



--- > Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala

LivsmedelsVerket@SLV.se

Yttrande på remiss Dnr 2016/03664

Det gäller att vara tydlig med det man vill att kunden ska förstå men ska man då vara otydlig med det man inte vill att kunden ska förstå. T.ex manipulerad honung.

Smaker är personliga och hamnar naturligen i en gråzon mellan tillåtna gränser där vi ej enkelt kan sätta produktkrav, exempelvis smaken på ett vin. Alkoholhalten är däremot betydligt enklare då den kan mätas med ett kalibrerat instrument.

När ungefärliga s.k. grå-zonstexter används, blir möjligheterna att vinna ekonomiska fördelar genom uppfinningsriktighet bland producenter och leverantörer betydligt lättare. I blandfärs brukar andel nötkött och griskött framgå i rubriktextern. Dessutom är varan synbart bedömlar. Fusk med råvaror och/eller datummärkning förekommer även här. Kunden, å andra sidan, försöker förstå och förlitar sig på informationen som bjuds. Om kunden undrar slutar det ofta där, dvs *det inte är lönt att bry sig*. Expediten vet normalt inte mer än vad som redan finns eller syns på platsen. Eftersök av information genom leveranskedjan är ej populär och tar dessutom tid, oftast mer än några minuter. Kunden står ju i affären och har säkert fler uppgifter i sin vardag och återlämning är enbart aktuellt om glas eller råttor finns däri.

Kunder förekommer hela vägen från ursprungsplats till varans slutkund och alla vill vara nöjda med sin vara. Vid tveksamheter kan varan knappast dömas ut, då en uttömmande krav-specifikation är svår eller ofullständig. Enblomshonung har ju tydligt krav.

VÄRLD:s-honung kan vara ett bättre namn än *EU-honung blandad med icke EU-honung*. Kunden förstår detta eller ingen ursprungsmärkning alls.

Honungens skördeplats specificeras vanligen på etiketten av det stora antalet små bi-odlare. De har normalt sina kontaktuppgifter där. Deras närvaro lokalt garanterar, på något sätt, också varans ursprung. När en större odlare/leverantörer sprider sina varor vill även denne få fördel av s.k. *lokal* marknad. **Men då blir språkbruk och antydningar gärna sådana att kunden lätt förleds tro sig få traktens honung.**



Språkbruket får därför inte vara vilseledande. En KRAV-certifieringsrevisor menade att "Producera" är synonymt med att "fylla/paketera". Vidare menade han att allt är i sin ordning för, en *Blandning av honung från EU** där * ska tydas som =KRAV-ekologisk ingrediens. - Oj! - Kan ingrediens uppfattas som en krydda i *blandningen EU-honung*, dvs som saltet i gröten?

Den här honungen finns i handeln och vid förfrågan hos det större certifieringsorganet tog det, med elektroniskt påstötning, 12 dagar till ett utlåtande. Frågan blev dock ej besvarad och svarande blev minst sagt irriterad på en följdfråga. Vem vågar då vara en medveten kund?

Slutledning

Pga informationsbrister inträffar händelser som lokala producenter/leverantörer påverkas negativt av. De får bl.a. stötta handels kunder med svarsinformation. Dessutom ökar osäkerheten vid jämförelser mellan butikens otydligt specificerade förpackningar. Matlagningshonung uppfattas också som riktig honung. Det kunden har kvar att välja på är jämförpriset/kg. En skärpning är sålunda nödvändigt då **kvalitetsskillnader** finns. Därför behövs:

En förteckning av skördeområden och ingående blandningsförhållanden. Det ger även möjligheten att specificera olika blandningar av blomsterhonungar. Dessutom ska en lätt åtkomlig och kontaktbar informationsadress finnas på förpackningen.

Honung får inte manipuleras -> att snabb kontroll och snabba rättelse är nödvändiga!

Björn Flood