

GJENNOMGANG AV MERKING PÅ JULEMAT

Forbrukerrådet,
19. desember 2014



Innhold

1	Innledning	3
2	Sjekkpunkter	3
2.1	Varebetegnelse	4
2.2	Kvantitativ mengdeangivelse	4
2.3	Næringsdeklarasjon	4
2.4	Ingrediensliste	4
2.5	Allergener	4
2.6	Ernærings- og helsepåstander	4
2.7	Opprinnelsesangivelse	4
2.8	Illustrasjoner	4
2.9	Selgende ord og uttrykk	4
2.10	Lesbarhet og språk	4
3	Feltarbeid	5
4	Utvalg	5
5	Oppsummering av funn	5
5.1	Oster og salater.....	6
5.2	Grøt	6
5.3	Kjøttpålegg og posteier	6
5.4	Juletallerken	7
5.5	Medisterkaker og pølser	7
5.6	Ribbe, skinke, ribbefett og sylte	8
5.7	Pinnekjøtt, lammelår og kylling	8
5.8	Fisk og sild	8
5.9	Pepperkaker, julekaker og lefser	9
5.10	Sjokolade og snacks	9
5.11	Julebrus og gløgg.....	10
6	Konklusjoner	11



1 Innledning

Forbrukerrådet er opptatt av merking av mat for å sikre forbrukerne korrekt og god informasjon om maten de kjøper.

Formålet med merking av matvarer er å sikre tilstrekkelig og korrekt informasjon med hensyn til næringsmidlers art, sammensetning og egenskaper. Merkingen skal ikke være egnet til å villedde forbrukeren eller være slik utformet at den skaper uberettiget konkurransefortrinn for virksomhetene. Maten er en viktig del av julehøytiden og julefeiringen for svært mange. I god tid før jul kommer det en lang rekke produkter på markedet som retter seg inn mot forbrukernes tradisjoner, ønsker og behov i jula.

Vi ønsket å sjekke om det er enkelt for forbrukerne å finne ut hva julemat og juledrikker inneholder. Tilfredsstill merkingen av julematen kravene som er gitt i merkeregelverket og i hvilken grad brukes det selgende ord og uttrykk. Maten skal være det den utgir seg for å være, og merkingen skal ikke villedde.

Den nye matinformasjonsforskriften erstatter både merkeforskriften og næringsdeklarasjonsforskriften. De generelle merkekravene trådte i kraft 13. desember 2014. Mange virksomheter merker allerede sine produkter etter merkereglene i Matinformasjonsforordningen - forordning (EU) nr. 1169/2011.

Dette prosjektet er gjennomført i perioden 5.-19. desember 2014 av Forbrukerrådet i samarbeid med ernæringsbiolog og ernæringsfaglig rådgiver Lise von Krogh i von Krogh Ernæring Ltd. og bramat.no.

2 Sjekkpunkter

Sjekkpunktene for denne testen er:

- Varebetegnelse
- Kvantitativ mengdeangivelse
- Næringsdeklarasjon
- Ingrediensliste
- Allergenmerking
- Ernærings- og helsepåstander
- Opprinnelsesmerking
- Illustrasjoner
- Selgende ord og uttrykk
- Lesbarhet og språk

Ikke alle varer er sjekket på alle punktene.

Siden vi er i en overgangsperiode mellom gammelt og nytt regelverk, har vi gjort en vurdering ut fra merkingen av allergener og merking av næringsdeklarasjon om matvarene er merket etter nytt eller gammelt regelverk.



2.1 Varebetegnelse

Alle matvarer skal være merket med varebetegnelse som angir hvilken varesort det er og som gir saklig informasjon om produktet. Forbrukeren skal gjennom varebetegnelsen (pluss et ev. tillegg) få et klart inntrykk av hva slags vare det dreier seg om. Opplysningen «Inneholder søtstoff(er)» eller «Inneholder sukker og søtstoff(er)» skal ledsage næringsmidelets varebetegnelse.

2.2 Kvantitativ mengdeangivelse

Når en ingrediens eller kategori av ingredienser framheves i produktmerkingen eller forbindes med varebetegnelsen, skal mengden angis som % i tilknytning til varebetegnelsen og/eller i ingredienslisten (kvantitativ ingrediensmerking).

2.3 Næringsdeklarasjon

Hvis næringsdeklarasjon er oppgitt, skal den presenteres i tråd med nytt regelverk fra desember 2014. Hovedregelen er å oppgi næringsdeklarasjon i tabellform. Rekkefølgen skal være som følger: Energi kJ (kcal), Fett, hvorav mettet, Karbohydrater, hvorav Sukkerarter, Protein, Salt. Om eventuelt utvidet med flere næringsstoffer, må dette gjøres i tråd med nytt regelverk.

2.4 Ingrediensliste

Mengdeangivelse av ingredienser, og der det er mulig, vurdere fallende rekkefølge. Deklarasjon av oljer, både vegetabiliske og animalske, skal angis. Kategoribetegnelse av tilsetningsstoffer.

2.5 Allergener

Ingredienser eller stoffer som kan gi allergi eller intoleranse skal være fremhevet i ingredienslisten, for eksempel med fet eller kursiv skrift, slik at de blir mer synlig.

2.6 Ernærings- og helsepåstander

Bruk av ernærings og helsepåstander, og så langt som mulig, vurdere om disse er brukt korrekt.

2.7 Opprinnelsesangivelse

Opprinnelsesmerking av storfe. Frivillig opprinnelsesangivelse.

2.8 Illustrasjoner

Hovedregelen er at bare de ingredienser og tilbehør som finnes i pakningen kan illustreres. Illustrasjoner skal ikke gi et inntrykk av produktet som kan villedle med hensyn til produktets innhold.

2.9 Selgende ord og uttrykk

Bruk av selgende ord og uttrykk, slik som ekte, naturlig, hjemmelaget, tradisjonsoppskrift, 100%, naturlig, håndlaget etc.

2.10 Lesbarhet og språk

Kommentert der lesbarhet er dårlig og bruk av språk der det er relevant. Merkingen skal være på norsk, eller i stavemåten likt norsk.



3 Feltarbeid

Vi ønsket å sjekke julemat solgt i vanlig dagligvare og besøkte 4 butikker i Oslo sentrum 8. desember 2014 mellom kl. 10 og kl. 14.. Vi var to personer som besøkte hver butikk. Vi henvendte oss til personalet i alle butikkene, fortalte hvor vi kom fra og fikk tillatelse til å gå en runde i butikken for å ta bilder av julemat. Hver butikk ble besøkt i ca. 30 minutter.

Meny – Oslo City
Rema 1000 – Christian Krohgs gate
COOP Mega – Bislett
Ica Supermarked – Ullevål stadion

4 Utvalg

I det endelige utvalget har vi inkludert **totalt 238 julematprodukter** som er fordelt på 11 kategorier.

De 11 kategoriene er:

1. Oster og salater
2. Grøt
3. Kjøttpålegg og posteier
4. Juletallerken
5. Medisterkaker og pølser
6. Ribbe, skinke, ribbefett og sylte
7. Pinnekjøtt, lammelår og kylling
8. Fisk og sild
9. Pepperkaker, julekaker og lefser
10. Sjokolade og snacks
11. Julebrus og gløgg

Dette dekker en betydelig del av julematmarkedet. Et mindre utvalg produkter som det ble tatt bilde av, ble ekskludert fra gjennomgangen, oftest pga. for dårlig kvalitet på bildene eller fordi produktene ikke kunne karakteriseres som typiske julematprodukter.

Utvalget av næringsmidler til denne sjekken ble gjort på bakgrunn av emballasjens juledesign eller om næringsmiddelet hadde «jul» i navnet. Mat og drikke som tradisjonelt hører til jula, men som ikke var utformet i juledesign ble i noen tilfeller inkludert. Eksempler på dette kan være rakfisk, grøt og pinnekjøtt.

5 Oppsummering av funn

I det følgende gis en oppsummering av funnene vi har gjort når det gjelder produsentenes merking av julemat fordelt på kategoriene. Ved noen tilfeller kommenterer vi enkeltprodukter.

I vedleggene er gjennomgangen av merkingen gitt per produkt. Det er viktig å merke seg at der sjekkpunktene ikke er kommentert, er den ikke gjennomgått.



5.1 Oster og salater

I denne kategorien er det 4 salater og 3 oster. Her var det etter vår vurdering ingen store forseelser. På salatene er det brukt et knippe selgende ord og uttrykk, som velsmakende, saftig, sprø og frisk. Alle allergener er merket korrekt, og næringsdeklarasjonen er riktig, men ikke oppgitt i tabell form som er hovedregelen.

Edamer osten til TINE følger ikke ny merking og mangler allergenmerkingen, mens julebrunosten har dette på plass.

5.2 Grøt

Vi har inkludert 6 grøtprodukter, hhv. 3 risgrøt og 3 rømmegrøt, fra tre forskjellige produsenter. Ikke alle produktene har juledesignet emballasje, men siden grøt er vanlig å spise julen har vi tatt med de produktene som vi fant.

Produktene fra Nordfjord følger ikke ny merking, og har derfor ikke uthevet allergener i ingredienslisten. Næringsdeklarasjonen er etter gammelt regelverk. De andre har allergenmerking og næringsdeklarasjon på plass i henhold til nytt regelverk.

Fjordland og Nordfjord påstår at grøtene er «næringsrike» produkter uten å forklare dette nærmere. Dette kan anses å være en ernæringspåstand, men følges ikke av konkrete ernæringspåstander som for eksempel "Rik på protein" eller nøkkelhullsmerket. Fjordland har for øvrig korrekt bruk av ernæringspåstanden «Uten tilsatt sukker» på risgrøten.

På flertallet av grøtene brukes det selgende ord og uttrykk som tradisjonsrik oppskrift og smaker som hjemmelaget.

5.3 Kjøttpålegg og posteier

I denne kategorien har vi 15 produkter fra sju forskjellige produsenter. Et flertall av produktene er merket etter nytt regelverk, og disse har langt på vei riktig allergenmerking. I to posteier og et skinkepålegg er allergenmerkingen ikke korrekt.

Tre produkter fra Gilde har trolig ikke korrekt ingrediensliste, da ingrediensene i ketsjup og sennep, som anses som sammensatte produkter, ikke er spesifisert.

Næringsdeklarasjonen på disse produktene er i all hovedsak satt opp med næringsstoffene i riktig rekkefølge, men det er sjelden satt opp i tabellform, som er hovedregelen. Det er også gjennomgående uriktig bruk av desimaler i næringsdeklarasjonen.

Jacobs premium sylte har ikke angitt hvor mye kjøtt som er i produktet.

Finsbråten sylte har mye nellik i seg i følge bildet på emballasjen, men nellik er ikke oppgitt i ingredienslisten. Bildebruken kan forstås som at nellik er et kjennetegn på produktet.

Håndlaget er et uttrykk som går igjen på produktene til Gilde. Også Finsbråten julesylte og lefsesylte er merket håndlaget. Om et produkt er håndlaget er ikke enkelt å vurdere, men det må kunne forventes at menneskehender er det sentrale «verktøyet» i produksjonen av det enkelte produkt.



Også her brukes uttrykk som tradisjon, saftig marmorert og den gode julesmaken som selgende uttrykk.

5.4 Juletallerken

Vi har inkludert 9 juletallerkenprodukter, tre fra Unils Fersk & Ferdig og seks fra Fjordland.

Felles for alle disse produktene er at listen av sammensatte ingredienser under varebetegnelsen ikke følger samme vektrekkefølge som i ingredienslisten. Dette gir inntrykk av at de inneholder mest kjøtt, mens dette ofte ikke er tilfellet. Det er kun rettene med pinnekjøtt som faktisk inneholder mest pinnekjøtt. De andre har mest potet.

Fersk & Ferdig produktene har de sammensatte ingrediensene i riktig fallende rekkefølge i ingredienslisten. Fjordland har på sin side valgt å summere kjøttingrediensene sammen med saus, som gjør at disse da kommer øverst på ingredienslisten og dermed kan settes først i varebetegnelsene. Dette er grunn til å vurdere som uriktig bruk av begrepet «sammensatt ingrediens», og kan virke villedende. De utregnede andelene av hhv poteter, saus, ulike kjøttvarer og tilbehør er gitt i vedlegget.

Middagene fra Fersk & Ferdig er ikke korrekt merket for allergener. De påstår også at rettene er håndlaget, uten noen nærmere forklaring på hva det betyr.

5.5 Medisterkaker og pølser

I denne kategorien har vi inkludert 39 produkter fra 13 produsenter. 24 av 39 produkter følger ny merking, vurdert ut fra allergenmerking og næringsdeklarasjon. Det er produkter fra Finsbråten, Grøstad, Nordfjordkjøtt Rema 1000, Gilde/Nortura og Smedstuen som ikke er merket i tråd med nytt regelverk.

Det er seks tilfeller av feil mengdeangivelse av ingredienser, og det er først og fremst andel kjøtt som ikke er riktig angitt, eller mangler helt.

Det er kun et fåtall produsenter som oppgir næringsdeklarasjon på korrekt måte. COOP gjør det best her, og setter opp informasjonen i tabellform. Majoriteten oppgir næringsdeklarasjon i løpende tekst, som ikke er like leservennlig som tabellform, og det er i stor grad feil desimalbruk.

I næringsdeklarasjonen er rekkefølgen på næringsstoffer etter gammel forskrift på de fleste av produktene. Allergenmerking er korrekt på de som følger ny merking. Flere ønsker i tillegg å markedsføre seg som glutenfrie og melkefrie alternativer. Nordfjord Kjøtt/Rema 1000 har tilsatt melkeprotein i sine medisterkaker. Dersom kjøttprodukter er tilsatt proteiner av en annen animalsk opprinnelse, skal dette angis i tilknytning til betegnelsen.

Det er et stort omfang av merking med selgende ord, uttrykk og «emblemer» på julepølser og medisterkaker. Ord som går igjen er ekte, tradisjonell oppskrift, velsmakende, tradisjonsrik, saftig, smakfull, høy kvalitet og håndstekt, og håndverkstradisjon.

Svært mange av produktene hadde siste forbruksdag en dato før julaften. Feltarbeidet ble gjort 8. desember.



5.6 Ribbe, skinke, ribbefett og sylte

Det er inkludert 29 produkter i denne kategorien, fra åtte produsenter.

De fleste produktene er merket etter nytt regelverk, vurdert ut fra næringsdeklarasjon. Mange av produsentene oppgir næringsinformasjonen i løpende tekst, og ikke i tabell som er hovedregelen. Antall desimaler er også sjelden korrekt.

Mengdeangivelse er oppgitt på så å si alle produktene det er relevant for.

Nordfjord Kjøtt oppgir ikke at det er svinekjøtt i produktene og skriver kun «skinke», «sideflesk» etc.

Det er få produkter som inneholder allergener i følge ingredienslistene. Gilde har to produkter som inneholder allergener, julefilet i sennepsmarinade og ribbefett, med hhv. sennep og soya, men disse er ikke uthevet i ingredienslisten.

Også i denne kategorien brukes begrepet «håndlaget» på enkelte av produktene. Gildes familieribbe er merket med «kjøttrik», uten at dette forklares nærmere. Dette kan forstås som at andre ribber er mindre kjøttrike.

Flere av produktene har siste forbruksdag før jul. Undersøkelsen ble utført 8. desember.

5.7 Pinnekjøtt, lammelår og kylling

I denne kategorien har vi 25 produkter, hvor hhv. 23 pinnekjøtt, en kylling og ett lammelår er inkludert. Det er 13 ulike produsenter.

Pinnekjøtt er et bearbeidet produkt og skal merkes deretter. Fem produkter oppgir ikke hvor mye kjøtt som har gått med å lage 100 g vare. Salt er ofte eneste ingrediens, og det framheves ofte på forsiden at kjøttet er saltet, men salt er sjelden kvantifisert i ingredienslisten.

Lofotlam er på forsiden merket med "ferdig saltet fra naturens side", men det står også "saltet" i ingredienslisten, som kan tolkes som at det er tilsatt salt. Innhold av salt er ikke angitt. Flere produsenter merker hvor kjøttet er produsert, men det er ikke alltid like enkelt å vite om kjøttet kommer fra produksjonsstedet.

Det brukes mange flotte ord som skal tiltrekke forbrukernes oppmerksomhet, slik som ekte, norsk fjellbygd, håndplukket, overlegen kvalitet, fjelltørket etter gammel tradisjon, gode særegne smaken og mørheten, gourmetlam, 100% naturlig, kjøttfyldig, ekstra mye kjøtt, saftig, marmorert, førsteklasses og begrenset parti.

5.8 Fisk og sild

Det er inkludert 17 produkter i denne kategorien, 11 forskjellige produsenter. Det er sildeprodukter, røkt laks, rakfisk, lutefisk og ansjos.

Alle ni sildeproduktene med unntak av ett er merket etter nytt regelverk. Allergener er merket korrekt. I næringsdeklarasjonen er næringsstoffene angitt i riktig rekkefølge, men det er gjennomgående feil bruk av desimaler. Produktene fra Salatmesteren bruker ikke tabellformat, som er hovedregelen for næringsdeklarasjon.



Det er mulig at 3-pakningene av sild fra Mills og Salatmesteren er originalproduktene pakket sammen i juleemballasje.

På Delikat julesildesalat er det bilde av sylteagurk og persille på en måte som kan gi inntrykk av at dette er ingredienser som inngår i varen.

Ett av lutefiskproduktene mangler allergenmerking.

Juleillustrasjoner og henvisning til tradisjoner, julens klassikere og kvalitet er brukt på et flertall av produktene.

5.9 Pepperkaker, julekaker og lefser

Det er 47 produkter i denne kategorien.

Norskproduserte julekaker er med noen unntak merket etter nytt regelverk. Importerte kaker er gjennomgående dårligere merket, enten fordi de har merking på mange språk som gjør merkingen vanskelig tilgjengelig eller merkingen er mangelfull eller unøyaktig. Ikke alle produktene har merking på norsk (skandinavisk), til tross for at dette er et krav i regelverket.

Allergenmerkingen er korrekt på flertallet av kakene, men mangelfull eller fraværende på fem produkter som ellers følger nytt regelverk.

Næringsdeklarasjonen er ikke korrekt angitt, med unntak av noen ytterst få produkter. Feilene som gjøres er at næringsinformasjonen er oppgitt i løpende tekst, næringsstoffene er ikke gitt i riktig rekkefølge, næringsstoffer mangler, og det er brukt feil antall desimaler. Hvis produsentene velger å oppgi næringsinnhold, skal det være merket i tråd med nytt regelverk.

Bakehuset har en stor kakeboks med julekaker bakt med meierismør. At det er fem forskjellige kakeslag er ikke oppgitt i tilknytning til varebetegnelsen. Det mangler kvantifisert mengde smør, og det er kun berlinerkransene og bordstabels som er laget med smør, de andre med enten rapsolje eller margarin.

I Berthas sirupsnipper er det ikke angitt mengde sirup, i Bjørkens kranssekaker med melis er melismengden ikke oppgitt, i Rema 1000 sine saftige kokostopper er det ikke angitt mengde kokos.

Bjørken har merket sine kaker som inneholder kun én kakesort, med «Syv sorter til jul» og bilde av en skål med et assortert utvalg kaker.

5.10 Sjokolade og snacks

Det er 31 produkter i sjokolade og snacks-kategorien. Igjen ser det ut til at norske produkter i større grad enn importerte varer er merket etter nytt regelverk. Allergenmerkingen er i det store og hele korrekt på de produktene som har allergenmerking etter nytt regelverk.

I noen tilfeller er produktene merket med «inneholder:» og så listes allergenene opp, mens de ikke er uthevet i ingredienslisten. Dette er nok ikke tilfredsstillende i hht. nytt regelverk.



Kims og Maarud har ikke gitt julesnacksproduktene sine en varebetegnelse. Maarud har ikke korrekt mengdeangivelse av sine ingredienser. Maarud har merket sine Julehjerter med et salgsfremmende budskap som spiller på folks ønske om å støtte gode saker: *Julehjerter i posen? Finn hjertet og gi 10.000 kr til veldedig formål.*

Julenøtter fra Den lille nøttefabrikken inneholder fire forskjellige nøtter, men har kun oppgitt hvor stor andel som er peanøtter.

Næringsdeklarasjon er gitt på de fleste produkter, og en betydelig andel har gitt denne i tabellform, men også i denne gruppen er det mange produkter som ikke har korrekt rekkefølge på næringsstoffene i deklarasjonen, eller mangelfull liste.

Nidar sine produkter oppgir ofte også næringsinnhold per porsjon. Porsjonstørrelsen varierer imidlertid fra 22 til 65 gram, antageligvis påvirket av størrelsen på sjokoladen i pakken, uten at det er spesifisert at det er jf. enhetene i posen.

5.11 Julebrus og gløgg

Det er inkludert 13 produkter i denne kategorien, hhv. 9 typer julebrus og 4 gløgg.

Det er flere av julebrusene som ikke har riktig varebetegnelse, «kullsyreholdig leskedrikk». I ingredienslisten er fargestoff ofte oppgitt kun som farge. Drikkene som inneholder søtstoff skal ha "Inneholder søtstoff" skrevet i tilknytning til varebetegnelsen, noe som ikke alle produktene har. Gløggproduktene var korrekt merket.



6 Konklusjoner

Det er en betydelig andel matvarer som er merket etter nye merkeregler, men det er kun et fåtall som gjør dette på en korrekt måte

Mye tyder på at produsentene har satt seg godt inn i hvordan allergener skal merkes og utheves i ingrediensliste etter ny forskrift. Det er likevel noen som ikke gjør dette etter gjeldende regelverk, eller har unnlatt å merke alle allergenene som matvaren inneholder.

Mattilsynet er klare på at dersom produsentene selv velger å merke produktet med næringsinnhold, må dette gjøres i tråd med nytt regelverk etter 13. desember 2014. Hovedregelen er at næringsdeklarasjon skal gis i tabellform. Mange oppgir næringsinnhold i løpende tekst. Mettede fettsyrer og sukkerarter skal fremheves som «hvorav» av hhv fett og karbohydrater. Det er svært få som har korrekt bruk av desimaler, mange har satt opp næringsstoffene i feil rekkefølge og obligatoriske næringsstoffer er i en del tilfeller ikke inkludert.

Kvantitativ mengdeangivelse er bestemmelser som er videreført i nytt regelverk, og er derfor ikke en del av de nye bestemmelsene som trådte i kraft 13. desember 2014. Denne gjennomgangen viser at det er flere som ikke oppgir mengder av ingredienser på korrekt måte. Merkesjekken 2014 utført av Mattilsynet avdekket også stort omfang av mangelfull mengdeangivelse. Enten utelates det helt, eller så summeres ingredienser på uriktig vis. Ingredienser som er framhevet på forsiden i form av tekst eller illustrasjoner, eller som inngår i varenavnet, skal angis ved kvantitativ merking. Unntaket er vis det utgjør mindre enn 2% av varen. Hvis ingredienser er illustrert på emballasjen, mens varen ikke inneholder disse, kan det gi et misvisende inntrykk av produktet.

Ingredienslister kan med fordel bli mer ryddige for å gjøre det enklere for forbrukerne å sjekke hva varene inneholder. Bruk av store og små bokstaver, komma, semikolon og parenteser er noe som kan ryddes opp i, det gjelder også konsekvent merking av tilsetningsstoffer og kategorier for tilsetningsstoffer. De aller fleste hadde deklart fettkildene. Ikke alle hadde merket søtstoff på korrekt måte, utover det som skal stå i ingredienslisten.

Ernærings- og helsepåstander var i liten grad brukt på julematen. Et fåtall produkter var merket med nøkkelhullet, og de var så langt vi kunne vurdere brukt korrekt. Enkelte produkter var merket med GDA (Guideline Daily Amount), særlig i kategorien sjokolade og snacks. Det skal etter nytt regelverk hete RDI, som står for Reference Daily Intake. Enkelte andre påstander var også brukt.

På en stor andel av matvarene var det brukt ord og uttrykk som skal beskrive matvarens egenart, og som skal virke attraktivt på forbrukerne. Dette er i mange tilfeller begreper som det ikke finnes et regelverk for hvordan kan brukes, mens enkelte er regulert i ny forordning. Dette gjelder bl.a. ordet «naturlig».

Det er mange tradisjoner knyttet til julematen og mange produsenter refererer til tradisjonsoppskrifter og gammelt håndverk på sine produkter. Det er vanskelig å vurdere om denne typen begreper er brukt på en måte som ikke virker villedende, misvisende eller konkurransevridende, siden det ofte ikke er forklart nærmere hvorfor produktene med rette kan bære denne typen merking.