, hur de förpackas och förpackningsmaterial samt hur livsmedlen arrangeras och exponeras (LIVSFS 2004:27, 6 §).

Skyddade beteckningar

Inom EU finns ett system som är till för att skydda utvalda jordbruksprodukter och livsmedels geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar (EG-förordning 510/2006). En jordbruksprodukt eller ett livsmedel kan även registreras som garanterad traditionell specialitet (EG-förordning 509/2006).

Skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

Skyddade ursprungsbeteckningar omfattas av regler som innebär att en produkt namngivits efter en region, ort eller land varifrån produkten härstammar. Kvaliteten eller egenskaperna på produkten ska helt eller till största delen bero på den geografiska omgivningen. Produkten ska också produceras, bearbetas och beredas i det avgränsade geografiska området (EG-förordning 510/2006, artikel 2 a). Prosciutto di Parma (Parmaskinka), Fetaost, Kalamataoliver och Gorgonzola är livsmedel med skyddad ursprungsbeteckning (EU:kommissionens webbplats om skyddade beteckningar och garanterade traditionella specialiteter, 2010).

Skyddad geografisk beteckning är namnet på en region, ort eller land som används för att beskriva en jordbruksprodukt eller ett livsmedel. Produkten ska ha en *viss* kvalitet, ett *viss*t anseende eller en *viss* annan egenskap som kan kopplas till detta geografiska ursprung. Produkten kan vara antingen producerad, bearbetad eller beredd i det avgränsade geografiska området (EG-förordning 510/2006, artikel 2 b). Exempel på livsmedel med skyddad geografisk beteckning är Svecia och skånsk spettekaka (EU:kommissionens webbplats om skyddade beteckningar och garanterade traditionella specialiteter, 2010).

Registrerade geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar ska vara skyddade mot att de används på varor som liknar den skyddade produkten men som inte omfattas av registreringen. Registrerade beteckningar ska skyddas mot ”obehörigt bruk, imitation eller anspelning, även när produktens verkliga ursprung anges eller det skyddade namnet har översatts eller åtföljs av uttryck som ”stil”, ”typ”, ”metod”, ”sådan som tillverkas i”, ”imitation” eller dylikt” (EG-förordning 510/2006, artikel 13). Beteckningarna ska även skyddas mot ”varje annan osann eller vilseledande uppgift om ursprung, härkomst, beskaffenhet eller väsentliga egenskaper hos produkten på dennas inre eller yttre förpackning, reklammaterial eller handlingar, liksom förpackning av produkten i en behållare som är ägnad att inge en oriktig föreställning om produktens verkliga ursprung.” (EG-förordning 510/2006, artikel 13)

Garanterade traditionella specialiteter

Garanterad traditionell specialitet är en traditionell jordbruksprodukt eller ett traditionellt livsmedel som på grund av sina speciella egenskaper blivit godkänd i EU genom registrering enligt förordning 509/2006. Produkten ska ha en eller flera egenskaper som särskiljer den från liknande livsmedel inom samma kategori (EG-förordning 509/2006, artikel 2 a och 2 c). För att få använda beteckningen garanterad traditionell specialitet krävs att produkten

överensstämmer med produktspecifikationen, vilken påminner om ett mycket detaljerat recept. Denna ska bland annat innehålla en beskrivning av produkten och dess viktigaste fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska (smak, utseende, konsistens eller doft) egenskaper. I produktspecifikationen ska även produktionsmetod och råvaror beskrivas (EG-förordning 509/2006, artikel 6). Mozzarella, Hushållsost och Falukorv är exempel på beteckningar registrerade som garanterad traditionell specialitet (EU-kommissionens webbplats om skyddade beteckningar och garanterade traditionella specialiteter, 2010).

De tre typerna av skyddade beteckningar har var sin märkningssymbol som kan sitta på livsmedlens förpackningar, se figur 1 nedan (Livsmedelsverket (1), 2010).



Skyddad
ursprungsbeteckning



Skyddad geografisk
beteckning



Garanterad traditionell
specialitet

Figur 1. Märkningssymboler för skyddad ursprungsbeteckning, skyddad geografisk beteckning samt garanterad traditionell specialitet.

Fisk, skaldjur och blötdjur

När fisk, skaldjur och blötdjur säljs råa i butik måste artens korrekta handelsbeteckning anges tillsammans med fångstzon och produktionsmetod, det vill säga om fisken är fångad vid havs- eller insjöfiske eller vattenbruk (EG-förordning 104/2000, kap 2, art 4, p 1). Även det vetenskapliga namnet får uppges om det är fullständigt. Säljs fisken istället beredd i en restaurang måste inte denna information finnas med men fisken ska säljas under rätt handelsbeteckning. Registrerade handelsbeteckningar och dess vetenskapliga namn går att finna i Livsmedelsverkets föreskrifter SLVFS 2001:37.

Säljande uttryck och ursprung

Livsmedelsverket avråder användning av vissa ord och begrepp som ger ett mervärde till produkten (Livsmedelsverkets vägledning, 2008). Äkta, färsk, naturlig och original är exempel på ord som ska användas mycket restriktivt. Används ett säljande uttryck menar livsmedelsverket att det i direkt anslutning även ska finnas en relevant förklaring som motiverar användningen av ordet. Exempelvis kan en beskrivning av produktionsmetod eller recept vara en förklaring till det säljande uttrycket. Ordet "äkta" kan framförallt bedömas som vilseledande om det används på en produkt med skyddad beteckning där ingen motsats till den äkta produkten får finnas, exempelvis grädde, juice och honung (Livsmedelsverkets vägledning, 2008).

Enligt Livsmedelsverkets vägledning av märkningsföreskrifterna bör det om ett Ortsnamn finns med i märkningen framgå vad som avses med användningen av namnet. Hänvisar namnet exempelvis till en produktionsmetod eller tillverkningsort? (Livsmedelsverkets vägledning, 2008).

Restaurangägare och konsumenter

För restaurangägarna är det av betydelse att få många kunder och att få verksamheten att gå i vinst. Studier har visat att namnen på maträtterna är viktiga vid beslutsfattande (Wansik B., Painter J., van Ittersum K., 2002). Ett sätt att locka kunder är därför med en beskrivande meny. Genom att ge rätterna namn som ”mormors äppelpaj”, ”hemgjord vaniljglass”, ”mustig fisk- och skaldjurssoppa” eller ”grekiska biffar” får produkterna ett mervärde som tilltalar kunderna (Wansik B., Painter J., van Ittersum K., 2002).

I ett experiment undersökte man hur konsumenter reagerade på beskrivande menyer (Wansik B., Painter J., van Ittersum K., 2002). Rätter med namn som hade geografisk anknytning, nostalgisk association och sensorisk antydning blandades med rätter utan beskrivande namn. Resultatet blev att försäljningen av rätterna med de beskrivande namnen ökade med 27 %. Annat som förbättrades var attityderna gentemot restaurangen och utvärderingen av matens kvalitet och värde (Wansik B., Painter J., van Ittersum K., 2002).

Vad är det då kunden vill kunna utläsa av en meny? Enligt en amerikansk studie (Thomas Jr, L., E. Mills, J. 2006) är det betydelsefullt att ingredienserna i en maträtt står utskrivna i menyn. Informationen underlättar både för allergiker och för andra personer som av exempelvis medicinska eller viktrelaterade orsaker behöver få kännedom om innehållet. Konsumenterna ville med ingrediensförteckning också få reda på om någon ”fuskingrediens” används som exempelvis crabfish. Maträtternas tillagningsmetod, fett och kalorimängd samt livsmedlens ursprung var annan information som efterfrågades. Nästan en tredjedel av dem som deltog i studien upplevde dock att den information man redan fått från menyn var tillräcklig (Thomas Jr, L., E. Mills, J. 2006).

Tidigare redlighetsstudier

Ett tillsynsprojekt gjort i Linköpings kommun har visat att ungefär en tredjedel av besökta restauranger (89 st) hade brister gällande redlighet (Kågedal Cia & Paulsson Charlotta, 2010). En av de vanligaste bristerna där var den felaktiga användningen av begreppet Fetaost som är en får- och getost från Grekland med skyddad ursprungsbeteckning. Osten som kallades feta var i 57 % av fallen istället ost gjord av komjölk tillverkad i Danmark eller Tyskland. Andra brister på restaurangerna var att de felaktigt skrivit att de serverat Parmaskinka och Serranoskinka trots att det var en annan skinka. Tre av objekten hade påståenden om krabba som var felaktiga, i ytterligare tre fall var benämning på fisk fel. Tre objekt hade även felaktigt angivit att de serverade oxfile (Kågedal Cia & Paulsson Charlotta 2010).

Få studier har genomförts med avseende på redlighet. På Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund kontrollerade man under 2009 redligheten vad gäller kött såsom oxfile och fläskfile på pizzerior och restauranger (Baggström, E., 2010). Det visade sig då att många fuskade med detta. Man har emellertid inte kontrollerat redligheten ur ett vidare perspektiv. För att kartlägga vilka problem som finns gällande redlighet på pizzerior och restauranger samt med resultaten från linköpingsstudien som grund har, på uppdrag av Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, genomförts ett projekt där redligheten på restauranger och pizzerior inom tillsynsområdet har undersökts.

Syfte

Syftet med studien var att undersöka redligheten på restauranger och pizzerior. Serverades den mat som angavs på menyerna eller fanns en risk att konsumenten kunde vilseledas?

Material och metod

Material

De kontrollerade objekten bestod av sammanlagt av 42 pizzerior och restauranger. Fyra av de undersökta restaurangerna låg i en högre prisklass än övriga restauranger och tre av restaurangerna som studerats var asiatiska. Objekten redovisas i tabell 1 nedan.

Några av de besökta objekten serverade både pizza och vanlig mat. Dessa restauranger har kategoriserats efter vad den huvudsakliga verksamheten bestod i.

Tabell 1. Antal undersökta objekt i respektive kommun samt externt bortfall

Typ av objekt	Haninge	Tyresö	Nynäshamn	Totalt antal
Pizzeria	8	8	7	23
Lunchrestaurang	8	6	5	19
Totalt	16	14	12	42
<i>Externt bortfall</i>	0	0	1	1

Vid kontrollerna användes en enkelt utformad checklista anpassad för den aktuella observationen. Bil användes för transport mellan objekten. Ingen förkunskap om restaurangerna och dess utbud fanns före besöken.

Bortfall

Externt

Ett av objekten som skulle besökas hade inte någon pågående verksamhet vid besöket. Det hade nyligen skett ett ägarbyte och en ny verksamhet höll på att starta upp. Restaurangen föll därmed bort i undersökningen.

Internt

Flera av objekten kunde vid besöket inte uppvisa originalförpackning med märkning eller följesedel. På fem av dessa verksamheter gjordes återbesök vid senare tillfällen. Vid resultatsammanställningen hade sju objekt inte kunnat visa upp originalförpackning med märkning eller följesedel för sammanlagt nitton livsmedel som skulle kontrollerats. Livsmedlen som inte gick att undersöka har räknats som internt bortfall, se tabell 3.

Urval och tillträdesprocess

Urvalet har skett genom så kallat kvoturval . Kvoturval innebär att objekten inte valts ut slumpmässigt men de är valda för att ge ett stickprov av en population (Bryman A., 2002, s. 117). I denna studie omfattar stickprovet objekt som är fördelade på de tre kommunerna Haninge, Tyresö och Nynäshamn där Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund bedriver tillsyn. Stickprovet är avsett att representera pizzeriorna och restaurangerna i ovan nämnda kommuner.

Datainsamlingsmetod och bearbetning

Insamlingen av data har skett genom strukturerade observationer som är en kvantitativ metod. Tekniken innebär att det i förväg är bestämt vad som ska observeras (Bryman A., 2002). Det finns ett observationsschema med tydligt fokus som är specifikt i vad som ska observeras. Till uppbyggnaden påminner det om de frågescheman som används vid strukturerade intervjuer. Observationsschemat bestod i studien av den checklista som utarbetats för att fokusera på de olika livsmedlen på menyerna och kontroll av att dessa livsmedel verkligen serverades.

De livsmedel som kontrollerades var olika fisk- och skaldjursarter, köttslag/styckdetaljer, några ostsorter, ursprungspåståenden och säljande uttryck. Livsmedel med skyddade beteckningar som exempelvis fetaost och parmaskinka kontrollerades också. Vilka livsmedel som valdes ut bestämdes framförallt utifrån vad som studerats i tillsynsprojektet i Linköpings kommun.

Studien gick till så att menyn och dess innehåll granskades. Därefter jämfördes resultatet med restaurangens följesedlar/kvitton och/eller originalförpackningar med märkning för att se om det var de livsmedel som stod på menyn som användes. Endast i ett fåtal fall, när originalförpackning inte gick att tillgå, studerades enbart följesedlar. I tre fall kontaktades även leverantör för information.

Observationerna utfördes som oanmälda inspektioner, det vill säga ingen av verksamheterna kände till att de skulle kontrolleras. Samtliga verksamheter kontrollerades under en treveckorsperiod i april. Varje observation/inspektion tog 15-45 minuter beroende på verksamhet.

Materialet har kodats och sammanställts i Microsoft Excel. Resultatet omfattar de livsmedel som kontrollerats samt övriga observationer som gjorts vid varje objekt. Felaktigheter i menyerna redovisas med en avvikelse. Då många olika livsmedel inom samma livsmedelskategori har kontrollerats har vissa av dem, när ingenting utmärkande upptäckts, sammanställts till en grupp. Resultatet presenteras i frekvenstabeller samt i text som beskriver vad som observerats på de olika objekten.

Avgränsningar

Studien omfattade enbart stickprov av verksamheter i Tyresö, Haninge och Nynäshamn. Slutsatser kring hur det ser ut generellt i Sverige går ej att utläsa av resultatet. Kontroll har bara gjorts på enskilda livsmedel och inte på hela maträtter. Endast råvarornas märkning och följesedlar granskades. Ingen observation av matlagningen gjordes. Inga livsmedelsprover togs.

Litteraturinsamling

Vetenskaplig litteratur har sökts i databaserna Academic Search Premier och EBSCO Multiple Database Search. Sökorden har varit: law, food, labelling, consumer, mislead, foodstuff, mislead purchaser, presentation, menu, advertising, restaurant, label, protected designation of origin, protected geographical indication, traditional speciality guaranteed. Dock finns mycket få studier gjorda på området. Livsmedelsverkets hemsida samt livsmedelslagstiftningen har använts i stor utsträckning.

Resultat

Som man kan utläsa av tabell 2 fanns det brister gällande redlighet på sammanlagt 76,2 % av de undersökta objekten. Menyn hade felaktigheter på 91,3 % av pizzeriorna och på 57,8 % av restaurangerna.

Tabell 2. Fördelning av verksamheter med avvikelser och utan avvikelser i kommunerna Haninge, Tyresö och Nynäshamn.

	Med minst en avvikelse		Utan avvikelse		Kontrollerade objekt
Pizzerior	Antal		Antal		Antal
Haninge	8		0		8
Tyresö	7		1		8
Nynäshamn	6		1		7
Totalt	21	91,3 %	2	8,7 %	23
Restauranger					
Haninge	5		2		7
Tyresö	4		2		6
Nynäshamn	2		4		6
Totalt	11	57,8 %	8	42,1 %	19
Totalt pizzeria och restaurang	32	76,2 %	10	28,6 %	42

Den pizzeria som hade flest felmärkningar på menyn hade fem avvikelser. Ingen av restaurangerna hade mer än en anmärkning. De fyra dyrare restaurangerna hade sammanlagt bara en avvikelse, denna gällde oxfilé. På de tre asiatiska restaurangerna hade varje verksamhet en felaktig benämning vilka avsåg krabba, laxrom och sjötunga. Övriga tolv lunchkrogar stod för sammantaget nio avvikelser. Säljande uttryck och påståenden om ursprung har inte bedömts med avvikelser utan tas upp som kommentarer. Detaljerade resultat från pizzeriorna och lunchrestaurangerna kan ses i tabell 3. Det sammanslagna resultatet för de livsmedel där avvikelser förekom kan ses i tabell 4.

Produkter med skyddad ursprungsbeteckning

I samtliga fall det förekom lufttorkad skinka på menyn kallades den för parmaskinka. Ingen av de kontrollerade skinkorna var dock parmaskinka. Den lufttorkade skinkan som förekom på restaurangerna och pizzeriorna kom i huvudsak från Tyskland men också Spanien eller Italien.

På några av de besökta objekten jämfördes följesedel med de varor som restaurangen fått. I ett upptäckt fall stod det skrivet på följesedeln att det levererats parmaskinka trots att den mottagna skinkan inte var från Parma.

Fetaost förekom på menyerna i sex av objekten. I två fall var det inte produkten med skyddad ursprungsbeteckning som serverades utan ost gjord av komjolk tillverkad i Tyskland.

Tabell 3. Antal kontrollerade livsmedel med och utan avvikelser samt internt bortfall.

Pizzerior	Med avvikelse	Utan avvikelse	Internt bortfall	Antal kontrollerade
Parmaskinka	19	0	1	20
Fetaost	2	1	0	3
Fårost	6	2	3	11
Oxfile	0	21	2	23
Fläskfile	0	18	1	19
Skinka	0	22	1	23
Krabba	8	0	0	8
Rödspätta	6	3	1	10
Påståenden om ursprung	4	3	1	8
Lunchrestaurang	Med avvikelse	Utan avvikelse	Internt bortfall	Antal kontrollerade
Oxfile	1	5	1	7
Styckningsdetaljer nötk exkl. oxfile	0	11	2	13
Fläskfile/-karré/-kotlett	0	11	0	11
Skinka	0	0	5	5
Parmaskinka	4	0	1	5
Krabba	2	0	0	2
Rödspätta	1	1	0	2
Sjötunga	3	0	0	3
Gös/Sej/Flundra/Kummel/ Röding/Torsk	1	6	0	7
Laxrom/sikrom/löjrom	1	2	0	3
Lammfile/färs	0	3	0	3
Feta	0	3	0	3
Påståenden om ursprung	0	3	0	3

Ost & svamp

Elva pizzerior hade fårost på sina menyer. I sex av fallen var osten inte gjord av fårmjolk utan var istället komjölksost från Tyskland. Även några av följesedlarna innehöll felaktigheter. På en följesedel kallades den tyska osten för ”Tärnad (feta) ost Zaxos” och på en annan stod det ”Fårost Minella”. Den tyska komjölksosten kallades vid ett tillfälle också för grekisk ost. Flera av pizzabagarna påtalade att de hade beställt fårost av leverantören och att detta var osten de alltid fick.

På en av restaurangerna med relativt låga priser fanns det flera rätter på menyn som påstods innehålla tryffel. Restaurangägaren kunde dock inte uppvisa någon information som kunde styrka att det verkligen var tryffel.

Tabell 4. Sammanlagd förekomst av livsmedelsgrupper med minst en avvikelse, pizzerior och restauranger. (n=antal)

Pizzerior och restauranger	Med avvikelse		Utan avvikelse		Internt bortfall		Antal kontrollerade
	n	Procent	n	Procent	n	Procent	
Parmaskinka	23	92	0	0	2	8	25
Krabba	10	100	0	0	0	0	10
Rödspätta	7	58,3	4	33,3	1	8,3	12
Fåröst	6	54,5	2	18,2	3	27,3	11
Sjötunga	3	100	0	0	0	0	3
Fetaost	2	33,3	4	66,7	0	0	6
Oxfile	1	3,6	26	92,8	1	3,6	28
Gös/Sej/Flundra/Kummel/Röding/Torsk	1	14,3	6	85,7	0	0	7
Laxrom/sikrom/löjrom	1	33,3	2	66,7	0	0	3
Påståenden om ursprung	4	36,4	6	54,5	1	9,1	11

Kött

På pizzeriorna serverades oxfile och fläskfile när så stod på menyn. Bland pizzabagarna fanns dock en övertygelse om att några av konkurrenterna fuskade. Det var omöjligt att sälja så billiga pizzor utan att fuska hävdade de.

Restaurangerna serverade en mängd olika styckningsdetaljer från olika djurslag. Hjortinnanlår, ankbröst, kalventrecôte, kalvstek och biff var några av de livsmedel som påträffades. Inget av livsmedlen visade sig vara felaktigt angivet. En av de dyrare restaurangerna serverade dock något som de kallade oxfilecarpaccio, produkten som levererades färdigskuren till restaurangen visade sig vara biff.

Fisk

Alla maträtter som påstods innehålla krabba innehöll i själva verket crabfish/surimi. Denna produkt innehåller inte krabbkött utan är fisk som är smaksatt med krabbarom. På några av de granskade följesedlarna stod det att "Krabba" hade levererats trots att den mottagna produkten var crabfish.

En leverantör hade namnet "Sjötunga viet." på sin följesedel trots att produkten som levererats till restaurangen var Hajmal. Fisken kallades då också sjötunga när den serverades i restaurangen. En annan av restaurangerna köpte också in Hajmal varpå det på följesedeln stod "Sjötunga viet.". Denna restaurang skrev däremot bara "fiskfile" på menyn, denna ospecifika beskrivning förekom på flera restauranger.

Nio pizzerior och två restauranger hade rödspätta på menyn. På sex av pizzeriorna och en av restaurangerna var fisken istället av arterna stillahavsspätta, smögenspätta, spättafile eller flundra.

En restaurang serverade afrikansk havsgös som finns i listan över handelsbeteckningar. I menyn angavs dock bara namnet gös som är handelsbeteckning för en annan sorts fisk. På

menyn till en asiatisk restaurang stod att det serverades laxrom. Rommen visade sig istället komma från krabba.

En av de asiatiska restaurangerna hade hajfenssoppa på menyn. Någon märkning på förpackningen fanns dock inte och det fanns inte heller någon följesedel att studera för att kunna avgöra om det verkligen var hajfenor i soppan.

Ursprung

Några av de dyrare restaurangerna skrev ut ursprunget på sina livsmedel i menyn. Tvärnöskinka, Tahitivanilj och Kumla lammkorv var produkter som förekom. Vaniljen var vid observationen från Tahiti, korven och skinkan var tillverkade efter recept som härstammade från den namngivna orten. En av restaurangerna hade även för avsikt att skriva ut ursprunget på flera av produkterna på menyn då det uppskattades av kunderna.

Tre av pizzeriorna hade italiensk salami på menyn. Vid besöket kunde det emellertid konstateras att salamin i två av fallen var av en dansk produkt som kallades italiensk salami av tillverkaren och i det tredje fallet var produkten spansk.

Säljande uttryck

Förutom att skriva ut livsmedlens ursprung var det på de dyrare restaurangerna även populärt att lägga till beskrivande ord till livsmedlen exempelvis skogsgravad laxrygg och hemrökt lax. Vid förfrågan om vad en skogsgravad laxrygg var gavs svaret att det var lax gravad tillsammans med granris. Den hemrökta laxen hade rökts i en av restaurangens ugnar som gjorts om till rök.

En av pizzabagarna kallade sina pizzor ”Äkta italiensk pizza” och ”Äkta mexikansk pizza”. Bagaren kunde emellertid inte komma på något som skilde hans pizzor från någon annans pizzor och kunde inte heller svara på varför hans pizza kunde kallas äkta. Han använde inte några italienska eller mexikanska produkter och hade inget unikt recept som härstammade från något av länderna. På en av pizzeriorna användes begreppet ”äkta parmaskinka” och visserligen var skinkan italiensk men det var inte parmaskinka.

Alla objekt som haft vanlig skinka på menyn serverade också skinka. Skinkan som många av pizzeriorna använde var märkt som ”äkta belgisk skinka” och innehöll ca 60 % skink- eller griskött. Huruvida den skinkan var mer äkta än någon annan framgick inte på förpackningen.

Restaurangägarna

Några av dem som arbetade på de undersökta pizzeriorna/restaurangerna ifrågasatte om det fanns en lag som sa att de inte fick kalla sin lufttorkade skinka för parmaskinka. En pizzabagare sa: ”Finns det en lag för det här verkligen, jag har aldrig hört talas om det tidigare, är det något man måste följa, i så fall varför har ingen sagt det förut?” Ett flertal av pizzabagarna och restaurangpersonalen hävdade att kunderna bara förstod vad det var för livsmedel om det benämndes parmaskinka. Frågan ”Vad ska jag kalla det för istället för parmaskinka?” dök upp många gånger och de flesta tvivlade på att lufttorkad skinka eller prosciutto crudo (italienska för lufttorkad skinka) var namn som kunderna skulle förstå. En restaurangägare påtalade att han ständigt skulle få förklara för kunderna vad prosciutto är.

På två av restaurangerna hade de som beställt den lufttorkade skinkan från leverantören uttryckligen bett om att få äkta parmaskinka. När det visade sig att skinkan som restaurangpersonalen beställt ändå inte var äkta parmaskinka upplevde de sig som lurade.

Även lagstiftningen om redlighet överlag ifrågasattes vid besöken, framförallt av pizzabagarna. Flera av dem påtalade att ingen någonsin hade kontrollerat menyn tidigare och ställde sig undrande till om det verkligen fanns en lagstiftning som omfattade den typen av kontroll.

Diskussion

Metoddiskussion

Metodval

En kvantitativ metod genom strukturerade observationer valdes för att ett stort antal objekt skulle kunna kontrolleras. Metoden var nödvändig för att kunna erhålla ett mätbart resultat. Genom mätning kunde skillnader i resultaten urskiljas och jämföras med andra studier. Ju större mängd data som samlades in desto mer ökade resultatets tillförlitlighet. Problemet med en kvantitativ metod är att den kan ge en falsk känsla av riktighet och tillförlitlighet. Det finns även en risk att man i för hög grad förlitar sig på mätinstrumentet eller att resultaten generaliseras i för hög grad. En kvalitativ metod hade dock inte varit lämplig i denna studie då den inte hade gett samma typ av mätbara resultat.

Reliabilitet och validitet

Reliabiliteten i studien, det vill säga mätningens pålitlighet, är hög. Det innebär att mätningen är gjord på rätt sätt. Om mätningen skulle göras om är sannolikheten hög att resultatet blir detsamma eller mycket likt. Validiteten avser att rätt mätmetod använts och eftersom mätningen har skett enligt samma principer som en tidigare studie (linköpingsstudien) torde även validiteten vara hög. De flesta av de livsmedel som kontrollerades i denna studie kontrollerades även i linköpingsstudien varpå det redan var en beprövad metod. Genom att observationerna var oanmälda minskade risken att någon skulle förändra sin meny eller på annat sätt försöka påverka utgången av observationen.

Urval

Stickprovet av verksamheter som kontrollerats har valts ut för att representera kommunerna. Antalet objekt var relativt jämnt fördelat över kommunerna samt mellan restauranger och pizzerior. I denna studie inkluderades några få dyrare restauranger samt asiatiska restauranger. I en större studie hade dessa objekt med fördel studerats som varsin separat kategori.

Bortfall

Det externa bortfallet bestod endast av en restaurang vilket till viss del kunnat påverka resultatet men inte i högre grad. Det interna bortfallet påverkade resultatet i större utsträckning och det är möjligt att resultatet sett ut på ett annat vis om alla livsmedel gått att kontrollera.

Tillvägagångssätt

Flera av restaurangerna hade ej öppnat för dagen då de skulle besökas första gången och några hade inte den information tillgänglig som behövdes för att kunna genomföra kontrollen. En del tid gick därför åt till återbesök. Eftersom endast originalmärkning och följesedlar kontrollerades och inte själva beredningen av livsmedlen så kan det inte med säkerhet sägas

att restaurangerna serverade det de sa. I de fall då endast följesedlar kontrollerades var resultatet minst tillförlitligt, för att öka denna tillförlitlighet hade följesedlar för en längre period behövt studeras. Det var i det här fallet inte möjligt då de flesta restaurangerna och pizzeriorna skickade iväg sina följesedlar till revisorn. Förutom observationer av tillagningsprocesserna hade det även varit värdefullt med analyser, framförallt på det kött som var färdigpreparerat för att användas till pizzorna.

Pizzeriorna hade relativt lika menyer jämfört med restaurangerna vars menyer skilde sig mycket åt. Detta har gett högre frekvenser för de livsmedel som har blivit kontrollerade. De livsmedel som kontrollerades på restaurangerna var olika vilket resulterade i att färre livsmedel blev koncentrerade till en livsmedelsgrupp. Resultatet för restaurangerna har därmed haft en stor spridning och det går inte att dra slutsatser av resultat där så få som två eller tre livsmedel inom en grupp har undersökts. I presentationen av resultatet har dock alla livsmedelsgrupper, även livsmedel som bara funnits på ett fåtal restauranger, redovisats för att kunna ge en indikation på inom vilka livsmedelsgrupper bristande redlighet kan uppstå. Även procentsats har redovisats för de livsmedelsgrupper som har haft brister. Trots att redovisning av resultat genom procentsats när undersökningsfrekvensen är låg till viss del blir missvisande så har så ändå gjorts i denna studie. Detta på grund av att resultaten mellan livsmedelsgrupperna ska gå att jämföra samt för att som tidigare nämnts ge en indikation för inom vilka områden problem med redlighet kan föreligga.

Resultatdiskussion

Att 91,3 % av pizzeriorna använde sig av felaktiga namn och begrepp i sin meny och därmed brutit mot reglerna avseende redlighet och skyddade beteckningar innebär att det finns en risk att konsumenterna blir vilseledda (LIVSFS 2004:27).

Jämförelse med tidigare studie

Resultatet från denna studie avseende vilka felaktigheter som förekom överensstämmer till stor del med det tillsynsprojekt som gjorts i Linköpings kommun (Kågedal Cia & Paulsson Charlotta, 2010). Frekvensen av felaktig märkning var dock högre i denna studie. Sammanlagt 76,2 % (32 av 42) av de kontrollerade verksamheterna hade brister gällande redlighet jämfört med drygt 30 % (28 av 89) av restaurangerna i linköpingsprojektet. Parmaskinka och krabba var livsmedel som var felaktigt benämnt i både linköpingsstudien och i denna studie. Vidare var felaktig användning av begreppet fetast vanligare i studien som gjordes i Linköping (57 % jämfört med 33,3%). I denna undersökning förekom felaktig benämning av fårost (54,5 %) oftare än fetast. På pizzeriorna i denna studie upptäcktes inga sådana brister gällande benämningen på kött, såsom oxfilé, som hittats i linköpingsstudien. Resultatet kan ha berott på att oxfilé och fläskfilé kontrollerats specifikt vid tidigare kontroller och att verksamheterna därefter genomfört förbättringar (Baggström, E., 2010). Vid båda studierna hittades menyer med fel benämning på olika fiskarter, betydligt fler fall sågs dock i denna studie, sammanlagt elva fall av felmärkt fisk jämfört med tre (Kågedal Cia & Paulsson Charlotta, 2010).

Parmaskinkan

Få saker under observationerna tydde på att pizzeriornas och restaurangernas ambitioner var att lura konsumenten. Däremot fanns en okunskap avseende lagstiftningen och vad de hade för skyldigheter. Resultaten tyder på att namnet parmaskinka används som ett allmänt vedertaget namn på all lufttorkad skinka. Pizzabagarna kände inte till lagstiftningen om skyddade ursprungsbeteckningar (EG-förordning 510/2006). Skyddet mot beteckningen Prosciutto di Parma innebär att namnet inte heller får översättas till annat språk och användas som benämning på annan skinka (EG-förordning 510/2006). Det vill säga ingen annan skinka

än Prosciutto di parma får kallas för parmaskinka. Man får inte heller på annat sätt påskina att en produkt liknar eller är av samma typ som parmaskinkan. Istället för parmaskinka ska det därför stå prosciutto crudo, lufttorkad skinka eller det riktiga namnet på just den skinkan. Att behöva byta benämning på skinkan såg restaurangpersonalen som ett problem eftersom de inte trodde att kunderna skulle förstå vad det var för produkt. Rent krasst bryter restaurangerna som felaktigt använder benämningen parmaskinka mot lagen om skyddade beteckningar (EG-förordning 510/2006). Det kan emellertid diskuteras huruvida konsumenten känner sig vilseledd i detta fall och om det är betydelsefullt för dem att det är parmaskinka. Det kan till och med vara så att inte heller konsumenterna känner till den aktuella lagstiftningen som omger parmaskinkan.

Märkning på meny och följesedel

Under studiens gång upptäcktes även att leverantörerna hade problem med korrekt märkning på följesedlarna som också omfattas av märkningsföreskrifterna (LIVSFS 2004:27; Livsmedelsverkets vägledning, 2008). I ett par fall upptäcktes att följesedlarna hade felaktigheter med avseende på lagen om skyddade ursprungsbeteckningar (EG-förordning 510/2006). Lufttorkad skinka hade felaktigt levererats under namnet parmaskinka och komjölkost förknippades med namnet fetaost.

Två leverantörer levererade även fisk under felaktig handelsbeteckning, Hajmal levererades under namnet Sjötungua Viet. Hajmal har de vetenskapliga namnen *Pangasius hypophtalmus*, *Pangasius micronemus* och *Pangasius pangasius* (SLVFS 2001:37). Sjötungua har det vetenskapliga namnet *Solea solea* (SLVFS 2001:37), det är med andra ord två helt olika fiskar med vitt skilda utseenden. Crabfish var en produkt som i följesedeln benämndes krabba trots att produkten inte innehåller krabba. Rödspätta ingick i menyn på nio av de pizzerior som undersöktes. I sex av fallen serverades i stället andra typer av spättor och flundror så även här riskerade kunden att vilseledas då inte handelsbeteckningen var korrekt (SLVFS 2001:37).

Ett problem med de felmärkta följesedlarna var att beställarna trodde att de fått de varor de beställt. Restaurangerna blev på så sätt lurade då de till exempel uttalat beställt krabba och det på följesedeln stått att det levererats krabba trots att det egentligen levererats crabfish. Likadant var det när några av pizzeriorna skulle beställa fårost. De beställde fårost men fick en komjölkost. Eftersom pizzeriorna alltid beställde samma produkter så var det ingen som tänkt på att studera innehållsförteckningen på varan och undersöka om det verkligen var fårost. Ingen av dem som trodde sig ha fått fårost hade därmed upptäckt att så inte var fallet. Restaurangerna är dock skyldiga att göra mottagningskontroller för att säkerställa att rätt produkt har blivit levererad och att denna är säker.

I och med att restaurangägarna litar på sina leverantörer tror de att det som står på följesedeln är rätt. Står det därför fårost, krabba eller sjötungua på följesedeln faller det sig naturligt för pizzeriorna och restaurangerna att också skriva dessa namn i menyn. Konsumenterna i sin tur upplever ibland att ett livsmedel har blivit felaktigt namngivet och kan även känna sig lurade (Livsmedelsverket (2), 2010). Även om många konsumenter förstår att ett livsmedel inte är rätt namngivet (Livsmedelsverket (2), 2010) så finns det dem som skulle önska att korrekt och mer utförlig information funnes på menyerna (Thomas Jr, L., E. Mills, J., 2006). Felaktiga menyer försvårar för kunderna, framförallt för allergiker (Thomas Jr, L., E. Mills, J., 2006). En person som tål krabba men inte fisk kan råka illa ut om det står krabba istället för crabfish på menyn. Dessutom begränsar felaktig märkning utbudet för allergiker då de tvingas avstå från mat på grund av allergi men som de egentligen kan äta.

Säljande uttryck och ursprung

Några av de dyrare restaurangerna använde sig av beskrivande uttryck som hemrökt och skogsgravad i sina menyer, de skrev även ut ursprunget på några av produkterna. Troligt är att namnen användes för att locka kunderna och för att få maträtten att låta mer tilltalande vilket visats öka försäljningen (Wansik B., Painter J., van Ittersum K., 2002). Även några av pizzeriorna försökte använda sig av denna metod, men tyvärr blev det i dessa fall istället missvisande eftersom pizzabagaren med de äkta italienska och äkta mexikanska pizzorna inte hade någon utmärkande italienskt eller mexikanskt ingrediens. Reglerna avseende användningen av säljande uttryck är dock inte tillräckligt klara och tydliga för att det ska ses som ett lagbrott (Livsmedelsverkets vägledning, 2008).

Den "äkta skinkan" som många av pizzeriorna använde sig av på sina pizzor innehöll bara av 60 % skinkkött vilket innebär att den inte skulle vara mer äkta än en skinka som till 100 % består av skinkkött. Namnet "äkta skinka" blir vilseledande för pizzabagarna som tror att det är en högkvalitativ produkt de köper och som är mer äkta än annan skinka (LIVSFS 2004:27; Livsmedelsverkets vägledning, 2008).

Slutsats

Studien visade att framförallt pizzeriorna men även restaurangerna hade problem med bristande redlighet och det fanns en risk att konsumenterna vilseleddes. Orsaken till den bristande redligheten berodde framförallt på okunskap bland verksamhetsutövarna. På pizzeriorna kände man inte till reglerna avseende märkningsföreskrifter och skyddade beteckningar. Det brast även vid verksamheternas mottagningskontroller av varor då de inte grundligt hade undersökt om de fått vad de beställt. Mer uppmärksamhet riktad kring redlighet behövs vid de årliga kontrollerna för att problemet ska minska. Ytterligare granskning av leverantörernas märkningsrutiner för följesedlar är nödvändig.

Referenser

- Aftonbladet (2007), Nilsson Mats-Eric, Tryffeloljan kan vara vilseledande,
<http://www.aftonbladet.se/nyheter/article970196.ab>, Hämtad: 2010-05-13
- Baggström, Eva (2010), Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, skriftlig redogörelse.
- Bryman, Alan (2002), *Samhällsvetenskapliga metoder*, Liber, uppl. 1:3,
Malmö
- EG-förordning 104/2000, Den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- EG-förordning 509/2006, Garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel
- EG-förordning 510/2006, Skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel
- EU:kommissionens webbplats om skyddade beteckningar och garanterade traditionella specialiteter (2010),
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm Hämtad: 2010-04-21
- Kågedal Cia & Paulsson Charlotta (2010), Miljökontoret, Linköpings kommun, Kontroll av redlighet på restauranger, pizzerior och gatukök 2009.
- LIVSFS 2004:27, Märkning och presentation av livsmedel.
- Livsmedelsverket (1) (2010), www.slv.se, Startside>Livsmedelsföretag>Vägledning och annan information> Skyddade ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och garanterade traditionella specialiteter>EU:s skydd för beteckningar på jordbruksprodukter, hämtad: 2010-04-29.
- Livsmedelsverket (2) (2010), www.slv.se, Startside > Nyheter och press > Två av fem känner sig lurade, hämtad: 2010-05-12.
- Livsmedelsverkets vägledning (2008), Märkning och presentation av livsmedel, LIVSFS 2004:27.
- Matfusk (2010), www.matfusk.se
- SLVFS 2001:37, Handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter.
- Svenska Dagbladet (2007), Nilsson Mats-Eric, Är det tillåtet att lura matkonsumenterna?,
http://www.svd.se/nyheter/vetenskap/matklimat/ar-det-tillatet-att-lura-matkonsumenten_2441941.svd, Hämtad: 2010-05-13.
- Thomas Jr, Lionel & E. Mills, Juline (2006), Consumer knowledge an expectations of restaurant menus and their governing legislation: a qualitative assessment, *Journal of foodservice*, vol 17, sid 6-22.
- Wansik, Brian, Painter, James & van Ittersum, Koert (2002), How descriptive menu labels influence attitudes and repatronage, *Advances in consumer research*, vol 29, sid 168-172.
- Äkta vara (2010), www.aktavara.org