

neytendur

Hve lengi er hægt að kalla appelsínusafa ferskan?

Sum matvæli eru merkt sem náttúruleg, ekta, lúxus og fersk án þess að geta staðið undir merkjum. Jónína P. Stefánsdóttir, sérfræðingur á matvælasviði Umhverfisstofnunar, sagði Jóhönnu Ingvarsdóttur að óheimilt væri að villa þannig um fyrir kaupendum.

Margir og vonandi flestir reyna að kaupa holl matvæli til þess að auka heilbrigði og halda réttari líkamsþyngd. Og oft eru matvæli merkt sem „holl“ án þess að hægt sé að sýna fram á það. Óteyflægt er með öllu



Jónína P. Stefánsdóttir.

ad segja að matvæli séu holl eða hafi heilsusamlega eiginleika nema fram komi að þau séu hluti af heilsusamlegu eða hollu mataræði.

ad sögn Jónína P. Stefánsdóttur, sérfræðings á matvælasviði Umhverfisstofnunar.

Ekki eru svo mörg ár síðan flestir gerðu sinn mat heima, bókuðu, saltuðu, ræktuðu kartöflur, frystu grænmeti og kjöt til vetrarins. Fólk ákvað sjálft hvað var sett í matinn og vissi hvað hann innihélt.

Takmörk á upplýsingaflóði

„Nú kaupum við tilbúin matvæli í stórum stíl. Úrvalið er mikið og allt á að vera klárt í ofninn og á pönnuna. En það getur verið flókið og tímafrekt að velja á milli matvæla á grundvelli innihaldsupplýsinga því teirið er oft mjög smátt og jafnvel þarf að leita að því á þakningunni



Morgunblaðið/Góli

Merkingar Ólöglegt er að fullyrða að vara sé gædd heilsusamlegum eiginleikum nema hægt sé að sýna fram á það.

innan um mörg tungumál. Hins vegar er framhlið þakninga notuð til að draga athygli neytenda að vörurni og þar eru gjarnan myndir og aðrar merkingar, sem gylla vöruna í augum kaupandans.

En það eru takmörk fyrir því hve langt má ganga, svo að upplýsingarnar verði ekki villandi. Það er skýrt tekið fram í lögum um matvæli að ekki má blekkja kaupendum matvæla. Þrátt fyrir að við séum að mestu hætt að vinna matinn frá grunnri heima viljum við samt að matvælin séu fersk, náttúruleg, án aukefna og af miklum gæðum. Þetta vita framleiðendur og seljendur matvæla og sumir ganga langt í að nýta sér það. Þannig kemur fyrir að matvæli eru merkt sem „náttúruleg“, „ekta“, „lúxus“ og „fersk“ án þess að geta staðið undir því. Það er til dæmis spurning hve lengi er hægt að kalla appelsínusafa „ferskan“,” segir Jónína.

Neytendur eiga rétt á því að matvælin innihaldi það sem gefið er

upp eða gefið er í skyn. „Vörur eins og ávaxtafrostþinni á að innihalda ávexti eða ávaxtasafa. Og ef umbúðir eru skreyttar með myndum af ávextum, eiga matvælin að innihalda ávexti. Samkvæmt reglum á að merkja magn hráefna, í þessu tilfelli ávaxta, ef verið er að undirstrika mikilvægi þeirra. En svo er hægt að benda á að vara sem samkvæmt hefi inniheldur ákveðin hráefni svo sem guacamole, sem er avocadosósa, stendur varla undir því heiti ef hún inniheldur einungis 0,6% af þurrkuðu avocado.“

Danskt paté ekki danskt

Dæmi má finna um vöru þar sem gefið er í skyn að vara innihaldi ákveðin hráefni, en gerir það ekki samkvæmt innihaldsupplýsingum, svo sem hunangskjöt án hunangs, súd í hvítlauksósu án hvítlauks, kex með jarðarberjakremi, sem er án jarðarberja en með bragðefni,” segir Jónína.

Margir neytendur vilja vita upp-

runa matvæla, sérstaklega á það við um kjöt og grænmeti og ömur hráefni. „Einhver brögð eru að því að innflytjendur vara reyni að láta þær líta út fyrir að vera íslenskar. Við erum vön því að vörur séu kenndar við lönd eða svæði án þess að verið sé að gefa í skyn að varan sé framleidd í viðkomandi landi, s.a. fransk- ar kartöflur, vínarbrauð og danskt paté. En það getur líka verið villandi í öðrum tilvikum. Síðan má benda á að það eru fáar reglur um upprunamerkingu matvæla og ekki er skylt að gefa upp á umbúðum framleiðanda vörunnar en eingöngu er skylt að gefa upp ábyrgðaraðila á Eyrópska efnabagssvæðinu sem ber ábyrgð á vörurni og merkingum hennar og því að rekjanleikinn sé tryggður,” segir Jónína.

Kynningar ganga líka of langt

Það eru ekki bara merkingarnar á matvælunum sjálfum sem geta verið villandi, heldur líka kynningar

Í HNOTSKURN

» Í lögum um matvæli segir m.a. að tilgangur þeirra sé að tryggja, eins og kostur er, að merkingar og aðrar upplýsingar um matvæli séu réttar og fullnægjandi og að óheimilt sé að hafa matvæli á boðstólum eða dreifa þeim þannig að þau blekki kaupanda að því er varðar uppruna, tegund, gæðaflokkun, samsetningu, magn, eðli eða áhrif.

» Orðið villandi hefur sömu merkingu og orðið blekkjandi.

» Merkingar eru víðtækt orð og í reglugerð um merkingu matvæla stendur: „Merking er orð, upplýsingar, vörumerki, sérheiti, myndefni eða tákn, sem tengjast matvælum og eru sett á umbúðir, skjöl, tilkynningar, merkimiða, hringi eða kragu, sem fylgja matvælunum eða vísa til þeirra.“

og auglýsingar. Flestir hafa einhvern tíma orðið vitni að því að þeir, sem eru að kynna eða selja vöru, ganga langt í að kynna og selja sína vöru. Hitaæiningalaus orkadrykkur eða hitaæiningalaus próteindrykkur eru dæmi um það, en prótein er eitt af orkuefnunum og hvert gramm gefur fjórar hitaæiningar svo að fullyrðingin getur alls ekki staðist.

Nú er eftirlitsverkefni í gangi hjá heilbrigðisefirliti sveitarfélaga og Umhverfisstofnun þar sem skoðað er sérstaklega hvort merkingar, kynningar og auglýsingar matvæla séu villandi eða líklegar til að vara það. Því mun ljúka síðar á árinu með leiðbeiningum sem munu nýtast bæði fyrirtækjum og heilbrigðisefirliti, að sögn Jónína.

Þetta er þriðja greinin af nokkrum í greinaflokki, sem er samstarfsverkefni matvælasviðs Umhverfisstofnunar og Morgunblaðsins.