

Vi kräver säkra livsmedel och ärliga handlare

Som konsumenter kan vi aldrig acceptera att prispressen leder till att handelskedjor som Lidl, utnyttjar kryphål som finns i lagstiftningen för att slippa såväl salmonellakontroll som krav på ursprungsmärkning. Man kallar produkterna för nötkött när de i verkligheten är så kallade köttberedningar. Det är att lura konsumenterna. Genom diverse tillsatser till kött och köttfärs kringgår man kraven på livsmedelssäkerhet och den obligatoriska ursprungsmärkningen av nötkött. Frågeställningen är inte ny. Vi ställer krav på öppenhet och ärlighet när det gäller allt kött och även kyckling. Och kravet gäller såväl butiker som restauranger. Vi kommer använda rätten att välja bort oseriösa aktörer och mat som gör oss sjuka.

Mönstret är tydligt. Oroväckande ofta får vi veta att salmonellasmittat kött och kyckling hittats, på väg till restauranger eller dagligvaruhandel eller till och med i butiken. Då ska betonas att detta är stickprover och endast ett fåtal av fynden redovisas i media.

Inte nog med det. Nu har avslöjats att lågpriskedjan Lidl har utnyttjat kryphål i lagstiftningen för att slippa salmonellakontrollera importerat kött. Dessutom behöver man inte följa kravet på att ursprungsmärka nötköttet, som gäller sedan galna-kojsjukekrisen i EU från september 2000. Det som står som tyskt kött kan komma någon annanstans ifrån. Man säljer kött som inte är kött. Genom tillsatser av diverse kryddor, vatten och konserveringsmedel utgör själva köttet i exempelvis ”utskuren biff”, ”skivad lövbiff”, ”köttfärs” endast 95 till 98 procent (källa Lidl) Därmed kallas produkten för köttberedning. Och köttberedningar omfattas juridiskt inte av samma regler som nötkött inom EU, där man måste redovisa ursprungsland.

Köttberedningar ingår inte heller i det av EU accepterade kravet på att köttet som tas in i Sverige ska vara salmonellatestat i exportlandet. Detta enligt ett EU-direktiv som alltså står på oseriösa leverantörers sida gentemot oss vanliga konsumenter.

Att det är sådan köttberedning som finns i Lidls köttpaket står dock inte tydligt utmärkt på förpackningen. Även om den maten inte är farlig innebär denna hantering att konsumenterna grundluras.

Inte bara löper vi konsumenter risk att bli svårt magsjuka av sådana produkter. De olika tillsatserna är otillfredsställande redovisade. Bland annat är det vanligt att blanda in soja. Det kan vara direkt livsfarligt för allergiker.

Vi vet att Sveriges regering och svenska myndigheter arbetar inom EU för att få köttberedningar att omfattas av svenska krav på salmonellakontroll. Vi vet också att sådana processer tar lång tid, många år, innan ett eventuellt resultat nås. Därför uppmanar vi nu ansvariga politiker och tjänstemän att trycka på ordentligt och se till att denna bokstavligen livsviktiga fråga placeras högt på dagordningen i berörda EU-organ. Sedan måste också det starka kravet från konsumenterna på ursprungsmärkning få genomslag.

Det är också en sak vad som gäller rent juridiskt. En annan och i grunden viktigare är ärlighet och redlighet hos de företag som förser oss med den mat som ska ge oss näring och god hälsa.

Därför uppmanar nu vi, företrädare för olika organisationer som värnar om matens kvalitet, alla konsumenter att ställa krav. Fråga var innehållet kommer, från både i butik och på krog! Använd din konsumentmakt.

Även om många av oss av olika skäl måste titta noga på prislapparna får inte lågpris gå ut över matens kvalitet och säkerhet. Det är helt oacceptabelt att vi erbjuds matvaror som vi riskerar att bli sjuka av.

Jan Bertoft, Generalsekreterare, Sveriges Konsumentråd
Svante Axelsson, Generalsekreterare, Svenska Naturskyddsföreningen
Sören Persson, VD, Svenskt Sigill