

Miljöavdelningen informerar

Tilläggsmärkning av fiskeri- och vattenbruksprodukter

Bild: Fish market av Julie Kertesz (CC BY-NC-ND 2.0)

Från och med den 13 december 2014 gäller nya krav på tilläggsmärkningen av fiskeri- och vattenbruksprodukter. De nya reglerna har tagits fram för att underlätta för konsumenterna att göra aktiva val.

Det ska enkelt och snabbt gå att få information om bland annat produkternas ursprung och vilken produktionsmetod som använts. För förpackad vara ska tilläggsmärkningen finnas på produktens märkning eller etikett. För varor som säljs över disk i butik ska informationen finnas på skylt eller tavla vid fiskdisken.

Dessa produkter omfattas av reglerna

Fisk, kräftdjur, blötdjur, sjögräs och andra alger som är levande, färska, torkade, saltade, i saltlake eller frysta, varm- och kallrökt fisk samt kokta kräftdjur med skal.

Beredda produkter såsom räkor i lake och gravad fisk omfattas inte av dessa regler.

Obligatorisk information sedan tidigare

- Handelsbeteckning (svenskt namn enligt SLVFS 2013:2 eller SLVs lista över tillfälliga handelsbeteckningar)
- Produktionsmetod (fångad, fångad i sötvatten eller odlad)
- Fångstområde/ursprungsland (svenskt namn på FAO-område för havsfångad fiskeriprodukt, ursprungsland för sötvattenfångad fiskeriprodukt samt vattenbruksprodukter)

Tillägg till obligatorisk information

Enligt de nya reglerna ska också följande information uppges:

- Delområde för fisk som är fångad i Nordostatlanten, Medelhavet och Svarta havet. Exempel på delområden kan vara Kattegatt och Östersjön.
- Vetenskapligt namn (latinskt namn på arten)
- Redskapskategori för viltfångade arter
- Om produkten är upptinad

Hänvisning till lagstiftning

EU-förordning 1379/2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, artikel 35-39