

Handläggare
Helen Agah Silivask
Telefon: 08-508 28 740**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnamnden
2023-04-25, p. 10

Överklagande av Länsstyrelsens i Stockholms län beslut om inhibition

Förvaltningsrätten i Stockholm, mål nr 7140-23

Förvaltningens förslag till beslut

Miljö- och hälsoskyddsnamnden beslutar att

1. Fullfölja överklagandet av Länsstyrelsens i Stockholms län beslut om inhibition av den 16 mars 2023 i ärende nummer 281-12019-2023.
2. I första hand yrka att förvaltningsrätten upphäver beslutet och fastställer att nämndens beslut i ärendet gäller omedelbart även om det överklagas.
3. I andra hand yrka att följande ska gälla fram till att nämndens beslut vinner laga kraft:

Bolaget förbjuds att saluföra produkter under eget varumärke, med beteckningen extra jungfruolja, som inte uppfyller kvalitetskraven för att få säljas som livsmedel utan ytterligare behandling (har defekter som gör att oljan enligt EU:s handelsnorm ska klassas som bomolja). Förbudet innebär att bolaget ska säkerställa att samtliga produkter som, enligt märkning eller annan livsmedelsinformation, saluförs som olivolja av kategorin ”extra jungfruolja” uppfyller samtliga kvalitetskrav som anges för att få säljas som livsmedel i detaljhandelsledet i bilaga 1 till kommissionens delegerade förordning (EU) 2022/2104.

Beslutet förenas med ett löpande vite om 100 000 kronor per kalenderår. Överträdelse av förbudet anses ha skett om det vid ett provtagningstillfälle konstateras avvikande analysresultat i ovanstående omfattning, det vill säga att

värdet för något av olivoljans egenskaper inte uppfyller kraven för att få säljas som livsmedel i detaljhandelsledet.

4. Åberopa detta tjänsteutlåtande som grund för nämndens talan.
5. Uppdra åt förvaltningschefen att företräda nämnden i ärendet.
6. Justera beslutet omedelbart.

Anna Hadenius
Förvaltningschef

Daniel Persson
Avdelningschef

Bakgrund

Nämnden har i beslut den 6 februari 2023 förbjudit Di Luca & Di Luca AB (bolaget) att saluföra produkter under eget varumärke, med beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja. Förbudet innebär att bolaget ska säkerställa att samtliga produkter som, enligt märkning eller annan livsmedelsinformation, saluförs som olivolja av kategorin ”extra jungfruolja” uppfyller samtliga kvalitetskrav som anges för extra jungfruolja i bilaga 1 till kommissionens delegerade förordning (EU) 2022/2104. Beslutet förenades med ett löpande vite om 100 000 kronor per kalenderår då det vid ett provtagningsstillfälle konstateras avvikande analysresultat, det vill säga att värdet för något av olivoljans egenskaper avviker från det i förordningen angivna värdet för extra jungfruolja. Beslutet förordnades att gälla omedelbart från dagen för delgivning även om det överklagas.

Bolaget har överklagat nämndens beslut. Bolaget har bland annat framfört att det aktuella beslutet inte grundar sig på att bolagets olivolja riskerar att vara hälsovådlig eller på annat sätt skadlig för konsumenter utan avser endast en potentiell variation i olivoljans doft och smak. Beslutet är vidare oproportionerligt då det baseras på resultatet av skönsrättsliga bedömningar. Beslutet är även så pass otydligt formulerat att det är svårt för bolaget att inse vad företaget kan göra för att rätta sig efter förbudet samt innebär ett striktare krav än vad som uppställs i lagstiftningen. Ett beslut med omedelbar verkställighet enligt 33 § livsmedelslagen är därmed inte motiverat.

Länsstyrelsen har den 16 mars 2023 beslutat att nämndens verkställighetsförordnande tills vidare inte ska gälla (inhibition av verkställighetsförordnandet). Som skäl till beslutet har länsstyrelsen anfört i huvudsak följande. Huvudregeln inom förvaltningsrätten är att den enskilde har rätt att få ett myndighetsbeslut prövat i högre instans innan hen måste rätta sig efter det. Kontrollmyndighetens möjlighet att besluta att dess beslut ska gälla omedelbart även om det överklagas är således ett undantag från huvudregeln. Det måste därmed föreligga något skäl som motiverar avsteg från huvudregeln, såsom exempelvis att livsmedel som inte är säkra när konsumenterna. Även i sådana fall bör dock hänsyn tas till om besluten medför stora ekonomiska konsekvenser för företagaren. Av utredningen i målet framgår att avvikelserna som noterats vid de genomförda provtagningarna har framkommit vid den organoleptiska bedömningen. Det innebär att olivoljan inte är hälsovådlig eller på annat sätt skadlig för konsumenterna utan endast att den inte uppfyller de krav som ställs vad gäller doft och smak för att klassas som extra jungfruolja. Även med beaktande av att livsmedelslagstiftningen bland annat syftar till upprätthållande av god sed inom handeln med livsmedel och att förebygga bedrägliga eller vilseledande förfaranden finner länsstyrelsen att det inte har framkommit sådana skäl som gör att det är motiverat att beslutet måste gälla omedelbart.

Förvaltningen har överklagat beslutet reservationsvis och begärt anstånd t.o.m. den 28 april 2023 med att fullfölja talan.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Länsstyrelsen har inhiberat nämndens verkställighetsförordnande då bristerna gällt doft och smak, inte för att oljan är hälsovådlig eller på annat sätt skadlig för konsumenterna.

Frågan om det finns skäl för omedelbar verkställighet bör avgöras utifrån en proportionalitetsbedömning som bland annat beaktar de bakomliggande allmänintressena

Någon närmare vägledning kring under vilka förutsättningar en tillsynsmyndighet får förordna att beslut enligt 33 § livsmedelslagen (2006:804) ska gälla omedelbart framgår inte av den aktuella bestämmelsen. Merparten av reglerna inom livsmedelsområdet är beslutade och harmoniserade på EU-nivå. Förvaltningen anser därför att 33 § livsmedelslagen ska tillämpas med utgångspunkt i den allmänna proportionalitetsprincipen som gäller inom all EU-rätt. Motsvarande proportionalitetsprincip

återfinns i 5 § förvaltningslagen (2017:900) och ska enligt 13 a § livsmedelslagen tillämpas vid offentlig kontroll.

Vid den proportionalitetsbedömning som sålunda ska göras i fråga om ett beslut enligt livsmedelslagen ska gälla omedelbart måste livsmedelslagstiftningens karaktär som skyddslagstiftning för konsumenterna beaktas. Till skillnad från vad som är vanligt inom förvaltningsrätt i stort reglerar bestämmelserna inte enbart den enskildes rättigheter och skyldigheter gentemot det allmänna. Bestämmelserna syftar istället först och främst till att uppnå effekter enskilda emellan. Osäkra livsmedel eller andra hälsorisker för konsumenterna kan visserligen typiskt sett motivera omedelbar verkställighet. Det bör dock inte vara enbart i sådana situationer som omedelbar verkställighet kan komma ifråga. Utöver säkra livsmedel utan hälsorisker ska livsmedelslagstiftningen även upprätthålla god sed inom handeln och förebygga och skydda konsumenter från bedrägliga och vilseledande förfaranden. Vid en proportionalitetsbedömning bör därför fler omständigheter än omedelbar fara för konsumenterna kunna beaktas. Bland annat bör hänsyn kunna tas till konsumenternas berättigade intresse av att inte utsättas för vilseledande förfaranden under en längre tid samt behovet av effektiva åtgärder för att upprätthålla god sed inom handeln och förebygga snedvriden konkurrens.

Handelsnormen för olivolja syftar till att garantera produktkvalitet och skydda marknaden mot bedrägerier

Av skäl 2 till förordning 2022/2104 framgår att olivolja har vissa organoleptiska och näringsmässiga egenskaper som innebär att den med beaktande av produktionskostnaderna kan säljas till ett relativt högt pris i jämförelse med de flesta andra vegetabiliska fetter. Med anledning av denna marknadssituation bör det fastställas handelsnormer för olivolja som garanterar produktkvalitet och motverkar bedrägerier på ett ändamålsenligt sätt.

Den organoleptiska bedömningen syftar till att upptäcka defekter och bland annat om olivoljan är tjänlig som livsmedel

Det finns 2000 olika olivsorter och stor variation i hur man kan beskriva smaken och fruktigheten hos olivolja. Syftet med den organoleptiska bedömningen är dock inte, såsom kan tyckas framgå av länsstyrelsen motivering, att bedöma kvalitén på doft och smak hos en viss produkt. Det är fråga om en robust metod för att hitta defekter i olivoljan.

Av Livsmedelsverkets pressmeddelande gällande olivoljor i februari 2020 framgår bland annat följande:

En organoleptisk analys visar om oliverna till exempel varit möjliga, angripna av larver eller lagrats i en smutsig lokal, något som en kemisk analys inte kan visa. Möjliga, övermogna eller larvångripna oliver får inte användas i Extra jungfruolja. Från oliver som krossas, eller pressas, mekaniskt vid låg temperatur får man ut en oljig juice som blir extra jungfruolja, jungfruolja eller bomolja beroende på juicens kvalitet. Olivolja med beteckningen Extra jungfru får inte ha några defekter alls. Jungfruolja får ha mindre defekter, som att den tillverkats vid för hög temperatur eller att den härsknat en aning. Bomolja får inte säljas till konsumenter innan den renats kemiskt och vid höga temperaturer. När det är gjort kan den säljas under beteckningen olivolja.

Den organoleptiska bedömningen syftar således endast till att kontrollera att den på EU-nivå fastställda handelsnormen följs. Detta görs genom att defekter i olivoljan som inte framkommer vid en kemisk analys utan endast kan upptäckas genom doft och smak, kartläggs. Expertpanelen ska bland annat göra en bedömning om det förekommit fel på råvaran, i tillverkningen eller i förvaringen som kan påverka olivoljans kvalitet. Metoden är robust och det finns bland annat inbyggda justeringar för att räkna bort eventuella individuella variationer mellan deltagare i smakpanelerna. Defekterna som upptäcks utvisar som framgår ovan bland annat om oljan över huvud taget är lämplig att säljas som livsmedel i detaljhandelsledet utan ytterligare behandling.

Bomolja, som även kallas på engelska "lampante olive oil" benämns på detta sätt eftersom den traditionellt bara ansetts vara tjänlig som lampolja. Det är inte känt att det skulle vara farligt att konsumera olivolja av denna kvalitet. Kravet på behandling av bomolja innan utsläpp i detaljhandel i förordning 1308/2013 tyder dock enligt förvaltningen på att en risk för konsumenterna inte kan uteslutas helt. Det får därför anses angeläget att produkter av denna kvalitet förhindras att komma ut i handeln. Att på ett effektivt sätt förhindra att olivolja av kvalitén bomolja betecknas som extra jungfruolja och därmed säljs till ett avsevärt högre pris är särskilt angeläget utifrån syftena bakom den gällande handelsnormen.

Vid en avvägning mellan bolagets intressen och de bakomliggande allmänna intressena kan det inte anses vara för ingripande att nämndens beslut gäller omedelbart

I fråga om den proportionalitetsbedömning som ska göras i detta fall bör det framhåvas att föreläggandet enbart förpliktigar bolaget att följa det som redan följer av den obligatoriska handelsnormen

uttryckt i gränsvärden. Även om bolaget kan ha synpunkter på föreläggandets utformning eller t ex rimligheten i vitesbeloppet, kan det alltså inte råda någon oklarhet i bolagets skyldighet att uppfylla handelsnormen. Den skyldigheten har bolaget även utan nämndens föreläggande.

Vid kontrollmyndighetens provtagningar har bolaget vidare haft produkter som inte uppfyllt kraven för att säljas som extra jungfruolja vid varje provtagning sedan 2018, med undantag för 2020, dvs vid fyra provtagningar av fem under en femårsperiod. Bristerna i bolagets produkter har således varit kända under en längre tid.

Att bolaget under dessa omständigheter tillåts fortsätta avvika från den obligatoriska handelsnormen under tiden överprövningen av nämndens föreläggande pågår skulle strida mot syftena bakom livsmedelslagstiftningen i stort och handelsnormen för olivolja specifikt. Det är därför, och särskilt då bristerna har varit kända under längre tid, inte oproportionerligt att föreläggandet förordnas gälla omedelbart även om det överklagas.

Om inte nämndens föreläggande följs finns risk att produkter som inte får säljas som livsmedel släpps ut på marknaden

Analysen av bolagets testade produkt 2018 respektive 2019 utvisade vidare ett medianvärde för defekter på 3,6 respektive 4,4 innebärande att den aktuella oljan ska klassas som bomolja och inte får säljas som livsmedel utan föregående behandling (för att få säljas som livsmedel får defekternas medianvärde inte överstiga 3,5). Även på senare år har medianvärdet inte legat långt från gränsvärdet på 3,5 (2,7 för 2022 respektive 2,8 för 2021). Det är således enligt förvaltningen oklart om bolaget har rutiner för att säkerställa att olivoljor som släpps ut på marknaden uppfyller kraven för att få säljas som livsmedel. Det finns därför i vart fall skäl att tillsvidare förbjuda bolaget att släppa ut olivolja betecknat som extra jungfruolja som inte uppfyller kraven för att få säljas som livsmedel enligt andrahandsyrkandet ovan.

Sammantaget anser förvaltningen således att länsstyrelsens beslut ska upphävas och nämndens beslut förordnas att gälla omedelbart även om det överklagas. I andra hand ska bolaget, under tiden överprövningen pågår, vid vite förbjudas släppa ut olivolja som inte uppfyller kraven för att få säljas som livsmedel i detaljhandelsledet.

Bilagor

1. Länsstyrelsens i Stockholms län beslut av den 16 mars 2023 i ärende nummer 281-12019-2023
2. Livsmedelsverkets pressmeddelande februari 2020



Di Luca & Di Luca (huvudkontor Zeta),
ombud: Katarina Ladenfors, Sandra Hanson
katarina.ladenfors@marlaw.se

Överklagande av förbud vid löpande vite mot att saluföra produkter under beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja; nu fråga om inhibition

Beslut

Länsstyrelsen beslutar att verkställighetsförordnandet i miljö- och hälsoskyddsnämndens i Stockholms kommun beslut den 6 februari 2023, beslutsnummer 2023-1321, tills vidare inte ska gälla (inhibition av verkställighetsförordnandet).

Beskrivning av ärendet

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Stockholms kommun (nämnden) beslutade den 6 februari 2023, beslutsnummer 2023-1321, ärende 2022-23121, att förbjuda Di Luca & Di Luca AB, att saluföra produkter under eget varumärke, med beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja.

Förbudet innebär att Di Luca & Di Luca AB ska säkerställa att samtliga produkter som, enligt märkning eller annan livsmedelsinformation, saluförs som olivolja av kategorin ”extra jungfruolja” uppfyller samtliga kvalitetskrav som anges för extra jungfruolja i bilaga 1 till kommissionens delegerade förordning (EU) 2022/2104.

Beslutet förenas med ett löpande vite om 100 000 kronor per kalenderår då det vid ett provtagningstillfälle konstateras avvikande analysresultat, det vill säga att värdet för något av olivoljans egenskaper avviker från det i förordningen angivna värdet för extra jungfruolja.

Beslutet gäller omedelbart från dagen för delgivning även om det överklagas.

Av beslutet framgår bland annat följande.

Livsmedelsverket har genomfört provtagning av olivolja en gång om året sedan 2018. När de fått resultaten så skickas de till behörig myndighet som vidarebefordrar dem till berört företag. Företaget har tagit del av resultaten i kontrollrapporter.

I kontrollrapporterna framgår vilka olivoljor, som företaget säljer under beteckningen ”extra jungfruolja”, som provtagits vid varje tillfälle. Följande av Di Luca & Di Luca AB:s olivoljor har inte uppfyllt kraven för kategorins ”extra jungfruolja” enligt bilaga 1 till förordning (EEG) 2568/91:

- år 2022, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 750 mL”
- år 2021, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 750 mL”
- år 2019, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 500 mL”
- år 2018, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 750 mL”

Samtliga analyser där resultaten presenterats ovan har genomförts med de metoder som beskrivs i artikel 2 förordning (EEG) 2568/91.

Däribland ingår ett smakprov, en så kallad organoleptisk bedömning, som utförs av en expertpanel bestående av en utvald grupp utbildade provsmakare, som tillsats enligt artikel 2.2 och enligt den standardiserade metod som framgår av bilaga XII till förordningen. Expertpanelen ska bland annat göra en bedömning av om det förekommit fel på råvaran, i tillverkningen eller i förvaringen som kan påverka olivoljas kvalitet. Bedömningen redovisas i termer av defekternas samt fruktighetens medianvärde på en skala från 0-10 med en decimal. Av bilaga XII till förordningen framgår i punkt 9.4 att klassificeringen av oljan sker genom att defekternas medianvärde och medianvärdet för egenskapen fruktighet jämförs med vissa angivna referensintervall. Gränsvärdena för dessa intervall har fastställts med beaktande av metodens felmarginal och är därför absoluta. För extra jungfruolja ska defekternas medianvärde vara lika med 0 och medianvärdet för egenskapen fruktighet större än 0.

Miljöförvaltningen har konstaterat att Di Luca & Di Luca AB saluför olivolja med beteckningen ”extra jungfruolja” på produktens etikett men att beteckningen inte överensstämmer med den kategori av olivolja som enligt analysresultatet finns i flaskan. Detta har konstaterats vid provtagning åren 2022, 2021, 2019 och 2018

Följande batcher provtogs:

- år 2022, av ”Zeta olio extra vergine di oliva classico 750 mL batch nr L22186, med bäst-före datum 05/11/2023”

- år 2021, av ”Zeta olio extra vergine di oliva classico 750 mL, Lotnummer L21060, bäst före-datum 01/07/2022”
- år 2019, av ”Zeta olio extra vergine di oliva classico 500 mL, batch nrL18326, bäst före-datum 22-03-2020”
- år 2018, av ”Zeta olio extra vergine di oliva classico 750 mL, batch nrL18199, bäst före-datum 18/11/2019”

Proverna visar att värdena för defekternas medianvärde vid den organoleptiska bedömningen överstiger gränsvärdet som angavs för kategorin ”extra jungfruolja” i bilaga 1 till förordning (EEG) 2568/91 och även gäller enligt motsvarande bilaga 1 till förordning (EG) 2022/2104. Enligt anmärkning b) till bilagan räcker det med att en enda av egenskaperna inte motsvarar det angivna värdet för att en olja ska klassas i en annan kategori eller förklaras ej uppfylla kraven enligt förordningen.

Enligt livsmedelslagstiftningen får beteckningen ”extra jungfruolja” endast användas för saluföring av produkter som uppfyller motsvarande krav i bilagan.

I den offentliga kontrollen ingår den organoleptiska bedömningen som ett av stegen i ”Flödesschemat för kontroll av huruvida ett prov av olivolja överensstämmer med den kategori som uppgetts” som finns i bilaga III i, förordningen (EU) 2022/2105. Nämnden konstaterar att den organoleptiska analysen är utförd av en godkänd panel och enligt det förfarande som föreskrevs i de för tillfället tillämpliga bestämmelserna. Den organoleptiska bedömningen syftar till att upptäcka avvikelser som inte kan upptäckas genom den kemiska analysen. Eftersom den organoleptiska bedömningen utförts enligt gällande lagstiftning anser nämnden att det saknas anledning för nämnden att ifrågasätta riktigheten i analysmetoden och dess resultat.

Nämnden konstaterar att Di Luca & Di Luca AB som livsmedelsföretagare ansvarar för att livsmedelsinformationen på saluförda produkter är korrekt och inte vilseledande.

Mot denna bakgrund förbjuds Di Luca & Di Luca AB att saluföra produkter under beteckningen ”extra jungfruolja” som inte uppfyller de för den angivna kategorin gällande kvalitetskraven i bilaga 1 till förordning (EU) 2022/2104.

Förbudet innebär att Di Luca & Di Luca AB behöver vidta åtgärder för att säkerställa att samtliga produkter som, enligt märkning eller annan livsmedelsinformation, saluförs som ”extra jungfruolja” uppfyller samtliga föreskrivna kvalitetskrav för beteckningen. Åtgärderna kan

exempelvis inbegripa egen provtagning av varje batch olivolja som märks som ”extra jungfruolja”, en översyn av befintliga rutiner vid inköp och val av leverantörer respektive laboratorier för produktanalys, utökad egenkontroll och kompetenshöjande insatser. Enligt artikel 17 förordning (EG) 178/2002 är det dock varje livsmedelsföretagares ansvar att se till att livsmedel uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för verksamheten och kontrollera att dessa krav uppfylls. Ansvaret för att identifiera lämpliga åtgärder och att säkerställa att dessa är effektiva och ändamålsenliga för att följa detta förbud vilar därmed på Di Luca & Di Luca AB som livsmedelsföretagare.

Livsmedelslagstiftningen syftar till att uppnå en hög skyddsnivå för konsumenternas intressen, inbegripet god sed inom handeln med livsmedel, samt att förebygga bedrägliga eller vilseledande förfaranden, förvanskningar av livsmedel, och andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna. Det finns sålunda ett stort intresse av att produkter som saluförs under gemenskapslagstiftningens obligatoriska beteckningar uppfyller föreskrivna kvalitetskrav. Nämnden noterar vidare att avvikelser i fråga om olivolja som inte har uppfyllt föreskrivna kvalitetskrav för angiven beteckning även tidigare har konstaterats för Di Luca & Di Luca AB:s verksamhet. Sådana avvikelser har konstaterats i samband med provtagning åren 2022, 2021, 2019 och 2018.

Mot denna bakgrund beslutar nämnden om ett löpande vite om 100 000 kronor för varje tillfälle som nämnden konstaterar att ni bryter mot förbudet samt att beslutet ska gälla omedelbart, även om det överklagas.

Di Luca & Di Luca AB har överklagat beslutet och yrkat att länsstyrelsen upphäver nämndens beslutet.

Bolaget har även yrkat att länsstyrelsen ska förordna att beslutet tills vidare inte får verkställas (inhibition) och anför till stöd härför bland annat följande.

Det aktuella beslutet grundar sig inte på att Di Lucas olivolja riskerar att vara hälsovådlig eller på annat sätt skadlig för konsumenter utan avser endast en potentiell variation i olivoljans doft och smak. Beslutet är vidare oproportionerligt då det baseras på resultatet av skönsmässiga bedömningar. Beslutet är även så pass otydligt formulerat att det är svårt för Di Luca att inse vad företaget kan göra för att rätta sig efter förbudet samt innebär ett striktare krav än vad som uppställs i lagstiftningen. Ett beslut med omedelbar verkställighet enligt 33 § livsmedelslagen är därmed inte motiverat.

Motivering till beslutet

Enligt 33 § livsmedelslagen (2006:804) får en kontrollmyndighet bestämma att dess beslut ska gälla omedelbart även om det överklagas.

Av 48 § förvaltningslagen (2017:900) framgår att överinstansen får bestämma att ett överklagat beslut tills vidare inte ska gälla.

Länsstyrelsen tar upp yrkandet om inhibition till särskild prövning. Länsstyrelsens delbeslut är ett självständigt beslut som inte är bindande för länsstyrelsens slutliga beslut. Efter beredning av ärendet kommer länsstyrelsen att meddela slutligt beslut i ärendet.

I aktuellt ärende har nämnden förbjudit Di Luca & Di Luca AB att saluföra produkter under eget varumärke, med beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja. Förbudet har förenats med ett löpande vite om 100 000 kr. Vidare har nämnden beslutat att beslutet ska gälla omedelbart.

Huvudregeln inom förvaltningsrätten är att den enskilde har rätt att få ett myndighetsbeslut prövat i högre instans innan hen måste rätta sig efter det. Kontrollmyndighetens möjlighet att besluta att dess beslut ska gälla omedelbart även om det överklagas är således ett undantag från huvudregeln. Det måste därmed föreligga något skäl som motiverar avsteg från huvudregeln, såsom exempelvis att livsmedel som inte är säkra när konsumenterna. Även i sådana fall bör dock hänsyn tas till om besluten medför stora ekonomiska konsekvenser för företagaren.

Av utredningen i ärendet framgår att avvikelserna som noterats vid de genomförda provtagningarna har varit vid den organoleptiska bedömning. Det innebär att olivoljan inte är hälsovådlig eller på annat sätt skadlig för konsumenterna utan endast att den inte uppfyller de krav som ställs vad gäller doft och smak för att klassas som extra jungfruolja.

Även med beaktande av att livsmedelslagstiftningen bland annat syftar till upprätthållande av god sed inom handeln med livsmedel och att förebygga bedrägliga eller vilseledande förfaranden finner länsstyrelsen att det inte har framkommit sådana skäl som gör att det är motiverat att beslutet måste gälla omedelbart.

Länsstyrelsen bifaller därför yrkandet om inhibition och förordnar att beslutet tills vidare inte får verkställas.

Ni kan överklaga beslutet

Se bilaga med överklagandehänvisning.

Beslutande

Beslutet har fattats av jurist Linda Bellucci Feijen.

Denna handling har godkänts digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Kopia till

Miljö- och hälsoskydds nämnden i Stockholms kommun,
miljoforvaltningen@stockholm.se

Bilagor

1. Överklagandehänvisning förvaltningsrätten

Ni kan överklaga beslutet hos förvaltningsrätten

Om ni inte är nöjda med Länsstyrelsens beslut, kan ni skriftligen överklaga beslutet hos förvaltningsrätten.

Så här överklagar Ni beslutet

Länsstyrelsen måste pröva att överklagandet har kommit in i rätt tid, innan det skickas vidare tillsammans med handlingarna i ärendet. Därför ska ni lämna eller skicka er skriftliga överklagan till Länsstyrelsen Stockholm antingen via e-post; stockholm@lansstyrelsen.se, eller med post; Länsstyrelsen Stockholm, Box 22067, 104 22 Stockholm.

Tiden för överklagande

Ert överklagande måste ha kommit in till Länsstyrelsen **inom tre veckor** från den dag ni fick del av beslutet. Om det kommer in senare kan överklagandet inte prövas. I ert överklagande kan ni be att få ytterligare tid till att utveckla era synpunkter och skälen till att ni överklagar. Sedan är det förvaltningsrätten som beslutar om tiden kan förlängas.

Ert överklagande ska innehålla

- Vilket beslut som ni överklagar, beslutets datum och diarienummer.
- Hur ni vill att beslutet ska ändras.
- Varför ni anser att Länsstyrelsens beslut är felaktigt.

Skriv också följande uppgifter, om ni inte tidigare lämnat dem:

- Person- eller organisationsnummer.
- Telefonnummer där ni kan nås dagtid (med undantag för nummer som avser ett hemligt mobilabonnemang som behöver uppges endast om rätten begär det).
- E-postadress.
- Annat som har betydelse för att domstolen ska kunna nå er.

Om ni har handlingar som ni anser stödjer er överklagan så bör ni bifoga kopior på dessa. Kontakta Länsstyrelsen i förväg om ni behöver bifoga filer som är större än 15 MB via e-post.

Ombud

Om ni anlitar ett ombud som sköter överklagandet åt er ska ombudet underteckna skrivelsen samt uppge sitt eget namn, adress och telefonnummer. Ombudet bör också bifoga en fullmakt.

Behöver ni veta mer?

Har ni ytterligare frågor kan ni kontakta Länsstyrelsen via e-post, stockholm@lansstyrelsen.se, eller via växeltelefonnummer 010-223 10 00. Ange diarienummer 12019-2023.

På Livsmedelsverkets webbplats använder vi kakor (cookies) för besöksstatistik och för din användarupplevelse.

Acceptera kakor

The Wayback Machine - <https://web.archive.org/web/20200225235355/https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/...>



Start / Om oss / Press / Nyheter / Pressmeddelanden / 17 av 21 Extra jungfruolivoljor klarade inte testet

17 av 21 Extra jungfruolivoljor klarade inte testet

🔊 Lyssna

2020-02-17

Vid undersökningar som Livsmedelsverket har gjort 2018 och 2019 har bara ett fåtal Extra jungfruolivoljor varit vad de utger sig för att vara. I nio av tio flaskor 2018 och åtta av elva flaskor 2019 visade det sig vara billigare och sämre olivolja. Alla testade oljor var gjorda av oliver.

Justerad 18 februari

Livsmedelsverket har tillsammans med några kommuner undersökt om det verkligen är olja av typen Extra jungfru i ett antal olivoljor. Kemiska, fysikaliska och organoleptiska analyser gjordes på varje olja. En organoleptisk analys visar om oliverna till exempel varit möjliga, angripna av larver eller lagrats i en smutsig lokal, något som en kemisk analys inte kan visa. Möjliga, övermogna eller larv angripna oliver får inte användas i Extra jungfruolja.

Inom EU ställs sedan ett par år extra höga krav på analyser av olivolja för att motverka fusk. Livsmedel som konsumenter är beredda att betala ett högt pris för är oftare utsatta för fusk.

Få oljor i undersökningen motsvarade kraven

Av 10 oljor märkta som Extra jungfru som undersöktes 2018 var det bara en som motsvarade kraven.

Av de 11 oljor som undersöktes 2019 var det tre som motsvarade kraven.

Fråga oss

- Extra jungfru är en kvalitetsmärkning som många betalar extra mycket för. Det är upprörande att bara ett fåtal av de oljor vi undersökt motsvarar kraven, säger Aron Lindén, statsinspektör på Livsmedelsverket

De kommunala livsmedelsmyndigheterna har kontaktat företag med felmärkta produkter. De företag som sålt felmärkta oljor har sedan dess sett över sina rutiner för verifierande provtagning och bedömning av sina leverantörer. De berörda kommunerna har vidtagit åtgärder mot företagen som sålt oljor som inte motsvarade kraven i lagstiftningen. Exempel på åtgärd är förbud mot utsläppande på marknaden.

Olivolja

Från oliver som krossas, eller pressas, mekaniskt vid låg temperatur får man ut en oljig juice som blir extra jungfruolja, jungfruolja eller bomolja beroende på juicens kvalitet. Olivolja med beteckningen Extra jungfru får inte ha några defekter alls. Jungfruolja får ha mindre defekter, som att den tillverkas vid för hög temperatur eller att den härsknat en aning. Bomolja får inte säljas till konsumenter innan den renats kemiskt och vid höga temperaturer. När det är gjort kan den säljas under beteckningen olivolja. Bomolja har sämre kvalitet än extra jungfruoljor och jungfruoljor, men är inte farlig att äta.

När juicen pressats ur oliverna återstår pressrester. Med fysikaliska och kemiska metoder går det att utvinna resterande olja ur pressresterna. Den oljan måste renas innan den slutligen kan säljas som "olja av olivrestprodukter" eller Olive Pomace oil.

- Två av oljorna i undersökningen visade sig vara så kallad bomolja, som alltså inte får säljas till konsumenter utan att först renas, säger Anders Johansson, statsinspektör på Livsmedelsverket och Erica Fiume, livsmedelsinspektör i Stockholms stad som samordnat provtagningen

Företag som förpackar, marknadsför eller säljer olivolja måste se till att olivoljan, dess märkning och förpackning uppfyller kraven i europeisk lagstiftning.

> Resultat kontroll av olivolja 2018 och 2019

Ytterligare upplysningar för journalister:

Livsmedelsverkets pressjour 018-17 53 40

Dela sidan

